

REGLAMENTO (CEE) Nº 2891/93 DE LA COMISIÓN

de 21 de octubre de 1993

por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 1538/91 que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1906/90 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1906/90 del Consejo, de 26 de junio de 1990, por el que se establecen normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral (¹), modificado por el Reglamento (CEE) nº 317/93 (²), y, en particular, sus artículos 7 y 9,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1538/91 de la Comisión (³), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1980/92 (⁴), establece las disposiciones de aplicación de las normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral:

Considerando que, a la luz de la experiencia adquirida, procede modificar determinadas definiciones relativas a las especies, la edad y la presentación de las canales, así como a la configuración anatómica; que es necesario definir el producto denominado «magret» o «maigret» para evitar prácticas fraudulentas;

Considerando que, con objeto de aplicar de manera uniforme el Reglamento (CEE) nº 1538/91, procede definir los conceptos de comercialización «lote» en el sector de la carne de aves de corral así como modificar las tolerancias específicas relacionadas con la vigilancia de la utilización de las definiciones de las canales de las aves de corral, de los nombres de las presentaciones y de las categorías de calidad de las canales y cortes;

Considerando que, con objeto de adaptarse a la situación real del sector, deben modificarse determinados criterios aplicables a las condiciones de cría y a los umbrales cuantitativos para la mención facultativa en lo que respecta al método de cría;

Considerando que el artículo 14 del Reglamento (CEE) nº 1538/91 establece que los nombres de los productos y los términos que deban indicarse se expresarán como mínimo en el idioma o idiomas del Estado miembro en el que tenga lugar la venta al por menor o cualquier otra utilización; que procede modificar esta disposición con arreglo a la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18

de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final (⁵), cuya última modificación la constituye la Directiva 91/72/CEE (⁶), con objeto de facilitar la comercialización de la carne de aves de corral en los casos distintos del suministro de la carne de aves de corral al consumidor final;

Considerando que, teniendo en cuenta la evolución económica y técnica tanto en la fase de preparación de las aves de corral como en la de los controles, y dado que el contenido de agua presenta un interés particular en la comercialización de la carne de pollo congelada o ultracongelada, resulta necesario adaptar las disposiciones pertinentes tras los estudios realizados a nivel comunitario; que, consecuentemente, procede fijar el contenido máximo de agua en las canales de pollos congelados o ultracongelados, así como definir un sistema de control tanto en los mataderos como en todas las etapas de la comercialización, sin trasgredir el principio de libre circulación de mercancías en un mercado único;

Considerando que es necesario comprobar la absorción de agua en el establecimiento de producción, y establecer métodos fiables para la determinación del contenido de agua añadida al preparar las canales de pollos congelados o ultracongelados, sin distinguir entre el líquido fisiológico y el agua exterior procedente de la preparación de los pollos, dado que esta distinción plantea dificultades de carácter práctico;

Considerando que procede prohibir la comercialización, sin la mención pertinente en el envase, de pollos congelados o ultracongelados considerados como no conformes; que, por consiguiente, es necesario establecer reglas prácticas relativas a las menciones que han de colocarse en los envases individuales y colectivos según su destino, con objeto de facilitar el control y evitar que se utilicen para otros fines;

Considerando que es necesario prever las medidas que deben tomarse cuando los controles pongan de manifiesto el carácter irregular de un envío en el que las mercancías no satisfacen las condiciones del presente Reglamento; que conviene establecer un procedimiento de resolución de los conflictos que puedan surgir en relación con los envíos intracomunitarios;

(¹) DO n.º L 173 de 6. 7. 1990, p. 1.

(²) DO n.º L 37 de 13. 2. 1993, p. 8.

(³) DO n.º L 143 de 7. 6. 1991, p. 11.

(⁴) DO n.º L 198 de 17. 7. 1992, p. 31.

(⁵) DO n.º L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

(⁶) DO n.º L 42 de 13. 2. 1991, p. 27.

Considerando que, en caso de litigio, la Comisión debe poder actuar *in situ* adoptando las medidas adecuadas a la situación;

Considerando que la armonización de los requisitos al contenido de agua implica la designación de laboratorios comunitarios y nacionales de referencia;

Considerando que procede prever que los Estados miembros adopten los métodos prácticos de control del contenido de agua de los pollos congelados o ultracongelados; que, con objeto de garantizar una aplicación uniforme del presente Reglamento, conviene prever que los Estados miembros informen a la Comisión y a los demás Estados miembros acerca de dichos métodos;

Considerando que el artículo 12 del Reglamento (CEE) n° 1906/90 establece que el Reglamento (CEE) n° 2967/76 del Consejo, de 23 de noviembre de 1976, por el que se establecen normas comunes relativas al contenido de agua admitido en gallos, gallinas y pollos congelados o ultracongelados (*), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3204/83 (**), seguirá siendo aplicable hasta que se apliquen las medidas adoptadas de conformidad con el artículo 7 del mismo Reglamento; que las medidas para la aplicación de dichas normas se incluyen en el presente Reglamento; que, por tanto, procede derogar dicho Reglamento, así como el Reglamento (CEE) n° 2785/80 de la Comisión, de 30 de octubre de 1980, por el que se establecen modalidades de aplicación del Reglamento (CEE) n° 2967/76 por el que se establecen normas comunes relativas al contenido de agua admitido en gallos, gallinas y pollos congelados y ultracongelados (**), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 3759/85 (**);

Considerando que el Comité de gestión de carne y huevos de aves de corral no ha emitido dictamen alguno en el plazo establecido por su presidente.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) n° 1538/91 quedará modificado como sigue:

1) El artículo 1 quedará modificado como sigue:

- (Sólo afecta a la versión neerlandesa).
- El cuarto guión de la letra a) del punto 1 se sustituirá por el texto siguiente:
 - * — Pollito: pollo de peso inferior a 650 gramos de peso canal, (expresado sin menudillos,

cabeza ni patas). Los pollos de 650 a 750 gramos podrán denominarse "pollitos" si su edad en el momento del sacrificio no excede 28 días. Para comprobar la edad en el momento del sacrificio, los Estados miembros podrán aplicar el artículo 11.*

— La letra c) del punto 1 se sustituirá por el texto siguiente:

* c) Patos (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina moschata*), pato cruzado (C.m.x.A.p.):

— pato (joven) o anadino, pato de Berbería (joven), pato cruzado (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),

— pato, pato de Berbería y pato cruzado: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada);*.

— La letra b) del punto 2 se sustituirá por el texto siguiente:

* b) Cuarto: cuarto trasero o delantero obtenido por corte transversal de un medio;*.

— La letra f) del punto 2 se sustituirá por el texto siguiente:

* f) Cuarto trasero de pollo: la porción de espalda que no sobrepase el 25 % del peso del corte;*.

— En el punto 2 se insertará la letra m) siguiente:

* m) Magret, maigret: filete de pechuga de los patos y ocas mencionados en el punto 3, con la piel y la grasa subcutánea que recubre el músculo pectoral, pero sin el músculo pectoral profundo.*

— Tras las letras a) a m) del punto 2 se insertará el párrafo siguiente:

* En el caso de los productos que figuran en las letras e), g) y h), la frase "los cortes se harán por las articulaciones" significa que los cortes se harán entre las dos líneas que delimitan las articulaciones, tal como indica el gráfico del Anexo I *bis*.*

2) Se insertará el artículo 1 *bis* siguiente:

* Artículo 1 bis

A los efectos del presente Reglamento se entenderá por:

"comercialización": la posesión o la exposición con vistas a la venta, la puesta en venta, la venta, la entrega o cualquier otro tipo de comercialización;

"lote": la carne de aves de corral de la misma especie y tipo, de la misma clase, la misma serie de producción, procedente del mismo matadero o centro de despique, situado en el mismo lugar en el que vaya a realizarse la inspección. A los efectos del artículo 8 y de los Anexos V y VI, un lote únicamente incluirá envases inmediatos de la misma categoría de peso nominal.*

(*) DO n° L 339 de 8. 12. 1976, p. 1.

(**) DO n° L 315 de 15. 11. 1983, p. 17.

(*) DO n° L 288 de 31. 10. 1980, p. 13.

(*) DO n° L 356 de 31. 12. 1985, p. 64.

3) El apartado 3 del artículo 2 será sustituido por el texto siguiente :

« 3. Para toda presentación de canales, y en el caso de que no se extraiga la cabeza, las canales podrán presentarse con la tráquea, el esófago y el buche. »

4) El artículo 7 quedará modificado como sigue :

— El apartado 1 será sustituido por el texto siguiente :

« 1. Las decisiones que resulten del incumplimiento de los artículos 1, 2 y 6 únicamente podrán adoptarse respecto de la totalidad del lote que se haya controlado de conformidad con lo dispuesto en el presente artículo. »

— Se suprimirá el apartado 2.

— El cuadro incluido en el apartado 3 será sustituido por el cuadro siguiente :

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Número tolerable de unidades defectuosas	
		Total	Para los puntos 1 (c) y 3 del artículo 1 y en el apartado 1 del artículo 6
1	2	3	4
100 — 500	30	5	2
501 — 3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(c) Margen de tolerancia para cada especie y no entre especies. »

— Los apartados 4 y 5 serán sustituidos por el texto siguiente :

« 4. En el control de un lote de carne de aves de corral de la categoría A, se permitirá el número total tolerable de unidades defectuosas mencionado en la tercera columna del cuadro del apartado 3. En el caso de los filetes de pechuga, estas unidades defectuosas podrán asimismo incluir filetes con un máximo de 2 % en peso de cartilago (extremidad flexible del esternón).

No obstante, el número de unidades defectuosas que no se ajusten a lo dispuesto en los puntos 1 y 3 del artículo 1 y en el apartado 1 del artículo 6 no excederá del número que aparece en la cuarta columna del cuadro incluido en el apartado 3.

En lo que atañe al punto 3 del artículo 1, las unidades defectuosas únicamente se consideraran tolerables cuando alcancen un peso mínimo de 240 g. en el caso de los higados de pato, y de 385 g. en el de los higados de oca.

5. En el control de un lote de carne de aves de corral de la categoría B, se duplicará el número tolerable de unidades defectuosas. »

5) El artículo 10 quedará modificado como sigue :

— el párrafo introductorio del apartado 1 será sustituido por el texto siguiente :

« 1. Para indicar los sistemas de cría, con excepción de los sistemas orgánicos o biológicos, sólo podrán utilizarse los términos que aparecen a continuación y los términos correspondientes en las demás lenguas comunitarias enumerados en el Anexo III en el etiquetado, a que se refiere la letra a) de apartado 3 del artículo 1 de la Directiva 79/112/CEE y, en cualquier caso, sólo podrán indicarse si se cumplen las condiciones pertinentes contenidas en el Anexo IV. »

— (Sólo afecta a la versión neerlandesa).

— El apartado 2 será sustituido por el texto siguiente :

« 2. La edad del ave en el momento del sacrificio o la duración de la fase de engorde sólo podrán indicarse cuando se utilice uno de los términos del apartado 1 y siempre que se trate de edades iguales o superiores a las indicadas en las letras b), c) o d) del Anexo IV. No obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de los animales mencionados en el cuarto guión de la letra a) del punto 1 del artículo 1. »

6) El artículo 14 será sustituido por el texto siguiente :

« Artículo 14

Los nombres de los productos y los demás términos contemplados en el presente Reglamento se indicarán :

- cuando se trate de ventas destinadas al consumidor final : en una lengua que sea fácilmente comprensible por los compradores a que se refiere el artículo 14 de la Directiva 79/112/CEE del Estado miembro en el que se efectúe la venta, esta disposición no impedirá que dichas indicaciones figuren en varias lenguas,
- en los demás casos : en una o varias lenguas de la Comunidad. »

7) Se insertará el artículo 14 bis siguiente :

« Artículo 14 bis

1. Sin perjuicio de los 6 y 10, los pollos congelados y ultracongelados sólo podrán comercializarse dentro de la Comunidad con fines comerciales o como actividad profesional si su contenido de agua no sobrepasa el mínimo técnico inevitable determinado por cualquiera de los dos métodos de análisis descritos en los Anexos V (técnica de escurrido) o VI (técnica química).

2. Las autoridades competentes designadas por cada Estado miembro velarán por que los mataderos adopten todas las medidas necesarias para el cumplimiento de las disposiciones del apartado 1 y, en particular, por que:

- se tomen muestras para controlar la absorción de agua durante la refrigeración y el contenido de agua de los pollos congelados y ultracongelados,
- los resultados de los controles se registren y conserven, durante un periodo de un año,
- cada lote sea marcado de tal modo que pueda comprobarse su fecha de producción; la marca utilizada deberá figurar en el registro de producción.

3. Los controles regulares sobre la cantidad de agua absorbida por las aves, con arreglo al método que figura en el Anexo VII o con arreglo al método descrito en el Anexo V, serán efectuados en los mataderos al menos una vez durante cada periodo de trabajo de cuatro horas.

Cuando se compruebe que la cantidad de agua absorbida es superior al contenido total de agua admitido en el presente Reglamento, habida cuenta del agua absorbida por las canales durante las distintas fases de preparación no sujetas a control y, en todo caso, cuando el agua absorbida supere los porcentajes contemplados en el punto 9 del Anexo VII o en el punto 7 del Anexo V, los mataderos efectuarán inmediatamente los ajustes técnicos necesarios en el sistema de preparación de las canales.

4. En todos los casos mencionados en el párrafo segundo del apartado 3 y, en cualquier caso, al menos una vez cada dos semanas, los controles sobre el agua a que se refiere el apartado 1 se realizarán por muestreo sobre pollos congelados y ultracongelados procedentes de cada matadero, de conformidad con los Anexos V o VI, a elección de la autoridad competente del Estado miembro. Dichos controles no se efectuarán en el caso de canales con respecto a las cuales se aporten pruebas, a satisfacción de la autoridad competente, de que se destinan exclusivamente a la exportación.

5. Los controles mencionados en los apartados 3 y 4 serán efectuados por las autoridades competentes o bajo su responsabilidad. Las autoridades competentes podrán, en casos concretos, aplicar más rigurosamente las disposiciones del apartado 3 y, en particular, de los puntos 1 y 9 del Anexo VII, así como las del apartado 4, respecto de un matadero concreto, cuando resulte necesario para mantener el contenido total de agua dentro de los límites admitidos en el presente Reglamento.

6. Si el resultado de los controles contemplados en el apartado 4 indica una superación de los límites tolerados, se considerará que el lote no se ajusta a lo dispuesto en el presente Reglamento. No obstante, en

tal caso, el matadero podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis con arreglo a un método que determinará la autoridad competente del Estado miembro.

7. Cuando, en su caso tras el segundo análisis, se considere que el lote de que se trate no se ajusta al presente Reglamento, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas para permitir la comercialización de dicho lote en la Comunidad siempre que tanto los embalajes individuales como colectivos de las canales de que se trate sean identificados por el matadero bajo la supervisión de la autoridad competente con un precinto o etiqueta en los que figure al menos una de las indicaciones siguientes en mayúsculas rojas:

Contenido en agua superior al límite CEE

Vandindhold overstiger EØF-Normen

Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert

Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK

Water content exceeds EEC limit

Teneur en eau supérieure à la limite CEE

Tenore d'acqua superiore al limite CEE

Watergehalte hoger dan het EEG-maximum

Teor de água superior ao limite CEE.

El lote a que se refiere el párrafo primero permanecerá bajo la supervisión de la autoridad competente hasta que sea tratado de conformidad con el presente apartado o reciba otro destino. Cuando se certifique a la autoridad competente que el lote a que se refiere el párrafo primero se destina a la exportación, dicha autoridad adoptará cuantas medidas considere necesarias para evitar que el lote se comercialice dentro de la Comunidad.

Las indicaciones previstas en el párrafo primero se fijarán en un lugar destacado de forma fácilmente visible, claramente legible e indeleble. En modo alguno se ocultarán, oscurecerán o se interrumpirán con otras indicaciones o figuras. Las letras de los envases individuales deberán, tener, como mínimo, 1 cm de altura, y las de los colectivos, 2 cm.

8. Cuando se abriguen fundadas sospechas de que se han producido irregularidades, el Estado miembro de destino podrá efectuar controles no discriminatorios sobre pollos congelados o ultracongelados seleccionados al azar para comprobar que los envíos cumplen los requisitos del presente artículo.

9. Los controles a que se refiere el apartado 8 se llevarán a cabo en el lugar de destino de las mercancías o en otro lugar adecuado siempre que, en este último caso, el lugar escogido no se halle en la frontera, obstaculice lo menos posible el envío de las mercancías, y que éstas puedan llegar con normalidad a su destino, una vez tomada la muestra apropiada. No obstante, los productos no podrán ser vendidos al consumidor final hasta que se disponga de los resultados del control.

Los controles se realizarán lo antes posible a fin de no retrasar indebidamente la comercialización de las mercancías ni provocar demoras que pudieran deteriorar su calidad.

Los resultados de estos controles y las decisiones subsiguientes, así como los motivos de su adopción, deberán ser notificados al expedidor, el destinatario o su representante, a más tardar, a los dos días hábiles de la toma de muestras. Las decisiones adoptadas por la autoridad competente del Estado miembro de destino, así como los motivos de su adopción, deberán ser notificados a la autoridad competente del Estado miembro expedidor.

A petición del expedidor o su representante, dichas decisiones y sus motivos le serán comunicados por escrito, con indicación de las vías de recurso que le ofrece la legislación vigente en el Estado miembro de destino y de los procedimientos y los plazos aplicables.

10. Si el resultado de los contratos contemplados en el apartado 8 indica una superación de los límites tolerados, el poseedor del lote podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis con arreglo al método de su elección en uno de los laboratorios de referencia que se enumeran en el Anexo VIII, o en otro laboratorio autorizado a tal efecto por las autoridades competentes. Los gastos derivados de este segundo análisis correrán a cargo del poseedor del lote. Las tareas y competencias de los laboratorios de referencia se indican en el Anexo IX.

11. Si, tras un control realizado de conformidad con los apartados 8 y 9, en su caso, tras un segundo análisis, se comprueba que los pollos congelados o ultracongelados no se ajustan a lo dispuesto en el presente artículo, la autoridad competente del Estado miembro de destino deberá aplicar los procedimientos contemplados en el apartado 7.

12. En los casos previstos en los apartados 10 y 11, la autoridad competente del Estado miembro de destino se pondrá inmediatamente en contacto con las autoridades competentes del Estado miembro de expedición. Estas adoptarán todas las medidas necesarias y comunicarán a la autoridad competente del primer Estado miembro la naturaleza de los controles realizados, las decisiones adoptadas y los motivos de dichas decisiones.

Cuando los controles previstos en los apartados 8 y 10 indiquen que se han cometido repetidas irregularidades o cuando, en opinión del Estado miembro de expedición, los controles se han realizado sin la suficiente justificación, las autoridades competentes de los Estados miembros interesados informarán de ello a la Comisión.

En la medida necesaria para garantizar la aplicación uniforme del presente Reglamento o a petición de la

autoridad competente del Estado miembro de destino, la comisión podrá, habida cuenta de las infracciones :

- enviar una misión de expertos al establecimiento de que se trate y, en colaboración con las autoridades nacionales competentes, efectuar una inspección sobre el terreno, o
- solicitar a la autoridad competente del Estado miembro de expedición que intensifique el muestreo de los productos del establecimiento de que se trate y que, en caso necesario, aplique las sanciones correspondientes con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CEE) nº 1906/90.

La Comisión informará a los Estados miembros acerca de sus conclusiones. Los Estados miembros en cuyo territorio se realice una inspección deberán prestar a los expertos la asistencia necesaria para el desempeño de sus funciones.

En espera de las conclusiones de la Comisión, el Estado miembro de expedición deberá, a petición del Estado miembro de destino, intensificar los controles sobre los productos procedentes del establecimiento de que se trate.

Cuando sea preciso adoptar estas medidas para hacer frente a irregularidades repetidas por parte de un establecimiento, la Comisión cobrará al establecimiento de que se trate los gastos que ocasione la aplicación de los guiones del párrafo tercero

13. Los Estados miembros establecerán las modalidades prácticas de los controles previstos en el presente artículo. Comunicarán a los demás Estados miembros y a la Comisión dichas modalidades antes del 1 de noviembre de 1993. Todo cambio pertinente será comunicado inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión. »

8) Los Anexos I, III y IV serán sustituidos por los Anexos correspondientes del presente Reglamento.

9) Se añadirán los I *bis*, V, VI, VII, VIII y IX mediante los correspondientes Anexos del presente Reglamento.

Artículo 2

Quedarán derogados los Reglamentos (CEE) nº 2967/76 y 2785/80.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de diciembre de 1993.

El punto 7 del artículo 1 y el artículo 2 serán aplicables a partir del 1 de marzo de 1994.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de octubre de 1993.

Por la Comisión
René STEICHEN
Miembro de la Comisión

ANEXO I

ARTÍCULO 1.1 — CANALES DE AVES DE CORRAL — NOMBRES

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen	Kylling, slagte-kylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κότσυς (κρεατοπαραγωγή)	Pollo, • Broiler •	Kuiken, braadkui-ken	Frango
2.	Cock, hen, case- role, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κότσυς (για θράσισμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capon	Καπόνια	Cappone	Kapoen	Capão,
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νιουσσός, πτερινάρι	Galletto	Piepkuiken	franguitos
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Truthahn	(Mini)kalkun	Pavo (joven)	(Νιάρτοι) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru
2.	Turkey	Dinde (à bouillir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπού- λες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mularl duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mularl	Frühmastente, Jungente, (Junge) Barbariente (!) (Junge) Mulardente	(Ung) and (Ung) berberieand (Ung) mularland	Pato (joven o ana- dino), pato de Ber- beria (joven), Pato cruzado (joven)	(Νιάρτες) πάπιες ή πεπτάκια, (νιάρτες) πάπιες διαβιβαρίας, (νιάρτες) πάπιες mularl	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra • mularl •	(Jonge) eend (Jonge) Barbarijse eend (Jonge) „Mularl”- eend	Pato, pato Pato <i>Barbarij</i> Pato <i>Mularl</i>
2.	Duck, Muscovy duck, Mularl duck	Canard, canard de Barbarie (à bouil- lir), canard mularl (à bouillir)	Ente Barbariente (!) Mulardente	Avlsand Berberieand Mularland	Pato, pato de Ber- beria Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες διαβιβαρίας, πάπιες mularl	Anatra Anatra muta Anatra • mularl •	Eend Barbarijse eend „Mularl”-eend	Pato adulto, pato adulto <i>Barbarij</i> , pato adulto <i>Mularl</i>
1.	(Young) goose, gosling	(Jeune) oie ou oisson	Frühmagans, (Junge) Gans	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νιάρτες) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perlhuhn	(Ung) perlehenne	Pintada (joven)	(Νιάρτες) φραγκόκοτσυς	(Giovane) faraona	(Jonge) parelhoen	Pintada
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlsperlehenne	Pintada	Φραγκόκοτσυς	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta

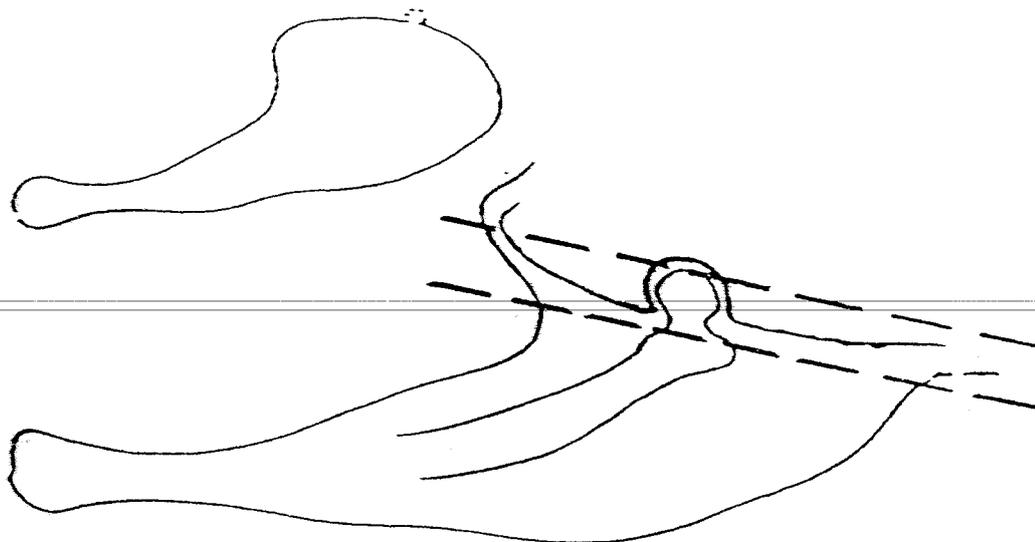
(1) El término «Flugente» podrá seguir utilizándose hasta el 31 de diciembre de 1995.

ARTÍCULO 1.2 — CORTES DE AVES DE CORRAL — NOMBRES

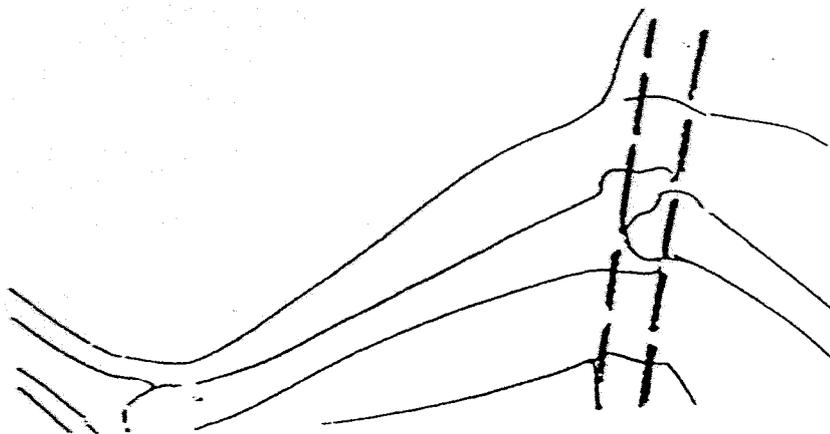
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Half	Demi ou moitié	Halbe oder halbes Viertel	Halvt	Medio	Μισά	Meia	Helft	Metade
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhengende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Breast, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contra-muslo	Παξι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchenschenkel mit Rückenstück	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Παξι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της πλάτης	Coscetta	Poot/dij met rug-deel (hout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μηρού)	Sovracoscia	Bovenpoot, boven-dij	Coxa
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onder-dij (Drumstick)	Perna
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερόπτε	Ala	Vleugel	Asa
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhengende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτερούγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Breastfilet, Filet aus der Brust	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (taccchino)	Borstfilet	Carne de peito
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicule	Breastfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavicula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcella), fesa (con forcella)	Borstfilet met vorbbeen	Carne de peito com fúrcula
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Μαγρετ, μαγρετ	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret

ANEXO I bis

Corte de separación del contramuslo/muslo y contramuslo y la espalda
— delimitación de la articulación coxofemoral —



Corte de separación del contramuslo y el muslo
— delimitación de la articulación femoro-tibial —



ANEXO II

ARTÍCULO 9 — MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luttkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprüh-Kühlung	Luttspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproeikoeeling	Refrigeração por aspersão e ventilação
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão

ANEXO III

ARTÍCULO 10.1 — SISTEMAS DE CRÍA

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P
a)	Fed with ... % of Oats to goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % Hafermastgans	Fodret med ... % Havrefodret gæs	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τρέφει με ... % Χήνα που παχύνεται με δημητριακά	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Canso engordado com aveia
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur : système extensif	Extensive Bodenhaltung	Ekstensivt staldopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικός ερπωπίσης	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnengehouden	Produção extensiva em interior
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semi-liberdade
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	Πληρωποπάτο παραδοσιακής βοσκής	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre
e)	Free range ... total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πληρωποπάτο αρωπούστηρης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade

ANEXO IV

a) *Ración alimentaria*

Sólo podrá hacerse mención especial de los siguientes ingredientes alimenticios cuando :

- en el caso de los cereales, supongan, como mínimo, el 65 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del periodo de engorde ; dicho porcentaje no podrá incluir más de un 15 % de subproductos de cereales ; no obstante, cuando se haga referencia a un cereal en particular, deberá representar al menos el 35 % de la fórmula alimentaria empleada y, si se trata de maíz, deberá representar al menos el 50 % de la fórmula alimentaria empleada ;
- en el caso de las leguminosas y verduras de hoja verde, supongan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del periodo de engorde ;
- en el caso de los productos lácteos, supongan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante el periodo final de engorde.

No obstante, podrá utilizarse el término «ocas engordadas con avena» cuando, durante las tres semanas correspondientes al periodo final de engorde, se administre a las ocas una ración igual o superior a 500 gramos de avena al día.

b) *Sistema extensivo en gallinero*

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos :

- cuando el grado de concentración por metro cuadrado de suelo no supere los siguientes límites :
 - pollos : 12 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo,
 - patos, pintadas y pavos : 25 kg de peso vivo,
 - ocas : 15 kg de peso vivo ;
- cuando las aves se sacrifiquen :
 - con 56 días o más, en el caso de los pollos,
 - con 70 días o más, en el caso de los pavos,
 - con 112 días o más, en el caso de las ocas,
 - con 49 días o más, en el caso de los patos de Peking,
 - con 70 días o más, en el caso de los patos de Berberia hembras,
 - con 84 días o más, en el caso de los patos de Berberia machos,
 - con 65 días o más, en el caso de los patos cruzados hembras,
 - con 82 días o más, en el caso de las pintadas.

c) *Gallinero con salida libre*

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos :

- cuando el grado de concentración del gallinero y la edad en el momento del sacrificio se ajusten a los límites establecidos en la letra b) con excepción de los pollos, cuyo grado de concentración puede ser incrementado a 13, siempre que no exceda de 27,5 kg de peso vivo por metro cuadrado, y de los capones, cuyo grado de concentración no deberá rebasar 7,5 m² ni 27,5 kg de peso vivo por metro cuadrado ;
- cuando, durante al menos la mitad de su vida, las aves hayan tenido acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre que incluya una zona, cubierta de vegetación en su mayor parte, con una superficie igual o superior a :
 - 1 metro cuadrado por pollo o pintada joven,
 - 2 metros cuadrados por pato,
 - 4 metros cuadrados por pavo u oca.

En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie al menos igual a la del edificio y cuya altura sea de 2 m como mínimo ; cada ave dispondrá de al menos 10 cm de longitud de aseladero en total (edificio y pajarera) ;

- cuando la fórmula alimentaria que se haya utilizado durante el periodo de engorde contenga como mínimo un 70 % de cereales ;
- cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 m como mínimo por cada 100 metros cuadrados del edificio.

d) *Granja al aire libre*

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos :

- cuando el grado de concentración por metro cuadrado del gallinero no supere los siguientes límites :
 - pollos : 12 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo ; no obstante, en el caso de los gallineros móviles con una superficie igual o inferior a 150 m² que permanezcan abiertos por la noche, el grado de concentración se podrá ampliar a 20 aves, con un máximo de 40 kg de peso vivo por metro cuadrado.

- capones : 6,25 aves (hasta 91 días de edad : 12) y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,
- patos de Berbería y de Pekin : 8 machos y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo ; 10 hembras y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo,
- patos cruzados : 8 aves y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,
- pintadas : 13 aves y, en todo caso, un máximo de 23 kg de peso vivo,
- pavos : 6,25 aves (hasta 7 semanas de edad : 10), y en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,
- ocas : 5 aves (hasta 6 semanas de edad : 10), 3 aves, si se han mantenido enjauladas durante las tres últimas semanas de engorde, y, en todo caso, un máximo de 30 kg de peso vivo ;
- cuando la superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no supere los 1 600 metros cuadrados ;
- cuando cada gallinero no contenga más de :
 - 4 800 pollos,
 - 5 200 pintadas,
 - 4 000 patos de Berbería o de Pekin hembras o 3 200 machos o 3 200 patos cruzados,
 - 2 500 capones, ocas y pavos ;
- cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 m. como mínimo, por cada 100 metros cuadrados del edificio ;
- cuando las aves tengan acceso continuo durante el día a un espacio al aire libre como mínimo a partir de las siguientes edades :
 - 6 semanas, en el caso de los pollos y capones,
 - 8 semanas, en el caso de los patos, ocas, pintadas y pavos ;
- cuando los espacios al aire libre incluyan una zona cubierta en su mayor parte de vegetación con una superficie de al menos :
 - 2 metros cuadrados por pollo, pato de Barbería o de Pekin o pintada,
 - 3 metros cuadrados por pato cruzado,
 - 4 metros cuadrados por capón, a partir de los 92 días (2 metros cuadrados hasta los 91 días)
 - 6 metros cuadrados por pavo,
 - 10 metros cuadrados por oca.

En el caso de las pintadas, los espacios al aire libre podrán sustituirse por pajareras cuyo suelo tenga una superficie al menos dos veces mayor que la del edificio y cuya altura sea de dos metros como mínimo ; cada ave dispondrá de al menos diez centímetros de longitud de aseladero en total (edificio y pajarera) ;

- cuando las aves engordadas pertenezcan a una raza reconocida como de crecimiento lento ;
- cuando la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluya como mínimo un 70 % de cereales ;
- cuando las edades en el momento del sacrificio sean como mínimo las siguientes :
 - 81 días para los pollos,
 - 150 días para los capones,
 - 49 días para los patos de Pekin,
 - 70 días para los patos de Berbería hembras,
 - 84 días para los patos de Berbería machos,
 - 92 días para los patos cruzados,
 - 94 días para las pintadas,
 - 140 días para los pavos y los ocas para asar,
 - 95 días para las ocas destinadas a la producción de « foie gras » y « magret » ;
- cuando el engorde en enjaulamiento no supere :
 - 15 días para los pollos de más de 90 días,
 - 4 semanas para los capones de más de 125 días,
 - 4 semanas para las ocas y patos cruzados de más de 70 días destinados a la producción de « foie gras » y « magret ».

e) *Granja de cría en libertad*

La utilización de estos términos requerirá el cumplimiento de los mismos criterios establecidos en la letra d) excepto por el hecho de que las aves tendrán acceso continuo durante el día a espacios al aire libre de superficie ilimitada.

ANEXO V

DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RESULTANTE DE LA DESCONGELACIÓN

(Técnica de escurrido)

1. *Objeto y ámbito de aplicación*

Esta técnica se utilizará para determinar la cantidad de agua resultante de la descongelación de los pollos congelados o ultracongelados. Si la cantidad de agua procedente del escurrido, expresada en porcentaje en peso de la canal, incluidos todos los despojos comestibles contenidos en el embalaje, fuere superior a la cantidad límite que se establece en el punto 7, se considerará que la canal ha absorbido un excedente de agua durante el tratamiento.

Esta técnica no podrá aplicarse a las aves tratadas con polifosfatos u otras sustancias que aumenten la retención de agua. Las aves que hayan sido tratadas con dichas sustancias se someterán al método de análisis descrito en el Anexo VI.

2. *Definición*

La cantidad de agua determinada por esta técnica se expresará en porcentaje en peso de agua escurrida; dicho porcentaje se calculará con relación al peso total de la canal congelada o ultracongelada, incluidos los despojos comestibles.

3. *Principio*

La canal congelada o ultracongelada, incluidos, en su caso, los despojos comestibles, se descongelará por un procedimiento controlado que permita calcular el peso del agua escurrida.

4. *Instrumental*

- 4.1. Una balanza capaz de pesar hasta 5 kg con una precisión de al menos 1 g.
- 4.2. Bolsas de plástico lo bastante grandes para contener la canal, provistas de un sistema de fijación seguro.
- 4.3. Una cubeta de agua, provista de termostato y adecuadamente equipada para mantener las canales de la forma descrita en los puntos 5.5 y 5.6. La cubeta deberá además contener un volumen de agua equivalente por lo menos a ocho veces el volumen del ave controlada y permitir el mantenimiento del agua a una temperatura de $42 \pm 2^\circ\text{C}$.
- 4.4. Papel de filtro o servilletas de papel absorbente.

5. *Técnica*

- 5.1. Retirar al azar 20 canales del total de aves que se sometan a control. Mantenerlas a una temperatura no superior a -18°C hasta que puedan llevarse a cabo las operaciones descritas en los puntos 5.2 a 5.11.
- 5.2. Limpiar la carta exterior del embalaje para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar el embalaje y su contenido, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M_1 .
- 5.3. Sacar del embalaje exterior la canal, así como, en su caso, los despojos comestibles que se vendan con ella. Secar y pesar el embalaje, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M_2 .
- 5.4. Calcular el peso de la canal y de los despojos congelados restando M_2 de M_1 .
- 5.5. Introducir la canal con los despojos comestibles en una bolsa de plástico sólida e impermeable, colocando la cavidad abdominal en la parte inferior cerrada de la bolsa. La bolsa deberá tener la amplitud suficiente para que se pueda fijar de forma segura una vez colocada en la cubeta de agua, pero no deberá permitir, por sus dimensiones, que la canal pierda la posición vertical.
- 5.6. Sumergir la parte de la bolsa que contenga la canal con los despojos comestibles en la cubeta de agua, dejándola abierta para que salga la máxima cantidad de aire posible. Mantener en posición vertical, utilizando en caso necesario barras a modo de guía o añadiendo más peso a las bolsas para evitar que entre agua en la cubeta. Las distintas bolsas no deberán rozarse.
- 5.7. Dejar la bolsa en la cubeta de agua, cuya temperatura deberá mantenerse a $42 \pm 2^\circ\text{C}$, moviendo constantemente la bolsa o agitando continuamente el agua, hasta que el centro térmico de la canal (la parte más profunda del músculo pectoral pegada al hueso, en el caso de los pollos sin menudillos, y el centro de los menudillos, en el caso de los pollos con menudillos) alcance un mínimo de 4°C , temperatura que se comprobará en dos canales escogidas al azar. Las canales no deberán permanecer en la cubeta de agua durante más tiempo del necesario para alcanzar la citada temperatura. A título indicativo, el periodo de inmersión requerido para las canales mantenidas a -18°C es el siguiente:

Categoría de peso (g)	Peso de la canal más los despojos (g)	Tiempo indicativo de inmersión en minutos	
		Pollos sin despojos	Pollos con despojos
< 800	< 825	77	92
850	825 — 874	82	97
900	875 — 924	85	100
950	925 — 974	88	103
1 000	975 — 1 024	92	107
1 050	1 025 — 1 074	95	110
1 100	1 050 — 1 149	98	113
1 200	1 150 — 1 249	105	120
1 300	1 250 — 1 349	111	126
1 400	1 350 — 1 449	118	133

Por encima de los 1 400 g se contarán 7 minutos más por cada 100 g. Si, pasado el tiempo de inmersión propuesto, las dos canales controladas no han alcanzado la temperatura de +4 °C, se prolongará el proceso de descongelación hasta que su centro térmico alcance dicha temperatura.

- 5.8. Sacar de la cubeta de agua la bolsa y su contenido. Perforar el fondo de la bolsa para que salga el agua procedente de la descongelación. Dejar que goteen la bolsa y su contenido durante una hora a una temperatura ambiente comprendida entre + 18 y + 25 °C.
- 5.9. Sacar de la bolsa la canal descongelada y extraer de la cavidad abdominal el embalaje que contenga los despojos (si los hubiere). Secar la canal por dentro y por fuera con papel de filtro o servilletas de papel. Perforar el embalaje de los despojos y, una vez evacuada el agua, secar lo mejor posible el embalaje y los despojos descongelados.
- 5.10. Determinar el peso total de la canal descongelada, de los despojos y de su embalaje, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M_1 .
- 5.11. Determinar el peso del embalaje que contenía los despojos, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M_2 .

6. Cálculo del resultado

La cantidad de agua procedente de la descongelación, expresada en porcentaje en peso de la canal congelada o ultracongelada (incluidos los despojos) se obtendrá aplicando la fórmula siguiente:

$$\frac{M_1 - M_2 - M_3}{M_1 - M_2 - M_3} \times 100$$

7. Interpretación del resultado

Si la cantidad media de agua procedente de la descongelación y correspondiente a las 20 canales de la muestra superare los porcentajes que se indican a continuación, se considerará que la cantidad de agua absorbida durante el tratamiento excede del valor límite. Estos porcentajes serán:

- en el caso de refrigeración por aire, del 1,5 %;
- en el caso de refrigeración por aspersión ventilada, del 3,3 %;
- en el caso de refrigeración por inmersión, del 5,1 %.

ANEXO VI

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS

(Técnica química)

1. *Objeto y ámbito de aplicación*

Este método se utilizará para determinar el contenido total de agua de los pollos congelados o ultracongelados. Implica el cálculo de los contenidos de agua y proteínas de muestras procedentes de las canales homogeneizadas de esas aves de corral. El contenido total de agua resultante se comparará con el valor límite calculado según las fórmulas indicadas en el punto 6.4 a fin de determinar si la absorción de agua durante el tratamiento ha sido excesiva o no. En caso de sospechar la presencia de sustancias capaces de influir en los resultados, la persona que efectúe el análisis deberá tomar las precauciones que se impongan.

2. *Definiciones*

- Canal • : la canal del ave con huesos y cartilago y los despojos comestibles que eventualmente se añadan.
- Despojos • : corazón, hígado, molleja y cuello.

3. *Principio*

Los contenidos de agua y proteínas se determinarán según los métodos descritos en las normas ISO (International Organization for Standardization) o según otros métodos de análisis autorizados por el Consejo.

El límite superior del contenido total de agua de la canal se determinará a partir del contenido de proteínas de la canal, que puede estar vinculado al contenido de agua fisiológica.

4. *Instrumental y reactivos*

- 4.1. Una balanza con una precisión de al menos 1 g destinada a pesar las canales y su embalaje.
- 4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a trocear la canal en piezas que puedan introducirse en la picadora.
- 4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar piezas enteras de ave de corral congelada o ultracongelada.
Nota: No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una trituradora equipada con un disco que presente perforaciones de 4 mm.
- 4.4. Para la determinación del contenido de agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por este método.
- 4.5. Para la determinación del contenido de proteínas según la norma ISO 937, el instrumental especificado por este método.

5. *Procedimiento*

- 5.1. Retirar al azar siete canales del total de aves que se sometan a control y mantenerlas congeladas en espera del inicio del análisis contemplado en los puntos 5.2 a 5.6.

Podrá procederse a analizar cada una de las siete canales por separado o una muestra compuesta por las siete canales.
- 5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de las canales del congelador.
- 5.3. a) Limpiar la cara exterior del embalaje para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar cada canal + su canal + su embalaje. Después de haberla cortado en trozos pequeños, eliminar en la medida de lo posible los restos de embalaje que rodeen los despojos. Determinar el peso total de la canal, incluidos los despojos y el hielo, restándole el peso del material de embalaje retirado y redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo, se obtendrá así el valor P.
b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el peso total de las siete canales, preparadas de acuerdo con la letra a) del punto 5.3, se obtendrá así el valor P.

- 5.4. a) Picar la totalidad de la canal cuyo peso represente el valor P, en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo de que se pueda tomar una muestra representativa de cada canal.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, picar la totalidad de las siete canales cuyo peso represente el valor P, en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se puedan tomar dos muestras representativas de las siete canales.

Analizar las dos muestras como se describe en los puntos 5.5 y 5.6.

- 5.5. Tomar una muestra y utilizarla inmediatamente a fin de determinar su contenido de agua según el método descrito en la norma ISO 1442 para obtener del contenido de agua (a %).
- 5.6. Tomar igualmente una muestra y utilizarla inmediatamente para determinar el contenido de nitrógeno según el método descrito en la norma ISO 937. Convertir dicho contenido en contenido de proteínas brutas (b %) multiplicándolo por el coeficiente 6,25.

6. Cálculo de los resultados

- 6.1. a) El peso del agua (W) contenido en cada canal vendrá dado por la fórmula $aP/100$ y, el peso de las proteínas (RP), por la fórmula $bP/100$, ambos expresados en gramos.

Determinar la suma de los pesos totales del agua (W_i) y de las proteínas (RP_i) de las siete canales analizadas.

- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua (a %) y proteínas de las dos muestras analizadas. El peso del agua (W_i) de las siete canales vendrá dado por la fórmula $aP/100$, y el peso de las proteínas (RP_i), por la fórmula $bP/100$, expresados ambos en gramos.

- 6.2. Determinar el peso medio del agua (W_i) y de las proteínas (RP_i) dividiendo W_i y RP_i por siete.
- 6.3. El contenido teórico en gramos de agua fisiológica, expresado en gramos y determinado por este método, podrá calcularse aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{— pollos: } 3,53 \times RP_i + 23.$$

- 6.4. a) Refrigeración por aire:

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante la preparación corresponda a un 2 % (1) el límite superior tolerable del contenido total de agua (W₀) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{— pollos: } W_0 = 3,65 \times RP_i + 42.$$

- b) Refrigeración por aspersión ventilada:

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante la preparación corresponda a un 4,5 % (1), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W₀) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{— pollos: } W_0 = 3,65 \times RP_i + 42.$$

- c) Refrigeración por inmersión:

En la hipótesis de que la cantidad mínima de agua técnicamente inevitable absorbida durante la preparación corresponda a un 7 % (1), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W₀) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{— pollos: } W_0 = 3,79 \times RP_i + 42.$$

- 6.5. Si el valor medio del contenido de agua (W_i) de las siete canales, determinado con arreglo al punto 6.2, no fuere superior a los límites contemplados en el punto 6.4 (W₀), la cantidad de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.

(1) De la canal, una vez deducida el agua absorbida.

ANEXO VII

MEDICIÓN EN LA GRANJA DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA

(Control en planta)

1. Al menos una vez en cada período de trabajo de cuatro horas :
Retirar al azar 25 canales de la cadena de evisceración inmediatamente después de la evisceración y de la completa eliminación de los despojos y antes del primero de los lavados.
2. En caso necesario, cortar el cuello dejando la piel del cuello unida a la canal.
3. Identificar las canales una por una. Pesar por separado cada canal y anotar su peso redondeándolo en gramos al más próximo.
4. Volver a colocar las canales examinadas sobre la cadena de evisceración a fin de que se prosigan las operaciones habituales de lavado, refrigeración, oreo, etc.
5. Retirar las canales etiquetadas cuando lleguen al final de la cadena de oreo sin someterlas a un oreo más prolongado que el de las aves pertenecientes al lote del que se haya extraído la muestra.
6. La muestra estará compuesta por las primeras 20 canales recuperadas. Se volverán a pesar. Se anotará su peso, redondeándolo en gramos al más próximo y comparándolo con el peso registrado en la primera pesada. No tendrá validez la prueba cuando se recuperen menos de 20 canales identificadas.
7. Quitar las marcas de identificación de las canales de la muestra y embalar las canales de la forma habitual.
8. Establecer el porcentaje de retención de agua mediante deducción del peso total de las 20 canales examinadas antes del primer lavado del peso total de las mismas canales después de las operaciones de lavado, refrigeración y oreo, división de la diferencia por el peso inicial y multiplicación por 100.
9. El resultado no podrá exceder de los porcentajes siguientes del peso inicial de la canal, o deberá arrojar cualquier otra cifra que permita respetar el contenido total de agua adquirida:
 - refrigeración por aire : 0 % ;
 - refrigeración por aspersión ventilada : 2 % ;
 - refrigeración por inmersión : 4,5 % .

ANEXO VIII

LISTA DE LABORATORIOS DE REFERENCIA

Laboratorio comunitario de referencia :

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services (COVP-DLO)
Spelderholt 9
PO Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Laboratorios nacionales de referencia :*Belgica*

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep Diergeneeskundig toezicht op eetwaren
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Dinamarca

Veterinærdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Alemania

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie und Physik
E. C.-Baumanstraße 20
D-95326 Kulmbach

Grecia

Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratory of Patra
59, Terpsitheas Str.
GR-264 42 Patra

España

Centro de Alimentación Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda a Pozuelo km 2
E-28220 Madrid

Francia

Unité hygiène et qualité des produits avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre national d'études vétérinaires et alimentaires
Beaucemaine — B P 53
F-22400 Ploufragan

Irlanda

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Italia

Istituto de l'Ispektorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Ruggini 19
I-00149 Roma

Luxemburgo

Laboratoire National de Santé
42 Rue du Laboratoire
L-1911 Luxembourg

Países Bajos

TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 AJ Zeist

Portugal

IQA. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Reino Unido

Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Colney
Norwich
NR4 7UQ

ANEXO IX**Competencias y tareas del laboratorio comunitario de referencia**

1. Las tareas del laboratorio comunitario de referencia recogido en Anexo VIII, primer guión serán las siguientes:
 - proporcionar información a los laboratorios nacionales de referencia sobre los métodos de análisis y las pruebas comparativas de determinación del contenido de agua de la carne de ave de corral;
 - coordinar la aplicación de los métodos a que se refiere el primer guión por los laboratorios nacionales de referencia mediante la organización de pruebas comparativas;
 - coordinar la investigación de nuevos métodos de análisis, e informar a los laboratorios nacionales de referencia de los avances en este sector;
 - organizar cursos de formación y perfeccionamiento para el personal de los laboratorios nacionales de referencia;
 - proporcionar asistencia técnica y científica a los servicios de la Comisión, especialmente en caso de desacuerdo entre los Estados miembros sobre los resultados de los análisis.
2. El laboratorio comunitario de referencia deberá reunir las siguientes condiciones de trabajo:
 - poseer personal cualificado que conozca suficientemente las técnicas aplicadas en el análisis en materia de control de contenido en agua;
 - disponer del instrumental y las sustancias necesarios para realizar las tareas contempladas en el punto 1;
 - disponer de una infraestructura administrativa adecuada;
 - hacer respetar por su personal la confidencialidad de determinados temas, resultados o comunicaciones;
 - respetar los principios de las prácticas correctas de laboratorio aceptadas internacionalmente.

Tareas de los laboratorios nacionales de referencia

Las tareas de los laboratorios nacionales de referencia recogidos en el Anexo VIII serán las siguientes:

- coordinar las actividades de los laboratorios nacionales encargados de los análisis de contenido de agua de la carne de ave de corral;
 - ayudar a la autoridad competente del Estado miembro en la organización del sistema de control de contenido de agua de la carne de ave de corral;
 - organización de pruebas comparativas en los distintos laboratorios nacionales encargados de los análisis recogidos en el primer guión;
 - comunicar la información proporcionada por el laboratorio comunitario de referencia a la autoridad competente del Estado miembro y a los laboratorios nacionales encargados de los análisis recogidos en el primer guión;
 - colaborar con el laboratorio comunitario de referencia.
-