

RECTIFICAÇÕES

Rectificação do Regulamento (CE) n.º 1047/2009 do Conselho, de 19 de Outubro de 2009, que altera o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas, no que respeita às normas de comercialização para a carne de aves de capoeira

(«Jornal Oficial da União Europeia» L 290 de 6 de Novembro de 2009)

Na página 3, no anexo, no ponto 2, na alínea b [novos pontos 5, 6 e 7 aditados à secção II da parte B do anexo XIV do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 (alterado)]:

- em vez de:* «5. 'Preparação de carne de aves de capoeira': carne de aves de capoeira na aceção do presente regulamento, incluindo carne de aves de capoeira que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne crua;
6. 'Preparação à base de carne fresca de aves de capoeira': preparação na qual foi utilizada "carne fresca de aves de capoeira", na aceção do presente regulamento. Todavia, os Estados-Membros podem estabelecer exigências de temperatura ligeiramente diferentes a aplicar durante o período mínimo necessário, e apenas na medida do necessário, para facilitar o tratamento e a desmancha realizados na fábrica durante a produção das preparações à base de carne fresca de aves de capoeira;
7. 'Produto à base de carne de aves de capoeira': produto à base de carne conforme definido no ponto 7.1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004, no qual foi utilizada 'carne de aves de capoeira', na aceção do presente regulamento.»;
- deve ler-se:* «5. 'Preparação de carne de aves de capoeira': carne de aves de capoeira, incluindo carne de aves de capoeira que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne crua;
6. 'Preparação à base de carne fresca de aves de capoeira': preparação na qual foi utilizada "carne fresca de aves de capoeira". Todavia, os Estados-Membros podem estabelecer exigências de temperatura ligeiramente diferentes a aplicar durante o período mínimo necessário, e apenas na medida do necessário, para facilitar o tratamento e a desmancha realizados na fábrica durante a produção das preparações à base de carne fresca de aves de capoeira;
7. 'Produto à base de carne de aves de capoeira': produto à base de carne conforme definido no ponto 7.1 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 853/2004, no qual foi utilizada 'carne de aves de capoeira'.»;
-