

**Bruxelles, 17 ottobre 2025
(OR. en)**

**14174/25
ADD 1**

**AGRI 504
AGRIFIN 114
AGRIORG 120
DELECT 156**

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	6 ottobre 2025
Destinatario:	Thérèse BLANCHET, segretaria generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12
Oggetto:	ALLEGATI del Regolamento delegato della Commissione che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione delle carni di pollame e abroga il regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12.

All.: C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 6.10.2025
C(2025) 8100 final

ANNEXES 1 to 12

ALLEGATI

del

Regolamento delegato della Commissione

**che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per
quanto riguarda le norme di commercializzazione delle carni di pollame e abroga il
regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione**

ALLEGATO I

Nomi delle carcasse di pollame di cui all'articolo 2, punto 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagtekyl ling	Hähnche n Masthuh n	Broiler	Κοτόπο υλο Πετεινοί και κότες (κρεατο παραγωγ ής)	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Pile, brojler	Pollo, " <i>Broiler</i> "	Cālis, broilers
2.	Петел, кокошк а	Gallo, gallina	Kohout, slepice, drůbež na pečení, nebo vaření	Hane, høne, suppehø ne	Suppenh uhn	Kukk, kana, hautamis eks või keetmise ks mõeldud kodulind	Πετεινοί και κότες (για βράσιμο)	Cock, hen, casserol e, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Pijetao, kokoš, kokoš za pečenje ili kuhanje	Gallo, gallina Pollame da brodo	Gailis, vista (sautēšana i vai vārīšana)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Karoun	Kapun	Kapaun	Kohikuk k	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappone	Kapauns
4.	Ярка, петле	Picantón , coquelet	Kuřátko, kohoute k	Poussin, Coquelet	Stubenk üken	Kana- ja kukktribu d	Νεοσσό ς, πετεινάρ ι	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālītis

5.	мъжко пиленце от генетич на линия на кокошк и носачки	Gallo joven	Mladý kohout	Hanekyl ling fra æglægge rlinjer	Bruderh ahn	Noorkuk k	Πτεινά ρι ωοπαρα γωγικής φυλής	Brother rooster	Poulet mâle de race pondeus e	Mladi pijetao	Maschio di gallina ovaiola	Jauns gailis
1.	(Млада) пуйка	Pavo (joven)	(Mladá) krůta	(Mini) kalkun	(Junge) Pute, (Junger) Truthah n	(Noor)k alkun	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπού λες	(Young) turkey	Dindonn eau, (jeune) dinde	(Mladi) puran	(Giovane) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskalk un	Pute, Truthah n	Kalkun	Γάλοι και γαλοπού λες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchino/a	Tītars
1.	(Млада) патица, пате (млада) мускусн а патица, (млад) мюлар	Pato (joven o anadino) , pato de Barbaria (joven), pato cruzado (joven)	(Mladá) kachna, kachnê, (mladá) Pižmová kachna, (mladá) kachna Mulard	(Ung) and (Ung) berberia nd (Ung) mularda nd	Frühmas tente, Jungente , (Junge) Flugente (Junge Mularde nte)	(Noor)p art, pardipoe g. (noor) muskusp art, (noor) mullard	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες Βαρβαρί ας, (νεαρές) παπιες mulard	(Young) duck, duckling , (Young) Muscov y duck (Young) Mulard duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de Barbarie , (jeune) canard mulard	(Mlada) patka, (mlada) mošusna patka, (mlada) patka mulard	(Giovane) anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra "mulard"	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskuspīl e, (jauna) <i>M ulard</i> pīle

2.	Патица, мускусна патица, мюлар	Pato, pato de Barbaria , pato cruzado	Kachna, Pižmová kachna, kachna Mulard	Avlsand Avlsber berian Avlsmul ardand	Ente, Flugente Mularde nte	Part, muskusp art, mullard	Πάτιες, πάτιες Βαρβαρί ας πάτιες mulard	Duck, Muscov y duck, Mulard duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	Patka, mošusna patka, patka mulard	Anatra Anatra muta Anatra "mulard"	Pīle, muskuspīl e, <i>Mulard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (joven), ansarón	Mladá husa, house	(Ung) gås	Frühmas tgans, (Junge) Gans, Jungmas tgans	(Noor)h ani, hanepoe g	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oison	(Mlada) guska	(Giovane) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (joven)	Mladá perlička	(Ung) perlehøn e	(Junges) Perlhuhn	(Noor) pärlkana	(Νεαρές) φραγκόκ οτες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadea u	(Mlada) biserka	(Giovane) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperl ehøne	Perlhuhn	Pärlkana	Φραγκό κοτες	Guinea fowl	Pintade	Biserka	Faraona	Pērļu vistiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Viščiukas, viščiukas broileris	Csirke, brojlercsi rke	Fellus, brojler	Kuiken, braadkui ken	Kurczę, broiler	Frango	Pui de carne, broiler	Kurča, brojler	Pitovni piščanec – brojler	Broileri	Kyckling , slaktkyck ling (broiler)

2.	Gaidys, višta, gaidys (arba višta) troškinti arba virti	Kakas, tyúk, sütésre vagy főzésre szánt szárnyas	Serduk, tigieğa (tal-brodu)	Haan, hen soep-of stoofkip	Kura rosolowa	Galo, galinha	Cocoş, găină sau carne de pasăre pentru fiert	Kohút, sliepka	Petelin, kokoš, perutnina za pečenje ali kuhanje	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-, eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttökukko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin (coquelet)</i> tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguito	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikakas)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poadeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintar otuinen kukkopoika	Värphöns tuppar
1.	Kalakučikas	(Fiatal) pulyka	Dundjan (žghir fl-eta)	(Jonge) kalkoen	(Młody) indyk	Peru	Curcan (tânăr)	Mladá morka	(Mlada) pura	(Nuori) kalkkuna	(Ung) kalkon
2.	Kalakutas	Pulyka	Dundjan	Kalkoen	Indyk	Peru adulto	Curcan	Morka	Pura	Kalkkuna	Kalkon
1.	Ančiukas, muskusinis ančiukas, mulardinis	Fiatal kacsas, (fiatal) pézsmakacsas, (fiatal) Mulard-	Papra (žghira fl-eta), papra žghira (fellus ta' papra) <i>m</i>	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijs e eend (Jonge) „Mulard”	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda)	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina	(Mladá) kačica, káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý)	(Mlada) raca, račka, (mlada) muškatna raca, (mlada)	(Nuori) ankka, (Nuori) myskianka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardan ka (ung) myskank

	ančiukas	kacsa	<i>uskovy</i> (žghira fl-eta), papra mulard	-eend	kaczka mulard		moschata , rață (tânără) Mulard	mulard	mulard raca		a
2.	Antis, muskusin è antis, mulardin è antis	Kacsa, pézsmak aca, Mulard-kacsa	Papra, papra <i>mu scovy</i> , papra <i>mulard</i>	Eend Barbarijs e eend „ <i>Mulard</i> ” -eend	Kaczka, Kaczka piżmowa , Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Barbary</i> , pato adulto <i>Mulard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata , rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskianka	Anka, mulardan ka, myskanka
1.	Žąsiukas	(Fiatal) liba	Wizża (žghira fl-eta), fellusa ta’ wizża	(Jonge) gans	Młoda geś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wizża	Gans	Geś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngyty úk	Farghuna (žghira fl-eta)	(Jonge) parelhoe n	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikana	(Ung) pärlhöna
2.	Perlinė višta	Gyöngyt yúk	Farghuna	Parelhoe n	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmikana	Pärlhöna

Nomi dei tagli di carni di pollame di cui all'articolo 2, punto 2

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
a)	Половинка	Medio	Půlka	Halvt	Halfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
b)	Четвъртинка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτη μόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļa
c)	Неразделени задни четвъртинки	Cuartos traseros unidos	Neoddělená zadní čtvrťka	Sammen hængende lårstykke	Hinterviertel am Stück	Lahti lōikamat a koivad	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Neodvojene stražnje četvrti	Cosciotto	Nesadalītās kāju ceturtdaļas
d)	Гърди	Pechuga	Prsa	Bryst	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Rind	Στήθος	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Prsa	Petto con osso	Krūtiņa
e)	Бутче	Muslo y contramuslo	Stehno	Helt lår	Schenkel, Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkom	Coscia	Kāja
f)	Пилешко бутче с част от гърба, прикрепен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s částí zad	Kyllingelår med en del af ryggen	Hähnchenschenkel mit Rückenstück, Hühnerkeule mit Rückenstück	Koib koos seljaosaga	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Pileći batak sa zabatkom s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu

g)	Бедро	Contramuslo	Horní stehno	Overlår	Oberschenkel, Oberkeule	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovraccoscia	ciska jeb škīņķis
h)	бедро с костта с част от гърба, прикрепен към него	Contramuslo sin deshuesa r con una porción de espalda	Nevykost ěné stehno s částí hřbetu	Ikke-udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeint er Oberschenkel mit Rückenstück	Kondigakints koos seljaosaga	Μηρός (μπούτι) με κόκαλο με μέρος της πλάτης	Bone-in thigh with a portion of the back	Cuisse non désossée avec une portion du dos attachée	Zabatak s kosti i dijelom leđa	Sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaulota ciska jeb škīņķis ar muguras daļu
i)	Кълка	Muslo	Dolní stehno (Palička)	Underlår	Untersch enkel, Unterkeule	poolkoib	Κνήμη	Drumstick	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs
j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγα	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
k)	Неразделени крила	Alas unidas	Neoddělená křídla	Sammen hængende vinger	Beide Flügel, ungetrennt	Lahti lõikamata tiivad	Αδιαχώριστες φτερούγες	Unseparated wings	Ailes non séparées	Neodvojena krila	Ali non separate	Nesadalīti spārni
l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řízek	Brystfilet	Brustfilet, Filet aus der Brust, Filet	Rinnafilee	Φιλέτο στήθους	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	File od prsa	Filetto, fesa	Krūtiņas fileja
m)	Филе от гърди с вилчата кост	Filete de pechuga con clavícula	Filety z prsou s klíčnicí kostí	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüsselbein	Rinnafilee koos rangluuga	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	File od prsa s prsnom kosti	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Krūtiņas fileja ar atslēgas kaulu

n)	Нетлъст о филе	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Rinnaliha („magret või „maigret “)	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	<i>Magret, maigret</i>
o)	вътрешн о филе	Filete interior	Vnitřní filet	Inderfilet	Innenfilet	Rinnafile e sisetükk	Φιλετάκι	Inner fillet	Filet intérieur	Minifile	Filetto interno	Iekšējā fileja
p)	ходила	Patas	Běháký	Fødder	Fuß	Kannuse d	Ἀκρά	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
q)	крачета	Garras	Pařáty	Ben	Klaue	Pöiad	Πόδια	Paws	Parties inférieure s de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes
r)	шия	Cuello	Krk	Hals	Hals	Kael	Λαιμός	Neck	Cou	Vrat	Collo	Kakls
s)	глава	Cabeza	Hlava	Hoved	Kopf	Pea	Κεφαλή	Head	Tête	Glava	Testa	Galva
t)	пилешко филе с кожа	Suprema	Supreme	Supreme	Supreme	Väärttük k	Ανώτατο μέρος	Supreme	Suprême	File <i>supreme</i>	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
u)	вилчата кост	Fúrcula	Klíční kost	Ønskebe n	Schlüssel bein	Rangluu	οστούν του στέρνου	Wishbon e	Furcula (ou fourchett e)	Prsna kost	Forcella	Atslēgas kauls
v)	лопатка (скапула)	Escápula	Lopatka	Bovblad	Scapula	Abaluu	ωμοπλάτ η	Scapula	Omoplat e	Lopatica	Scapola	Lāpstiņa

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Pusė	Fél	Nofs	Helft	Półowka	Metade	Jumătăți	Polená hydina	Polovica	Puolikas	Halva
b)	Ketvirtis	Negyed	Kwart	Kwart	Ćwiartka	Quarto	Sferturi	Štvrťka hydiny	Četrť	Neljännes	Kvart
c)	Neatskirti ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüggő combnegyedek	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet-gescheiden achterkwarten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioare neseperate	Neoddelené hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takaneljännes	Bakdelspart
d)	Krūtinėlė	Mell	Sidra	Borst	Pierś, półowka piersi	Peito	Piept	Prsia	Prsi	Rinta	Bröst
e)	Kulšėlė	Comb	Koxxa	Hele poot, hele dij	Noga	Perna inteira	Pulpă	Hydinové stehno	Bedro	Koipireisi	Klubba
f)	Viščiuko kulšėlė su nugarėlės dalimi	Csirkecomb a hát egy részével	Koxxa tat-tigieġa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireisi, jossa selkäosa	Kyckling klubba med del av ryggben
g)	Šlaunelė	Felsőcomb	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpoot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioară	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
h)	Šlaunelė su kaulu ir nugarėlės dalimi	Csontos felsőcomb a hát egy részével	Koxxa bl-ġhadma b'biċċa mid-dahar	Bovenpoot/bovendij met rugdeel (bout) met been	Udo z kością z częścią grzbietu	Coxa não desossada com uma porção do dorso	Partea de sus a pulpei cu os, cu o porțiune de spate	Nevykostené stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben

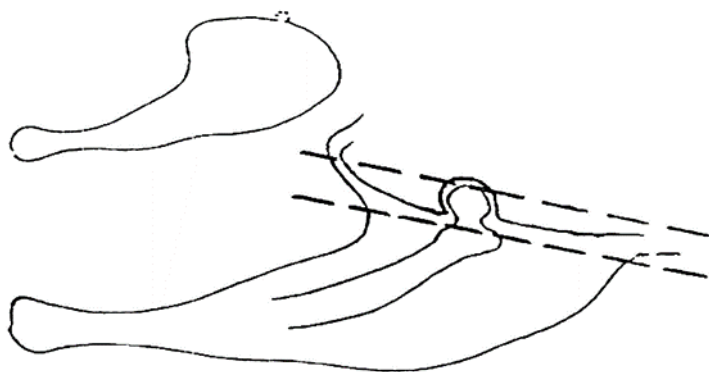
			imqabbda maghha				ataşatâ				
i)	Blauzdel è	Alsócom b	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstick)	Onderpot, onderdij (Drumstick)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydinové stehno	Krača	Koipi	Ben
j)	Sparnelis	Szárný	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinov é krídelko	Peruti	Siipi	Vinge
k)	Neatskirti sparneliai	Összefüggő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet-gescheiden vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neseperate	Neoddelené hydinové křídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Sammanhängande vingar
l)	Krūtinelė s filė	Mellfilé	Flett tas-sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinov ý rezeň	Prsni file	Rintafile e	Bröstfilé
m)	Krūtinelė s filė su raktikauliu	Mellfilé villacsontal	Flett tas-sidra bil-wishbone	Borstfilet met vorkbeen	Filet z piersi z obojczykiem	Carne de peito com fúrcula	Piept dezosat cu osul iadeş	Hydinov ý rezeň s kost'ou	Prsni file s prsno kostjo	Rintafile e solisluinen	Bröstfilé med nyckelben
n)	<i>Magret, maigret</i> tipo anties (arba žąsies) krūtinelė s filė	Börös kacsamel lfilé vagy börös libamellfilé (magret, maigret)	<i>Magret, maigret</i>	Magret	Magret	<i>Magret, maigret</i>	Tacâm de pasăre, Spinări de pasăre	Magret	Magret	Magret, maigret	Magret, maigret
o)	Vidinė filė	Belső filé	Flett intern	Binnenfilet	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnútrotné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter

q)	Pèdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasos a	Tåpartier
r)	Kaklelis	Nyak	Għonq	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
t)	Krütinèlè su sparno dalimi	Mellfilé szárnytővel („supreme”)	Suprem	Suprême	Filet <i>supreme</i>	Supremo	Supremă	<i>Supreme</i>	Prsi brez kosti s kožo in nadlahtnico	Supreme	Suprême
u)	Krütinka ulio iššišakojimas	Villacson t	Klavikola	Vorkbeent	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Kľúčna kosť	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
v)	Mentè	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

ALLEGATO II

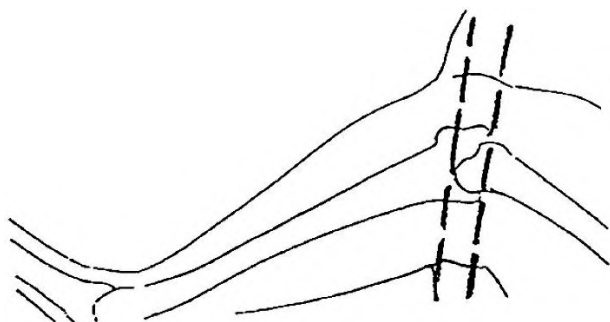
Sezionatura che separa la sovraccoscia/coscia dal dorso di cui all'articolo 2, punto 2, secondo comma

- delimitazione dell'articolazione dell'anca



Sezionatura che separa la sovraccoscia dal fuso

- delimitazione dell'articolazione del ginocchio



ALLEGATO III

Descrizione della bruciatura da congelamento di cui all'articolo 8, paragrafo 3, lettera d)

Bruciatura da congelamento: (con riferimento a uno scadimento qualitativo) disidratazione irreversibile locale o diffusa della pelle e/o della carne, che può manifestarsi con alterazioni:

- del colore originario (generalmente con un impallidimento), oppure
- del sapore e dell'odore (insipidezza o rancidità), oppure
- della consistenza (essiccamento, spugnosità).

ALLEGATO IV

Metodi di raffreddamento di cui all'articolo 9

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Въздушно охлаждане	Refrigeración por aire	Vzduchem (Chlazení vzduchem)	Luftkøling	Luftkühlung	Õhkjahutus	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidissement à l'air	Hlađenje strujanje m zraka	Raffreddamento ad aria	Dzesēšana ar gaisu
2.	Въздушно-душево охлаждане	Refrigeración por aspersión ventilada	Vychlazením proudem vzduchu s postříkáním	Luftspray køling	Luft-Sprühkühlung	Õhkpiisadusjahutused	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Hlađenje raspršivanje m zraka	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Dzesēšana ar gaisu un smidzināšanu
3.	Охлаждение через потапяне	Refrigeración por inmersión	Ve vodní lázni ponořením	Neddypningsskøling	Gegenstrom-Tauchkühlung	Sukeljahutus	Ψύξη με βύθιση	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Hlađenje uranjanje m u vodu	Raffreddamento per immersione	Dzesēšana iegremdējot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldymas oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtkoeling	Owiewowa	Refrigeração por ventilação	Refrigerație în aer	Chladené vzduchom	Zračno hlajenje	Ilmajäähdytys	Luftkylning

2.	Atšaldym as drėgnu oru	Permetez éses hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht- sproeikoe ling	Owiewo wo- natrysko wa	Refrigera ção por aspersão e ventilação	Refrigera re prin duşare cu aer	Chladené sprejovan ím	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspra yjäähdyt ys	Evaporati v kylning
3.	Atšaldym as panardin ant	Bemeríté ses hűtés	Tkessih b'immers joni	Dompelk oeling	Zanurzen iowa	Refrigera ção por imersão	Refrigera re prin imersiun e	Chladené vo vode	Hlajenje s potapljan jem	Vesijääh dytys	Vattenky lning

ALLEGATO V

Forme di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	it	lv
a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена с овес	Alimentado con ... % de ... Oca engordada con avena	Krmena (čím) ... % (čeho) ... Husa krmená ovsem	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Mast mit ... % ... Hafermastgans	Söödetud ..., mis sisaldab ... % ... Kaeraga toidetud hani	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχάινεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Barība ar ... % ... ar auzām barotas zosis
b)	Εκстензивно закрито (отгледан на закрито)	Extensivo en interior	Extenzivní v hale	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Extensive Bodenhaltung	Ekstensiivne seespidamine (lindlas pidamine)	Εκτατικής εκτροφής	Extensive indoor (barnreared)	Élevé à l'intérieur: système extensif	Estensivo al coperto	Turēšana galvenokārt telpās ("Audzēti kūti")
c)	Свободен начин на отглеждане	Campero	Volný výběh	Fritgående	Freilandhaltung	Vabapidamine	Ελεύθερης βοσκής	Free range	Sortant à l'extérieur	All'aperto	Brīvā turēšana
d)	Традиционен свободен начин на отглеждане	Campero tradicional	Tradiční volný výběh	Frilands ...	Bäuerliche Freilandhaltung	Traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής	Traditional free range	Fermier- élevé en plein air	Rurale all'aperto	Tradicionālā brīvā turēšana
e)	Свободен начин на отглеждане – пълна свобода	Campero criado en total libertad	Volný výběh – úplná volnost	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Bäuerliche Freilandhaltung Unbegrenzter Auslauf	Täieliku liikumisvabadusega traditsiooniline vabapidamine	Πτηνοτροφείο απεριόριστης τροφής	Free-range — total freedom	Fermier- élevé en liberté	Rurale in libertà	Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...- val/vel etetve Zabbal etetett liba	Mitmugh a bi ... % ta' ... Wizža mitmugh a bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemes te gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimenta do com ... % de ... Ganso engordad o com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Křmené ... % ... husi křmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutf odrad gås
b)	Ekstensy vus paukščių auginima s patalpose (tvartuos e)	Istállóba n külterjese n tartott	Imrobbij a ġewwa: sistema estensiva	Scharrel ... binnenge houden	Ekstensy wny chów ściółkow y	Produção extensiva em interior	Crescute în spații închise – sistem extensiv	Chované na hlbokej podstielk e (chov v hale)	Ekstenzi vna zaprtá reja	Laajaper äinen sisäkasva tus	Extensivt uppfödd inomhus
c)	Laisvai auginami paukščiai	Szabadta rtás	Trobbija fil-beraħ (<i>free range</i>)	Scharrel ... met uitloop	Chów wybiego wy	Produção em semiliber dade	Creștere liberă	Výbehov ý chov (chov v exteriéri)	Prosta reja	Vapaa laidun	Tillgång till utomhus vistelse
d)	Tradicišk ai laisvai auginami paukščiai	Hagyomá nyos szabadtar tás	Trobbija fil-beraħ tradizzjo nali	Boerensc harrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Tradycyj ny chów wybiego wy	Produção ao ar livre	Creștere liberă tradiționa lă	Chované navol'no	Tradicion alna prosta reja	Vapaa laidun – perintein en kasvatust apa	Tradition ell utomhus vistelse

e)	Visiškoje laisvėje auginami paukščiai	Teljes szabadtar tás	Trobbija fil-berah – libertà totali	Boerensc harrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Chów wybiego wy bez ogranicze ń	Produção em liberdade	Creștere liberă totală	Úplne vol'ný chov	Prosta reja – neomejen izpust	Vapaa laidun – täydellin en liikkuma vapaus	Uppfödd i full frihet
----	--	----------------------------	--	---	---	-----------------------------	------------------------------	-------------------------	--	--	-----------------------------

ALLEGATO VI

Condizioni di cui all'articolo 10, paragrafo 1

(a) Alimentato con il ... % di ...

L'indicazione degli ingredienti dell'alimentazione precisati qui di seguito presuppone che:

- i) nel caso dei cereali, essi costituiscano, in peso, almeno il 65 % del mangime somministrato per la maggior parte del periodo di ingrasso; i sottoprodotti dei cereali non possono rappresentare più del 15 % di detta percentuale; se tuttavia viene fatto riferimento a un cereale specifico, questo deve rappresentare almeno il 35 % del mangime utilizzato e almeno il 50 % nel caso del granturco;
- ii) nel caso delle leguminose o dei foraggi verdi, essi costituiscano, in peso, almeno il 5 % del mangime somministrato per gran parte del periodo di ingrasso;
- iii) nel caso di prodotti lattiero-caseari, essi costituiscano, in peso, almeno il 5 % del mangime somministrato durante la fase di finissaggio.

Il termine "oca ingrassata con avena" può tuttavia essere utilizzato se le oche nella fase di finissaggio di tre settimane ricevono giornalmente almeno 500 grammi di avena.

(b) Estensivo al coperto

L'uso di tale termine implica quanto segue:

- i) la densità per metro quadrato di superficie al suolo non supera:
 - per i polli, i giovani galli e i capponi: 15 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo,
 - per le anatre, le faraone e i tacchini: 25 kg di peso vivo,
 - per le oche: 15 kg di peso vivo;
- ii) gli animali non vengono macellati prima di aver raggiunto un'età di:
 - polli: 56 giorni o più,
 - tacchini: 70 giorni o più,
 - oche: 112 giorni o più,
 - anatre di Pechino: 49 giorni o più,
 - anatre mute: 70 giorni o più per le femmine, 84 giorni o più per i maschi,
 - anatre "mulard" femmine: 65 giorni o più,
 - faraone: 82 giorni o più,
 - oche giovani: 60 giorni o più,
 - giovani galli: 90 giorni o più,
 - capponi: 140 giorni o più.

(c) All'aperto

L'uso di tale termine implica quanto segue:

i) la densità nel ricovero e l'età alla macellazione rispettano i limiti fissati alla lettera b), eccetto per i polli, per i quali la densità può essere aumentata a 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato, ma non superare 13 capi, e per i capponi, per i quali la densità non deve superare i 7,5 capi con un massimale di 27,5 kg di peso vivo per metro quadrato;

ii) per almeno metà della durata del loro ciclo vitale, gli animali hanno avuto permanentemente accesso, durante le ore diurne, a parchetti esterni ricoperti in buona parte da vegetazione, con una superficie pari ad almeno:

- 1 m² per pollo o per faraona,
- 2 m² per anatra o per cappone,
- 4 m² per tacchino o per oca.

Per le faraone, i parchetti esterni possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno a quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);

iii) il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;

iv) il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio. Ciascuna apertura di passaggio per le oche deve essere di almeno 4 m.

(d) Rurale all'aperto

L'uso di tale termine implica quanto segue:

i) la densità per metro quadrato di superficie all'interno del ricovero non supera:

- per i polli: 12 capi, ma non più di 25 kg di peso vivo; tuttavia, se sono impiegati ricoveri mobili di superficie non superiore a 150 m² che restano aperti durante la notte, la densità per metro quadrato può arrivare a 20 capi, ma senza superare i 40 kg di peso vivo per metro quadrato;
- per i capponi: 6,25 capi (fino all'età di 91 giorni, 12 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo;
- per le anatre mute e le anatre di Pechino: 8 maschi, ma non più di 35 kg di peso vivo, 10 femmine, ma non più di 25 kg di peso vivo;
- per le anatre "mulard": 8 capi ma non più di 35 kg di peso vivo;
- per le faraone: 13 capi ma non più di 25 kg di peso vivo;
- per i tacchini: 6,25 capi (fino all'età di sette settimane, 10 capi), ma non più di 35 kg di peso vivo;
- per le oche: 5 capi (fino all'età di sei settimane, 10 capi), 3 capi se il finissaggio è operato in clausura durante le ultime tre settimane dell'ingrassamento, ma non più di 30 kg di peso vivo;

ii) la superficie totale utilizzabile dei ricoveri di ciascuna unità di produzione non supera i 1 600 m²;

iii) ciascun ricovero non contiene più di:

- 4 800 polli,

- 5 200 faraone,
- 4 000 femmine di anatra muta o di anatra di Pechino o 3 200 maschi di anatra muta o di anatra di Pechino o 3 200 anatre "mulard",
- 2 500 capponi, oche e tacchini;

iv) il ricovero è provvisto di aperture di passaggio la cui luce complessiva è di almeno 4 m per 100 m² di superficie dell'edificio;

v) gli animali hanno permanentemente accesso, durante le ore diurne, a parchetti esterni almeno fin dall'età di:

- sei settimane nel caso di polli e capponi,
- otto settimane nel caso di anatre, oche, faraone e tacchini;

vi) i parchetti esterni comprendono una superficie in gran parte coperta di vegetazione almeno pari a:

- 2 m² per pollo, anatra muta, anatra di Pechino o faraona,
- 3 m² per anatra "mulard",
- 4 m² per cappone, a partire dal 92° giorno (2 m² fino al 91° giorno),
- 6 m² per tacchino,
- 10 m² per oca.

Nel caso delle faraone, i parchetti esterni possono essere sostituiti da una voliera di superficie pari almeno al doppio di quella del ricovero, con un'altezza di almeno 2 m. Ogni volatile dispone di posatoi di lunghezza corrispondente ad almeno 10 cm per capo in totale (edificio e voliera);

vii) gli animali ingrassati sono di una razza a crescita lenta;

viii) il mangime utilizzato nella fase di ingrasso contiene almeno il 70 % di cereali;

ix) l'età minima alla macellazione è di:

- 81 giorni per i polli,
- 150 giorni per i capponi,
- 49 giorni per le anatre di Pechino,
- 70 giorni per le femmine di anatra muta,
- 84 giorni per i maschi di anatra muta,
- 92 giorni per le anatre "mulard",
- 94 giorni per le faraone,
- 140 giorni per i tacchini e le oche da carne, venduti interi,
- 98 giorni per le femmine di tacchino destinate al sezionamento,
- 126 giorni per i maschi di tacchino destinati al sezionamento,
- 95 giorni per le oche destinate alla produzione di fegato grasso e di magret,
- 60 giorni per le oche giovani;

x) il finissaggio in clausura non supera:

- per i polli di più di 90 giorni: 15 giorni,
- per i capponi: 4 settimane,
- per le oche e le anatre "mulard" di più di 70 giorni destinate alla produzione di fegato grasso e di magret: 4 settimane.

(e) Rurale in libertà

L'impiego di questo termine presuppone il rispetto delle condizioni indicate alla lettera d); gli animali devono però avere anche costantemente accesso, durante le ore diurne, a spazi all'aperto di superficie illimitata.

In caso di restrizione, anche di ordine veterinario, all'accesso del pollame all'aperto, disposta a norma del diritto dell'Unione al fine di proteggere la salute degli uomini e degli animali, il pollame allevato secondo i metodi di produzione di cui al primo comma, lettere c), d) ed e), eccetto le faraone allevate in voliera, può continuare a essere commercializzato con una particolare indicazione della forma di allevamento durante il periodo di applicazione della restrizione.

ALLEGATO VII

Tenore massimo d'acqua nelle carcasse di pollo di cui all'articolo 14, paragrafo 1

Il tenore totale d'acqua dei polli, determinato con il metodo di analisi descritto nell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101] è confrontato col valore limite espresso dalle formule seguenti:

(a) raffreddamento ad aria

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 %¹, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

$$\text{polli: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42;$$

(b) raffreddamento per asperzione e ventilazione

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 4,5 %¹, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

$$\text{polli: } W_G = 3,79 \times RP_A + 42;$$

(c) raffreddamento per immersione

Assumendo un assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione pari al 7 %¹, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

$$\text{polli: } W_G = 3,93 \times RP_A + 42;$$

(d) altri metodi di raffreddamento o una combinazione di due o più metodi definiti all'articolo 9

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 %¹, il valore massimo ammissibile del tenore totale d'acqua (W_G) espresso in grammi (compreso l'intervallo di fiducia) determinato mediante questo metodo si ottiene con la seguente formula:

$$\text{polli: } W_G = 3,65 \times RP_A + 42.$$

Se il valore medio del tenore d'acqua (W_A) delle sette carcasse, determinato in base al punto 6.2 dell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101], non è superiore ai valori massimi di cui al punto 1 (W_G), la quantità di pollame sottoposto a controllo è considerata conforme.

¹ Calcolato rispetto alla carcassa, esclusa l'acqua estranea assorbita.

ALLEGATO VIII

Tenore massimo d'acqua nei tagli di carne di pollame di cui all'articolo 14, paragrafo 2

Il tenore totale d'acqua nei tagli di carne di pollame determinato con il metodo di analisi descritto nell'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101] è confrontato con i valori limite nel modo seguente.

Assumendo che il minimo assorbimento d'acqua tecnicamente inevitabile al momento della preparazione sia pari al 2 %, 4 % o 6 %² a seconda del tipo di prodotto e del metodo di raffreddamento utilizzato, i valori massimi ammissibili per il rapporto W/RP (rapporto tra l'acqua totale e il tenore di proteine) determinati con questo metodo sono i seguenti:

	Raffreddamento ad aria	Raffreddamento per aspersione	Raffreddamento per immersione
Filetto/fesa e petto di pollo, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di pollo, con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccoscia, fuso, coscia, coscetta di pollo, quarto della coscia, con pelle	4,05	4,15	4,30
Filetto/fesa e petto di tacchino, senza pelle	3,40	3,40	3,40
Petto di tacchino con pelle	3,40	3,50	3,60
Sovraccoscia, fuso, coscia di tacchino, con pelle	3,80	3,90	4,05
Carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle	3,95	3,95	3,95

Nel caso in cui vengano utilizzati altri metodi di raffreddamento o una combinazione di due o più dei metodi definiti all'articolo 9, l'assorbimento d'acqua inevitabile è del 2 % e i valori

² Calcolato in base al taglio, esclusa l'acqua estranea assorbita. Per i filetti (senza pelle) e la carne di coscia di tacchino disossata, la percentuale è pari al 2 % per ciascuno dei metodi di refrigerazione.

massimi ammissibili per il rapporto W/RP sono quelli fissati per il metodo di raffreddamento ad aria che figurano nella tabella precedente.

Se il rapporto medio W_A/RP_A dei cinque tagli, determinato in base ai valori di cui al punto 6.2 dell'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101], non è superiore ai rapporti indicati nel presente allegato, la quantità di tagli di pollame sottoposta al controllo è considerata conforme.

ALLEGATO IX

Livelli massimi di acqua assorbita nelle carcasse di pollo di cui all'articolo 14, paragrafo 3

L'assorbimento d'acqua totale nelle carcasse di pollo, determinato con il metodo descritto nell'allegato III del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101] è confrontato con i valori limite nel modo seguente:

1. il risultato non deve essere superiore alle percentuali seguenti del peso iniziale della carcassa o a qualsiasi altra cifra che consenta di rispettare il tenore massimo totale d'acqua estranea:
 - per il raffreddamento ad aria: 0 %,
 - per il raffreddamento per aspersione o ventilazione: 2,0 %,
 - per il raffreddamento per immersione: 4,5 %;
2. nei casi in cui le carcasse vengano raffreddate con un altro metodo di raffreddamento o una combinazione di due o più dei metodi definiti all'allegato 9, il tenore massimo d'acqua non supera lo 0 % del peso originale della carcassa.

ALLEGATO X

INDICAZIONI DI CUI ALL'ARTICOLO 14, PARAGRAFO 4

- in bulgaro: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС
- in spagnolo: Contenido en agua superior al límite UE
- in ceco: Obsah vody překračuje limit EU
- in danese: Vandindhold overstiger EU-Normen
- in tedesco: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert
- in estone: Veesisaldus ületab EL normi
- in greco: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ
- in inglese: Water content exceeds EU limit
- in francese: Teneur en eau supérieure à la limite UE
- in croato: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU
- in italiano: Tenore d'acqua superiore al limite UE
- in lettone: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu
- in lituano: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą
- in ungherese: Víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket
- in maltese: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE
- in neerlandese: Watergehalte hoger dan het EU-maximum
- in polacco: Zawartość wody przekracza normę UE
- in portoghese: Teor de água superior ao limite UE
- in rumeno: Conținutul de apă depășește limita UE
- in slovacco: Obsah vody presahuje limit EU
- in sloveno: Vsebnost vode presega EU omejitev
- in finlandese: Vesipitoisuus ylittää EU-normin
- in svedese: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

ALLEGATO XI

Compiti e struttura organizzativa del comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame di cui all'articolo 16

Al comitato di esperti sono affidati i seguenti compiti:

- (a) fornire ai laboratori nazionali di riferimento informazioni sui metodi di analisi e sulle prove comparative del tenore d'acqua nelle carni di pollame;
- (b) coordinare l'applicazione, da parte dei laboratori nazionali di riferimento, dei metodi di cui alla lettera a), in particolare mediante l'organizzazione di prove comparative e valutative;
- (c) sostenere i laboratori nazionali di riferimento nelle prove valutative prestando assistenza scientifica per la valutazione dei dati statistici e per l'elaborazione di relazioni;
- (d) coordinare la sperimentazione di nuovi metodi di analisi ed informare i laboratori nazionali di riferimento in merito ai progressi compiuti in materia;
- (e) prestare assistenza tecnica e scientifica ai servizi della Commissione, segnatamente nei casi di contestazione dei risultati delle analisi da parte degli Stati membri.

Il comitato di esperti è organizzato come segue:

il comitato di esperti per il controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame è formato da rappresentanti dell'Istituto dei materiali e misure di riferimento (IRMM) del Centro comune di ricerca (JRC), della direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale e di tre laboratori nazionali di riferimento. Il rappresentante dell'IRMM funge da presidente del comitato e designa i laboratori nazionali di riferimento secondo un criterio di rotazione. Le autorità degli Stati membri responsabili del laboratorio nazionale di riferimento designato nominano quindi i singoli esperti nel controllo del tenore d'acqua dei prodotti alimentari che dovranno prestare la loro opera in seno al comitato. Ogni anno a rotazione viene sostituito uno dei laboratori nazionali di riferimento partecipanti, in modo da garantire al comitato una certa continuità. Le spese incorse dagli esperti degli Stati membri e/o dai laboratori nazionali di riferimento nell'esercizio delle loro funzioni di cui al primo paragrafo sono a carico dei rispettivi Stati membri.

ALLEGATO XII

Tavola di concordanza di cui all'articolo 17

Regolamento (CE) n. 543/2008	Presente regolamento	Regolamento di esecuzione (UE) 2025/... [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101]
Articolo 1	Articolo 2	-
Articolo 2	Articolo 3	Articolo 3, paragrafo 1
Articolo 3	Articolo 4	-
Articolo 4	Articolo 5	-
Articolo 5	Articolo 6	-
Articolo 6	Articolo 7	-
Articolo 7	Articolo 8	-
Articolo 8	-	Articolo 3
Articolo 9	-	-
Articolo 10	Articolo 9	-
Articolo 11	Articolo 10	-
Articolo 12	Articolo 11	Articolo 4
Articolo 13	Articolo 12	-
Articolo 14	Articolo 13	-
Articolo 15	Articolo 14	Articolo 5
Articolo 16	Articolo 14, paragrafo 4	Articolo 6
Articolo 17	-	Articolo 7
Articolo 18	Articolo 15	-
Articolo 19	Articolo 16	-
Articolo 20	Articolo 14	Articolo 8