

REGLAMENTO (CE) Nº 1072/2000 DE LA COMISIÓN

de 19 de mayo de 2000

que 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 las aves de corral

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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 las aves de corral ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1101/98 ⁽²⁾ y, en particular, sus artículos 7 y 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CEE) nº 1538/91 de la Comisión ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1000/96 ⁽⁴⁾, se establecen las disposiciones de aplicación de las normas de comercialización de las aves de corral.
- (2) El Reglamento (CE) nº 1101/98 extiende el ámbito de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1906/90 para incluir el control del contenido de agua de los cortes de aves de corral. Por consiguiente, es necesario establecer las disposiciones relativas a dichos controles, que son similares a los de las canales enteras congeladas o ultracongeladas, y en las que se incluye la lista de los productos correspondientes y los métodos de control adecuados.
- (3) Las disposiciones relativas al control del contenido de agua deben adaptarse también de acuerdo con las medidas nacionales aplicables a los controles en todas las etapas de la comercialización y debe actualizarse la lista de los laboratorios de referencia.
- (4) La edad de sacrificio de las ocas jóvenes, cuyo esternón no está osificado todavía, debe establecerse en relación con los tipos especiales de explotación agraria.
- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne y huevos de aves de corral.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) nº 1538/91 quedará modificado como sigue:

- 1) En el punto 2 del artículo 1 se añadirá la letra n) siguiente:

«n) Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada: contramuslos y/o muslos de pavo deshuesados, es decir, sin fémur, tibia ni peroné, enteros, cortados en dados o en tiras.».

- 2) El artículo 14 bis quedará modificado del siguiente modo:

— en el párrafo primero del apartado 3, «cuatro» se sustituirá por «ocho»,

— el apartado 13 se sustituirá por el texto siguiente:

«13. Los Estados miembros establecerán las modalidades prácticas de los controles previstos en el presente artículo en todas las etapas de la comercialización, incluidos los controles de las importaciones procedentes de terceros países en el momento del despacho de aduana, de acuerdo con los anexos V y VI. Comunicarán a los demás Estados miembros y a la Comisión dichas modalidades antes del 1 de septiembre de 2000. Todo cambio pertinente será comunicado inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión.».

- 3) Se inserta el artículo 14 ter siguiente:

«Artículo 14 ter

1. Los siguientes cortes de aves de corral (frescos, congelados o ultracongelados) sólo podrán comercializarse dentro de la Comunidad con fines comerciales o como actividad profesional si su contenido de agua no sobrepasa los valores técnicamente inevitables determinados por el método de análisis que figura en el anexo VI bis (técnica química):

- a) filete de pechuga de pollo, con o sin clavícula, sin piel;
- b) pechuga de pollo, con piel;
- c) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel;
- d) filete de pechuga de pavo, sin piel;
- e) pechuga de pavo, con piel;
- f) contramuslos, muslos, muslos y contramuslos de pavo, con piel;
- g) carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, sin piel.

2. Las autoridades competentes designadas por los Estados miembros deberán garantizar que los mataderos o centros de despiece, adscritos o no a mataderos, adopten todas las medidas necesarias para cumplir las disposiciones del apartado 1 y, en particular, lo siguiente:

⁽¹⁾ DO L 173 de 6.7.1990, p. 1.

⁽²⁾ DO L 157 de 30.5.1998, p. 12.

⁽³⁾ DO L 143 de 7.6.1991, p. 11.

⁽⁴⁾ DO L 134 de 5.6.1996, p. 9.

- deberán llevarse a cabo controles periódicos del agua absorbida, de acuerdo con el apartado 3 del artículo 14 bis, también en el caso de las canales de pollo y pavo destinadas a la producción de los cortes de carne fresca, congelada o ultracongelada enumerada en el apartado 1; dichos controles deberán realizarse al menos una vez cada período laboral de ocho horas; los valores límite contemplados en el punto 9 del anexo VII se aplicarán también a las canales de pavo,
- los resultados de los controles deberán registrarse y conservarse durante un período de un año,
- cada lote deberá marcarse de forma que pueda comprobarse su fecha de producción; la marca utilizada deberá figurar en el registro de producción.

3. Al menos una vez cada tres meses, se llevarán a cabo controles del contenido de agua mencionado en el apartado 1, por muestreo, en cortes de aves de corral congelados o ultracongelados de cada centro de despiece en que se efectúen dichos cortes, de acuerdo con el anexo VI bis. Dichos controles no se realizarán en el caso de los cortes de aves de corral con respecto a los cuales se presenten pruebas, a satisfacción de la autoridad competente, de que se destinan exclusivamente a la exportación.

Tras un año de pruebas con resultados satisfactorios en un centro de despiece determinado, se reducirá la frecuencia de los controles a uno cada seis meses. El incumplimiento de cualquiera de los criterios establecidos en el anexo VI bis supondrá a partir de entonces la reinstauración de los controles al menos cada tres meses durante un período mínimo de dos años antes de que la frecuencia reducida pueda aplicarse otra vez.

4. Los apartados 5 a 13 del artículo 14 bis se aplicarán *mutatis mutandis* a los cortes de aves de corral contemplados en el apartado 1.».

4) En el anexo IV se añadirá lo siguiente en relación con la edad mínima de sacrificio:

- en la letra b) «Sistema extensivo en gallinero»:
 - «con 60 días o más, en el caso de las ocas jóvenes (ansarnes)»,
- en la letra d) «Granja al aire libre»:
 - «60 días para las ocas jóvenes (ansarones)».

5) El anexo del presente Reglamento se inserta como anexo VI bis.

6) El anexo VII quedará modificado del siguiente modo:

- El punto 1 se sustituirá por el texto siguiente:

«1. Al menos una vez en cada período de trabajo de ocho 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 la grasa y antes del primero de los lavados.».

— Se insertará el punto 8 bis siguiente:

«8 bis En lugar de la pesada manual, contemplada en los puntos 1 a 8, podrán utilizarse pesadas automáticas para determinar el porcentaje de retención

de agua del mismo número de canales y de acuerdo con los mismos principios, siempre que la autoridad competente haya autorizado anteriormente la pesada automática con este propósito.».

7) En el anexo VIII, se modificarán las direcciones de los siguientes laboratorios de referencia:

LABORATORIO COMUNITARIO DE REFERENCIA

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad
Países Bajos

BÉLGICA

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep «Diergeneeskundig toezicht op eetwaren»
Universiteit Gent
Salisburylaan 133
B-9820 Merelbeke

GRECIA

Ministerio de Agricultura
Laboratorio Veterinario de Patra
15, Notara Street
GR-264 42 Patra

ITALIA

Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Via Jacopo Cavедone n. 29
I-41100 Modena

PAÍSES BAJOS

ID/Lelystad
Postbus 65
Edelhertweg 15
8200 AB Lelystad

REINO UNIDO

CSL Food Science Laboratory
Sand Hutton
York
Y04 1LZ

AUSTRIA

Bundesamt und Forschungszentrum für Landwirtschaft
Spargelfeldstr. 191
A-1220 Wien.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*. Será aplicable a partir del 1 de julio de 2000. No obstante, los apartados 2, 3 y 5 del artículo 1 serán aplicables a partir del 1 de septiembre de 2000.

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

Hecho en Bruselas, el 19 de mayo de 2000.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

«ANEXO VI bis

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS CORTES DE AVES DE CORRAL

(Técnica química)

1. Objeto y ámbito de aplicación

Este método se utilizará para determinar el contenido total de agua de determinados cortes de aves de corral. Dicho método implica la determinación de los contenidos de agua y proteínas de las muestras procedentes de cortes de aves de corral homogeneizados. El contenido total de agua resultante se comparará con el valor límite calculado según las fórmulas que figuran en el apartado 6.4 con el fin de determinar si durante la transformación la absorción de agua 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 y procedimientos de muestreo

Las definiciones que figuran en el apartado 2 del artículo 1 se aplicarán a los cortes de aves de corral mencionados en el artículo 14 *ter*. Los tamaños de las muestras deberán corresponder como mínimo a lo siguiente:

Pechuga de pollo, filete de pechuga de pollo: la mitad de la pechuga (deshuesada).

Pechuga de pavo, filete de pechuga y carne de muslo y contramuslo deshuesada de pavo: porciones de unos 100 g.

Otros cortes: tal y como se definen en el apartado 2 del artículo 1.

En el caso de los productos a granel (cortes no empaquetados individualmente), los paquetes más grandes de los que vayan a tomarse muestras podrán mantenerse a una temperatura de 0 °C hasta que puedan retirarse los cortes individuales.

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 los cortes de aves de corral se determinará a partir del contenido de proteínas de los cortes, que puede relacionarse con el contenido de agua fisiológica.

4. Instrumental y reactivos

- 4.1. Una balanza con una precisión de al menos ± 1 g destinada a pesar los cortes y sus envoltorios.
- 4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a trocear los cortes en piezas que puedan introducirse en la picadora.
- 4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar cortes de ave de corral o partes de los mismos.

Nota: No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos congelados o ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una picadora 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. Tomar al azar cinco cortes del total de cortes de aves que se sometan a control y mantenerlos en su caso congelados o refrigerados en espera del inicio del análisis contemplado en los puntos 5.2 a 5.6.

Las muestras de productos a granel congelados o ultracongelados, contemplados en el punto 2, podrán mantenerse a una temperatura de 0 °C hasta que comience el análisis.

Podrá procederse a analizar cada uno de los cinco cortes por separado o bien una muestra compuesta por los cinco cortes.

- 5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de los cortes del congelador o frigorífico.
- 5.3. a) Limpiar la cara exterior del envase para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar cada corte y sacarlo de su envoltorio. Después de cortarlo en trozos más pequeños, determinar el peso total del corte restando el peso del material del envoltorio retirado con precisión de un gramo para obtener así el valor "P₁".
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el peso total de los cinco cortes preparados de acuerdo con la letra a) del punto 5.3 para así obtener el valor "P₅".
- 5.4. a) Picar la totalidad del corte cuyo peso presente el valor P₁ en una picadora que corresponda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar también con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se pueda tomar una muestra representativa de cada corte.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, picar la totalidad de los cinco cortes cuyo peso presente el valor P₅ en una picadora que corresponda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar también con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se puedan tomar dos muestras representativas de los cinco cortes.
- Analizar las dos muestras como se describe en los puntos 5.5 y 5.6.
- 5.5. Tomar una muestra del material homogeneizado 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 del material homogeneizado 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 corte vendrá dado por la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula $bP_1/100$, ambos expresados en gramos.
- Determinar la suma de los pesos totales del agua (W₅) y de las proteínas (RP₅) de los cinco cortes analizados.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua y proteínas de las dos muestras analizadas y así obtener a % y b %, respectivamente. El peso del agua (W₅) de los cinco cortes vendrá dado por la fórmula $aP_5/100$ y, el peso de las proteínas (RP₅), por la fórmula $bP_5/100$, ambos expresados en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio del agua (W_A) y de las proteínas (RP_A) dividiendo W₅ y RP₅ por cinco.
- 6.3. La proporción fisiológica media entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W/RP) determinada por este método es la siguiente:
- filete de pechuga de pollo: $3,19 \pm 0,12$,
 - muslos y contramuslos y cuartos traseros de pollo: $3,78 \pm 0,19$,
 - filete de pechuga de pavo: $3,05 \pm 0,15$,
 - muslos y contramuslos de pavo: $3,58 \pm 0,15$,
 - carne de muslo de pavo deshuesada: $3,65 \pm 0,17$.
- 6.4. En la hipótesis de que el contenido mínimo de agua técnicamente inevitable absorbida durante la preparación corresponda a un 2 %, 4 % o 6 % (¹), dependiendo del tipo de producto y de los métodos de refrigeración utilizados, el límite superior de la proporción W/RP determinada por este método será el siguiente:

	Refrigeración por aire	Refrigeración por aspersión ventilada	Refrigeración por inmersión
Filete de pechuga de pollo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pollo, con piel	3,40	3,50	3,60
Contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos traseros de pollo, con piel	4,05	4,15	4,30
Filete de pechuga de pavo, sin piel	3,40	3,40	3,40
Pechuga de pavo, con piel	3,40	3,50	3,60

⁽¹⁾ Calculada a partir del corte, una vez deducida el agua absorbida adquirida. En el caso de los filetes (sin piel) y la carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada, el porcentaje es de un 2 % en cada uno de los métodos de refrigeración.

	Refrigeración por aire	Refrigeración por aspersión ventilada	Refrigeración por inmersión
Contra-muslos, muslos, y muslos y contra-muslos de pavo, con piel	3,80	3,90	4,05
Carne de muslos y contra-muslos de pavo deshuesado, sin piel	3,95	3,95	3,95

Si el valor medio de la proporción entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W_A/RP_A) de los cinco cortes, determinado con arreglo al punto 6.2, no fuera superior a la proporción mencionada en el punto 6.4, la cantidad de cortes de aves de corral sometida a este control se considerará adecuada.»
