

Bruxelles, 17 ottobre 2025
(OR. en)

14174/25

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
Oggetto:	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE del 6.10.2025 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.

All.: C(2025) 8100 final



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 6.10.2025
C(2025) 8100 final

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 6.10.2025

**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**

RELAZIONE

1. CONTESTO DELL'ATTO DELEGATO

Il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio¹ ("regolamento OCM") stabilisce norme di commercializzazione per le carni di pollame e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione a tal proposito. Per garantire il corretto funzionamento del mercato delle carni di pollame nel nuovo quadro giuridico è opportuno adottare alcune norme mediante tali atti. Tali atti dovrebbero sostituire il regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione², che dovrebbe pertanto essere abrogato.

Nella comunicazione "Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente", la Commissione ha annunciato che riesaminerà le norme di commercializzazione al fine di prevedere la diffusione e la fornitura di prodotti dell'agricoltura sostenibili e di rafforzare il ruolo dei criteri di sostenibilità, tenendo conto del possibile impatto di tali norme sulle perdite e sugli sprechi alimentari.

Il presente regolamento delegato presenta alcune modifiche al quadro giuridico esistente al fine di rafforzare la sostenibilità.

2. CONSULTAZIONI PRECEDENTI L'ADOZIONE DELL'ATTO

La Commissione ha consultato esperti degli Stati membri riuniti nel gruppo di esperti per i mercati agricoli, settore prodotti animali, in occasione delle riunioni del 20 ottobre 2022, 17 novembre 2022, 15 dicembre 2022, 19 gennaio 2023 e 22 febbraio 2023.

Al momento della convocazione delle riunioni del gruppo di esperti, la Commissione ha trasmesso al Parlamento europeo e al Consiglio il progetto di atto delegato.

Il progetto di regolamento delegato è stato pubblicato dal 21 aprile al 19 maggio 2023 sul portale della Commissione europea "Di' la tua" per raccogliere le opinioni dei cittadini e dei portatori di interessi. In totale sono pervenuti 2 245 contributi di cui, dopo aver rimosso le campagne e altri contributi non validi, 2 136 sono stati pubblicati. L'86 % dei contributi validi è stato presentato da cittadini dell'UE, il resto da diversi tipi di portatori di interessi (il 6 % da imprese/aziende; il 3 % da ONG; il 2 % da associazioni di imprese).

La maggior parte dei riscontri riguarda la norma di commercializzazione relativa al foie gras, con pareri favorevoli al mantenimento delle disposizioni vigenti (per preservare la qualità del prodotto) e altri che ne chiedono l'abolizione sulla base di preoccupazioni riguardo al benessere degli animali. Va ricordato che la norma di commercializzazione riguarda esclusivamente la descrizione di un fegato grasso come fegato con un peso minimo, pertanto la sua eliminazione non impedirebbe l'uso dell'alimentazione forzata (la cui regolamentazione rientrerebbe nella normativa sul benessere degli animali).

Un altro tema oggetto di numerosi contributi è l'uso delle menzioni riservate facoltative (di cui all'articolo 10 del regolamento), con alcuni pareri che propongono una maggiore

¹ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

² Regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione, del 16 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame (GU L 157 del 17.6.2008, pag. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

flessibilità delle norme, e altri che sono invece a favore di un approccio più restrittivo. La formulazione originale della Commissione trova un giusto equilibrio tra le due posizioni, vale a dire preservare il valore dei metodi di allevamento riconosciuti esistenti, consentendo nel contempo l'uso di nuove menzioni nel quadro di determinate condizioni controllate.

Alcuni portatori di interessi chiedono un aggiornamento (verso l'alto) dei limiti massimi del tenore d'acqua nelle carni di pollame, in quanto le moderne tecniche di selezione (razze a crescita rapida) comportano un maggiore tenore d'acqua fisiologica negli animali. Per tener conto delle preoccupazioni dei consumatori e delle considerazioni relative al benessere degli animali, è preferibile non aumentare i limiti attuali del tenore d'acqua (secondo le conclusioni della valutazione d'impatto).

I partner dell'OMC sono stati informati.

3. ELEMENTI GIURIDICI DELL'ATTO DELEGATO

L'atto contiene 19 articoli che comprendono disposizioni del regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione che devono essere attuate mediante atti delegati, conformemente alla delega conferita all'articolo 75, paragrafo 2, all'articolo 79, all'articolo 86, lettera a) e all'articolo 89 del regolamento OCM. Tali disposizioni riguardano i criteri di classificazione, i requisiti in materia di marchiatura e imballaggio, la forma di allevamento e il metodo di produzione, la conservazione e il trattamento, l'uso di menzioni riservate facoltative, i livelli di tolleranza e le condizioni di importazione e di esportazione.

Il regolamento delegato si basa sul quadro giuridico esistente e presenta alcune modifiche che tengono conto anche di questioni di sostenibilità e delle nuove aspettative dei consumatori.

Rispetto al quadro giuridico attualmente applicabile, il presente atto delegato introduce le seguenti modifiche principali:

- chiarisce l'ambito di applicazione circoscritto ai prodotti a base di carni di pollame elencati all'articolo 2 del presente regolamento;
- aggiunge la definizione di nuovi prodotti e adegua le definizioni esistenti per garantire la trasparenza nelle transazioni tra imprese e tenere conto delle aspettative dei consumatori;
- semplifica i requisiti in materia di etichettatura e presentazione delle carni di pollame;
- consente termini diversi da quelli attualmente elencati nel regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione per contemplare vari metodi di produzione con caratteristiche di sostenibilità;
- allinea, sulla base della normativa dell'Unione, le norme sulla marchiatura "all'aperto" a quelle applicabili alle uova quando ai volatili è impedito l'accesso ai parchetti esterni.

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 6.10.2025

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

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007³, in particolare l'articolo 75, paragrafo 2, l'articolo 79, l'articolo 86, lettera a), e l'articolo 89,

considerando quanto segue:

- (1) Nella comunicazione del 20 maggio 2020 intitolata "Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente"⁴, la Commissione ha annunciato che riesaminerà le norme di commercializzazione al fine di prevedere la diffusione e la fornitura di prodotti dell'agricoltura sostenibili e di rafforzare il ruolo dei criteri di sostenibilità, tenendo conto del possibile impatto di tali norme sulle perdite e sugli sprechi alimentari. In tale contesto le attuali norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame dovrebbero essere modificate tenendo conto degli sviluppi tecnici, della domanda dei consumatori e dell'evoluzione dell'influenza aviaria quale fattore di rischio per i produttori di carni di pollame da allevamento all'aperto.
- (2) Il regolamento (UE) n. 1308/2013 ha abrogato e sostituito il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio⁵. La parte II, titolo II, capo I, sezione 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame e conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati e atti di esecuzione al riguardo. Per garantire il corretto funzionamento del mercato delle carni di pollame nel nuovo quadro giuridico è opportuno adottare alcune norme mediante tali atti. È opportuno che il presente regolamento e il regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX della Commissione⁶ [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101]

³ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁴ COM/2020/381 final.

⁵ Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) (GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁶ Regolamento di esecuzione 2025/XXX della Commissione [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101] recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame (GU L [...], [...], pag. [...], ELI: [...]).

sostituiscano il regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione⁷, che dovrebbe pertanto essere abrogato.

- (3) Per consentire il buon funzionamento del mercato delle carni di pollame, le norme di commercializzazione per le carni di pollame dovrebbero riguardare i criteri di classificazione, la presentazione, i requisiti in materia di marchiatura e imballaggio, la forma di allevamento e il metodo di produzione, la conservazione e il trattamento, l'uso delle menzioni riservate facoltative, i livelli di tolleranza e le condizioni di importazione. Poiché tutti questi aspetti sono strettamente interconnessi, le norme di commercializzazione applicabili alle carni di pollame dovrebbero essere mantenute come un insieme coerente ed essere pertanto stabilite in un unico atto delegato.
- (4) La commercializzazione delle carni di pollame in classi distinte a seconda della conformazione e dell'aspetto esige l'adozione di definizioni relative alle specie, all'età e alla presentazione delle carcasse, nonché alla conformazione anatomica e al contenuto dei tagli di pollame. L'elevato valore del prodotto denominato "foie gras" e il conseguente rischio di pratiche fraudolente impongono la definizione di norme minime di commercializzazione particolarmente precise.
- (5) Non è necessario applicare dette norme di commercializzazione a taluni prodotti e presentazioni che rivestono importanza locale o comunque limitata. Nondimeno le denominazioni di vendita di detti prodotti non dovrebbero essere tali da indurre in errore il consumatore, dando adito a confusione tra i prodotti in questione e altri prodotti soggetti alle norme suddette. Analogamente, anche i termini descrittivi supplementari utilizzati per qualificare i nomi dei prodotti in parola dovrebbero essere soggetti a norme.
- (6) Ai fini dell'applicazione uniforme del presente regolamento, è opportuno definire i termini "carcassa", "taglio" e "commercializzazione".
- (7) La temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi. È pertanto opportuno stabilire la temperatura limite per la conservazione dei prodotti a base di carni di pollame refrigerate e le relative tolleranze.
- (8) Tra le indicazioni facoltative nell'etichettatura figurano quelle relative al metodo di refrigerazione e al tipo di allevamento. Ai fini della tutela del consumatore, l'indicazione del tipo di allevamento deve essere subordinata al rispetto di criteri ben precisi riguardanti le condizioni di allevamento, l'età alla macellazione, la durata del periodo d'ingrasso o la composizione dei mangimi.
- (9) Quando sull'etichetta delle carni di anatre e oche allevate per la produzione di foie gras è riportata l'indicazione "allevato all'aperto", per garantire un'informazione completa sulle caratteristiche del prodotto è necessario far figurare tale indicazione anche sull'etichetta destinata al consumatore.
- (10) Ai fini della tutela del consumatore, gli Stati membri dovrebbero esercitare una sorveglianza permanente sulla compatibilità dei prodotti a base di carni di pollame venduti sul loro territorio con il diritto dell'Unione, comprese le norme di commercializzazione e le eventuali misure nazionali adottate in applicazione di tali disposizioni. Le aziende che utilizzano termini che fanno riferimento a particolari

⁷ Regolamento (CE) n. 543/2008 della Commissione, del 16 giugno 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame (GU L 157 del 17.6.2008, pag. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

forme di allevamento dovrebbero essere soggette a ispezioni e tenere registri dettagliati a tal fine.

- (11) Tenuto conto della natura specifica delle ispezioni, le autorità competenti degli Stati membri interessati dovrebbero essere in grado di delegarne la responsabilità ad enti indipendenti debitamente qualificati e riconosciuti, fatta salva la supervisione e le precauzioni del caso. È opportuno stabilire norme a tal fine.
- (12) Gli operatori di paesi terzi potrebbero essere interessati ad utilizzare indicazioni facoltative concernenti i metodi di refrigerazione e le forme di allevamento. Per garantire che il consumatore disponga di informazioni precise e affidabili, è opportuno adottare le disposizioni a tal fine necessarie, fermo restando che le competenti autorità del paese terzo interessato abbiano rilasciato un apposito certificato e sempre che il paese di cui trattasi figuri in un elenco compilato dalla Commissione.
- (13) Per evitare che i consumatori siano tratti in inganno e tenuto conto degli sviluppi economici e tecnologici nella produzione delle carni di pollame, è opportuno fissare il tenore massimo d'acqua nelle carni di pollame e definire un sistema di controllo sia nei macelli sia in tutte le fasi della commercializzazione, senza contravvenire al principio della libera circolazione delle merci in un mercato unico.
- (14) È opportuno verificare l'assorbimento d'acqua nello stabilimento di produzione nonché mettere a punto metodi affidabili per la determinazione del tenore d'acqua aggiunta nella preparazione delle carcasse di pollame congelate o surgelate, senza distinguere tra il liquido fisiologico e l'acqua estranea proveniente dalla preparazione delle carni, in quanto tale distinzione presenterebbe difficoltà pratiche.
- (15) È opportuno vietare la commercializzazione, senza un'apposita indicazione sull'imballaggio, delle carni di pollame ritenute non conformi. È quindi necessario adottare modalità relative alle indicazioni apposte sugli imballaggi individuali e su quelli collettivi secondo la loro destinazione, per agevolare i controlli e impedire che i prodotti cambino di destinazione.
- (16) È opportuno designare laboratori di riferimento dell'Unione e nazionali per l'armonizzazione dei requisiti relativi al tenore d'acqua,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

OGGETTO

Il presente regolamento integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 con norme di commercializzazione per le carni di pollame, in particolare riguardo agli aspetti seguenti:

- (a) i criteri di classificazione e le definizioni;
- (b) la presentazione, i requisiti in materia di marchiatura e imballaggio;
- (c) la forma di allevamento e il metodo di produzione;
- (d) la conservazione e il trattamento;
- (e) l'uso delle menzioni riservate facoltative;
- (f) i livelli di tolleranza;
- (g) le condizioni di importazione.

Articolo 2

Ambito di applicazione

Il presente regolamento si applica ai prodotti elencati nel presente articolo. I prodotti diversi da quelli di cui al presente articolo possono essere commercializzati nell'Unione soltanto se recano un nome che non induca in errore il consumatore, generando confusione con i nomi elencati nel presente articolo o con le indicazioni di cui all'articolo 10, nel rispetto delle disposizioni di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio⁸.

Ai fini del presente regolamento i prodotti di cui all'articolo 75, paragrafo 1, lettera g), del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono definiti come segue e i termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione sono elencati nell'allegato I.

1) Carcasse di pollame

(a) POLLI DOMESTICI (*Gallus domesticus*)

- i) polli, broiler: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
- ii) galli, galline, pollame da brodo: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);
- iii) capponi: animali di sesso maschile, castrati chirurgicamente prima che abbiano raggiunto la maturità sessuale e macellati a un'età di almeno 140 giorni; dopo la capponatura, i capponi devono essere stati ingrassati per un periodo di almeno 77 giorni;
- iv) galletti: polli con peso carcassa inferiore a 650 g (senza frattaglie, testa e zampe); i polli di peso compreso tra 650 g e 750 g possono essere denominati "galletti" se al momento della macellazione non hanno superato l'età di 28 giorni. Gli Stati membri possono applicare l'articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101] per accertare l'età alla macellazione;
- v) maschio di gallina ovaiola: pollo maschio di razza ovaiola, nel quale la punta dello sterno è rigida ma non completamente ossificata e di età non inferiore a 70 giorni alla macellazione;

(b) TACCHINI (*Meleagris gallopavo dom.*)

- i) (giovani) tacchini: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
- ii) tacchini: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);

(c) ANATRE (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), anatre "Mulard" (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*)

⁸ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- i) (giovani) anatre, (giovani) anatre mute, (giovani) anatre "Mulard": animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
- ii) anatre, anatre mute, anatre "Mulard": animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata);
- (d) OCHE (*Anser anser dom.*)
 - i) (giovani) oche: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata). Lo strato di grasso che ricopre la carcassa è sottile o comunque modesto; il grasso della giovane oca può presentare un colore indicativo di una dieta particolare;
 - ii) oche: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata); uno strato di grasso da esiguo a spesso ricopre tutta la carcassa;
- (e) FARAONE (*Numida meleagris dom.*)
 - i) (giovani) faraone: animali nei quali la punta dello sterno è flessibile (non ossificata);
 - ii) faraone: animali nei quali la punta dello sterno è rigida (ossificata).

Ai fini del presente regolamento, le varianti dei termini di cui al primo comma, lettere da a) a e) concernenti il sesso dell'animale sono da ritenersi equivalenti ai termini stessi.

2) Tagli anatomici del pollame

- (a) metà: metà carcassa, ottenuta praticando un sezionamento longitudinale lungo un piano che attraversa lo sterno e la colonna vertebrale;
- (b) quarto: quarto della coscia o quarto del petto, ottenuti mediante sezionamento trasversale di una metà;
- (c) cosciotto: i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso, con o senza il codrione;
- (d) petto con osso: lo sterno e le costole, o parte delle stesse, che da esso si dipartono da entrambi i lati, unitamente alla muscolatura che li ricopre. Il petto con osso può essere presentato intero o sezionato a metà;
- (e) coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- (f) coscetta: coscia di pollo con unita parte del dorso; la parte di dorso non deve incidere per più del 25 % sul peso complessivo del taglio;
- (g) sovraccoscia: il femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- (h) sovraccoscia non disossata con unita parte del dorso: la sovraccoscia non disossata con unita parte di dorso viene prodotta tagliando un quarto all'articolazione tra la tibia e il femore. La parte di dorso non deve incidere per più del 35 % sul peso complessivo del taglio. Si rimuovono il fuso, la patella e il grasso addominale. La sovraccoscia con unita parte del dorso è costituita dalla sovraccoscia, dalla parte di dorso unita e dal grasso associato. La ghiandola dell'uropigio, la coda e la carne adiacente all'osso iliaco ("ostrica") possono essere presenti o meno;
- (i) fuso: la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;

- (j) ala: l'omero, il radio e l'ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre; omero e radio/ulna unitamente alla muscolatura che li ricopre possono essere presentati separatamente. La punta, comprese le ossa carpali, può anche essere assente. Le sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- (k) ali non separate: le due ali unite da una parte del dorso; quest'ultima non deve incidere per più del 45 % sul peso complessivo del taglio;
- (l) filetto/fesa: il petto interno o esterno, intero o tagliato a metà, disossato, vale a dire mondato dello sterno e delle costole. La fesa di tacchino può essere costituita dal solo muscolo pettorale profondo;
- (m) petto (con forcella), fesa (con forcella): il filetto o la fesa (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno; il peso della clavicola e della cartilagine non deve incidere per più del 3 % sul peso complessivo del taglio;
- (n) magret, maigret: filetto di anatre od oche di cui al punto 3), compresi la pelle e lo strato adiposo sottocutaneo che ricopre il muscolo del petto, escluso il muscolo pettorale profondo;
- (o) filetto interno: il filetto è prodotto separando il muscolo pettorale interno dal petto e dallo sterno. Il filetto è costituito da un solo muscolo intatto con o senza tendine incorporato;
- (p) zampe: la zampa è ottenuta tagliando un arto inferiore della carcassa all'articolazione tra il metatarso e la tibia. La carcassa è rimossa. La zampa è costituita dal metatarso e da quattro dita (falangi) con carne e pelle attaccate;
- (q) piedi: il piede è prodotto tagliando un arto inferiore della carcassa approssimativamente all'altezza dello sperone. La carcassa è rimossa. Un piede è costituito da una porzione del metatarso e da quattro dita (falange), con carne e pelle attaccate;
- (r) collo: il collo è prodotto tagliando il collo dalla carcassa all'articolazione della spalla e togliendo la testa. Il collo è costituito dalle ossa del collo con la carne attaccata;
- (s) testa: la testa viene prodotta tagliando la carcassa a livello della parte alta del collo e rimuovendo la carcassa. La testa è costituita dalle ossa del cranio e dal contenuto con becco, carne e pelle attaccati;
- (t) suprema (supreme): metà del filetto senza osso, con la prima falange dell'ala attaccata e la pelle;
- (u) forcella: clavicola con la muscolatura circostante;
- (v) scapola: ossi della scapola con la muscolatura circostante.

Per i prodotti indicati al primo comma, lettere e), g) e i), la frase "le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni" va intesa nel senso che i pezzi devono essere sezionati tra le due righe tratteggiate che delimitano l'articolazione nella figura riportata nell'allegato II.

I prodotti di cui al primo comma, lettere da d) a l), possono essere presentati con o senza pelle. L'assenza della pelle nei prodotti di cui al primo comma, lettere da d) a j) o la presenza della pelle nei prodotti di cui al primo comma, lettera l), vanno indicate nell'etichettatura.

Il disossamento, la rifilatura e la porzionatura sono effettuati senza danni per i prodotti di cui al primo comma, lettere da d) a l).

Per i prodotti di cui al primo comma, lettere l), m) e o), la dicitura "filetti" è utilizzata se tali prodotti sono stati sottoposti a operazioni di taglio (come rifilatura e porzionatura) non sufficienti a modificare la struttura della fibra muscolare interna della carne e ad eliminare le caratteristiche della carne.

3) Foie gras

I fegati di oche o di anatre delle specie *Cairina moschata* o *Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*, alimentate in modo da determinare ipertrofia delle cellule epatiche.

I fegati vengono asportati previo completo dissanguamento degli animali dai quali sono prelevati e presentano colorazione uniforme.

Le caratteristiche ponderali dei fegati sono le seguenti:

- (a) i fegati di anatra hanno un peso netto di almeno 300 grammi;
- (b) i fegati d'oca hanno un peso netto di almeno 400 grammi.

Articolo 3

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si applicano le definizioni seguenti:

- (a) "carcassa": il corpo intero di un volatile delle specie di cui all'articolo 2, punto 1), dopo dissanguamento, spiumatura ed eviscerazione; tuttavia l'asportazione dei rognoni è facoltativa; una carcassa eviscerata può essere presentata alla vendita con o senza frattaglie, cioè cuore, fegato e ventriglio, inserite nella cavità addominale, e con o senza collo;
- (b) "parti della carcassa": le carni di pollame che, tenuto conto delle dimensioni e delle caratteristiche del tessuto muscolare, possono essere identificate come ricavate da determinate parti della carcassa;
- (c) "commercializzazione": la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione;
- (d) "etichettatura": la definizione di cui all'articolo 2, paragrafo 2, lettera j), del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Articolo 4

Presentazione delle carcasse di pollame

1. Le carcasse di pollame devono essere poste in vendita in una delle presentazioni seguenti:
 - (a) parzialmente eviscerate ("sfilate" o "tradizionali");
 - (b) con frattaglie;
 - (c) senza frattaglie.
2. Può essere aggiunto il termine "eviscerate".
3. Per carcasse parzialmente eviscerate si intendono le carcasse dalle quali non sono stati asportati il cuore, il fegato, i polmoni, il ventriglio, il gozzo e i rognoni.
4. Per tutte le presentazioni di carcasse di cui al paragrafo 1, se la testa non è stata asportata, la trachea, l'esofago e il gozzo possono rimanere nella carcassa.

5. Nelle frattaglie sono compresi esclusivamente il cuore, il ventriglio e il fegato, gli ovidotti, i tuorli e le uova pronte per essere deposte ottenuti da galline da riforma al macello, nonché tutte le altre parti considerate commestibili dai consumatori sul mercato verso il quale il prodotto è avviato per il consumo finale. Dal fegato è asportata la vescichetta biliare. Il ventriglio, svuotato del suo contenuto, è privato della membrana cornea. Il cuore può essere con o senza il pericardio.

Articolo 5

Nomi delle carcasse e dei tagli di pollame

1. Per i prodotti cui si applica il presente regolamento, le denominazioni di vendita degli alimenti ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (UE) n. 1169/2011 sono costituite dai nomi indicati all'articolo 2 del presente regolamento e dai termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione contenuti nell'allegato I del presente regolamento; il nome reca anche:
 - (a) nel caso di carcasse intere, il riferimento ad una delle presentazioni specificate all'articolo 4, paragrafo 1;
 - (b) nel caso di tagli di pollame, il riferimento alle rispettive specie.
2. I nomi dei prodotti di cui all'articolo 2, punti 1) e 2), possono essere completati da altri termini, a condizione che tali termini siano conformi alle pratiche leali di informazione di cui all'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011.

Articolo 6

Commercializzazione, etichettatura e presentazione delle carni di pollame

1. Per le carni di pollame preconfezionate, sull'involucro o su di un'etichetta apposta su tale involucro deve figurare la condizione in cui le carni di pollame sono commercializzate conformemente all'allegato VII, parte V, sezione III, del regolamento (UE) n. 1308/2013.
2. In deroga al paragrafo 1, non è necessario fare uso delle indicazioni previste in detta disposizione quando si tratta di consegne di carni di pollame ai laboratori di sezionamento o agli stabilimenti di trasformazione.

Articolo 7

Temperatura delle carni di pollame congelate

Alle carni di pollame congelate quali definite nell'allegato VII, parte V, sezione II, punto 3), del regolamento (UE) n. 1308/2013 si applicano anche le disposizioni seguenti.

Le carni di pollame congelate devono essere mantenute ad una temperatura stabile e pari o inferiore a -12 °C in ogni punto del prodotto; sono ammesse brevi fluttuazioni, con un innalzamento massimo di 3 °C. Queste tolleranze per quanto riguarda la temperatura del prodotto sono ammesse, nel rispetto delle buone pratiche di conservazione e di distribuzione, durante la distribuzione locale e nei banchi per la vendita al consumatore finale.

Articolo 8

Classi delle carni di pollame

1. Le carni di pollame possono essere classificate in base alla qualità nella classe "A" o nella classe "B" in funzione della loro conformazione e dell'aspetto della carcassa o dei tagli.
2. Per appartenere alla classe A o alla classe B, le carcasse e i tagli di pollame devono risultare:
 - (a) integri, tenuto conto della presentazione;
 - (b) puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
 - (c) privi di odori atipici;
 - (d) esenti da tracce di sangue visibili, salvo quelle di modesta entità e non appariscenti;
 - (e) privi di ossa rotte sporgenti;
 - (f) privi di ecchimosi gravi.Il pollame fresco non deve presentare alcuna traccia di precedenti refrigerazioni.
3. Oltre a soddisfare i criteri di cui al paragrafo 2, per rientrare nella classe A le carcasse e i tagli di pollame devono risultare conformi ai criteri seguenti:
 - (a) avere una buona conformazione. La carne deve essere soda, il petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso, le cosce devono essere carnose. I polli, le giovani anatre e i tacchini devono presentare un sottile e regolare strato di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce. Per i galli, le galline, le anatre e le giovani oche è ammesso uno strato di grasso più spesso. Sulle oche uno strato di grasso da modesto a spesso deve ricoprire tutta la carcassa. Nel caso del petto, si può accettare fino al 2 % in peso della cartilagine (punta flessibile dello sterno);
 - (b) un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente sul petto, sulle cosce, sul codriolo, in corrispondenza delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali. Un numero limitato di piccole penne, spuntoni (calami) e filopiume può essere presente anche in altre parti della carcassa nel caso di pollame da brodo e di anatre, tacchini e oche;
 - (c) lesioni, ecchimosi e scolorimenti sono tollerati, purché in numero limitato, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce. La punta delle ali può mancare. È ammesso un leggero rossore sulla punta delle ali e sui follicoli;
 - (d) il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciature da congelamento quali descritte all'allegato III, salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti e in punti diversi dal petto e dalle cosce.

Articolo 9

Indicazione dei metodi di raffreddamento

L'etichettatura può recare l'indicazione dell'uso di uno dei seguenti metodi di raffreddamento e dei termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione elencati nell'allegato IV:

- (a) per il raffreddamento ad aria: raffreddamento delle carcasse di pollame con aria fredda;
- (b) per il raffreddamento per asperzione o ventilazione: raffreddamento delle carcasse di pollame mediante aria fredda e asperzione con acqua nebulizzata o finemente spruzzata;
- (c) per il raffreddamento per immersione: raffreddamento delle carcasse di pollame in serbatoi d'acqua o di ghiaccio e acqua, utilizzando il sistema dell'avanzamento contro corrente.

Articolo 10

Menzioni riservate facoltative

1. Fatti salvi altri sistemi di etichettatura che riguardano altre forme di allevamento e che sono disciplinati dalla normativa dell'Unione, i seguenti termini e i termini corrispondenti nelle altre lingue ufficiali dell'Unione elencati nell'allegato V possono figurare sull'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 2 solo se sono soddisfatte le pertinenti condizioni di cui all'allegato VI:

- (a) "alimentato con il ... % di ...";
- (b) "estensivo al coperto";
- (c) "all'aperto";
- (d) "rurale all'aperto";
- (e) "rurale in libertà".

Ai termini di cui al primo comma possono essere aggiunte indicazioni riguardanti particolari caratteristiche delle rispettive forme di allevamento.

Gli unici termini che possono essere utilizzati per designare prodotti provenienti da animali allevati all'aperto sono quelli elencati al primo comma, lettere c), d) ed e).

Per un prodotto diverso da quelli che soddisfano le condizioni per essere etichettati con le indicazioni di cui al primo comma, lettere c), d) o e), non possono essere utilizzati etichette, documenti commerciali, materiale pubblicitario o qualsiasi forma di pubblicità o di presentazione che indichi, implichi o suggerisca che il prodotto proviene da animali allevati all'aperto.

Quando sull'etichetta della carne ottenuta da anatre e oche allevate per la produzione di foie gras figura l'indicazione della forma di allevamento all'aperto di cui al primo paragrafo, lettere c), d) ed e), occorre indicare anche i termini "per la produzione di foie gras".

2. L'età dell'animale alla macellazione o la durata del periodo d'ingrasso possono figurare sull'etichettatura soltanto se è utilizzato uno dei termini indicate al paragrafo 1 e purché l'età non sia inferiore a quella specificata nell'allegato VI, lettere b), c) o d). Tuttavia ciò non si applica ai prodotti di cui all'articolo 2, punto 1), lettera a), punto iv).
3. I paragrafi 1 e 2 lasciano impregiudicati i provvedimenti nazionali di natura tecnica che stabiliscono prescrizioni più rigorose di quelle minime indicate nell'allegato VI che si applicano esclusivamente ai produttori dello Stato membro interessato e purché siano compatibili con il diritto dell'Unione.

4. I provvedimenti nazionali di natura tecnica di cui al paragrafo 3 sono comunicati alla Commissione.
5. Gli Stati membri possono prevedere l'uso, da parte degli operatori del settore alimentare, di termini diversi da quelli di cui ai paragrafi 1 e 2 e figuranti nell'allegato VI, a condizione che:
 - (a) tali termini siano coerenti con il metodo di fabbricazione del prodotto e non inducano in errore i consumatori;
 - (b) tali termini non creino confusione con quelle di cui ai paragrafi 1 e 2;
 - (c) le caratteristiche del prodotto siano documentate;
 - (d) siano attuati controlli adeguati sotto il controllo delle autorità competenti dello Stato membro interessato.
6. Una volta soddisfatte le condizioni di cui al paragrafo 5, gli Stati membri notificano alla Commissione tali termini nazionali prima di qualsiasi utilizzo da parte degli operatori del settore alimentare. La Commissione informa gli altri Stati membri di ogni notifica di tali termini e le pubblica sul sito web Europa.
7. In qualsiasi momento, e su richiesta della Commissione, gli Stati membri forniscono tutte le informazioni necessarie per valutare la compatibilità con il diritto dell'Unione delle misure nazionali di natura tecnica di cui al paragrafo 3 e dei termini nazionali di cui al paragrafo 5.

Articolo 11

Registri delle menzioni riservate facoltative

1. Gli operatori del settore alimentare che commercializzano prodotti che utilizzano i termini di cui all'articolo 10, paragrafo 1, tengono, per ogni tipo di allevamento, un registro separato recante:
 - (a) i nomi e gli indirizzi dei produttori dei volatili in questione; l'iscrizione viene effettuata dall'autorità competente dello Stato membro;
 - (b) su richiesta della medesima autorità, il numero di volatili allevati in un ciclo di produzione da ciascun avicoltore;
 - (c) il numero e il peso totale, vivo o morto, dei volatili consegnati e trasformati;
 - (d) i dati relativi alle vendite, con indicazione del nome e dell'indirizzo degli acquirenti per un periodo minimo di sei mesi dopo la spedizione.
2. I produttori di cui al paragrafo 1, lettera a), tengono registri aggiornati, per un periodo minimo di sei mesi dopo la consegna, nei quali annotano il numero di volatili per forma di allevamento, compresi il numero di volatili venduti e il nome e indirizzo degli acquirenti, nonché i quantitativi e la provenienza dei mangimi.

I produttori che utilizzano le forme di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere c), d) ed e), registrano, oltre alle informazioni di cui al primo comma del presente paragrafo, la data alla quale i volatili hanno avuto accesso per la prima volta all'aperto.
3. I mangimifici e i fornitori di mangimi tengono, per un periodo minimo di sei mesi dalla consegna dei mangimi, una registrazione da cui risulta che la composizione dei mangimi forniti ai produttori per la forma di allevamento di cui all'articolo 10,

paragrafo 1, lettera a), è conforme alle prescrizioni corrispondenti di cui all'allegato VI.

4. Gli incubatoi tengono un registro dei volatili delle razze a crescita lenta forniti ai produttori per le forme di allevamento di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere d) ed e), per un periodo minimo di sei mesi dalla consegna dei volatili.

Articolo 12

Organismi di controllo delle menzioni riservate facoltative

Gli organismi designati dagli Stati membri per controllare le indicazioni di cui all'articolo 10 rispettano i criteri stabiliti nella norma ISO/IEC 17065⁹ e sono autorizzati e monitorati dalle autorità competenti dello Stato membro interessato.

Articolo 13

Indicazioni facoltative nelle carni di pollame importate

Le carni di pollame importate provenienti da paesi terzi possono recare una o più delle indicazioni facoltative di cui agli articoli 9 e 10, a condizione che siano accompagnate da un certificato rilasciato dalle autorità competenti del paese d'origine, nel quale si attesti che i prodotti di cui trattasi sono conformi alle disposizioni pertinenti del presente regolamento.

Qualora un paese terzo ne faccia richiesta, la Commissione predispone un elenco di dette autorità.

Articolo 14

Tenore massimo d'acqua nelle carni di pollame

1. Le carcasse di pollo congelate e surgelate possono essere commercializzate all'interno dell'Unione soltanto se il loro tenore d'acqua, determinato con il metodo di analisi di cui all'articolo 5 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101], non supera i valori tecnicamente inevitabili di cui all'allegato VII del presente regolamento.
2. I tagli di pollo freschi, congelati e surgelati possono essere commercializzati all'interno dell'Unione soltanto se il loro tenore d'acqua, determinato con il metodo di analisi di cui all'articolo 8 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101], non supera i valori tecnicamente inevitabili di cui all'allegato VIII del presente regolamento:
 - (a) filetto/fesa di pollo, con o senza forcella, senza pelle;
 - (b) petto di pollo, con pelle;
 - (c) sovraccoscia, fuso, coscia, coscetta, quarto della coscia, con pelle;
 - (d) filetto/fesa di tacchino, senza pelle;
 - (e) petto di tacchino, con pelle;
 - (f) sovraccoscia, fuso, coscia di tacchino, con pelle;
 - (g) carne di coscia di tacchino disossata, senza pelle.

⁹ ISO/IEC 17065:2012 Valutazione della conformità — Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

3. I livelli massimi di acqua assorbita nelle carcasse di polli negli impianti di macellazione sono stabiliti nell'allegato IX.
4. L'autorità competente di uno Stato membro può autorizzare la commercializzazione di carni di pollame non conformi ai paragrafi 1 o 2 a condizione che l'imballaggio sia contrassegnato da una fascetta o un'etichetta recanti, in lettere maiuscole rosse, almeno una delle diciture di cui all'allegato X.

Tali indicazioni sono apposte in un punto ben visibile, in maniera che risultino chiaramente leggibili e indelebili. Esse non devono essere in alcun modo occultate, segnate o interrotte da scritte o figure. Le lettere devono avere un'altezza di almeno 1 cm nel caso di imballaggi individuali e di almeno 2 cm nel caso di imballaggi collettivi.

Articolo 15

Notifica dei controlli del tenore d'acqua

1. Le autorità competenti degli Stati membri informano immediatamente i laboratori nazionali di riferimento dei risultati dei controlli di cui agli articoli 5, 6 e 7 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101], effettuati da esse o sotto la loro responsabilità.

Entro il 30 giugno di ogni anno i laboratori nazionali di riferimento trasmettono alla Commissione i risultati dei controlli di cui agli articoli 5, 6 e 7 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101]. Il comitato di cui all'articolo 229, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 è informato dalla Commissione dei risultati dei controlli.

2. Gli Stati membri adottano tutte le misure necessarie per i controlli di cui agli articoli 5, 6 e 7 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101]. Essi comunicano dette misure agli altri Stati membri e alla Commissione. Qualsiasi modifica delle suddette modalità è comunicata agli altri Stati membri e alla Commissione.

Articolo 16

Comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua

Un comitato di esperti nel controllo del tenore d'acqua delle carni di pollame funge da organismo di coordinamento delle attività di analisi dei laboratori nazionali di riferimento. Esso è composto da rappresentanti della Commissione e dei laboratori nazionali di riferimento. I compiti del comitato e dei laboratori nazionali di riferimento, nonché la relativa struttura organizzativa, sono precisati nell'allegato XI.

Articolo 17

Abrogazione

Il regolamento (CE) n. 543/2008 è abrogato.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e al regolamento di esecuzione (UE) 2025/XXX [OP: inserire il riferimento a C(2025) 8101], se del caso, e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato XII.

Articolo 18

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile negli Stati membri conformemente ai trattati.

Fatto a Bruxelles, il 6.10.2025

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN