

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

14174/25

**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                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Assunto:         | REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO de 6.10.2025 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.

Anexo: C(2025) 8100 final

Bruxelas, 6.10.2025  
C(2025) 8100 final

**REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO**

**de 6.10.2025**

**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**

## **EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS**

### **1. CONTEXTO DO ATO DELEGADO**

O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho<sup>1</sup> (Regulamento OCM), define regras para a aplicação das normas de comercialização da carne de aves de capoeira e habilita a Comissão a adotar atos delegados e atos de execução nessa matéria. A fim de assegurar o bom funcionamento do mercado da carne de aves de capoeira no novo quadro jurídico, devem adotar-se determinadas regras por meio desses atos. Esses atos devem substituir o Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão<sup>2</sup>, que deve ser revogado.

Na sua Comunicação «Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente», a Comissão anunciou a revisão das normas de comercialização para permitir o abastecimento e o consumo de produtos agrícolas sustentáveis e para reforçar o papel dos critérios de sustentabilidade, tendo em conta o possível impacto dessas normas nas perdas e desperdício alimentares.

A fim de reforçar a sustentabilidade, o presente regulamento delegado apresenta determinadas alterações do quadro jurídico em vigor.

### **2. CONSULTAS ANTERIORES À ADOÇÃO DO ATO**

A Comissão consultou os peritos dos Estados-Membros no quadro das reuniões realizadas a 20 de outubro, 17 de novembro e 15 de dezembro de 2022 e a 19 de janeiro e 22 de fevereiro de 2023, no âmbito do grupo de peritos para os mercados agrícolas, setor dos produtos animais.

A Comissão transmitiu o projeto de ato delegado ao Parlamento Europeu e ao Conselho aquando da convocação das reuniões do grupo de peritos.

O projeto de regulamento delegado foi publicado no portal da Comissão Europeia «Dê a sua opinião», de 21 de abril a 19 de maio de 2023, para recolher os pontos de vista dos cidadãos e das partes interessadas, tendo sido recebidas 2 245 contribuições, das quais se publicaram 2 136, uma vez retirada a consulta e as outras contribuições não válidas. 86 % das contribuições válidas foram apresentadas por cidadãos da UE e as restantes por vários tipos de partes interessadas (empresas: 6 %; ONG: 3 %; associações de empresas: 2 %).

A maioria das reações diz respeito à norma de comercialização relativa ao *foie gras*, com opiniões a favor da manutenção das regras atuais, para preservar a qualidade do produto, e outras em defesa da sua abolição com base no bem-estar dos animais. Importa recordar que a norma de comercialização consiste estritamente na descrição de um fígado gordo como um fígado com um peso mínimo, pelo que a sua abolição não impediria a alimentação forçada, cuja regulamentação diz respeito à legislação em matéria de bem-estar dos animais.

Outro tema objeto de muitas reações diz respeito à utilização das menções reservadas facultativas (objeto do artigo 10.º do regulamento), tendo algumas partes interessadas

---

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

<sup>2</sup> Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão, de 16 de junho de 2008, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira (JO L 157 de 17.6.2008, p. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

proposto uma maior flexibilização das regras, enquanto outras defendiam uma abordagem mais restritiva. A redação original da Comissão estabelece o justo equilíbrio entre as duas posições, ou seja, preservar o valor dos métodos de criação animal reconhecidos permitindo simultaneamente a utilização de novas menções em determinadas condições controladas.

Algumas partes interessadas reclamam uma atualização dos teores-limite de água da carne de aves de capoeira (que seriam aumentados), uma vez que as técnicas modernas de reprodução (raças de crescimento rápido) resultam num teor de água fisiológica mais elevado nos animais. Para ter em conta as preocupações dos consumidores e os argumentos relativos ao bem-estar dos animais, afigura-se preferível não aumentar os atuais teores-limite de água, conforme concluído na avaliação de impacto.

Os parceiros da OMC foram notificados.

### **3. ELEMENTOS JURÍDICOS DO ATO DELEGADO**

O ato contém 19 artigos que incluem as disposições do Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão que têm de ser aplicadas através de atos delegados, em conformidade com a delegação concedida no artigo 75.º, n.º 2, no artigo 79.º, no artigo 86.º, alínea a), e no artigo 89.º do Regulamento OCM. Estas disposições dizem respeito aos critérios de classificação, aos requisitos de marcação e de embalagem, ao modo de criação e ao método de produção, à conservação e ao manuseamento, à utilização de menções reservadas facultativas, aos níveis de tolerância e às condições de importação e de exportação.

O regulamento delegado baseia-se no quadro jurídico existente e apresenta determinadas alterações, tendo em conta, nomeadamente, a questão da sustentabilidade e as novas expectativas dos consumidores.

Em comparação com o quadro jurídico atualmente em vigor, o presente ato delegado introduz as seguintes principais alterações:

- Clarificação do âmbito de aplicação, limitado aos produtos à base de carne de aves de capoeira enumerados no artigo 2.º do presente regulamento.
- Aditamento da definição de novos produtos e ajustamento das definições existentes para garantir a transparência nas transações entre empresas e ter em conta as expectativas dos consumidores.
- Simplificação dos requisitos em matéria de rotulagem e apresentação da carne de aves de capoeira.
- Autorização de outras menções, para além das atualmente enumeradas no Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão, para designar diferentes métodos agrícolas com características de sustentabilidade.
- Alinhamento das regras relativas à marcação «Produção ao ar livre» com as aplicáveis aos ovos quando as aves são impedidas de aceder a espaços ao ar livre com base na legislação da União.

# **REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO**

**de 6.10.2025**

**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**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho<sup>3</sup>, nomeadamente os artigos 75.º, n.º 2, 79.º, 86.º, alínea a), e 89.º,

Considerando o seguinte:

- (1) Na sua Comunicação «Estratégia do Prado ao Prato para um sistema alimentar justo, saudável e respeitador do ambiente», de 20 de maio de 2020<sup>4</sup>, a Comissão anunciou a revisão das normas de comercialização para permitir o abastecimento e o consumo de produtos agrícolas sustentáveis e para reforçar o papel dos critérios de sustentabilidade, tendo em conta o possível impacto dessas normas nas perdas e desperdício alimentares. Neste contexto, as normas de comercialização da carne de aves de capoeira em vigor devem também ser alteradas, tendo em conta o progresso técnico e a procura por parte dos consumidores, bem como a evolução da gripe aviária enquanto fator de risco para os produtores de carne de aves de capoeira criadas ao ar livre.
- (2) O Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Conselho revogou e substituiu o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho<sup>5</sup>. A parte II, título II, capítulo I, secção 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece regras para a aplicação das normas de comercialização da carne de aves de capoeira e habilita a Comissão a adotar atos delegados e de execução nessa matéria. A fim de assegurar o bom funcionamento do mercado da carne de aves de capoeira no novo quadro jurídico, devem adotar-se determinadas regras por meio desses atos. O presente regulamento e o Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX<sup>6</sup> da Comissão [Serviço das Publicações: inserir a referência

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

<sup>4</sup> COM(2020) 381 final.

<sup>5</sup> Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento OCM Única) (JO L 299 de 16.11.2007, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

<sup>6</sup> Regulamento de Execução 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101] da Comissão que estabelece as regras de execução do 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 (JO L [...], [...], p. [...], ELI: [...]).

ao documento C(2025)8101] devem substituir o Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão<sup>7</sup>, que deve ser revogado.

- (3) A fim de permitir o bom funcionamento do mercado da carne de aves de capoeira, as suas normas de comercialização devem abranger os critérios de classificação, a apresentação, os requisitos de marcação e de embalagem, o modo de criação e método de produção, a conservação e manuseamento, a utilização de menções reservadas facultativas, os níveis de tolerância e as condições de importação. Uma vez que todos estes aspetos estão estreitamente interligados, as regras para aplicação das normas de comercialização da carne de aves de capoeira devem ser mantidas como um conjunto coerente e, por conseguinte, constar de um único ato delegado.
- (4) Com vista à comercialização de carne de aves de capoeira de diferentes classes em função da conformação e do aspeto, é necessário prever definições respeitantes às espécies, à idade e à apresentação, no caso das carcaças, e a conformação anatómica e o conteúdo, no caso dos pedaços. No caso do produto conhecido por «foie gras», o seu elevado valor e, em consequência, o risco de práticas fraudulentas, tornam necessário estatuir normas de comercialização mínimas, especialmente precisas.
- (5) Essas normas não se aplicarão a determinados produtos e tipos de apresentação de importância local ou, de qualquer outra forma, restrita. No entanto, as denominações com que tais produtos são vendidos não devem induzir o consumidor em erro, provocando a confusão entre esses produtos e os produtos sujeitos às normas. Da mesma forma, as menções descritivas adicionais utilizadas na qualificação das denominações destes produtos devem ser também sujeitas às normas.
- (6) Com vista à aplicação uniforme do presente regulamento, convém definir os conceitos de «carcaça», «pedaços» e «comercialização».
- (7) A temperatura de armazenagem e de manuseamento tem uma importância crucial para a manutenção de elevados padrões de qualidade. Por isso, é adequado definir uma temperatura mínima à qual devem ser mantidos os produtos à base de carne de aves de capoeira refrigerados, bem como os níveis de tolerância no que respeita à temperatura mínima.
- (8) De entre as indicações a utilizar facultativamente na rotulagem, encontram-se as respeitantes ao método de refrigeração e aos modos de criação específicos. Para proteção do consumidor, a sua utilização deve estar sujeita ao respeito de critérios definidos estritamente, relativos tanto às condições de produção animal como à idade aquando do abate, duração do período de engorda ou composição dos alimentos dos animais.
- (9) Quando, no rótulo da carne proveniente de patos e gansos criados para produção de *foie gras*, for indicado um modo de criação ao ar livre, deve também ser fornecida ao consumidor, no mesmo rótulo, a informação de que as aves foram criadas para produção de *foie gras*, a fim de garantir uma informação completa sobre as características dos produtos.
- (10) No interesse da proteção dos consumidores, os Estados-Membros devem exercer uma fiscalização permanente da compatibilidade dos produtos à base de carne de aves de capoeira vendidos nos seus territórios com o direito da União, incluindo as normas de

---

<sup>7</sup> Regulamento (CE) n.º 543/2008 da Comissão, de 16 de junho de 2008, que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira (JO L 157 de 17.6.2008, p. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

comercialização e quaisquer outras medidas nacionais adotadas nos termos dessas disposições. As empresas que utilizam menções referentes a modos de criação específicos devem ser inspecionadas e manter registos pormenorizados para o efeito.

- (11) Atendendo à natureza especializada das inspeções, as autoridades competentes do Estado-Membro em causa devem poder delegar essa responsabilidade em organismos externos devidamente qualificados e com as devidas licenças, sem prejuízo de uma supervisão e proteção adequadas. Devem estabelecer-se regras para o efeito.
- (12) Os operadores de países terceiros podem desejar utilizar indicações facultativas respeitantes aos métodos de refrigeração e aos modos de criação. Para garantir que os consumidores dispõem de informações exatas e fiáveis, devem adotar-se disposições nesse sentido, sob reserva da certificação adequada pela autoridade competente do país terceiro em causa, que consta da lista estabelecida pela Comissão.
- (13) Para evitar induzir em erro os consumidores e tendo em conta os progressos a nível económico e tecnológico no setor da produção de carne de aves de capoeira, é conveniente fixar o teor máximo de água da carne destas aves e definir um sistema de controlo, nos matadouros e em todos os estádios da comercialização, sem violar o princípio da livre circulação dos produtos no mercado único.
- (14) É necessário verificar a absorção da água no estabelecimento de produção e estabelecer métodos fiáveis para a determinação do teor de água acrescentada durante a preparação das carcaças de aves de capoeira congeladas ou ultracongeladas, sem distinguir entre o líquido fisiológico e a água estranha proveniente da preparação das aves, uma vez que essa distinção apresenta dificuldades práticas.
- (15) Deve ser proibida a comercialização, sem a adequada indicação na embalagem, de carne de aves de capoeira não conforme. Em consequência, é necessário adotar as regras relativas às indicações que devem constar da embalagem individual ou coletiva, em função do respetivo destino, para facilitar os controlos e evitar que sejam utilizadas para outros fins, que não aqueles a que se destinam.
- (16) Devem designar-se laboratórios de referência nacionais e da União para a harmonização dos requisitos aplicáveis ao teor de água,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### *Artigo 1.º*

#### **Objeto**

O presente regulamento complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com regras para a aplicação das normas de comercialização para a carne de aves de capoeira, nomeadamente no que se refere ao seguinte:

- (a) Critérios de classificação e definições;
- (b) Requisitos de apresentação, marcação e embalagem;
- (c) Modo de criação e método de produção;
- (d) Conservação e manuseamento;
- (e) Utilização de menções reservadas facultativas;
- (f) Níveis de tolerância;
- (g) Condições de importação.

## Artigo 2.º

### Âmbito

O presente regulamento é aplicável aos produtos enumerados no presente artigo. Os produtos que não os referidos no presente artigo só podem ser comercializados na União sob denominações que não induzam o consumidor em erro ao permitirem a confusão com os produtos a que se refere o presente artigo ou com as menções estabelecidas no artigo 10.º, em conformidade com o disposto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho<sup>8</sup>.

Para efeitos do presente regulamento, os produtos referidos no artigo 75.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 são definidos do seguinte modo (os termos correspondentes nas outras línguas oficiais da União são enumerados no anexo I):

#### 1) Carcaças de aves de capoeira

##### (a) GALOS, GALINHAS E FRANGOS (*Gallus domesticus*):

- i) Frango: ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
- ii) Galo, galinha: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada),
- iii) Capão: ave macho castrada cirurgicamente antes de ter atingido a maturidade sexual, abatida com uma idade mínima de 140 dias. Após a castração, os capões devem ter sido submetidos a engorda durante pelo menos 77 dias,
- iv) Pinto, *coquelet*: frango com peso inferior a 650 gramas/carcaça (sem miudezas, cabeça e patas). Um frango com um peso igual ou superior a 650 gramas, mas inferior ou igual a 750 g, pode ser designado «franguito», se a sua idade aquando do abate não exceder 28 dias. Os Estados-Membros podem aplicar o artigo 4.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101] para o controlo desta idade de abate,
- v) Irmão de poedeira: frango macho de estirpes de galinhas poedeiras, com a extremidade do esterno rígida mas não completamente ossificada e cuja idade mínima aquando do abate é de 70 dias;

##### (b) PERUS (*Meleagris gallopavo dom.*):

- i) Peru (jovem): ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
- ii) Peru adulto: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada);

##### (c) PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), patos Mulard (*Cairina moschata* × *Anas platyrhynchos*):

- i) Pato jovem, pato *Muscovy* (jovem), pato *Mulard* (jovem): ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada),

<sup>8</sup> Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, que altera os Regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho e revoga as Diretivas 87/250/CEE da Comissão, 90/496/CEE do Conselho, 1999/10/CE da Comissão, 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comissão e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão (JO L 304 de 22.11.2011, p. 18, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

- ii) Pato adulto, pato *Muscovy* adulto, pato *Mulard* adulto: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada);
- (d) GANSOS (*Anser anser dom.*):
  - i) Ganso (jovem): ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada). A camada adiposa em torno de toda a carcaça é fina ou pouco espessa. A gordura do ganso jovem pode ter uma cor indicativa de uma dieta especial,
  - ii) Ganso adulto: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada). Observa-se à volta de toda a carcaça uma camada adiposa de pouco espessa a espessa;
- (e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*):
  - i) Pintada (jovem): ave em que a extremidade do esterno é flexível (não ossificada),
  - ii) Pintada adulta: ave em que a extremidade do esterno é rígida (ossificada).

Para efeitos do disposto no presente regulamento, são consideradas equivalentes as formas masculina e feminina dos termos utilizados no primeiro parágrafo, alíneas a) a e).

## 2) Pedacos de aves de capoeira

- (a) Metade: meia carcaça, obtida por um corte longitudinal no plano formado pelo esterno e pela coluna vertebral;
- (b) Quarto: o quarto traseiro ou o quarto dianteiro obtido pelo corte transversal de uma metade;
- (c) Quartos da coxa não separados: ambos os quartos da coxa ligados por uma porção do dorso, com ou sem o uropígio;
- (d) Peito: o esterno e as costelas, ou parte destas, distribuídas de ambos os lados, com a massa muscular envolvente. O peito pode ser apresentado inteiro ou como metade;
- (e) Perna inteira: o fémur, a tíbia e o perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- (f) Perna inteira de frango com uma porção do dorso: o peso da porção de dorso não excede 25 % do peso do pedaço;
- (g) Coxa: o fémur com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- (h) Coxa não desossada com uma porção do dorso: obtém-se cortando um quarto traseiro na articulação entre a tíbia e o fémur. O peso da porção de dorso não excede 35 % do peso do pedaço. Remove-se a perna, a rótula e a gordura abdominal. A coxa com uma porção do dorso consiste na coxa, na parte do dorso contígua e na respetiva gordura. A glândula uropigial, a cauda e a carne adjacente ao ílio (carne ilíaca) podem estar ou não estar presentes;
- (i) Perna: a tíbia e o perónio com a massa muscular envolvente. Os dois cortes devem ser feitos nas articulações;
- (j) Asa: o úmero, o rádio, e o cúbito, juntamente com a massa muscular envolvente, o úmero ou o rádio/o cúbito, juntamente com a massa muscular envolvente podem ser apresentados separadamente. A extremidade, incluindo

os ossos cárpicos, pode ter sido ou não retirada. Os cortes devem ser feitos nas articulações;

- (k) Asas não separadas: ambas as asas ligadas por uma porção de dorso, não excedendo o peso desta última 45 % de todo o pedaço;
- (l) Carne de peito: a totalidade ou metade do peito interior ou exterior desossado, ou seja, sem esterno e costelas. No caso do peito de peru, a carne de peito pode incluir apenas o músculo peitoral profundo;
- (m) Carne de peito com fúrcula: a carne de peito sem pele, apenas com a clavícula e a ponta cartilaginosa do esterno, não excedendo o peso da clavícula e da cartilagem 3 % do pedaço;
- (n) *Magret, maigret*: carne de peito de pato ou ganso a que se refere o ponto 3, incluindo a pele e a gordura subcutânea que cobrem o músculo do peito, excluindo o músculo peitoral profundo;
- (o) Filete interior: o lombo é produzido separando o músculo peitoral interno do peito e do esterno. O filete interior é constituído por um único músculo intacto, com ou sem tendão;
- (p) Patas: a pata obtém-se cortando uma perna da carcaça na articulação entre o metatarso e a tibia. A carcaça é removida. A pata é constituída pelo metatarso e por quatro dedos (falanges) com a respetiva carne e pele;
- (q) Pés: obtém-se cortando uma perna da carcaça aproximadamente no esporão metatársico. A carcaça é removida. O pé é constituído por parte do metatarso e por quatro dedos (falanges) com a respetiva carne e pele;
- (r) Pescoço: obtém-se cortando o pescoço da carcaça na articulação do ombro e retirando a cabeça. O pescoço é constituído pelos ossos do pescoço com a sua carne;
- (s) Cabeça: obtém-se cortando a carcaça ao nível superior do pescoço e removendo a carcaça. A cabeça é constituída pelos ossos e pelo conteúdo do crânio, com o bico, carne e pele;
- (t) Supremo: metade do filete desossado, com a primeira falange da asa agarrada e com pele;
- (u) Fúrcula: clavícula com músculos envolventes;
- (v) Escápula: ossos da escápula com os músculos envolventes.

Relativamente aos produtos referidos no primeiro parágrafo, alíneas e), g) e i), a expressão «Os dois cortes devem ser feitos nas articulações» significa que os cortes devem ser feitos entre as duas linhas que delimitam as articulações, como ilustrado no anexo II.

Os produtos referidos no primeiro parágrafo, alíneas d) a l), podem ser apresentados com ou sem pele. A ausência da pele no caso dos produtos referidos no primeiro parágrafo, alíneas d) a j), ou a presença da pele no caso do produto referido no primeiro parágrafo, alínea l), deve ser mencionada na rotulagem.

No caso dos produtos referidos no primeiro parágrafo, alíneas d) a l), a desossa, a aparagem e o corte em porções devem efetuar-se sem danos.

Sempre que os produtos a que se refere o primeiro parágrafo, alíneas l), m) e o) tenham sido submetidos a processos de desmancha (como a aparagem e o corte em porções) que não

tenham sido suficientes para alterar a estrutura interna das fibras musculares da carne e eliminar as características da mesma, deve utilizar-se a menção «filete».

### 3) Pasta de fígado (*foie gras*)

Os fígados de ganso ou de pato das espécies *Cairina moschata* ou *Cairina moschata* × *Anas platyrhynchos* que foram alimentados de modo a produzir uma hipertrofia das células hepáticas adiposas.

As aves cujos fígados são removidos devem ser completamente sangradas, e os fígados devem apresentar uma cor uniforme.

Os fígados devem apresentar o seguinte peso:

- (a) os fígados de pato devem pesar pelo menos 300 gramas líquidos;
- (b) os fígados de ganso devem pesar pelo menos 400 gramas líquidos.

## Artigo 3.º

### Definições

Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

- (a) «Carcaça»: o corpo completo de uma ave de capoeira das espécies referidas no artigo 2.º, ponto 1, depois de sangrada, depenada e eviscerada; é facultativa, todavia, a ablação dos rins; a carcaça eviscerada pode ser colocada à venda com ou sem miudezas, ou seja, coração, fígado e moela, inseridas na cavidade abdominal, e com ou sem pescoço;
- (b) «Pedacos de carcaça»: carne de aves de capoeira que, dadas as dimensões e as características de tecido muscular, pode ser identificada como tendo sido obtida a partir das respetivas partes da carcaça;
- (c) «Comercialização»: a detenção ou exposição para venda, oferta para venda, venda, entrega ou qualquer outra forma de comercialização;
- (d) «Rotulagem»: a definição constante do artigo 2.º, n.º 2, alínea j), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

## Artigo 4.º

### Apresentação das carcaças de aves de capoeira

- 1. As carcaças das aves de capoeira devem ser apresentadas para venda numa das seguintes formas:
  - (a) Parcialmente evisceradas («limpas»);
  - (b) Com miudezas;
  - (c) Sem miudezas.
- 2. Pode ser aditado, na embalagem, o termo «evisceradas».
- 3. Por carcaças parcialmente evisceradas entende-se as carcaças de que não foram removidos o coração, o fígado, os pulmões, a moela, o esófago e os rins.
- 4. Em todos os tipos de apresentação de carcaças referidos no n.º 1, no caso de a cabeça não ser removida, podem incluir a traqueia, o esófago e o papo.

5. As miudezas devem incluir apenas o coração, a moela e o fígado, o oviduto, as gemas e os ovos prontos para a postura, provenientes de galinhas de reforma no matadouro, bem como todas as outras partes consideradas comestíveis pelos consumidores no mercado em que o produto se destina ao consumo final. A vesícula deve ser retirada do fígado. A moela deve apresentar-se sem a membrana rija e o seu conteúdo deve ter sido retirado. O coração pode apresentar-se com ou sem o saco pericárdico.

#### *Artigo 5.º*

##### **Nomes das carcaças e dos pedaços de aves de capoeira**

1. As denominações dos géneros alimentícios, na aceção do artigo 9.º, n.º 1, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1169/2011, sob as quais são vendidos os produtos abrangidos pelo presente regulamento, devem ser as estabelecidas no artigo 2.º do presente regulamento e os termos correspondentes nas outras línguas oficiais da União enumeradas no anexo I do presente regulamento, qualificados no caso:
  - (a) Das carcaças inteiras, por referência a uma das formas de apresentação previstas no artigo 4.º, n.º 1;
  - (b) Dos pedaços de aves de capoeira, por referência às respetivas espécies.
2. As denominações dos produtos referidos no artigo 2.º, pontos 1 e 2, podem ser completadas por outras menções, desde que estas respeitem as práticas leais de informação referidas no artigo 7.º do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.

#### *Artigo 6.º*

##### **Comercialização, rotulagem e apresentação da carne de aves de capoeira**

1. No caso da carne de aves de capoeira pré-embalada, as condições de comercialização em conformidade com o anexo VII, parte V, secção III, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 devem constar da pré-embalagem ou de um rótulo nela fixado.
2. Em derrogação do n.º 1, no caso de entrega de carne de aves de capoeira a instalações de desmancha ou de transformação, não será necessário apor as menções previstas naquela disposição.

#### *Artigo 7.º*

##### **Temperatura da carne de aves de capoeira congelada**

A carne de aves de capoeira congelada deve cumprir o disposto no anexo VII, parte V, secção II, ponto 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013:

A carne de aves de capoeira congelada deve ser mantida a uma temperatura constante de – 12 °C ou inferior, em todos os pontos do produto, com breves subidas de, no máximo, 3 °C. Estas tolerâncias de temperatura do produto devem respeitar as boas práticas de armazenamento e distribuição durante a distribuição local e nos expositores de venda a retalho.

*Artigo 8.º*

**Classificação da carne de aves de capoeira**

1. A carne de aves de capoeira pode ser classificada como de classe A ou de classe B, consoante a conformação e o aspeto das carcaças ou dos pedaços.
2. Para serem classificados «A» ou «B», as carcaças e os pedaços de aves de capoeira devem estar:
  - (a) Intactos, atendendo à apresentação;
  - (b) Limpos, isentos de matéria estranha visível, sujidade ou sangue;
  - (c) Isentos de qualquer cheiro estranho;
  - (d) Isentos de manchas visíveis de sangue, exceto aquelas que sejam pequenas e pouco visíveis;
  - (e) Isentos de ossos partidos salientes;
  - (f) Isentos de contusões graves.

No caso das aves de capoeira no estado fresco, não deve haver vestígios de refrigeração prévia.
3. Além de deverem cumprir os critérios estabelecidos no n.º 2, para serem classificados na classe A, as carcaças e os pedaços de aves de capoeira devem satisfazer os seguintes critérios:
  - (a) Devem ter boa conformação. Devem apresentar muita carne, peito bem desenvolvido, largo, longo e cheio e pernas cheias. Os frangos e patos e perus jovens devem apresentar uma camada adiposa fina e regular no peito, dorso e coxas. Nos galos, galinhas, patos adultos e gansos jovens, é admitida uma camada adiposa mais espessa. Nos gansos adultos, deve observar-se à volta de toda a carcaça uma camada adiposa de pouco espessa a espessa; No caso da carne de peito, pode aceitar-se até 2 %, em peso, de cartilagem (extremidade flexível do esterno);
  - (b) No caso do peito, pernas, uropígio, articulações das patas e extremidades das asas podem apresentar algumas pequenas penas, tubos (cálamos das penas) e pelos (filoplumas). No caso dos galos e galinhas, patos, perus e gansos podem também apresentar algumas penas, tubos (cálamos das penas) e pelos (filoplumas) noutras partes;
  - (c) São permitidos alguns danos, contusões e descolorações desde que os mesmos sejam poucos, pequenos e pouco visíveis e não se localizem no peito ou nas pernas. Pode faltar a extremidade da asa. É admitida uma ligeira vermelhidão na extremidade das asas e folículos;
  - (d) No caso das aves de capoeira congeladas ou ultracongeladas não deve haver vestígios de queimadura de congelador, conforme descrito no anexo III, exceto aquelas que são casuais, pequenas, pouco visíveis e não localizadas no peito ou nas pernas.

## Artigo 9.º

### Indicação dos métodos de refrigeração

O rótulo pode conter uma indicação da utilização de um dos seguintes métodos de refrigeração e os termos correspondentes nas outras línguas oficiais da União enumeradas no anexo IV:

- (a) Refrigeração por ventilação: refrigeração das carcaças de aves de capoeira com ar frio;
- (b) Refrigeração por pulverização de ar: refrigeração das carcaças de aves de capoeira com ar frio intercalado com neblina de água ou aerossol;
- (c) Refrigeração por imersão: refrigeração das carcaças de aves de capoeira em tanques de água ou de gelo e água em conformidade com o processo de fluxo de água em contracorrente.

## Artigo 10.º

### Menções reservadas facultativas

1. Sem prejuízo de outros sistemas de rotulagem que abranjam outros modos de criação e que sejam regulados pela legislação da União, as seguintes menções e os termos correspondentes nas outras línguas oficiais da União enumeradas no anexo V só podem figurar na rotulagem dos produtos referidos no artigo 2.º se estiverem preenchidas as condições pertinentes estabelecidas no anexo VI:

- (a) «Alimentado com ... % de ...»;
- (b) «Produção extensiva em interior»;
- (c) «Produção em semiliberdade»;
- (d) «Produção ao ar livre»;
- (e) «Produção em liberdade».

As menções referidas no primeiro parágrafo podem ser completadas por indicações relativas às características especiais dos respetivos modos de criação.

As únicas menções que podem ser utilizadas para designar produtos provenientes de animais criados ao ar livre são as enumeradas no n.º 1, alíneas c), d) e e).

No caso de um produto que não satisfaça as condições para ser rotulado com as menções enumeradas no n.º 1, alíneas c), d) e e), não pode ser utilizado nenhum rótulo, documento comercial, material publicitário, nem qualquer forma de publicidade ou de apresentação em que se alegue, dê a entender ou sugira que o produto provém de animais criados ao ar livre.

Quando, no rótulo da carne proveniente de patos e gansos criados para produção de *foie gras*, for indicado um modo de criação ao ar livre referido no n.º 1, alíneas c), d) e e), essa indicação deve ser acompanhada da expressão «criados para produção de *foie gras*».

2. A indicação da idade aquando do abate ou da duração do período de engorda só será permitida na rotulagem se for utilizada uma das menções referidas no n.º 1 e para idades não inferiores às indicadas no anexo VI, alíneas b), c) ou d). No entanto, tal não se aplica aos produtos referidos no artigo 2.º, ponto 1, alínea a), subalínea iv).

3. Os n.ºs 1 e 2 aplicam-se sem prejuízo das medidas técnicas nacionais que forem além dos requisitos mínimos estabelecidos no anexo VI, aplicáveis apenas aos produtores do Estado-Membro em causa, e sob reserva de serem compatíveis com o direito da União.
4. As medidas técnicas nacionais a que se refere o n.º 3 devem ser comunicadas à Comissão.
5. Os Estados-Membros podem prever a utilização, por operadores de empresas do setor alimentar, de menções que não as referidas nos n.ºs 1 e 2 e constantes do anexo VI, desde que:
  - (a) Essas menções sejam coerentes com o método de obtenção do produto e não induzam os consumidores em erro;
  - (b) Essas menções não criem qualquer confusão com as menções referidas nos n.ºs 1 e 2;
  - (c) As especificações do produto estejam documentadas;
  - (d) Sejam realizados controlos adequados sob o escrutínio das autoridades competentes do Estado-Membro em causa.
6. Cumpridas as condições a que se refere o n.º 5, os Estados-Membros devem comunicar à Comissão essas menções nacionais antes de qualquer utilização pelos operadores de empresas do setor alimentar. A Comissão informará os outros Estados-Membros de qualquer notificação dessas menções e publicá-las-á no sítio Web Europa.
7. A qualquer momento, e a pedido da Comissão, os Estados-Membros devem prestar todas as informações necessárias para avaliar a compatibilidade com o direito da União das medidas técnicas nacionais a que se refere o n.º 3 e das menções nacionais a que se refere o n.º 5.

### *Artigo 11.º*

#### **Registos das menções reservadas facultativas**

1. Os operadores de empresas do setor alimentar que comercializem produtos que utilizem as menções referidas no artigo 10.º, n.º 1, devem manter um registo separado, por modo de criação, com os seguintes elementos:
  - (a) Nomes e endereços dos produtores das aves de capoeira, que devem ser registados pela autoridade competente do Estado-Membro;
  - (b) A pedido da autoridade competente, o número de aves mantidas por cada produtor, por lote de produção;
  - (c) Número e peso da carcaça ou peso vivo total das aves entregues e transformadas;
  - (d) Informações relativas à venda, incluindo os nomes e endereços dos compradores, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição.
2. Os produtores a que se refere o n.º 1, alínea a), devem manter registos atualizados, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição, do número de aves, repartidas por modo de criação, incluindo o número de aves vendidas, os nomes e endereços dos compradores e as quantidades e origem dos alimentos para animais.

Os produtores que utilizem os modos de criação referidos no artigo 10.º, n.º 1, alíneas c), d) e e), devem, para além das informações previstas no primeiro parágrafo do presente número, manter registos da data em que as aves tiveram pela primeira vez acesso a um espaço ao ar livre.

3. Os fabricantes e fornecedores de alimentos para animais devem manter, durante um período mínimo de seis meses a seguir à sua expedição, registos que mostrem que a composição dos alimentos fornecidos aos produtores para os modos de criação de animais referidos no artigo 10.º, n.º 1, alínea a), cumpre os requisitos estabelecidos no anexo VI.
4. Os centros de incubação devem manter, durante um período mínimo de seis meses a seguir à expedição das aves, registos das aves das raças reconhecidas como raças de crescimento lento fornecidas aos produtores para os modos de criação referidos no artigo 10.º, n.º 1, alíneas d) e e).

#### *Artigo 12.º*

##### **Organismos de supervisão das menções reservadas facultativas**

Os organismos designados pelos Estados-Membros para supervisionar as menções referidas no artigo 10.º devem cumprir os critérios definidos na norma ISO/IEC 17065<sup>9</sup> e ser licenciados e supervisionados pelas autoridades competentes do Estado-Membro em causa.

#### *Artigo 13.º*

##### **Indicações facultativas para a carne de aves de capoeira importada**

A carne de aves de capoeira importada de países terceiros pode apresentar uma ou mais indicações facultativas previstas nos artigos 9.º e 10.º, desde que seja acompanhada de um certificado emitido pela autoridade competente do país de origem que ateste a conformidade dos produtos em causa com as disposições pertinentes do presente regulamento.

A pedido de um país terceiro, a Comissão elabora uma lista dessas autoridades.

#### *Artigo 14.º*

##### **Teor máximo de água da carne de aves de capoeira**

1. As carcaças de frango congeladas e ultracongeladas só podem ser comercializadas na União se o teor de água, determinado pelo método de análise definido no artigo 5.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101], não exceder os valores tecnicamente inevitáveis estabelecidos no anexo VII do presente regulamento.
2. Os pedaços de aves de capoeira frescos, congelados e ultracongelados a seguir enumerados só podem ser comercializados na União se o teor de água, determinado pelo método de análise definido no artigo 8.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101], não exceder os valores tecnicamente inevitáveis estabelecidos no anexo VIII do presente regulamento:
  - (a) Carne de peito de frango, com ou sem fúrcula, sem pele;

---

<sup>9</sup> ISO/IEC 17065:2012, Avaliação da conformidade — Requisitos para organismos de certificação de produtos, processos e serviços.

- (b) Peito de frango, com pele;
  - (c) Coxas, pernas, pernas inteiras, pernas inteiras com uma porção do dorso e quartos da coxa, de frango, com pele;
  - (d) Carne de peito de peru, sem pele;
  - (e) Peito de peru, com pele;
  - (f) Coxas, pernas e pernas inteiras de peru, com pele;
  - (g) Carne desossada da perna inteira de peru, sem pele.
3. Os teores máximos de água absorvida das carcaças de frangos nos matadouros são estabelecidos no anexo IX.
4. A autoridade competente de um Estado-Membro pode autorizar a comercialização de carne de aves de capoeira não conforme com os n.ºs 1 ou 2, desde que a embalagem esteja marcada com uma fita ou um rótulo que ostente, em letras maiúsculas vermelhas, pelo menos uma das indicações que constam do anexo X.

Essas indicações são colocadas de modo a serem facilmente visíveis, claramente legíveis e indelévels, não devendo ser ocultadas, obscurecidas ou interrompidas por outras inscrições ou imagens. As letras devem ter uma altura de, pelo menos, 1 cm nas embalagens individuais e 2 cm nas embalagens coletivas.

#### *Artigo 15.º*

##### **Notificação de controlos do teor de água**

1. As autoridades competentes dos Estados-Membros devem informar sem demora o laboratório nacional de referência dos resultados dos controlos previstos nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101] por elas efetuados ou efetuados sob a sua responsabilidade.

Os laboratórios nacionais de referência devem notificar à Comissão, até 30 de junho de cada ano, os resultados dos controlos previstos nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101]. A Comissão informa o comité a que se refere o artigo 229.º, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 sobre os resultados dos controlos.

2. Os Estados-Membros devem adotar todas as medidas necessárias para os controlos previstos nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101]. Os Estados-Membros devem informar os outros Estados-Membros e a Comissão sobre essas medidas. Quaisquer alterações destas medidas devem ser comunicadas aos outros Estados-Membros e à Comissão.

#### *Artigo 16.º*

##### **Comité de peritos no controlo do teor de água**

O comité de peritos no controlo do teor de água da carne de aves de capoeira deve atuar como organismo de coordenação das atividades de ensaio dos laboratórios nacionais de referência. O comité será constituído por representantes da Comissão e dos laboratórios nacionais de

referência. As tarefas do comité e dos laboratórios nacionais de referência, bem como a estrutura organizativa do comité, são estabelecidas no anexo XI.

*Artigo 17.º*

**Revogação**

É revogado o Regulamento (CE) n.º 543/2008.

As remissões para o regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento e para o Regulamento de Execução (UE) 2025/XXX [Serviço das Publicações: inserir a referência ao documento C(2025)8101], conforme aplicável, e ler-se de acordo com o quadro de correspondência constante do anexo XII do presente regulamento.

*Artigo 18.º*

**Entrada em vigor**

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável nos Estados-Membros, em conformidade com os Tratados.

Feito em Bruxelas, em 6.10.2025

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
*Ursula VON DER LEYEN*