

**Bruxelas, 17 de outubro de 2025
(OR. en)**

**14174/25
ADD 1**

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

NOTA DE ENVIO

de:	Secretária-geral da Comissão Europeia, com a assinatura de Martine DEPREZ, diretora
data de receção:	6 de outubro de 2025
para:	Thérèse BLANCHET, secretária-geral do Conselho da União Europeia
n.º doc. Com.:	C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12
Assunto:	ANEXOS do Regulamento Delegado da Comissão que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento C(2025) 8100 final - ANNEXES 1 to 12.

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



COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, 6.10.2025
C(2025) 8100 final

ANNEXES 1 to 12

ANEXOS

do

Regulamento Delegado da Comissão

que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão

ANEXO I

Nomes das carcaças de aves de capoeira a que se refere o artigo 2.º, ponto 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Пиле, бройлер	Pollo (de carne)	Kuře, brojler	Kylling, slagteky lling	Hähnch en Masthuh n	Broiler	Κοτόπο υλο Πεtetno ί και κότες (κρεατο παραγω γής)	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, hautami seks või keetmis eks mõeldud kodulin d	Πτετεινοί 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 (sautēša nai vai vārīšana i)
3.	Петел (угоен, скопен)	Capón	Kapoun	Kapun	Kapaun	Kohikuk k	Καπόνια	Capon	Chapon	Kopun	Cappon e	Kapauns
4.	Ярка, петле	Picantón , coquelet	Kuřátko, kohoute k	Poussin, Coquele t	Stubenk üken	Kana- ja kukktib ud	Νεοσσό ς, πετεινά ρ ι	Poussin, Coquele t	Poussin, coquelet	Mlado pile i mladi pijetao	Galletto	Cālītis
5.	мъжко	Gallo	Mladý	Hanekyl	Bruderh	Noorku	Πτετεινά	Brother	Poulet	Mladi	Maschio	Jauns

	пиленце от генетич на линия на кокошк и носачки	joven	kohout	ling fra æglæg erlinjer	ahn	kk	ρι ωοπα ρα γωγι κής φυλ ής	rooster	mâle de race pondeus e	pijetao	di gallina ovaiola	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	(Giovan e) tacchino	(Jauns) tītars
2.	Пуйка	Pavo	Krůta	Avlskal kun	Pute, Truthah n	Kalkun	Γάλοι και γαλοπού λες	Turkey	Dinde (à bouillir)	Puran	Tacchin o/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, Jungent e, (Junge) Flugente (Junge Mularde nte)	(Noor)p art, pardipoe g. (noor) muskus part, (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	(Giovan e) anatra (Giovan e) Anatra muta (Giovan e) Anatra 'mulard' ,	(Jauna) pīle, pīlēns, (jauna) muskus pīle, (jauna) <i>Mulard</i> pīle
2.	Патица, мускусн	Pato, pato de	Kachna, Pižmová	Avlsand Avlsber	Ente, Flugente	Part, muskus	Πάτιες, πάτιες	Duck, Muscov	Canard, canard	Patka, mošusna	Anatra Anatra	Pīle, muskus

	a патица, мюлар	Barbaria , pato cruzado	kachna, kachna Mulard	beriaand Avlsmul ardand	Mularde nte	part, mullard	Βαρβαρί ας πάτιες mulard	y duck, Mulard duck	de Barbarie (à bouillir), canard mulard (à bouillir)	patka, patka mulard	muta Anatra 'mulard ,	pīle, <i>Mu lard</i> pīle
1.	(Млада) гъска, гъсе	Oca (jovent), 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	(Giovan e) oca	(Jauna) zoss, zoslēns
2.	Гъска	Oca	Husa	Avlsgås	Gans	Hani	Χήνες	Goose	Oie	Guska	Oca	Zoss
1.	(Млада) токачка	Pintada (jovent)	Mladá perlička	(Ung) perlehøn e	(Junges) Perlhuh n	(Noor) pärk kana	(Νεαρές) φραγκό κοτεες	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadea u	(Mlada) biserka	(Giovan e) faraona	(Jauna) pērļu vistiņa
2.	Токачка	Pintada	Perlička	Avlsperl ehøne	Perlhuh n	Pärk kana	Φραγκό κοτεες	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	Kakas, tyúk, sütésre	Serduk, tigieğa	Haan, hen soep- of	Kura rosółowa	Galo, galinha	Cocoș, găină sau carne de	Kohút, slipekka	Petelin, kokoš, perutnina	Kukko, kana	Tupp, höna, gryt-,

	(arba višta) troškinti arba virti	vagy főzésre szánt szárnyas	(tal-brodu)	stoofkip			pasăre pentru fiert		za pečenje ali kuhanje		eller kokhöna
3.	Kaplūnas	Kappan	Hasi	Kapoen	Kaplon	Capão	Clapon	Kapún	Kopun	Chapon (syöttöku kko)	Kapun
4.	Viščiukas tabaka (arba <i>poussin (coquelet)</i> tipo viščiukas)	Csibe	Ghattuqa, <i>coquelet</i>	Piepkuiken	Kurczątko	Franguitos	Pui tineri	Kurčiatko	Mlad piščanec, mlad petelin (kokelet)	Kananpoika, kukonpoika	Poussin, coquelet
5.	Gaidžiukas	Fiatal kakas (bébikak as)	Serduq tat-tip brother	Jonge haan	Kogut typu nieśnego	Irmão de poedeira	Pui masculi de carne	Kohútik	Petelin lahkega tipa	Munintar otuinen kukkopoika	Värphöns tuppar
1.	Kalakučiuks	(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 ančiukas	Fiatal kacsas, (fiatal) pézsmakacsas, (fiatal) Mulard-kacsas	Papras (žghira fl-eta), papras žghira (fellus ta' papras) <i>muskovy</i> (žghira fl-eta), papras	(Jonge) eend, (Jonge) Barbarijs e eend (Jonge) „Mulard” -eend	(Młoda) kaczka tuczona, (Młoda) kaczka piżmowa, (Młoda) kaczka mulard	Pato, Pato <i>Barbary</i> , Pato <i>Mulard</i>	Rață (tânără), rață (tânără) din specia Cairina moschata, rață (tânără)	(Mladá) kačica, káča, (Mladá) pižmová kačica, (Mladý) mulard	(Mlada) racas, račkas, (mlada) muškatna racas, (mlada) mulard racas	(Nuori) ankka, (Nuori) myskianka	(Ung) anka, ankunge (ung) mulardanka (ung) myskanka

			mulard				Mulard				
2.	Antis, muskusin è antis, mulardin è antis	Kacsa, pézsmak acsa, Mulard- kacsa	Papra, papra <i>mu</i> <i>scovy</i> , papra <i>mu</i> <i>lard</i>	Eend Barbarijs e eend „ <i>Mulard</i> ” -eend	Kaczka, Kaczka piżmowa , Kaczka mulard	Pato adulto, pato adulto <i>Ba</i> <i>rbary</i> , pato adulto <i>Mu</i> <i>lard</i>	Rață, rață din specia Cairina moschata , rață Mulard	Kačica, Pyžmová kačica, Mulard	Raca, muškatna raca, mulard raca	Ankka, myskiank ka	Anka, mulardan ka, myskank a
1.	Žąsiukas	(Fiatal) liba	Wizża (żghira fl-eta), fellusa ta’ wizża	(Jonge) gans	Młoda gęś	Ganso	Gâscă (tânără)	(Mladá) hus, húsa	(Mlada) gos, goska	(Nuori) hanhi	(Ung) gås, gåsunge
2.	Žąsis	Liba	Wizża	Gans	Gęś	Ganso adulto	Gâscă	Hus	Gos	Hanhi	Gås
1.	Perlinis viščiukas	(Fiatal) gyöngyty úk	Farghuna (żghira fl-eta)	(Jonge) parelhoe n	(Młoda) perliczka	Pintada	Bibilică adultă	(Mladá) perlička	(Mlada) pegatka	(Nuori) helmikan a	(Ung) pärlihöna
2.	Perlinė višta	Gyöngyt yúk	Farghuna	Parelhoe n	Perlica	Pintada adulta	Bibilică	Perlička	Pegatka	Helmika na	Pärlihöna

Nomes dos pedaços de aves de capoeira a que se refere o artigo 2.º, ponto 2

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
(a)	Половин ка	Medio	Půlka	Halvt	Hälfte oder Halbes	Pool	Μισά	Half	Demi ou moitié	Polovica	Metà	Puse
(b)	Четвърт инка	Cuarto	Čtvrťka	Kvart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Veerand	Τεταρτη μόριο	Quarter	Quart	Četvrt	Quarto	Ceturtdaļ a

(c)	Неразде лени задни четвърти нки	Cuartos traseros unidos	Neodděle ná zadní čtvrťka	Sammen hængend e lårstykke r	Hintervie rtel am Stück	Lahti lõikamat a koivad	Αδιαχώρι στα τεταρτημ όρια ποδιών	Unsepara ted leg quarters	Quarts postérieu rs non séparés	Neodvoje ne stražnje čtvrťi	Cosciotto	Nesadalīt as kāju ceturtdaļ as
(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 contramu slo	Stehno	Helt lår	Schenkel , Keule	Koib	Πόδι	Leg	Cuisse	Batak sa zabatkomp	Coscia	Kāja
(f)	Пилешк о бутче с част от гърба, прикреп ен към него	Cuarto trasero de pollo	Stehno kuřete s části zad	Kyllingel år med en del af ryggen	Hähnche nschenke l mit Rückenst ück, Hühnerk eule mit Rückenst ück	Koib koos seljaosag a	Πόδι από κοτόπουλ ο με ένα κομμάτι της ράχης	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Pileći batak sa zabatkomp s dijelom leđa	Coscetta	Cāļa kāja ar muguras daļu
(g)	Бедро	Contram uslo	Horní stehno	Overlår	Obersche nkel, Oberkeul e	Kints	Μηρός (μπούτι)	Thigh	Haut de cuisse	Zabatak	Sovracco scia	ciska jeb šķiņķis
(h)	бедро с костта с част от гърба, прикреп ен към него	Contram uslo sin deshuesa r con una porción de espalda	Nevykost ěné stehno s části hřbetu	Ikke- udbenet lår med en del af ryggen	Nicht entbeinte r Obersche nkel mit Rückenst ück	Kondiga kints koos seljaosag a	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	Sovracco scia non disossata con unita parte del dorso	Neatkaul ota ciska jeb šķiņķis ar muguras daļu
(i)	Кълка	Muslo	Dolní	Underlår	Untersch	poolkoib	Κνήμη	Drumstic	Pilon	Batak	Fuso	Stilbs

			stehno (Palička)		enkel, Unterkeu le			k				
(j)	Крило	Ala	Křídlo	Vinge	Flügel	Tiib	Φτερούγ α	Wing	Aile	Krilo	Ala	Spārns
(k)	Неразде лени крила	Alas unidas	Neodděle ná křídla	Sammen hængend e vinger	Beide Flügel, ungetren nt	Lahti lõikamat a tiivad	Αδιαχώρ ιστες φτερούγε ς	Unsepara ted wings	Ailes non séparées	Neodvoj ena krila	Ali non separate	Nesadalīt i spārni
(l)	Филе от гърди	Filete de pechuga	Prsní řizek	Brystfilet	Brustfilet , Filet aus der Brust, Filet	Rinnafile e	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 klíčn í kostí	Brystfilet med ønskeben	Brustfilet mit Schlüssel bein	Rinnafile e koos rangluug a	Φιλέτο στήθους με κλειδοκό καλο	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	Άκρα	Feet	Pattes	Nogica	Zampe	Pēdas
(q)	крачета	Garras	Pařáty	Ben	Klaue	Põiad	Πόδια	Paws	Parties inférieure s de pattes	Stopala	Piedi	Pēdas pamatnes

(r)	шийя	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	Ανότατο μέρος	Supreme	Suprême	File <i>supreme</i>	Suprema (supreme)	Krūtiņas fileja ar spārnu
(u)	вилчатая кость	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	Štvrt'ka hydiny	Četrť	Neljänne s	Kvart
(c)	Neatskirti i ketvirčiai su šlaunelėmis	Összefüg gő combneg yedik	Il-kwarti ta' wara tas-saqajn, mhux separati	Niet- gescheid en achterkw arten	Ćwiartka tylna w całości	Quartos da coxa não separados	Sferturi posterioro are neparate	Neoddele né hydínové stehná	Neločene četrti nog	Takanelj ännes	Bakdelsp art
(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	Hydinov é stehno	Bedro	Koipireis i	Klubba

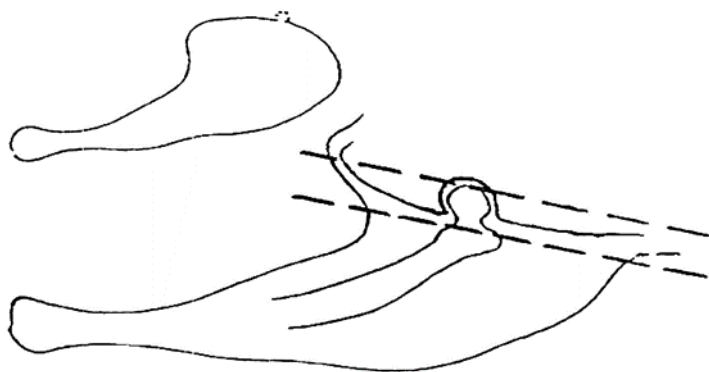
(f)	Viščiuko kulšelē su nugarēlēš dalimi	Csirkeco mb a hát egy részével	Koxxa tat- tigieğa b'porzjon tad-dahar	Poot/dij met rugdeel (bout)	Noga kurczęca z częścią grzbietu	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	Pulpă de pui cu o porțiune din spate atașată	Kuracie stehno s panvou	Piščančja bedra z delom hrbta	Koipireis i, jossa selkäosa	Kyckling klubba med del av ryggben
(g)	Šlaunelē	Felsőcom b	Il-biċċa ta' fuq tal-koxxa	Bovenpo ot, bovendij	Udo	Coxa	Pulpă superioar ă	Horné hydínové stehno	Stegno	Reisi	Lår
(h)	Šlaunelē su kaulu ir nugarēlēš dalimi	Csontos felsőcom b a hát egy részével	Koxxa bl- ghadma b'biċċa mid- dahar imqabbd a magħha	Bovenpo ot/boven dij 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 atașată	Nevykost enē stehno s panvou	Stegno s kostmi z delom hrbta	Luullinen reisi, jossa on kiinni osa selkää	Överlår med del av ryggben
(i)	Blauzdel ē	Alsócom b	Il-biċċa t'isfel tal-koxxa (drumstic k)	Onderpo ot, onderdij (Drumsti ck)	Podudzie	Perna	Pulpă inferioară	Dolné hydínové stehno	Krača	Koipi	Ben
(j)	Sparnelis	Szárny	Ġewnaħ	Vleugel	Skrzydło	Asa	Aripi	Hydinov é krídelko	Peruti	Siipi	Vinge
(k)	Neatskirt i sparneliai	Összefüg gő szárnyak	Ġwienah mhux separate	Niet- gescheid en vleugels	Skrzydła w całości	Asas não separadas	Aripi neparat e	Neoddele né hydínové krídla	Neločene peruti	Siivet kiinni toisissaan	Samman hängande vingar
(l)	Krūtinėlē s filē	Mellfilé	Flett tas- sidra	Borstfilet	Filet z piersi	Carne de peito	Piept dezosat	Hydinov ý rezeň	Prsni file	Rintafile e	Bröstfilé
(m)	Krūtinėlē s filē su raktikauli	Mellfilé villacsont	Flett tas- sidra bil-	Borstfilet met	Filet z piersi z obojczyk	Carne de peito com	Piept dezosat cu osul	Hydinov ý rezeň s	Prsni file s prsno	Rintafile e solisluine	Bröstfilé med nyckelbe

	u	tal	wishbone	vorkbeen	iem	fúrcula	iadeş	kost'ou	kostjo	en	n
(n)	<i>Magret, maigret</i> tipo anties (arba žąsies) krūtinėlės filė	Börös kacsamelifilė 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	Binnenfil et	Filet wewnętrzny	Filete interior	File interior	Vnúťorné filé	Notranji file	Sisäfilee	Innerfilé
(p)	Kojos	Láb	Saqajn	Voet	Stopy	Patas	Picior	Nohy	Stopalo	Jalka	Fötter
(q)	Pėdos	Talp	Is-saqajn bid-dwiefer tal-annimal	Klauw	Łapy	Pés	Labe	Nôžky	Spodnji del stopala	Varvasos a	Tåpartier
(r)	Kaklelis	Nyak	Ghonn	Hals	Szyja	Pescoço	Gât	Krk	Vrat	Kaula	Hals
(s)	Galva	Fej	Ras	Kop	Głowa	Cabeça	Cap	Hlava	Glava	Pää	Huvud
(t)	Krūtinėlė 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)	Krūtinka ulio išsišakojimas	Villacson t	Klavikola	Vorkbeen	Obojczyk	Fúrcula	Claviculă	Kľúčna kost'	Ključnica	Solisluu	Nyckelben
(v)	Mentė	Lapocka	Skapula	Schouderblad	Łopatka	Escápula	Scapulă	Lopatka	Lopatica	Lapaluu	Skulderblad

ANEXO II

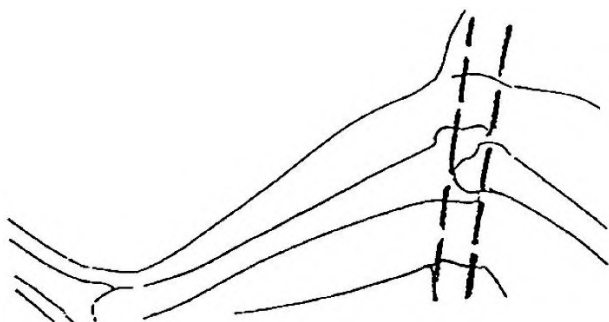
Corte que separa a coxa/perna do dorso, a que se refere o artigo 2.º, ponto 2, segundo parágrafo

- delimitação da articulação da anca



Corte que separa a coxa da perna

- delimitação da articulação do joelho



ANEXO III

Descrição da queimadura de congelador a que se refere o artigo 8.º, n.º 3, alínea d)

Queimadura de congelador: (na aceção de redução da qualidade) desidratação mais ou menos localizada e irreversível da pele ou da carne, de que resultam alterações no que respeita:

- à cor original (tornando-se geralmente mais pálida), ou
- ao sabor e cheiro (perda de sabor ou sabor a ranço), ou
- à consistência (seca, esponjosa).

ANEXO IV

Métodos de refrigeração referidos no artigo 9.º

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
1.	Въздушн о охлажда не	Refrigera ción por aire	Vzduche m (Chlazení vzduche m)	Luftkølin g	Luftkühl ung	Õhkjahut us	Ψύξη με αέρα	Air chilling	Refroidis sément à l'air	Hlađenje strujanje m zraka	Raffredd amento ad aria	Dzesēšan a ar gaisu
2.	Въздушн о- душово охлажда не	Refrigera ción por aspersión ventilada	Vychlaze ným proudem vzduchu s postříke m	Luftspray køling	Luft- Sprühküh lung	Õhkpiser dušnjahutu s	Ψύξη με ψεκασμό	Air spray chilling	Refroidis sément par aspersion ventilée	Hlađenje raspršiva njem zraka	Raffredd amento per aspersion e ventilazi one	Dzesēšan a ar gaisu un smidzinā šanu
3.	Охлажда не чрез потапяне	Refrigera ción por immersió n	Ve vodní lázni ponoření m	Neddypn ingskølin g	Gegenstr om- Tauchkü hlung	Sukeljah utus	Ψύξη με βύθιση	Immersio n chilling	Refroidis sément par immersio n	Hlađenje uranjanje m u vodu	Raffredd amento per immersio ne	Dzesēšan a iegremdē jot

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
1.	Atšaldym as oru	Levegős hűtés	Tkessih bl-arja	Luchtcoe ling	Owiewo wa	Refrigeraç ão por ventilação	Refrigera re în aer	Chladené vzducho m	Zračno hlajenje	Ilmajääh dytys	Luftkylni ng
2.	Atšaldym as drėgnu oru	Permetez ésés hűtés	Tkessih b'air spray	Lucht- sproeikoe ling	Owiewo wo- natrysko	Refrigera ção por aspersão e	Refrigera re prin duşare cu	Chladené sprejovan ím	Hlajenje s pršenjem	Ilmaspra yjäähdyt ys	Evaporati v kylning

					wa	ventilação	aer				
3.	Atšaldym as panardin ant	Bemerité ses hūtēs	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

ANEXO V

Modos de criação a que se refere o artigo 10.º, n.º 1

	bg	es	cs	da	de	et	el	en	fr	hr	it	lv
(a)	Хранена с ... % ... гъска, хранена 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 τροφοι με ... % ... Χήνα που παχαίνεται με βρώμη	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Hranjeno s...%... Guska hranjena zob Oca	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	Ekstenzivan uzgoj u zatvorenim objektima	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	Slobodan uzgoj	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	Tradicionalni slobodan uzgoj	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	Slobodan uzgoj — neograničeni ispust	Rurale libertà	in Pilnīgā brīvība

	lt	hu	mt	nl	pl	pt	ro	sk	sl	fi	sv
(a)	Lesinta ... % ... Avižomis penėtos žąsys	... %-ban ...- val/vel etetje Zabbal etetett liba	Mitmugh a bi ... % ta' ... Wizža mitmugh a bilhafur	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemes te gans	Żywione z udziałem ... % ... tucz owsiany (gęsi)	Alimentad o com ... % de ... Ganso engordado com aveia	Furajate cu ... % de ... Gâște furajate cu ovăz	Krmené ... % ... husi krmené ovsom	Krmljeno z ... % gos, krmljena z ovsom	Ruokittu rehulla, joka sisältää ... % Kauralla ruokittu hanhi	Utfodrad med ... % ... Havreutf odrad gås
(b)	Ekstensy us paukščių uginimas patalpose (tvartuose)	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 podstielke (chov v hale)	Ekstenzi vna zaprtá reja	Laajaper äinen sisäkasva tus	Extensivt uppfödd inomhus
(c)	Laisvai uginami paukščiai	Szabadta rtás	Trobbija fil-beraħ (free range)	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 uginami 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 uginami paukščiai	Teljes szabadtar tás	Trobbija fil-beraħ – 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

ANEXO VI

Condições referidas no artigo 10.º, n.º 1

(a) Alimentado com ... % de ...

A referência aos seguintes ingredientes específicos dos alimentos para animais implica que:

- i) no caso dos cereais, estes correspondam a, pelo menos, 65 %, em peso, da fórmula alimentar administrada durante a maior parte do período de engorda, não podendo incluir mais de 15 % de subprodutos de cereais; no entanto, quando for feita referência a um cereal específico, este deve corresponder a, pelo menos, 35 % da fórmula alimentar administrada e a, pelo menos, 50 % no caso do milho;
- ii) no caso das leguminosas ou dos vegetais verdes, estes correspondam a, pelo menos, 5 %, em peso, da fórmula alimentar administrada durante a maior parte do período de engorda;
- iii) no caso dos produtos lácteos, estes correspondam a, pelo menos, 5 %, em peso, da fórmula alimentar administrada durante o período de acabamento.

A menção «ganso engordado com aveia» pode, no entanto, ser utilizada quando os gansos sejam alimentados no período de acabamento de 3 semanas com, pelo menos, 500 g de aveia por dia.

(b) Produção extensiva em interior

A utilização desta menção implica que:

- i) a densidade populacional por m² de chão não exceda:
 - no caso dos frangos, galos jovens e capões: 15 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo,
 - no caso dos patos, pintadas e perus: 25 kg de peso vivo,
 - no caso dos gansos: 15 kg de peso vivo;
- ii) As aves sejam abatidas após:
 - frangos: pelo menos, 56 dias,
 - perus: pelo menos, 70 dias,
 - gansos: pelo menos, 112 dias,
 - patos-de-pequim: pelo menos, 49 dias,
 - patos *Muscovy*: pelo menos, 70 dias para as fêmeas e 84 dias para os machos,
 - patos *Mulard* fêmeas: pelo menos, 65 dias,
 - pintadas: pelo menos, 82 dias,
 - gansos jovens: pelo menos, 60 dias,
 - galos jovens: pelo menos, 90 dias,
 - capões: pelo menos, 140 dias.

(c) Produção em semiliberdade

A utilização desta menção implica que:

i) a densidade populacional no interior das instalações e a idade de abate estejam em conformidade com os limites fixados na alínea b), exceto no caso dos frangos, em relação aos quais a densidade populacional pode aumentar para 27,5 kg de peso vivo por m², mas não exceder 13 aves, e no dos capões, para os quais a densidade populacional não pode exceder 7,5 aves, não podendo ser superior a 27,5 kg de peso vivo por m²;

ii) as aves tenham tido, durante pelo menos metade da sua vida, acesso contínuo durante o dia a espaços ao ar livre com uma área, coberta sobretudo por vegetação, não inferior a:

- 1 m² por frango ou pintada,
- 2 m² por pato ou capão,
- 4 m² por peru ou ganso.

No caso das pintadas, os espaços ao ar livre podem ser substituídos por poleiros com uma área de chão pelo menos igual à das instalações e uma altura de, pelo menos, 2 m. Poleiros com, pelo menos, 10 cm de comprimento por ave, no total (instalação e poleiro);

iii) a fórmula alimentar administrada na fase de engorda contenha, pelo menos, 70 % de cereais;

iv) os aviários disponham de aberturas com um comprimento total de, pelo menos, 4 m por 100 m² de superfície das instalações. Cada abertura para os gansos deve ser de, pelo menos, 4 m.

(d) Produção ao ar livre

A utilização desta menção implica que:

i) A densidade populacional no interior das instalações, por m², não exceda no caso dos:

- frangos: 12 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo; no entanto, no caso das instalações móveis com área de chão não superior a 150 m² que permaneçam abertas durante a noite, a densidade populacional pode aumentar para 20 aves, não podendo exceder 40 kg de peso vivo por m²,
- capões: 6,25 (até 91 dias de idade: 12) aves, mas não mais de 35 kg de peso vivo,
- patos *Muscovy* e patos-de-pequim: 8 machos, mas não mais de 35 kg de peso vivo, 10 fêmeas, mas não mais de 25 kg de peso vivo,
- patos *Mulard*: 8 aves, mas não mais de 35 kg de peso vivo,
- pintadas: 13 aves, mas não mais de 25 kg de peso vivo,
- perus: 6,25 (até 7 semanas de idade: 10) aves, mas não mais de 35 kg de peso vivo,
- no caso dos gansos: 5 (até 6 semanas de idade: 10), 3 durante as últimas 3 semanas de período de engorda se a fase final for em cativeiro, mas não mais de 30 kg de peso vivo;

ii) a área total utilizável dos aviários numa única unidade de produção não exceda 1 600 m²;

iii) cada aviário não contenha mais de:

- 4 800 frangos,
- 5 200 pintadas,
- 4 000 patos *Muscovy* ou patos-de-pequim, fêmeas, ou 3 200 patos *Muscovy* ou patos-de-pequim, machos, ou 3 200 patos *Mulard*,
- 2 500 capões, gansos e perus;

iv) os aviários disponham de aberturas com um comprimento total de, pelo menos, 4 m por 100 m² de superfície das instalações;

v) haja um acesso contínuo durante o dia a espaços ao ar livre pelo menos a partir da idade de:

- 6 semanas, no caso dos frangos e capões,
- 8 semanas, no caso dos patos, gansos, pintadas e perus;

vi) os espaços ao ar livre correspondam a uma área, coberta sobretudo por vegetação, com, pelo menos:

- 2 m² por frango, pato *Muscovy*, pato-de-pequim ou pintada,
- 3 m² por pato *Mulard*,
- 4 m² por capão a partir de 92 dias (2 m² até ao 91.º dia),
- 6 m² por peru,
- 10 m² por ganso.

No caso das pintadas, os espaços ao ar livre podem ser substituídos por poleiros com uma área de chão pelo menos duas vezes maior do que a das instalações e uma altura de, pelo menos, 2 m. Poleiros com, pelo menos, 10 cm de comprimento por ave, no total (instalação e poleiro);

vii) as aves engordadas sejam de uma raça de crescimento lento;

viii) a fórmula alimentar administrada na fase de engorda contenha, pelo menos, 70 % de cereais;

ix) a idade mínima aquando do abate seja de:

- 81 dias para frangos,
- 150 dias para os capões,
- 49 dias para os patos-de-pequim,
- 70 dias para os patos *Muscovy* fêmeas,
- 84 dias para os patos *Muscovy* machos,
- 92 dias para os patos *Mulard*,
- 94 dias para as pintadas,
- 140 dias para os perus e gansos comercializados inteiros para cozinhar,
- 98 dias para as peruas destinadas a desmancha,

- 126 dias para os perus destinados a desmancha,
- 95 dias para os gansos adultos destinados à produção de *foie gras* e *magret*,
- 60 dias para os gansos jovens;

x) o acabamento em cativeiro não exceda:

- no caso dos frangos com mais de 90 dias: 15 dias,
- no caso dos capões: 4 semanas,
- no caso dos gansos e patos *Mulard* destinados à produção de *foie gras* e *magret*, com mais de 70 dias: 4 semanas.

(e) Produção em liberdade

A utilização desta menção implica o respeito dos critérios definidos na alínea d), devendo além disso as aves ter acesso contínuo durante o dia a espaços ao ar livre sem vedação.

Em caso de restrições, incluindo em caso de restrições veterinárias, decididas com base no direito da União a fim de proteger a saúde pública e a saúde dos animais, que tenha por efeito restringir o acesso das aves a espaços ao ar livre, as aves de capoeira criadas segundo os métodos de produção descritos no primeiro parágrafo, alíneas c), d) e e), com exceção das pintadas criadas em poleiros, podem continuar a ser comercializadas com uma referência especial ao método de criação durante o período de aplicação das restrições.

ANEXO VII

Teor máximo de água das carcaças de frango a que se refere o artigo 14.º, n.º 1

O teor total de água dos frangos, determinado pelo método de análise descrito no anexo I do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025) 8100], é comparado com o valor-limite obtido aplicando as seguintes fórmulas:

(a) Refrigeração por ventilação

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 2 %¹, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

(b) Refrigeração por aspersão e ventilação

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 4,5 %¹, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,79 \times RP_A + 42$.

(c) Refrigeração por imersão

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 7 %¹, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,93 \times RP_A + 42$.

(d) Outros métodos de refrigeração ou uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 9.º

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvida durante a preparação corresponder a 2 %¹, o limite superior admissível do teor total de água (W_G), expresso em gramas e determinado de acordo com este método (incluindo o intervalo de confiança), é obtido mediante a seguinte fórmula:

para os frangos: $W_G = 3,65 \times RP_A + 42$.

Se o valor médio do teor de água (W_A) das sete carcaças, calculado de acordo com o anexo I, ponto 6.2, do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025) 8100] não for superior ao valor obtido no ponto 1 (W_G), a quantidade de aves de capoeira submetida a controlo é considerada conforme.

¹ Relativamente à carcaça, excluindo a água estranha absorvida.

ANEXO VIII

Teor máximo de água dos pedaços de carne de aves de capoeira a que se refere o artigo 14.º, n.º 2

O teor total de água dos pedaços de carne de aves de capoeira, determinado pelo método de análise descrito no anexo II do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025) 8100], é comparado com os valores-limite do seguinte modo:

No caso de o teor mínimo, tecnicamente inevitável, de água absorvido durante a preparação corresponder a 2 %, 4 % ou 6 %², consoante o tipo de produto e o método de refrigeração aplicado, os valores máximos admissíveis da relação W/RP (rácio entre o teor total de água e proteínas) determinada por este método é o seguinte:

	Refrigeração por ventilação	Refrigeração por aspersão e ventilação	Refrigeração por imersão
Refrigeração por imersão sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de frango; com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da coxa, de frango, com pele	4,05	4,15	4,30
Carne de peito de peru; sem pele	3,40	3,40	3,40
Peito de peru, com pele	3,40	3,50	3,60
Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele	3,80	3,90	4,05
Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, sem pele	3,95	3,95	3,95

No caso de outros métodos de refrigeração ou de uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 9.º, admite-se que o teor inevitável de água corresponde a 2 % e

² Relativamente ao pedaço, excluindo a água estranha absorvida. No caso da carne de peito (sem pele) e da carne desossada da perna inteira de peru, a percentagem é de 2 % para todos os métodos de refrigeração.

que os valores máximos admissíveis da relação W/RP são os fixados para o método de refrigeração por ventilação no quadro supra.

Se o valor médio do rácio W_A/RP_A dos cinco pedaços calculado a partir dos valores fixados no anexo II, ponto 6.2, do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025) 8100] não exceder o rácio indicado no presente anexo, a quantidade de pedaços de aves de capoeira sujeita ao controlo será considerada conforme.

ANEXO IX

Níveis máximos de água absorvida das carcaças de frangos a que se refere o artigo 14.º, n.º 3

O teor total de água absorvida das carcaças de frangos, determinado pelo método de análise descrito no anexo III do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025) 8100], é comparado com os valores-limite do seguinte modo:

1. O resultado não deve exceder as percentagens do peso inicial da carcaça a seguir indicadas ou qualquer outro valor que permita a conformidade com o teor total de água estranha:
 - refrigeração por ventilação: 0 %,
 - refrigeração por aspersão e ventilação: 2,0 %,
 - refrigeração por imersão: 4,5 %.
2. No caso de as carcaças serem refrigeradas por outro método de refrigeração ou por uma combinação de dois ou mais dos métodos definidos no artigo 9.º, o teor máximo de água não pode exceder 0 % do peso inicial da carcaça.

ANEXO X

INDICAÇÕES A QUE SE REFERE O ARTIGO 14.º, N.º 4

- Em búlgaro: Съдържанието на вода превишава нормите на ЕС
- Em espanhol: Contenido en agua superior al límite UE
- Em checo: Obsah vody překračuje limit EU
- Em dinamarquês: Vandindhold overstiger EU-Normen
- Em alemão: Wassergehalt über dem EU-Höchstwert
- Em estónio: Veesisaldus ületab EL normi
- Em grego: Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου ΕΕ
- Em inglês: Water content exceeds EU limit
- Em francês: Teneur en eau supérieure à la limite UE
- Em croata: Sadržaj vode prelazi ograničenje EU
- Em italiano: Tenore d'acqua superiore al limite UE
- Em letão: Ūdens saturs pārsniedz ES noteikto normu
- Em lituano: Vandens kiekis viršija ES nustatytą ribą
- Em húngaro: Víztartalom meghaladja az EU által előírt határértéket
- Em maltês: Il-kontenut ta' l-ilma superjuri għal-limitu UE
- Em neerlandês: Watergehalte hoger dan het EU-maximum
- Em polaco: Zawartość wody przekracza normę UE
- Em português: Teor de água superior ao limite UE
- Em romeno: Conținutul de apă depășește limita UE
- Em eslovaco: Obsah vody presahuje limit EU
- Em esloveno: Vsebnost vode presega EU omejitvev
- Em finlandês: Vesipitoisuus ylittää EU-normin
- Em sueco: Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten inom EU

ANEXO XI

Tarefas e estrutura organizativa do comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira a que se refere o artigo 16.º

O comité de peritos é responsável pelas seguintes tarefas:

- (a) Fornecer aos laboratórios nacionais de referência informações sobre os métodos de análise e os ensaios comparativos relativos ao teor de água da carne de aves de capoeira;
- (b) Coordenar a aplicação, pelos laboratórios nacionais de referência, dos métodos a que se refere a alínea a), organizando ensaios comparativos e, em particular, ensaios de aptidão;
- (c) Apoiar os laboratórios nacionais de referência no que se refere aos ensaios de aptidão, fornecendo apoio científico para a avaliação de dados estatísticos e para a elaboração de relatórios;
- (d) Coordenar o desenvolvimento de novos métodos de análise e informar os laboratórios nacionais de referência dos progressos realizados neste domínio;
- (e) Prestar assistência técnica e científica aos serviços da Comissão, nomeadamente em casos de contestação de resultados de análises, entre Estados-Membros.

O comité de peritos é organizado da seguinte forma:

O comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira será constituído por representantes do Centro Comum de Investigação (JRC) — Instituto de Materiais e Medições de Referência (IRMM), da Direção-Geral Agricultura e Desenvolvimento Rural e de três laboratórios nacionais de referência. O representante do IRMM preside o comité e nomeia os laboratórios nacionais de referência numa base rotativa. Posteriormente, as autoridades dos Estados-Membros responsáveis pelo laboratório nacional de referência selecionado nomeiam peritos no controlo do teor de água dos alimentos para fazer parte do comité. O sistema rotativo permitirá substituir, anualmente, um laboratório nacional de referência participante por um outro, a fim de garantir uma certa continuidade no comité. As despesas efetuadas pelos peritos dos Estados-Membros e/ou dos laboratórios nacionais de referência no exercício das suas funções, a que se refere o primeiro parágrafo, serão financiadas pelos respetivos Estados-Membros.

ANEXO XII

Quadro de correspondência a que se refere o artigo 17.º

Regulamento (CE) n.º 543/2008	Presente regulamento	Regulamento de Execução (UE) ... da Comissão [OP: p.f. inserir a referência ao doc. C(2025) 8101].
Artigo 1.º	Artigo 2.º	-
Artigo 2.º	Artigo 3.º	Artigo 3.º, n.º 1
Artigo 3.º	Artigo 4.º	-
Artigo 4.º	Artigo 5.º	-
Artigo 5.º	Artigo 6.º	-
Artigo 6.º	Artigo 7.º	-
Artigo 7.º	Artigo 8.º	-
Artigo 8.º	-	Artigo 3.º
Artigo 9.º	-	-
Artigo 10.º	Artigo 9.º	-
Artigo 11.º	Artigo 10.º	-
Artigo 12.º	Artigo 11.º	Artigo 4.º
Artigo 13.º	Artigo 12.º	-
Artigo 14.º	Artigo 13.º	-
Artigo 15.º	Artigo 14.º	Artigo 5.º
Artigo 16.º	Artigo 14.º, n.º 4	Artigo 6.º
Artigo 17.º	-	Artigo 7.º
Artigo 18.º	Artigo 15.º	-
Artigo 19.º	Artigo 16.º	-
Artigo 20.º	Artigo 14.º	Artigo 8.º