

Bruselas, 17 de octubre de 2025
(OR. en)

14174/25

AGRI 504
AGRIFIN 114
AGRIORG 120
DELECT 156

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Por la secretaria general de la Comisión Europea, D. ^a Martine DEPREZ, directora
Fecha de recepción:	6 de octubre de 2025
A:	D. ^a Thérèse BLANCHET, secretaria general del Consejo de la Unión Europea
N.º doc. Ción.:	C(2025) 8100 final
Asunto:	REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de 6.10.2025 por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de la carne de aves de corral y se deroga el Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión

Adjunto se remite a las delegaciones el documento C(2025) 8100 final.

Adj.: C(2025) 8100 final



Bruselas, 6.10.2025
C(2025) 8100 final

REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de 6.10.2025

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de la carne de aves de corral y se deroga el Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. CONTEXTO DEL ACTO DELEGADO

El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo¹ (Reglamento OCM), establece normas para la comercialización de carne de aves de corral y faculta a la Comisión para adoptar actos delegados y actos de ejecución a ese respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Estos actos deben sustituir al Reglamento (CE) n.º 543/2008² de la Comisión, que, por tanto, debe ser derogado.

En su Comunicación «Estrategia “De la granja a la mesa” para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente», la Comisión anunció la revisión de las normas de comercialización para facilitar la aceptación y el suministro de productos de la agricultura sostenible, y para reforzar la función de los criterios de sostenibilidad teniendo en cuenta el posible impacto de estas normas sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos.

El presente Reglamento Delegado aporta algunos cambios en el marco jurídico vigente para reforzar la sostenibilidad.

2. CONSULTAS PREVIAS A LA ADOPCIÓN DEL ACTO

La Comisión consultó a los expertos de los Estados miembros en el Grupo de expertos de mercados agrícolas, sector de los productos de origen animal, durante las reuniones celebradas los días 20 de octubre de 2022, 17 de noviembre de 2022, 15 de diciembre de 2022, 19 de enero de 2023 y 22 de febrero de 2023.

La Comisión remitió el proyecto de acto delegado al Parlamento Europeo y al Consejo al convocar las reuniones del grupo de expertos.

A fin de recabar la opinión de la ciudadanía y de las partes interesadas, el proyecto de Reglamento Delegado se publicó en el portal de la Comisión Europea «Díganos lo que piensa» del 21 de abril de 2023 al 19 de mayo de 2023. Se recibieron 2 245 comentarios en total que, una vez eliminadas las campañas y otras contribuciones no válidas, dieron lugar a 2 136 comentarios publicados. El 86 % de los comentarios válidos fueron presentados por ciudadanos de la UE y el resto por diferentes tipos de partes interesadas (un 6 % por empresas; un 3 % por ONG; un 2 % por asociaciones de empresas).

La mayoría de los comentarios se refieren a la norma de comercialización del *foie gras*, con opiniones a favor del mantenimiento de las normas actuales (para preservar la calidad del producto), y otros que propugnan su abolición sobre la base de preocupaciones relacionadas con el bienestar de los animales. Cabe recordar que la norma de comercialización consiste estrictamente en describir un hígado graso como un hígado con un peso mínimo, por lo que su eliminación no impediría el uso de la alimentación por la fuerza (cuya regulación correspondería a la legislación sobre bienestar animal).

¹ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

² Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión, de la Comisión, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral (DO L 157 de 17.6.2008, p. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

Otro asunto que fue objeto de numerosos comentarios se refiere a la utilización de las menciones reservadas facultativas (tal como se establece en el artículo 10 del Reglamento): mientras que algunos puntos de vista proponen una mayor flexibilización de las normas, otros, por el contrario, abogan por un enfoque más restrictivo. La redacción inicial de la Comisión logra un justo equilibrio entre ambas posturas, a saber, preservar el valor de los métodos de cría reconocidos existentes y permitir el uso de nuevas menciones en determinadas condiciones controladas.

Algunas partes interesadas reivindican una actualización (al alza) de los límites máximos de contenido de agua en la carne de aves de corral, ya que las técnicas de cría modernas (razas de crecimiento rápido) generan un mayor contenido de agua fisiológica en los animales. A fin de atender a las preocupaciones de los consumidores y a las consideraciones relativas al bienestar de los animales, es preferible no aumentar los límites actuales del contenido de agua (como se concluye en la evaluación de impacto).

Los socios de la OMC fueron informados.

3. ASPECTOS JURÍDICOS DEL ACTO DELEGADO

El acto contiene diecinueve artículos que incluyen disposiciones del Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión que deben aplicarse mediante actos delegados, de conformidad con la delegación prevista en el artículo 75, apartado 2, el artículo 79, el artículo 86, letra a), y el artículo 89 del Reglamento de la OCM. Estas disposiciones se refieren a los criterios de clasificación, a los requisitos de marcado y embalaje, al método de cría y producción, a la conservación y manipulación, al uso de menciones reservadas facultativas, a los niveles de tolerancia y a las condiciones de importación y exportación.

El Reglamento Delegado se basa en el marco jurídico vigente y presenta determinados cambios, teniendo en cuenta, entre otros, aspectos relacionados con la sostenibilidad y las nuevas expectativas de los consumidores.

En comparación con el marco jurídico aplicable actualmente, el presente acto delegado introduce las siguientes modificaciones principales:

- Aclaración del ámbito de aplicación, circunscrito a los productos a base de carne de aves de corral enumerados en el artículo 2 del presente Reglamento.
- Inclusión de la definición de nuevos productos y adaptación de las definiciones existentes para garantizar la transparencia de las transacciones entre empresas y tomar en consideración las expectativas de los consumidores.
- Simplificación de los requisitos de etiquetado y presentación de la carne de aves de corral.
- Aceptación de la utilización de términos distintos de los que figuran actualmente en el Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión con el fin de cubrir diferentes métodos agrícolas con características de sostenibilidad.
- Armonización de las normas relativas al marcado «campero» con las aplicables a los huevos cuando se impide el acceso de las aves a espacios al aire libre sobre la base de la legislación de la Unión.

REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de 6.10.2025

por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de la carne de aves de corral y se deroga el Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo³, y en particular su artículo 75, apartado 2, su artículo 79, su artículo 86, letra a), y su artículo 89,

Considerando lo siguiente:

- (1) En su Comunicación de 20 de mayo de 2020 titulada «Estrategia “De la granja a la mesa” para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el medio ambiente»⁴, la Comisión anunció la revisión de las normas de comercialización para facilitar la aceptación y el suministro de productos de la agricultura sostenible, y para reforzar la función de los criterios de sostenibilidad teniendo en cuenta el posible impacto de estas normas sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos. En este contexto, es preciso también modificar las normas vigentes de comercialización de la carne de aves de corral teniendo en cuenta los avances técnicos y la demanda de los consumidores, así como la evolución de la gripe aviar como factor de riesgo para los productores de carne de aves de corral criadas al aire libre.
- (2) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 derogó y sustituyó el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo⁵. En la parte II, título II, capítulo I, sección 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se establecen normas de comercialización de la carne de aves de corral y se faculta a la Comisión para adoptar actos delegados y actos de ejecución a ese respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Es conveniente que el presente Reglamento y el Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX de la Comisión⁶ [OP: sírvanse insertar la

³ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁴ COM(2020) 381 final.

⁵ Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁶ Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX de la Comisión [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101], por el que se establecen las normas de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a las normas de comercialización de la carne de aves de corral (DO L, [...], [...], ELI: [...]).

referencia a C(2025) 8101] sustituyan al Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión⁷, que, por lo tanto, procede derogar.

- (3) Para permitir el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral, conviene que las normas de comercialización de la carne de aves de corral incluyan los criterios de clasificación, los requisitos de presentación, marcado y embalaje, el sistema de cría y el método de producción, la conservación y la manipulación, el uso de menciones reservadas facultativas, los niveles de tolerancia y las condiciones de importación. Dado que todos estos aspectos están estrechamente interrelacionados, es preciso que las disposiciones que rigen las normas de comercialización de la carne de aves de corral sean coherentes en todo su conjunto y, por lo tanto, se establezcan en un único acto delegado.
- (4) A fin de que la carne de aves de corral pueda comercializarse en distintas categorías en función de su conformación y aspecto, es necesario establecer definiciones relativas a la especie, edad y presentación, en el caso de las canales, y a la conformación anatómica y el contenido, en el caso de los cortes. En lo respecta al producto denominado «foie gras», es preciso establecer unas normas mínimas de comercialización que sean particularmente detalladas dado el elevado valor de ese producto y la necesidad de evitar el consiguiente riesgo de prácticas fraudulentas.
- (5) No es necesario aplicar esas normas a determinados productos y presentaciones que tienen carácter local o una importancia limitada. No obstante, las denominaciones de venta de tales productos no deben inducir a error a los consumidores por confusión con productos sujetos a dichas normas. Por otra parte, estas han de aplicarse también a los términos descriptivos adicionales que se utilicen junto a las denominaciones de venta de dichos productos.
- (6) Con objeto de aplicar de manera uniforme este Reglamento, procede definir los conceptos de «canal», «cortes» y «comercialización».
- (7) La temperatura de los productos durante su almacenamiento y manipulación reviste especial importancia a fin de mantener un alto nivel de calidad. Por lo tanto, es conveniente establecer la temperatura mínima a la que deberá conservarse la carne de aves de corral refrigerada, así como las tolerancias en cuanto a la temperatura mínima.
- (8) Entre las indicaciones que pueden utilizarse facultativamente en el etiquetado figuran las correspondientes al método de refrigeración y al sistema de cría. A efectos de la protección de los consumidores, la utilización de este último debe supeditarse al cumplimiento de criterios precisos sobre las condiciones de cría, la edad en el momento del sacrificio, la duración de la fase de engorde o la composición de los piensos.
- (9) Cuando la mención «cría al aire libre» figure en la etiqueta de carne de patos y ocas criados para la producción de «foie gras», resulta conveniente que dicha mención figure también en la etiqueta destinada al consumidor para garantizar una información completa sobre las características del producto.
- (10) En aras de la protección de los consumidores, conviene que los Estados miembros ejerzan una vigilancia permanente de la compatibilidad de los productos del sector de la carne de aves de corral vendidos en sus territorios con el Derecho de la Unión,

⁷ Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión, de la Comisión, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral (DO L 157 de 17.6.2008, p. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

incluidas las normas de comercialización y las medidas nacionales adoptadas en aplicación de dichas disposiciones. Las empresas que utilicen términos que hagan referencia a determinados sistemas de cría deberían ser inspeccionadas y llevar registros detallados a tal efecto.

- (11) Dado el nivel de especialización que requieren tales inspecciones, es oportuno que las autoridades competentes de los Estados miembros puedan encargar su realización a organismos independientes debidamente cualificados y autorizados, sin perjuicio de la supervisión y precauciones pertinentes. Es conveniente establecer normas a tal fin.
- (12) Los agentes económicos de los terceros países pueden desear hacer uso de las menciones facultativas relativas a los métodos de refrigeración y a los sistemas de cría. Con el fin de garantizar que los consumidores dispongan de información precisa y fiable, es conveniente establecer lo necesario a tal efecto, siempre que medie la oportuna certificación de la autoridad competente del tercer país de que se trate, que figure en una lista elaborada por la Comisión.
- (13) A fin de evitar engaño a los consumidores, y habida cuenta de la evolución económica y tecnológica de la producción de carne de aves de corral, es preciso fijar el contenido máximo de agua de la carne de aves de corral y definir un sistema de control, tanto en los mataderos como en todas las fases de comercialización, sin violar el principio de libre circulación de los productos en el mercado único.
- (14) Es necesario comprobar la absorción de agua en el establecimiento de producción y establecer métodos fiables para la determinación del contenido de agua añadida al faenar las canales de aves de corral congeladas o ultracongeladas, sin distinguir entre el líquido fisiológico y el agua externa procedente del faenado de las aves de corral, dado que esta distinción plantea dificultades de carácter práctico.
- (15) Procede prohibir la comercialización, sin la mención pertinente en el envase, de carne de aves de corral consideradas no conformes. Por consiguiente, es necesario establecer disposiciones relativas a las menciones que han de colocarse en los envases individuales y colectivos según su destino, con objeto de facilitar el control y evitar que se utilicen para otros fines.
- (16) Conviene designar laboratorios de referencia nacionales y de la Unión para la armonización de los requisitos relativos al contenido de agua.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con disposiciones sobre las normas de comercialización de la carne de aves de corral, en particular en lo que se refiere a:

- a) los criterios de clasificación y las definiciones;
- b) los requisitos de presentación, marcado y embalaje;
- c) el sistema de cría y el método de producción;
- d) la conservación y la manipulación;
- e) el uso de menciones reservadas facultativas;
- f) los niveles de tolerancia;

- g) las condiciones de importación.

Artículo 2

Ámbito de aplicación

El presente Reglamento se aplicará a los productos enumerados en el presente artículo. Los productos distintos de los contemplados en el presente artículo solo podrán comercializarse en la Unión con denominaciones que no induzcan a error a los consumidores por prestarse a confusión con los contemplados en el presente artículo o con las menciones previstas en el artículo 10, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo⁸.

A efectos del presente Reglamento, los productos a que se refiere el artículo 75, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se definen como sigue y los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión se enumeran en el anexo I:

1) Canales de aves de corral

- a) AVES DE CORRAL DOMÉSTICAS (*Gallus domesticus*)
 - i) pollo (de carne): ave de corral en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada);
 - ii) gallo y gallina: aves de corral en las que la extremidad del esternón es rígida (osificada);
 - iii) capón: pollo macho castrado quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual y sacrificado a una edad mínima de 140 días; una vez castrados, los capones deben pasar un período mínimo de engorde de 77 días;
 - iv) pollito: pollo de peso inferior a 650 gramos de peso en canal (expresado sin menudillos, cabeza ni patas); los pollos de 650 a 750 gramos podrán denominarse «pollitos» si su edad en el momento del sacrificio no excede de 28 días; los Estados miembros podrán aplicar el artículo 4 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101] para comprobar la edad de sacrificio;
 - v) gallo joven: pollo macho de estirpe ponedora en el que la extremidad del esternón es rígida pero no completamente osificada y cuya edad mínima de sacrificio es de 70 días.
- b) PAVOS (*Meleagris gallopavo dom.*)
 - i) pavo (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada);
 - ii) pavo: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

⁸ Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión (DO L 304 de 22.11.2011, p. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- c) PATOS (*Anas platyrhynchos* dom., *Cairina moschata*), pato cruzado (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)
 - i) pato (joven) o anadino, pato de Berbería (joven), pato cruzado (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada);
 - ii) pato, pato de Berbería y pato cruzado: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).
- d) OCAS (*Anser anser* dom.)
 - i) oca (joven) o ansarón: ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada); la capa de grasa que envuelve la canal es fina o relativamente fina; la grasa de la oca joven puede tener un color indicativo de una dieta especial;
 - ii) oca: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada); la capa de grasa que envuelve la canal es gruesa o relativamente gruesa.
- e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)
 - i) pintada (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada);
 - ii) pintada: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).

A efectos del presente Reglamento, las variantes de sexo de los términos empleados en el primer párrafo, letras a) a e), se considerarán equivalentes.

2) Cortes anatómicos de las aves de corral

- a) Medio: media canal, obtenida por corte longitudinal siguiendo el plano de simetría que pasa por el esternón y la columna vertebral.
- b) Cuarto: cuarto trasero o delantero obtenido por corte transversal de un medio.
- c) Cuartos traseros unidos: ambos cuartos traseros unidos por una porción de lomo, con o sin el obispillo.
- d) Pechuga: el esternón y las costillas, o parte de estas, distribuidas a ambos lados del mismo, con la musculatura que los envuelve, tanto si la pechuga se presenta entera o partida por la mitad.
- e) Muslo y contramuslo: el fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve; los dos cortes se harán por las articulaciones.
- f) Cuarto trasero de pollo: la porción de espalda no sobrepasa el 25 % del peso del corte.
- g) Contramuslo: el fémur con la musculatura que lo envuelve; los dos cortes se harán por las articulaciones.
- h) Contramuslo sin deshuesar con una porción de espalda: un contramuslo sin deshuesar con una porción de espalda se obtiene cortando un cuarto posterior en la articulación entre la tibia y el fémur; la porción de espalda no sobrepasa el 35 % del peso del corte; se retiran el muslo, la rótula y la grasa abdominal; el contramuslo con una porción de espalda está formado por el contramuslo, la parte de espalda adherida y la grasa que los rodea; la glándula uropígea, la cola y la carne adyacente al hueso ilíaco pueden estar presentes o no.

- i) Muslo: la tibia y el peroné junto con la musculatura que los envuelve; los dos cortes se harán por las articulaciones.
- j) Ala: el húmero, el radio y el cúbito, junto con la musculatura que los envuelve; el húmero o el radio/cúbito junto con la musculatura que los envuelve podrán presentarse por separado. La extremidad, incluyendo el carpo, podrá haber sido eliminada o no. Los cortes se harán por las articulaciones.
- k) Alas unidas: ambas alas unidas por una porción de espalda, sin sobrepasar el peso de esta última el 45 % del peso total del corte.
- l) Filete de pechuga: la pechuga interior o exterior entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. Si se trata de pechugas de pavo, el filete podrá incluir únicamente el músculo pectoral profundo.
- m) Filete de pechuga con clavícula: el filete de pechuga sin piel con solo la clavícula y el extremo cartilaginoso del esternón. El peso de la clavícula y el cartílago no debe sobrepasar el 3 % del peso del corte.
- n) Magret, maigret: filete de pechuga de los patos y ocas mencionados en el punto 3, con la piel y la grasa subcutánea que recubre el músculo pectoral, pero sin el músculo pectoral profundo.
- o) Filete interior: el filete se obtiene separando el músculo pectoral interno de la pechuga y del esternón. El filete interior consiste en un solo músculo intacto con o sin tendón incorporado.
- p) Patas: las patas se obtienen cortando un muslo y contramuslo de canal en la articulación entre el metatarso y la tibia. Se retira la canal. Una pata está compuesta por el metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.
- q) Garras: las garras se obtienen cortando un muslo y contramuslo de canal aproximadamente en el espolón metatarsiano. Se retira la canal. Una garra está compuesta por una porción del metatarso y cuatro dedos (falanges) con la carne y la piel adheridas.
- r) Cuello: el cuello se obtiene cortando el cuello de la canal a la altura de la articulación del hombro y retirando la cabeza. El cuello está compuesto por los huesos del cuello con la carne adherida.
- s) Cabeza: la cabeza se obtiene cortando la canal al nivel de la parte superior del cuello y retirando la canal. La cabeza está formada por los huesos del cráneo y su contenido, con el pico, la carne y la piel.
- t) Suprema: la mitad del filete sin hueso, con la primera falange del ala adherida y con piel.
- u) Fúrcula: clavícula con la musculatura que la envuelve.
- v) Escápula: huesos de la escápula con la musculatura que los envuelve.

En el caso de los productos contemplados en el primer párrafo, letras e), g) e i), la frase «los [...] cortes se harán por las articulaciones», significa que los cortes se harán entre las dos líneas que delimitan las articulaciones, tal como se indica el gráfico del anexo II.

Los productos a que se refiere el párrafo primero, letras d) a l), podrán presentarse con o sin piel. En la etiqueta deberá mencionarse la ausencia de piel, en el caso de los productos

contemplados en el párrafo primero, letras d) a j), o la presencia de piel, en el caso de los productos contemplados en el párrafo primero, letra l).

El deshuesado, el recorte y el corte en porciones se efectuarán sin daños para los productos contemplados en el párrafo primero, letras d) a l).

En el caso de los productos contemplados en el párrafo primero, letras l), m) y o), se utilizará la expresión «filete» cuando dichos productos hayan sido sometidos a procesos de despiece (como el recorte y el corte en porciones) insuficientes para modificar la estructura interna de las fibras musculares de la carne y eliminar sus características.

3) «Foie gras»

El hígado de la oca o de patos de las especies *Cairina moschata* o *Cairina moschata x Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Las aves de las que se extraigan dichos hígados deberán haber sido completamente sangradas y los hígados presentarán un color uniforme.

Los hígados tendrán el siguiente peso:

- a) los hígados de pato tendrán un peso neto mínimo de 300 gramos,
- b) los hígados de oca tendrán un peso neto mínimo de 400 gramos.

Artículo 3

Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «canal»: el cuerpo entero de un ave de corral de las especies contempladas en el artículo 2, apartado 1), una vez sangrado, desplumado y eviscerado; la extracción de los riñones, no obstante, es facultativa; las canales evisceradas podrán venderse con o sin menudillos, es decir, corazón, hígado y molleja, introducidos en la cavidad abdominal, y con o sin cuello;
- b) «cortes de canales»: la carne de ave de corral que, en función del tamaño y las características del tejido muscular, puede ser identificada como procedente de una parte u otra de la canal;
- c) «comercialización»: la posesión o la exposición con vistas a la venta, la puesta a la venta, la venta, la entrega o cualquier otro tipo de comercialización;
- d) «etiquetado»: la definición establecida en el artículo 2, apartado 2, letra j), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 4

Presentación de las canales de aves de corral

- 1. Las canales de aves de corral se presentarán a la venta en una de las formas siguientes:
 - a) parcialmente evisceradas («sin intestinos», «atadas»);
 - b) con menudillos;
 - c) sin menudillos.

2. Podrá añadirse en el envase el término «eviscerada/s».
3. Las canales parcialmente evisceradas son aquellas de las que no se han extraído el hígado, el corazón, los pulmones, la molleja, el buche ni los riñones.
4. Cuando no se haya retirado la cabeza en las presentaciones de canales contempladas en el apartado 1, la tráquea, el esófago y el buche podrán permanecer en las canales.
5. Los menudillos comprenderán únicamente el corazón, la molleja y el hígado, el oviducto, las yemas y los huevos listos para poner obtenidos de gallinas de desvieje en el matadero, así como todas las demás partes que los consumidores consideren comestibles en el mercado en el que el producto esté destinado al consumo final. El hígado se habrá separado de la vesícula biliar; la molleja se habrá separado de su membrana córnea y se habrá vaciado de su contenido; el corazón podrá llevar o no el pericardio.

Artículo 5

Nombres de las canales y los cortes de aves de corral

1. Las denominaciones de los productos alimenticios en el sentido del artículo 9, apartado 1, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, con arreglo a las cuales se vendan los productos regulados por el presente Reglamento, serán las establecidas en el artículo 2 del presente Reglamento y los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión que figuran en el anexo I del presente Reglamento, calificadas:
 - a) cuando se trate de canales enteras, mediante la referencia a una de las formas de presentación previstas en el artículo 4, apartado 1;
 - b) cuando se trate de cortes de aves de corral, mediante la referencia a la especie correspondiente.
2. Las denominaciones de los productos a que se refiere el artículo 2, apartados 1) y 2), podrán completarse con otros términos, siempre que dichos términos se ajusten a las prácticas informativas leales a que se refiere el artículo 7 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

Artículo 6

Comercialización, etiquetado y presentación de la carne de aves de corral

1. En el caso de la carne de aves de corral preenvasada, la condición en la que se comercialice la carne de aves de corral de conformidad con el anexo VII, parte V, sección III, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 figurará en el envase previo o en una etiqueta pegada al mismo.
2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, no será necesario indicar las menciones previstas en dicha disposición si se trata de entregas de carne de aves de corral a centros de despiece o de transformación.

Artículo 7

Temperatura de la carne de aves de corral congelada

Se aplicarán las siguientes disposiciones a la carne de aves de corral congelada tal como se define en el anexo VII, parte V, sección II, punto 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

La temperatura de la carne de aves de corral congelada será estable y se mantendrá, en todos los puntos del producto, a una temperatura máxima de -12°C , con breves fluctuaciones al alza no superiores a 3°C . Esa tolerancia en la temperatura del producto se permitirá en circunstancias de buen almacenamiento y distribución durante el reparto local y en los mostradores de venta al consumidor final.

Artículo 8

Categorías de carne de aves de corral

1. La carne de aves de corral se clasificará por calidad como de clase A o de clase B, según la conformación o el aspecto de las canales o de las partes de las canales.
2. Para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán:
 - a) estar intactos, teniendo en cuenta la presentación;
 - b) hallarse limpios, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre;
 - c) carecer de olores extraños;
 - d) no presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas;
 - e) no tener huesos rotos que sobresalgan;
 - f) no haber sufrido contusiones importantes.

La carne de aves de corral fresca no deberá presentar indicios de refrigeración previa.

3. Además de cumplir los criterios establecidos en el apartado 2, para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán reunir también los siguientes requisitos:
 - a) tendrán una buena conformación; la carne será turgente; la pechuga bien desarrollada, ancha, larga y carnosa y los muslos carnosos; en los pollos, patos jóvenes o anadinos y pavos, se apreciará una capa uniforme y fina de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo; en los gallos, gallinas, patos y ocas jóvenes se permitirá una capa de grasa espesa; en las ocas se apreciará una capa de grasa entre mediana y espesa por toda la canal; en el caso de los filetes de pechuga, podrá aceptarse hasta un 2 % en peso de cartílago (punta flexible de esternón);
 - b) se tolerarán algunas pequeñas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) en la pechuga, muslos, espalda, articulaciones de las patas y puntas de las alas; las aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas podrán presentar algunas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) en otras partes de la canal;
 - c) se permitirá alguna lesión, contusión o descoloramiento, siempre que sean poco numerosos, discretos y prácticamente imperceptibles y no se presenten en la pechuga ni los muslos; podrán faltar las extremidades de las alas; podrá permitirse una ligera rojez en las extremidades de las alas y folículos;
 - d) en la carne de ave de corral congelada o ultracongelada no deberán apreciarse indicios de quemaduras por frío, tal como se describe en el anexo III, excepto cuando sean fortuitas, pequeñas y discretas y no estén en la pechuga ni los muslos.

Artículo 9

Indicación de los métodos de refrigeración

En el etiquetado podrá aparecer la indicación del uso de uno de los siguientes métodos de refrigeración y de los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión que figuran en el anexo IV:

- a) refrigeración por aire: refrigeración por aire frío de las canales de aves de corral;
- b) refrigeración por aspersión ventilada: refrigeración de las canales de aves de corral por aire frío asperjado con un pulverizador o nebulizador;
- c) refrigeración por inmersión: refrigeración de las canales de aves de corral en recipientes de agua o de hielo y agua, de acuerdo con el proceso de avance contra la corriente.

Artículo 10

Menciones reservadas facultativas

1. Sin perjuicio de otros sistemas de etiquetado que cubran otros sistemas de cría y que estén regulados por la legislación de la Unión, los siguientes términos y los términos correspondientes en las demás lenguas oficiales de la Unión que figuran en el anexo V solo podrán aparecer en el etiquetado de los productos contemplados en el artículo 2 si se cumplen las condiciones pertinentes establecidas en el anexo VI:

- a) «Alimentado con un ... % de ...»;
- b) «Extensivo en interior»;
- c) «Campero»;
- d) «Campero tradicional»;
- e) «Campero criado en total libertad».

Los términos contemplados en el párrafo primero podrán completarse con indicaciones sobre las características particulares de los respectivos sistemas de cría.

Los únicos términos que pueden utilizarse para designar los productos procedentes de animales criados al aire libre son los enumerados en el párrafo primero, letras c), d) y e).

En el caso de un producto que no cumpla las condiciones para ser etiquetado con las indicaciones enumeradas en el párrafo primero, letras c), d) o e), no podrá utilizarse ninguna etiqueta, documento comercial, material publicitario ni ninguna forma de publicidad o de presentación que indique, implique o sugiera que el producto procede de animales criados al aire libre.

Cuando en la etiqueta de carne de patos y ocas criados para la producción de «foie gras» se indique que se trata de cría al aire libre (campero), según lo previsto en el apartado 1, letras c), d) y e), deberá también figurar la mención «procedente de la producción de foie gras».

2. La edad del ave en el momento del sacrificio o la duración de la fase de engorde sólo podrán indicarse en la etiqueta cuando se utilicen los términos del apartado 1 y siempre que se trate de edades iguales o superiores a las indicadas en el Anexo VI, letras b), c) o d). No obstante, esta disposición no se aplicará a los productos a que se refiere el artículo 2, apartado 1), letra a), inciso iv).

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán sin perjuicio de medidas técnicas nacionales más estrictas que los requisitos mínimos mencionados en el anexo VI. Dichas medidas solo se aplicarán a los productores del Estado miembro de que se trate y únicamente cuando esas medidas técnicas nacionales sean compatibles con el Derecho de la Unión.
4. Las medidas técnicas nacionales mencionadas en el apartado 3 se comunicarán a la Comisión.
5. Los Estados miembros podrán prever la utilización, por parte de los explotadores de empresas alimentarias, de términos distintos de los contemplados en los apartados 1 y 2 y enunciados en el anexo VI, siempre que:
 - a) los términos sean coherentes con el método de elaboración del producto y no induzcan a error a los consumidores;
 - b) los términos no creen confusión con los términos mencionados en los apartados 1 y 2;
 - c) el pliego de condiciones del producto esté documentado;
 - d) se lleven a cabo controles adecuados bajo el control de las autoridades competentes del Estado miembro correspondiente.
6. Una vez que se cumplan las condiciones a que se refiere el apartado 5, los Estados miembros notificarán a la Comisión los términos nacionales antes de ser utilizados por los explotadores de empresas alimentarias. La Comisión informará a los demás Estados miembros de toda notificación de dichos términos y los publicará en el sitio web Europa.
7. En cualquier momento, y a petición de la Comisión, los Estados miembros facilitarán toda la información necesaria para evaluar la compatibilidad con el Derecho de la Unión de las medidas técnicas nacionales a que se refiere el apartado 3 y de los términos nacionales a que se refiere el apartado 5.

Artículo 11

Registro de las menciones reservadas facultativas

1. Los explotadores de empresas alimentarias que comercialicen productos que utilicen los términos contemplados en el artículo 10, apartado 1, llevarán un registro aparte, por tipo de cría, de lo siguiente:
 - a) el nombre y la dirección de los productores de esas aves de corral, que serán registrados por la autoridad competente del Estado miembro;
 - b) a petición de la autoridad competente, el número de aves criadas por cada avicultor por ciclo de producción;
 - c) el número y el peso total vivo o en canal de las aves entregadas y transformadas;
 - d) los datos relativos a las ventas, incluidos el nombre y la dirección de los compradores, durante un período mínimo de seis meses a partir de la expedición.
2. Los productores mencionados en el apartado 1, letra a), llevarán registros actualizados, durante un período mínimo de seis meses a partir de la entrega, del número de aves por sistema de cría, en los que constará también el número de aves

vendidas y el nombre y la dirección de los compradores y la cantidad y procedencia de los piensos suministrados.

Los productores que practiquen los sistemas de cría a que se refiere el artículo 10, apartado 1, letras c), d) y e), llevarán registros en los que se mencione la fecha en que las aves hayan tenido acceso por primera vez al exterior, además de la información contemplada en el párrafo primero del presente apartado.

3. Los fabricantes y abastecedores de piensos llevarán, durante al menos los seis meses siguientes a la entrega de los piensos, un registro que muestre que la composición de los piensos suministrados a los productores para el sistema de cría al que se refiere el artículo 10, apartado 1, letra a), cumple los requisitos correspondientes que figuran en el anexo VI.
4. Las salas de incubación llevarán un registro de las aves de las estirpes consideradas de crecimiento lento que hayan suministrado a los productores para los sistemas de cría mencionados en el artículo 10, apartado 1, letras d) y e), durante al menos los seis meses siguientes a la entrega.

Artículo 12

Organismos de supervisión de las menciones reservadas facultativas

Los organismos designados por los Estados miembros para supervisar las indicaciones a que se refiere el artículo 10 deberán cumplir los criterios establecidos en la norma ISO/IEC 17065⁹, y estar autorizados y supervisados por las autoridades competentes del Estado miembro de que se trate.

Artículo 13

Indicaciones facultativas en la carne de aves de corral de corral importada

La carne de aves de corral importada de terceros países podrá llevar una o varias de las indicaciones facultativas a que se refieren los artículos 9 y 10 siempre que vaya acompañada de un certificado expedido por las autoridades competentes del país de origen en el que se dé fe de que dichos productos se ajustan a lo dispuesto en el presente Reglamento.

A petición de un tercer país, la Comisión elaborará una lista de tales autoridades.

Artículo 14

Contenido máximo de agua en la carne de aves de corral

1. Las canales de pollo congeladas y ultracongeladas solo podrán comercializarse en la Unión si el contenido de agua, determinado por el método de análisis establecido en el artículo 5 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101], no supera los valores técnicamente inevitables definidos en el anexo VII del presente Reglamento.
2. Los siguientes cortes de aves de corral frescos, congelados y ultracongelados solo podrán comercializarse en la Unión si el contenido de agua, determinado por el método de análisis establecido en el artículo 8 del Reglamento de Ejecución (UE)

⁹ ISO/IEC 17065:2012 Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

2025/XXX [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101], no supera los valores técnicamente inevitables definidos en el anexo VIII del presente Reglamento:

- a) filete de pechuga de pollo, con o sin clavícula, sin piel;
 - b) pechuga de pollo, con piel;
 - c) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel;
 - d) filete de pechuga de pavo, sin piel;
 - e) pechuga de pavo, con piel;
 - f) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos de pavo, con piel;
 - g) carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, sin piel.
3. El contenido máximo de agua absorbida en las canales de pollo en los mataderos se establece en el anexo IX.
4. La autoridad competente de un Estado miembro podrá autorizar la comercialización de carne de aves de corral que no se ajuste a lo dispuesto en los apartados 1 o 2 siempre que el envase lleve una cinta o una etiqueta en la que figure, en mayúsculas y en rojo, al menos una de las indicaciones establecidas en el anexo X.

Dichas indicaciones se fijarán en un lugar destacado para que resulten fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles. En modo alguno se ocultarán, oscurecerán o se interrumpirán con otras indicaciones o figuras. Las letras de los envases individuales deberán tener, como mínimo, 1 centímetro de altura, y las de los envases colectivos, 2 centímetros.

Artículo 15

Notificación de controles del contenido de agua

1. Las autoridades competentes de los Estados miembros informarán sin pérdida de tiempo a los laboratorios nacionales de referencia sobre los resultados de los controles contemplados en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101], efectuados por ellas o bajo su responsabilidad.
- A más tardar el 30 de junio de cada año, los laboratorios nacionales de referencia notificarán a la Comisión los resultados de los controles contemplados en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101]. La Comisión informará al Comité mencionado en el artículo 229, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 de los resultados de los controles.
2. Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para los controles contemplados en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX [OP: sírvanse insertar la referencia a C(2025) 8101]. Comunicarán a los demás Estados miembros y a la Comisión dichas medidas. Cualquier modificación de estas medidas será comunicada inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 16

Comité de expertos en control del contenido de agua

Actuará como órgano de coordinación de las actividades de ensayo de los laboratorios nacionales de referencia un comité de expertos en materia de control del contenido de agua de la carne de ave de corral. Estará integrado por representantes de la Comisión y de los laboratorios nacionales de referencia. Las tareas del comité y de los laboratorios nacionales de referencia, así como la estructura organizativa del comité, constan en el anexo XI.

Artículo 17

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) n.º 543/2008.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento y al Reglamento de Ejecución (UE) 2025/XXX [OP: insértese la referencia de C(2025) 8101], en su caso, y se leerán con arreglo a la tabla de correspondencias que figura en el anexo XII del presente Reglamento.

Artículo 18

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en los Estados miembros de conformidad con los Tratados.

Hecho en Bruselas, el 6.10.2025

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN