

## Guía informativa para la aplicación de las normas de comercialización en carnes envasadas frescas y congeladas procedentes de aves de corral.



**Título:** Guía informativa para la aplicación de las normas de comercialización en carnes envasadas frescas y congeladas procedentes de aves de corral.

© JUNTA DE ANDALUCÍA. *Consejería de Agricultura y Pesca.*

**Publica:** Viceconsejería. *Servicio de Publicaciones y Divulgación.*

© Textos: *Autor/es:* Cerezuela Sánchez, Pedro; Jiménez García, Julio J.; de la Torre Casado, Antonio J.

*Ilustraciones:* *Autor/es.*

**Depósito Legal:** SE-2945-04

Fotocomposición e Impresión: Arte Print Impresores, S.L.

**GUÍA INFORMATIVA PARA  
LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS  
DE COMERCIALIZACIÓN EN CARNES  
ENVASADAS FRESCAS Y CONGELADAS  
PROCEDENTES DE AVES DE CORRAL.**





GUÍA INFORMATIVA PARA LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN EN CARNES ENVASADAS FRESCAS Y CONGELADAS PROCEDENTES DE AVES DE CORRAL.

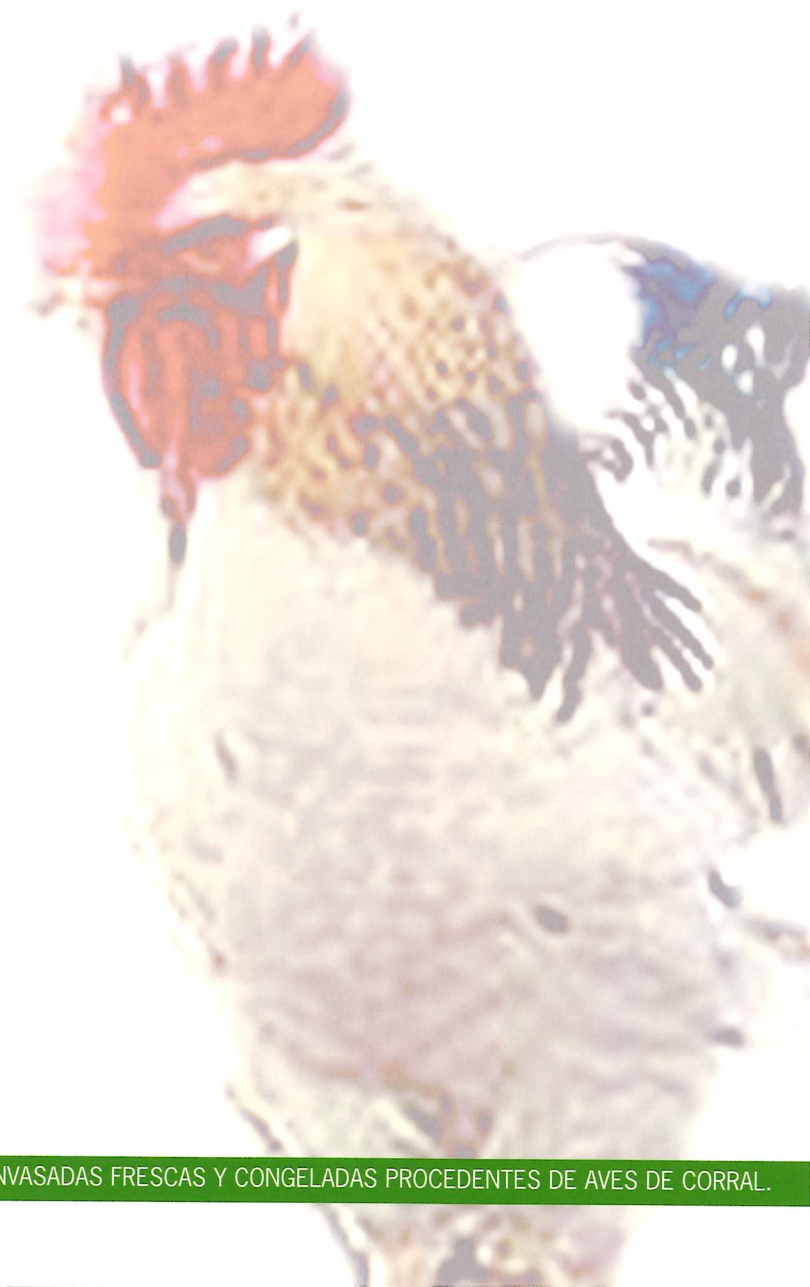
## PRESENTACIÓN

La adopción de normas aplicables en las distintas fases de comercialización a las carnes de aves de corral comercializadas se viene considerando como un instrumento eficaz para facilitar la adaptación de la oferta a las exigencias del mercado, para estabilizar los mercados y para garantizar un nivel de vida justo a la población agrícola afectada.

En definitiva, las Normas de Comercialización pretenden contribuir a la mejora de la calidad de la carne, facilitando, por tanto, la venta de este producto, lo que redundará en beneficio de los productores, operadores y consumidores. Para lograrlo, es fundamental que los productos comercializados lleven una información completa que facilite su comercio, sin posibilidad de confusión por parte del consumidor.

La Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, de la Consejería de Agricultura y Pesca, tiene entre sus objetivos principales potenciar la lealtad en las transacciones comerciales de los productos alimenticios, y, por ello, es fundamental que el sector productor conozca perfectamente tanto las novedades normativas que se van introduciendo como aquellos otros aspectos más comunes de la comercialización. Una vez conseguidos estos objetivos, se podrá garantizar la transparencia en la información que ha de llegar al consumidor de acuerdo con la calidad del producto ofrecido.

Con este motivo, el Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, ha elaborado la presente guía informativa para la aplicación de las normas de comercialización en carnes envasadas frescas y congeladas procedentes de aves de corral, que pretende sea de utilidad para el sector productor-ensavador, así como instrumento de información y transparencia en todos los eslabones de la comercialización, lo que sin duda, ayudará a cumplir los objetivos propuestos.



## ÍNDICE

<b>1. OBJETO</b>	<b>9</b>
<b>2. ÁMBITO DE APLICACIÓN</b>	<b>9</b>
<b>3. DEFINICIONES</b>	<b>10</b>
<b>4. DENOMINACIONES DE VENTA</b>	<b>11</b>
<u>Canales de aves de corral</u>	11
<u>Cortes de aves de corral</u>	12
<b>5. PRESENTACIÓN DE LAS CANALES</b>	<b>13</b>
<b>6. CATEGORÍA</b>	<b>14</b>
<u>Según clasificación por conformación</u>	14
<u>Según clasificación por peso</u>	16
<b>7. ETIQUETADO</b>	<b>17</b>
<u>Definición y principios generales</u>	17
<u>Definición</u>	17
<u>Principios generales</u>	17
<u>Etiquetado general obligatorio y facultativo</u>	18
<u>Etiquetado general obligatorio</u>	18
Sobre la denominación de venta del producto	18
Sobre la fecha de duración mínima	19
<u>Etiquetado facultativo</u>	19
Sobre el método de refrigeración utilizado	20
Sobre el método de crianza utilizado	20
Organismos de Certificación	21
<b>8. SISTEMAS DE CRÍA</b>	<b>21</b>
a) <u>Alimentado con ... % de...</u>	21
b) <u>Sistema extensivo en gallinero</u>	22
c) <u>Gallinero con salida libre</u>	22
d) <u>Granja al aire libre</u>	23
e) <u>Granja de cría en libertad</u>	24
<b>9. COMPROBACIONES SOBRE EL CONTENIDO EN AGUA TÉCNICAMENTE INEVITABLE</b>	<b>24</b>
<u>En pollos congelados y ultracongelados</u>	24
<u>En cortes de aves de corral</u>	24
<b>10. MARCA DE CALIDAD CERTIFICADA</b>	<b>25</b>

## ANEXO

<b>ANEXO 1. INDICACIONES EN CUANTO A ETIQUETADO</b>	<b>29</b>
1.1 DENOMINACIÓN DE VENTA	29
1.1.1 Canales enteras	29
1.1.2 Denominación en cuanto a la Presentación de las canales enteras	30
1.1.3 Cortes de aves de corral	30
1.1.4 Foie gras	31
1.2 ESTADO FÍSICO EN EL QUE SE COMERCIALIZA	31
1.3 CATEGORIA: A y B	31
1.4 TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADA	31
1.5 FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O DE CADUCIDAD	31
1.6 CANTIDAD NETA	32
1.7 N° REGISTRO DEL MATADERO O SALA DE DESPIECE Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE O EMBALADOR	32
1.8 IDENTIFICACIÓN O MARCADO DEL LOTE	32
1.9 PRECIO POR UNIDAD DE PESO	32
1.10 LUGAR DE ORIGEN O DE PROCEDENCIA	32
1.11 CONDICIONES DE UTILIZACIÓN O MODO DE EMPLEO	33
1.12 CLASIFICACIÓN POR CATEGORIAS DE PESO	33
1.13 MÉTODO DE REFRIGERACIÓN	33
1.14 SISTEMA DE CRIA	33
1.15 CONDICIONES DE CONTROL REGULAR AL QUE ESTÁ SUPEDITADO	34
1.16 PORCENTAJES DE ABSORCIÓN DE AGUA TÉCNICAMENTE INEVITABLE	34
<b>ANEXO 2. DETERMINACIONES ANALÍTICAS</b>	<b>35</b>
2.1 DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RESULTANTE DE LA DESCONGELACIÓN	36
2.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS	39
2.3 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS CORTES DE AVES DE CORRAL	43
2.4 MEDICIÓN EN LA GRANJA DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA	47
<b>ANEXO 3. LEGISLACIÓN DE INTERÉS</b>	<b>48</b>



## 1. OBJETO

Informar sobre las normas de comercialización aplicables a las carnes envasadas frescas y congeladas procedentes de aves de corral, en virtud del Reglamento (CEE) nº 1538/1991, de la Comisión de 5 de junio de 1991, 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. Dentro del respeto a las normas establecidas en materia de etiquetado, en virtud del RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Con el único objetivo de contribuir a la mejora de la calidad, facilitar la venta de estos productos y beneficiar a los productores, operadores y consumidores.

## 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las normas de comercialización son aplicables en todo el territorio de la Unión Europea a determinados tipos y presentaciones de carne de aves de corral de determinadas especies (gallos y gallinas, patos, ocas, pavos, machos y hembras, y pintadas), en todas las fases de comercialización (producción, preparación, importación, manipulación, almacenamiento y suministro) y durante el transporte para su venta al consumidor final.

En Andalucía, más del 90% de la carne de aves de corral comercializadas corresponde a la carne de pollo, seguida de la carne de gallina y pavo, por lo que interesa, a efectos de operatividad, que el presente documento se refiera específicamente a estos tipos de carnes, omitiendo el resto de especies comerciales reguladas en la norma por su escasa importancia económica en cuanto al volumen de producción obtenido.

### 3. DEFINICIONES (Artículo 2 del Reglamento Nº 1906/90)

Se entenderá por:

1. carne de aves de corral: la carne de aves de corral apta para el consumo humano, que no haya sufrido más tratamiento que el del frío.
2. canal: el cuerpo entero de un ave de corral de una de las especies siguientes: gallo, pavo, pato, oca y pintada, sangrada, desplumada y eviscerada; no obstante, tanto la extracción del corazón, hígado, pulmones, molleja, buche y riñones, como el corte de las patas al nivel del tarso y el cercenamiento de la cabeza serán facultativos; las canales evisceradas, podrán ponerse a la venta con o sin menudillos entendiéndose por menudillos el corazón, el hígado, la molleja y el pescuezo, insertados en la cavidad abdominal.
3. partes de la canal: carne de aves de corral que, debido al tamaño y características del tejido muscular, pueda reconocerse que procede de una determinada parte de la canal.
4. carne de aves de corral envasada: carne de aves de corral presentada de conformidad con lo dispuesto en la norma general de etiquetado.
5. carne de aves de corral no envasada: carne de aves de corral que se presente sin envasar para su venta al consumidor final o que, a petición del comprador, se envase en los locales de venta.
6. carne fresca de aves de corral: carne de aves de corral que ha de mantenerse permanentemente a una temperatura comprendida entre - 2 °C y 4 °C, sin que el frío llegue a producirle rigidez.
7. carne de aves de corral congelada: carne de aves de corral que deba congelarse lo antes posible en el marco de los procedimientos normales de sacrificio, y que deba mantenerse permanentemente a una temperatura que no supere los - 12 °C.
8. carne de aves de corral ultracongelada: carne de aves de corral que deba mantenerse permanentemente a una temperatura que no supere los - 18 °C, dentro de los límites admisibles establecidos en la Directiva 89/108/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.

## 4. DENOMINACIONES DE VENTA (Artículo 1 Reglamento N° 1538/91)

Los productos procedentes de determinados tipos de aves de corral quedan definidos como sigue:

### 1. Canales de aves de corral

#### a) AVES DE CORRAL DOMÉSTICAS (*Gallus domesticus*)

- Pollo (de carne): Ave de corral en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),
- Gallo y gallina: aves de corral en las que la extremidad del esternón es rígida (osificada),
- 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 comprobar los registros de los productores.
- Gallo joven: pollo macho de estirpe ponedora en el que la extremidad del esternón es rígida pero no completamente osificada y cuya edad mínima de sacrificio es de 90 días.

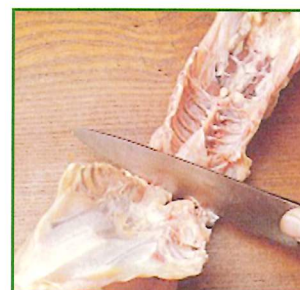
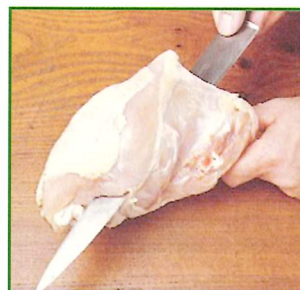
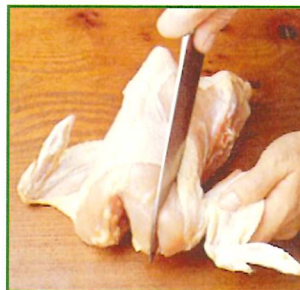
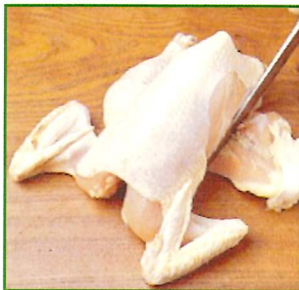
#### b) PAVOS (*Meleagris gallopavo dom.*)

- Pavo (joven): ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada),
- Pavo: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada).



## 2. Cortes de aves de corral

- a) Medio: media canal, obtenida por corte longitudinal siguiendo el plano de simetría que pasa por el esternón y la columna vertebral;
- b) Cuarto: cuarto trasero o delantero obtenido por corte transversal de un medio;
- c) Cuartos traseros unidos: ambos cuartos traseros unidos por una porción de lomo, con o sin el obispillo;
- d) Pechuga: el esternón y las costillas, o parte de éstas, distribuidas a ambos lados del mismo, con la musculatura que los envuelve, tanto si la pechuga se presenta entera o partida por la mitad;
- e) Muslo y contramuslo: el fémur, la tibia y el peroné con la musculatura que los envuelve. Los dos cortes se harán por las articulaciones;
- f) Cuarto trasero de pollo: la porción de espalda que no sobrepase el 25 % del peso del corte;
- g) Contramuslo: el fémur con la musculatura que lo envuelve. Los dos cortes se harán por las articulaciones;
- h) Muslo: la tibia y el peroné junto con la musculatura que los envuelve. Los dos cortes se harán por las articulaciones;
- i) Ala: el húmero, radio y cúbito, con la musculatura que los envuelve. Si se trata de alas de pavo, podrán presentarse separadamente el húmero o el radio y el cúbito, junto con la musculatura que los envuelve. La extremidad, incluyendo el carpo, podrá haber sido separada o no. Los cortes se harán por las articulaciones;
- j) Alas unidas: ambas alas unidas por una porción de espalda, sin sobrepasar el peso de esta última el 45 % del peso total del corte;
- k) Filete de pechuga: la pechuga entera o partida por la mitad y deshuesada, es decir, sin esternón ni costillas. Si se trata de pechugas de pavo, el filete podrá incluir únicamente el músculo pectoral profundo;
- l) Filete de pechuga con clavícula: el filete de pechuga, sin piel, con sólo la clavícula y el extremo cartilaginoso del esternón. El peso de la clavícula y el cartílago no sobrepasará el 3 % del peso del corte;
- 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.





## 5. PRESENTACIÓN DE LAS CANALES

(Artículo 2 Reglamento nº 1538/91)

1. Para ser comercializadas, las canales de aves de corral serán puestas a la venta en una de las siguientes presentaciones:

- > parcialmente evisceradas («sin intestinos », «atadas »),
- > con menudillos,
- > sin menudillos.

El término «eviscerado » puede ser agregado.

2. Las canales parcialmente evisceradas son aquéllas de las que no se han extraído el hígado, corazón, pulmones, molleja, buche ni riñones.

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. Los menudillos comprenderán únicamente lo siguiente:

El corazón, el cuello, la molleja y el hígado, y todas las demás partes consideradas comestibles por el mercado al que vaya destinado el producto para su consumo final. El hígado se habrá separado de la vesícula biliar, la molleja de su membrana córnea y se habrá vaciado de su contenido; el corazón podrá llevar o no el pericardio. En caso de que el cuello quede unido a la canal no se considerará como uno de los menudillos.

En los casos en que las canales se vendan habitualmente sin alguno de estos cuatro órganos, su ausencia deberá mencionarse en la etiqueta.

## 6. CATEGORÍA

Según clasificación por conformación (Artículo 6 Reglamento N° 1538/91)

1. Para ser clasificados en las categorías A y B, las canales y los cortes de aves de corral contemplados en el presente Reglamento deberán cumplir los siguientes requisitos mínimos:



- Estar intactos, teniendo en cuenta la presentación,
- Hallarse limpios, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre,
- Carecer de olores extraños,
- No presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas,
- No tener huesos rotos que sobresalgan,
- No haber sufrido contusiones importantes.

La carne de aves de corral fresca no deberá presentar indicios de congelación previa.

2. Para ser clasificados en la categoría A, las canales y los cortes de aves de corral deberán cumplir, además, los siguientes requisitos:



- Tendrán una buena conformación. La carne será turgente; la pechuga bien desarrollada, ancha, larga y carnosa y los muslos carnosos. En los pollos y pavos se apreciará una capa uniforme y fina de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo.
- En los gallos y gallinas se apreciará una capa de grasa entre mediana y espesa por toda la canal, algunas pequeñas plumas, cañones (bases de la pluma) y vello (filoplumas) podrán presentarse en la pechuga, muslos, rabadilla, articulaciones de las patas y puntas de las alas. En cuanto a los pavos para cocción, podrá presentarse algún resto de plumaje en otras partes,
- Se permitirá alguna señal, contusión o descoloramiento, siempre que sea discreto y no se presente en la pechuga ni los muslos. Podrán faltar las extremidades de las alas. Podrá permitirse una ligera rojez en las extremidades de las alas y folículos,
- En la carne de ave de corral congelada o ultracongelada no deberán apreciarse indicios de quemaduras por frío excepto cuando sean fortuitas, pequeñas y discretas y no estén en la pechuga ni los muslos.

**Quemadura por frío: es la deshidratación irreversible de tipo local o puntual de la piel o la carne, que puede presentar cambios en el color (más pálido), sabor y olor (insípido o rancio) o la consistencia (seco o esponjoso).**

## Según clasificación por peso (Artículo 8 Reglamento nº 1538/91)

La carne de ave de corral congelada o ultracongelada podrá embalarse por categorías de peso, en envases inmediatos.

- Por envase preparado se entiende el conjunto formado por un producto y el envase individual en que se envasa previamente.
- Un producto está envasado previamente, cuando se introduce en un envase, cualquiera que sea su naturaleza, sin que el comprador esté presente y de forma que la cantidad de producto contenida en él posea un valor previamente determinado, no siendo posible modificarla sin proceder a la apertura del envase ni sin que el mismo sufra una modificación manifiesta.

Estos envases inmediatos podrán contener:

- una canal de ave de corral, o
- uno o varios cortes del mismo tipo y especie.

Los envases inmediatos de carne de ave de corral congelada o ultracongelada podrán clasificarse por categorías de peso nominal de la forma siguiente:

- canales:

- √ Menor de 1.100 g: categorías de 50 g de diferencia (1 050, 1 000, 950, etc.),
- √ 1.100 -<2.400 g: categorías de 100 g de diferencia (1 100, 1 200, 1 300, etc.),
- √ Mayor o igual a 2.400 g: categorías de 200 g de diferencia (2 400, 2 600, 2 800, etc.);

- cortes:

- √ Menor de 1.100 g: categorías de 50 g de diferencia (1 050 , 1 000 , 950, etc.),
- √ Mayor o igual a 1.100 g: categorías de 100 g de diferencia (1 100 , 1 200 , 1 300, etc.).



## 7. ETIQUETADO

### Definición y principios generales:

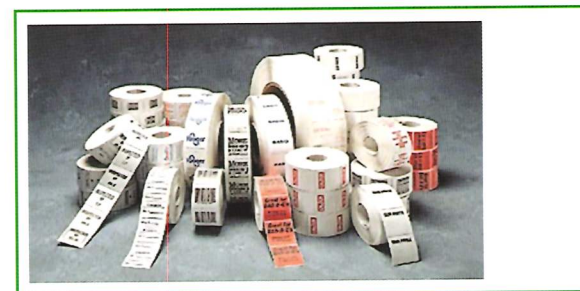
*Definición (Art. 3.1 RD 1334/99):*

Se entiende por etiquetado a las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un producto alimenticio, que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

*Principios generales (Art. 4 RD 1334/99):*

No debe inducir a error al comprador, especialmente:

- a) Sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.
- b) Atribuyendo al producto alimenticio efectos o propiedades que no posea.
- c) Sugiriendo que el producto alimenticio posee características particulares, cuando todos los productos similares posean estas mismas características.
- d) Atribuyendo a un producto alimenticio propiedades preventivas, terapéuticas o curativas de una enfermedad humana, ni mencionando dichas propiedades.



## Etiquetado general obligatorio y facultativo:

*Etiquetado general obligatorio (Artículo 3 Directiva 2000/13 y Artículo 5 Reglamento Nº 1906/90 )*

### **El etiquetado de las carnes procedentes de determinados tipos de aves de corral implicará las indicaciones obligatorias siguientes:**

1. La denominación de venta del producto.
2. El estado en que la carne de aves de corral se comercializa, así como la temperatura de almacenamiento recomendada.
3. La categoría.
4. Para los productos alimenticios preembalados, la cantidad neta.
5. El precio por unidad de peso cuando se practique la venta al por menor (En el caso de la carne de aves de corral fresca, se indicará el precio total y el precio por unidad de peso).
6. La fecha de duración mínima o, en el caso de productos alimenticios muy perecederos por razones microbiológicas, la fecha de caducidad.
7. Las condiciones especiales de conservación y de utilización.
8. El nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad (número de registro del matadero o del centro de despiece, excepto cuando el despiece y el deshuesado se efectúen en el lugar de venta).
9. El lugar de origen o de procedencia en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o la procedencia real del producto alimenticio y en el caso de la carne de aves de corral importada de países terceros.

### **Sobre la denominación de venta del producto (Artículo 5 Directiva 2000/13, Artículo 3 Reglamento nº 1538/91 y Artículo 5 Reglamento Nº 1906/90):**

1. La denominación de venta de un producto alimenticio será la denominación prevista para este producto en las disposiciones comunitarias que le sean aplicables.
2. No se podrá sustituir la denominación de venta por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.
3. La denominación de venta incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en el que se encuentre el producto alimenticio o del tratamiento específico que haya experimentado (por ejemplo: en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en el caso en que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.
4. Los nombres con los que se vendan los productos serán detallados:

- mediante la referencia a una de las formas de presentación, cuando se trate de canales enteras,
  - mediante la referencia a la especie correspondiente, cuando se trate de cortes de aves de corral.
5. Las canales y cortes de aves de corral podrán ser completados con otros términos, siempre que no induzcan a error al consumidor y que, en particular, no se presenten a confusión con otros productos definidos o con los sistemas de cría.

#### **Sobre la fecha de duración mínima (Artículo 10 Directiva 2000/13):**

1. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad.
2. La fecha deberá ir precedida por las palabras:
  - en lengua española: "fecha de caducidad",Dichos términos deberán ir seguidos:
  - de la misma fecha,
  - de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

3. La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

#### **Etiquetado facultativo (Artículo 9 y 10 Reglamento nº 1538/91):**

Podrá llevar las siguientes indicaciones opcionales:

- a) método de refrigeración utilizado,
- b) método de crianza utilizado, así como las condiciones de control regular al que está supeditado el uso de dicha indicación.

### **Sobre el método de refrigeración utilizado (Artículo 9 Reglamento nº 1538/91):**

La indicación del uso de uno de los métodos de refrigeración definidos a continuación y enumerados, así como los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias, podrá figurar en las etiquetas:

- Refrigeración por aire: refrigeración por aire frío de las canales de aves de corral.
- Refrigeración por aspersión ventilada: refrigeración de las canales de aves de corral por aire frío asperjado con un pulverizador o nebulizador.
- Refrigeración por inmersión: refrigeración de las canales de aves de corral en recipientes de agua o de hielo y agua, de acuerdo con el proceso de avance contra la corriente descrito en los puntos 28 bis y 28 ter del capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE del Consejo

### **Sobre el método de crianza utilizado (Artículo 10 Reglamento nº 1538/91):**

1. Para indicar los sistemas de cría, con excepción de los sistemas orgánicos o biológicos (Producción Ecológica), sólo podrán utilizarse los términos que aparecen a continuación y los términos correspondientes en las demás lenguas comunitarias en el etiquetado, y, en cualquier caso, sólo podrán indicarse si se cumplen las condiciones reglamentarias:

- a) «Alimentados con un ...% de ...»
- b) «Sistema extensivo en gallinero »
- c) «Gallinero con salida libre »
- d) «Granja al aire libre »
- e) «Granja de cría en libertad ».

Estos términos podrán completarse con indicaciones sobre las características particulares de los respectivos sistemas de cría.



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 estos sistemas de cría, y siempre en Sistema extensivo en gallinero y Gallinero con salida libre que se trate de edades iguales o superiores a 56 días o más, en el caso de los pollos y 70 días o más, en el caso de los pavos, o en Granja al aire libre con edades superiores a 81 días para los pollos, 150 días para los capones, 140 días para los pavos para asar comercializados enteros, 98 días para los pavos hembra destinados al despiece y 126 días para los pavos macho destinados al despiece. No obstante, esta disposición no se aplicará en el caso de los pollitos.

### Organismos de Certificación (Artículo 12 Reglamento nº 1538/91):

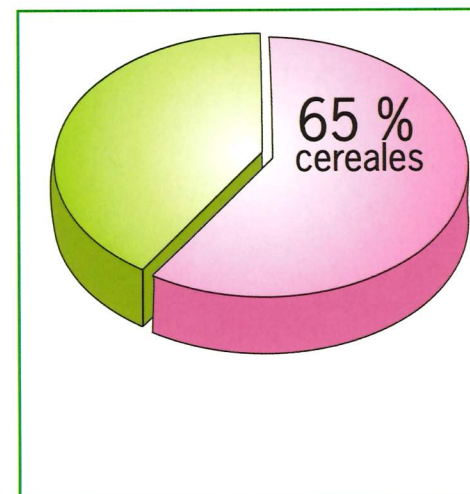
Dado el nivel de especialización que requieren estas inspecciones sobre los sistemas de cría, para que figuren en el etiquetado facultativo, se deben de encargar su realización a organismos independientes debidamente cualificados y autorizados. Los organismos designados se ajustarán a los criterios establecidos por la norma europea Nº EN/45011, de 26 de junio de 1989, y como tales serán autorizados y controlados por las autoridades competentes.

## 8. SISTEMAS DE CRÍA (Anexo IV Reglamento Nº 1538/91)

### a) Alimentado con ... % de....

Sólo podrán mencionarse en concreto 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 período 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, supongan, como mínimo, el 5 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del período 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 período final de engorde.





### 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 y gallos jóvenes: 15 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo.
  - pavos: 25 kilogramos 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 90 días o más, en el caso de los gallos jóvenes.

### c) Gallinero con salida libre

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos:

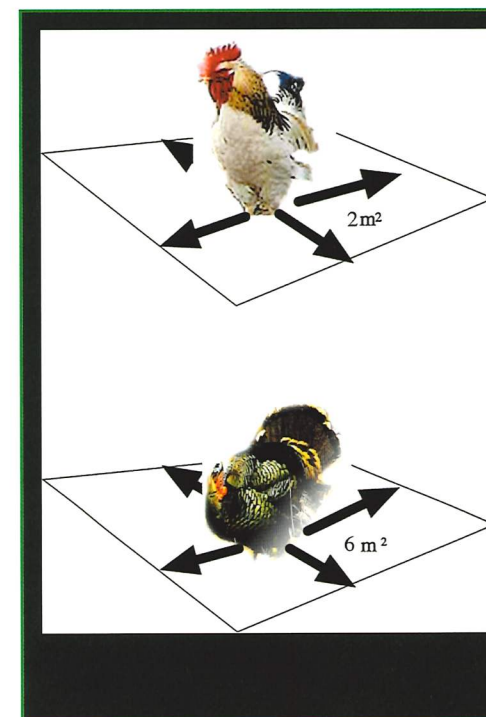
- cuando el grado de concentración del gallinero y la edad en el momento del sacrificio se ajusten a los límites establecidos en la letra b) con excepción de los pollos, para los que el grado de concentración puede ser de 13, siempre que no exceda de 27,5 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado;
- 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,
  - 4 metros cuadrados por pavo,
- cuando la fórmula alimentaria que se haya utilizado durante el período de engorde contenga como mínimo un 70 % de cereales;
- cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 m mínimo por cada 100 metros cuadrados del edificio.



## d) Granja al aire libre

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos:

1. 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 kilogramos de peso vivo; no obstante, en el caso de los gallineros móviles con una superficie igual o inferior a 150 m<sup>2</sup> que permanezcan abiertos por la noche, el grado de concentración se podrá ampliar a 20 aves y, en todo caso, un máximo de 40 kilogramos de peso vivo por metro cuadrado.
  - pavos: 6,25 aves (hasta 7 semanas de edad: 10) y, en todo caso, un máximo de 35 kilogramos de peso vivo.
2. cuando la superficie total utilizable de los gallineros de cada centro de producción no supere los 1.600 metros cuadrados;
3. cuando cada gallinero no contenga más de:
  - 4 800 pollos,
  - 2 500 pavos;
4. cuando el gallinero esté provisto de trampillas con una longitud combinada de 4 m, como mínimo, por cada 100 m<sup>2</sup> de edificio;
5. 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,
  - 8 semanas, en el caso de los pavos;
6. 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,
  - 6 metros cuadrados por pavo,
7. cuando las aves engordadas pertenezcan a una raza reconocida como de crecimiento lento;
8. cuando la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluya como mínimo un 70 % de cereales;
9. cuando las edades en el momento del sacrificio sean como mínimo las siguientes:
  - 81 días para los pollos,
  - 140 días para los pavos para asar comercializados enteros,
  - 98 días para los pavos hembra destinados al despiece,
  - 126 días para los pavos macho destinados al despiece.
10. cuando el engorde en enjaulamiento no supere:
  - 15 días para los pollos de más de 90 días,



### 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.

## 9. COMPROBACIONES SOBRE EL CONTENIDO EN AGUA TÉCNICAMENTE INEVITABLE

### En pollos congelados y ultracongelados (Artículo 14 bis Reglamento nº 1538/91)

1. Los pollos congelados y ultracongelados sólo podrán comercializarse dentro de la U.E. 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. Los mataderos deben adoptar 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 período 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.

### En cortes de aves de corral (Artículo 14 ter Reglamento nº 1538/91)

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 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.

## 10. MARCA DE CALIDAD CERTIFICADA

Con la finalidad de garantizar la calidad de los productos agroalimentarios y pesqueros, así como facilitar su distinción en el mercado, la Junta de Andalucía aprobó el 6 de Noviembre de 2001, a propuesta de la Consejería de Agricultura y Pesca, el Decreto 242/2001, por el que se regula la marca "Calidad Certificada". Esta marca puede ser utilizada previa la correspondiente autorización de acuerdo con lo dispuesto en el citado Decreto, en cuyo caso, la marca "**Calidad Certificada**" deberá aparecer en el etiquetado, en el mismo campo visual en que se haga referencia al Organismo Certificador.



GUÍA INFORMATIVA PARA LA APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN EN CARNES ENVASADAS FRESCAS Y CONGELADAS PROCEDENTES DE AVES DE CORRAL.

# ANEXOS







## ANEXO 1. INDICACIONES EN CUANTO A ETIQUETADO: INDICACIONES QUE DEBEN FIGURAR EN EL ETIQUETADO DE LOS ENVASES DE CARNE DE AVES DE CORRAL

Estas indicaciones irán en el embalaje previo o en una etiqueta unida a éste:

- Serán fácilmente comprensibles.
- Irán inscritas en un lugar destacado para que sean fácilmente visibles.
- Serán claramente legibles e indelebles.
- No podrán ser disimuladas, tapadas o separadas de ninguna forma por otras indicaciones o imágenes.

### 1.1 DENOMINACIÓN DE VENTA

- Es indicación obligatoria y podrá ser complementada con otros términos siempre que no induzcan a error al consumidor y no se confundan con otras denominaciones de venta.
- Los Productos con denominaciones de venta distintas de las autorizadas no se podrán comercializar en la Unión Europea con estos nombres.
- La denominación de venta no se podrá sustituir por una marca de fábrica o comercial o una denominación de fantasía.

Tipos de denominaciones de venta:

#### 1.1.1- Canales enteras de:

- Aves de corral domésticas:
  - Pollo (de carne)
  - Gallo y gallina
  - Capón
  - Pollito
  - Gallo joven.
- Pavos
  - Pavo (joven)
  - Pavo
- Patos
  - Pato (joven) o anadino
  - Pato de Berbería y Pato Cruzado, también Pato de Pekín

- Ocas
  - Oca (joven) o ansarón
  - Oca
- Pintadas
  - Pintada (joven)
  - Pintada

### 1.1.2 Denominación en cuanto a la Presentación de las canales enteras:

- Parcialmente evisceradas. (“sin intestinos”, “atadas”)(1)
- Con menudillos (Corazón, hígado, cuello, molleja y todas las demás partes consideradas comestibles por el mercado del lugar de venta)(2)
- Sin menudillos

(1) Las canales parcialmente evisceradas son las que no se les han extraído el hígado, corazón, pulmones, molleja, buche ni riñones.

(2) Si en los menudillos falta uno de los 4 órganos, se indicará en la etiqueta

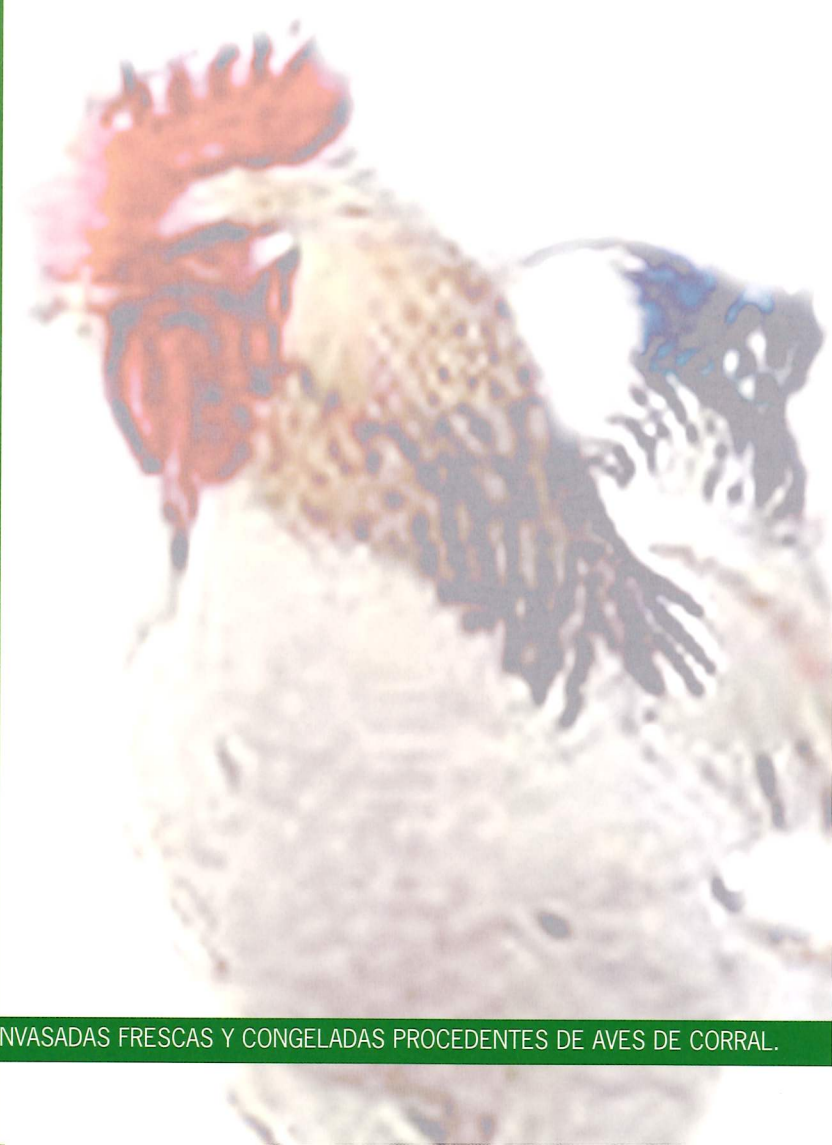
- Eviscerado (este término puede ser agregado).
- Para toda presentación de canales, y en el caso de que se presenten con la cabeza, podrán llevar la tráquea, el esófago y el buche.

### 1.1.3.-Cortes de aves de corral:

Se hará referencia a la especie

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| - Medio                       | - Ala (*)   |
| - Cuarto                      | - Alas unidas (*)                                 |
| - Cuartos traseros unidos     | - Filete de pechuga (**)                          |
| - Pechuga (*)                 | - Filete de pechuga con clavícula                 |
| - Muslo y contramuslo (*)     | - Magret, Maigret                                 |
| - Cuarto trasero de pollo (*) | - Carne de muslo y contramuslo de pavo deshuesada |
| - Contramuslo (*)             |   |
| - Muslo (*)                   |   |

La ausencia de piel (\*)o la presencia (\*\*) se indicará, en su caso, en la etiqueta.





#### **1.1.4.-Foie gras**

- Los hígados de pato tendrán un peso mínimo de 300 gramos (se tolera un peso mínimo de 240 gr).
- Los de Oca, un peso mínimo de 400 gramos (se tolera un peso mínimo de 385 gr).

#### **1.2 ESTADO FÍSICO EN EL QUE SE COMERCIALIZA:**

Es una indicación obligatoria que identificará el único tratamiento de conservación permitido en estas carnes (Frescas o Refrigeradas, Congeladas y Ultracongeladas) e irá precedido de la denominación de venta.

#### **1.3 CATEGORIA: A y B**

Es una indicación obligatoria que identifica la clasificación del producto según su calidad en cuanto a su conformación y aspecto. Para ser clasificados en las categorías A y B, deberán cumplir los requisitos mínimos siguientes:

- estar intactos, teniendo en cuenta la presentación,
- hallarse limpios, sin materias extrañas visibles, suciedad ni sangre,
- carecer de olores extraños,
- no presentar manchas de sangre visibles, salvo que sean pequeñas y discretas,
- no tener huesos rotos que sobresalgan,
- no haber sufrido contusiones importantes.

La carne de aves de corral fresca no deberá presentar indicios de congelación previa

#### **1.4 TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADA:**

Es una indicación adicional obligatoria que irá también recogida en el documento de acompañamiento. Las temperaturas permitidas son las siguientes:

- Carnes frescas: Consérvese permanentemente a una temperatura comprendida entre  $-2^{\circ}\text{C}$  y  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Carnes congeladas: La temperatura no debe superar los  $-12^{\circ}\text{C}$ .
- Carnes ultracongeladas: no debe superar los  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### **1.5 FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA O DE CADUCIDAD:**

- En carnes frescas o refrigeradas se indicará obligatoriamente "fecha de caducidad" e irá seguido o de la misma fecha o de un referencia al lugar donde se indica en la etiqueta. En las carnes congeladas se permite su venta con la fecha de duración mínima.
- La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente año.

### **1.6 CANTIDAD NETA:**

Es una indicación obligatoria e irá marcada en kilogramos o gramos, por medio de cifras de una altura mínima de:

- 6 mm, si la cantidad nominal es superior a 1.000 gramos.
- 4 mm, si la cantidad nominal está comprendida entre 1.000 gramos, inclusive, y 200 gramos, exclusive.
- 3 mm, si la cantidad nominal está comprendida entre 200 gramos, inclusive, y 50 gramos, exclusive.
- 2 mm, si la cantidad nominal es igual o inferior a 50 gramos.

Irán seguidos del símbolo de la unidad de medida o bien de su nombre.

### **1.7 N° REGISTRO DEL MATADERO O SALA DE DESPIECE Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE O EMBALADOR:**

Es una indicación obligatoria, es la inscripción que, de acuerdo con la legislación vigente, permita a los Servicios de Inspección competentes identificar al envasador o al responsable del envasado.

### **1.8 IDENTIFICACIÓN O MARCADO DEL LOTE**

- Irá precedida de la letra "L", salvo en los casos en que se distinga claramente de las demás indicaciones del etiquetado.
- Figurará en el envase o en una etiqueta unida a éste y será fácilmente visible, claramente legible e indeleble.
- Cuando la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto podrá no ir acompañado de la indicación del Lote.

### **1.9 PRECIO POR UNIDAD DE PESO Y PRECIO TOTAL**

Indicación adicional obligatoria cuando se practique la venta al por menor. Se indicará en Euros, siendo la unidad de venta por Kilogramos de producto.

### **1.10 LUGAR DE ORIGEN O DE PROCEDENCIA**

Siempre, que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o la procedencia real del producto. Obligatorio cuando la carne proviene de un tercer país (procedencia de fuera de la Unión Europea).





### 1.11 CONDICIONES DE UTILIZACIÓN O MODO DE EMPLEO:

Cuando su indicación sea necesario para hacer un uso adecuado del producto alimenticio. En el caso de la carne de pato y pavos comercializadas como canales y partes para cocción o para asar, se considerará como mención facultativa de acuerdo con lo indicado en el apartado 1.15 “condiciones de control regular al que está supeditado”

### 1.12 CLASIFICACIÓN POR CATEGORÍAS DE PESO

Sólo en caso de que las carnes congeladas o ultracongeladas se clasifiquen según peso nominal en las categorías siguientes:

- Canales:
  - Hasta 1.100 gr. (Categorías de 50 gr. de diferencia)
  - Entre 1.100 y 2.400 gr. (Categorías de 100 gr. de diferencia)
  - Más de 2.400 gr. (Categorías de 200 gr. de diferencia)
- Cortes:
  - Hasta 1.100 gr. (Categorías de 50 gr. de diferencia)
  - Más de 1.100 gr. (Categorías de 100 gr. de diferencia)

### 1.13 MÉTODO DE REFRIGERACIÓN

Es una indicación facultativa de acuerdo con los siguientes sistemas de enfriamiento de la carne:

- Refrigeración por aire
- Refrigeración por aspersion ventilada
- Refrigeración por inmersión.

### 1.14 SISTEMA DE CRIA:

- Los mataderos autorizados para utilizar los términos siguientes serán objeto de un registro especial:
  - Alimentado con un .... % de ....
  - Sistema extensivo en gallinero.
  - Gallinero con salida libre.
  - Granja al aire libre
  - Granja de cría en libertad.
- Los sistemas de crías se basan en las siguientes características:
  - Edad en el momento del sacrificio.
  - Duración de la fase engorde.
  - Contenido de determinados ingredientes de los piensos.

- Los mataderos llevarán un registro independiente con la identificación de cada productor y número de aves criadas por turno de sacrificio, peso de las aves entregadas y transformadas y detalle de las ventas durante los últimos 6 meses, incluyendo los compradores.
- Los productos obtenidos con sistemas de cría diferentes a los indicados no se podrán comercializar en la Unión Europea con estos nombres.
- Cuando en la etiqueta de carne procedentes de patos y ocas criadas para la producción de foie gras se indique que se trata de cría al aire libre, deberá también figurar la mención “procedente de la producción de foie gras”.

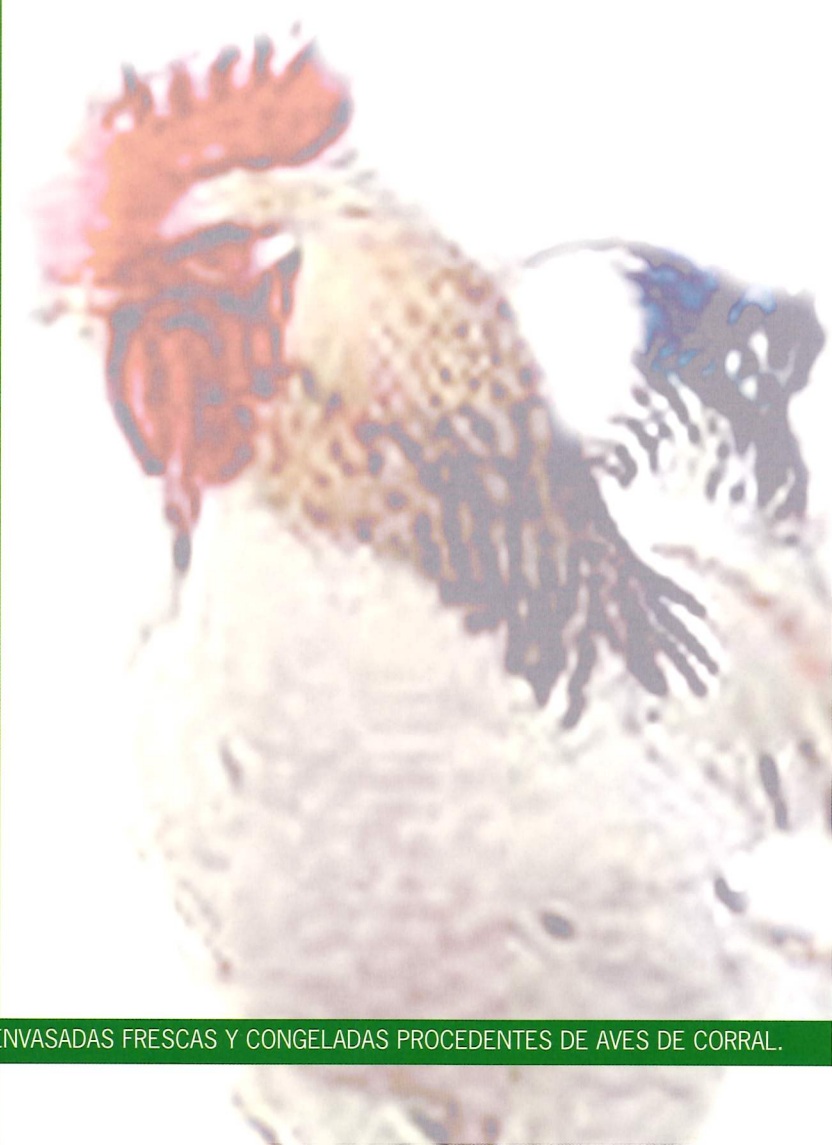
### **1.15 CONDICIONES DE CONTROL REGULAR AL QUE ESTÁ SUPEDITADO**

Estos mataderos estarán supeditados a un control certificado por un Organismo de Control externo, en base a un pliego de condiciones autorizado, o por la administración de las CC.AA competentes, e irá indicado mediante el nombre o marca comercial del Organismo de control en la etiqueta.

### **1.16 PORCENTAJES DE ABSORCIÓN DE AGUA TÉCNICAMENTE INEVITABLE**

No podrá sobrepasarse durante la preparación de las canales o de los trozos de canales frescas, congeladas o ultracongeladas.

- El contenido en agua no podrá superar los siguientes porcentajes:
  - Refrigeración por aire:
    - 0% - Anexo VII (control en planta).
    - 1,5% - Anexo V (técnica de escurrido).
  - Refrigeración por aspersión ventilada:
    - 2% - Anexo VII (control en planta).
    - 3,3% - Anexo V (técnica de escurrido).
  - Refrigeración por inmersión:
    - 4,5% - Anexo VII (control en planta).
    - 5,1% - Anexo V (técnica de escurrido).
- En pollos congelados o ultracongelados, los controles sobre el agua absorbida no sobrepasarán el mínimo técnico inevitable determinado por cualquiera de los métodos autorizados (Anexo V – técnica de escurrido, Anexo VI- técnica química)
- Los análisis anteriores no serán necesarios en canales destinadas a la exportación (Países terceros).





Cuando el lote no se ajusta al presente reglamento, es decir, la cantidad de agua es superior al límite CEE, se pondrá:

- Precinto o etiqueta con las indicaciones en letras mayúsculas rojas: "CANTIDAD DE AGUA SUPERIOR AL LÍMITE CEE"
- En lugar destacado, de forma fácilmente visible, claramente legible e indeleble.
- No se oscurecerán, ocultarán 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 2cm.

## **ANEXO 2 DETERMINACIONES ANALÍTICAS (Anexo V a VII Reglamento N° 1538/91)**

ANEXO 2.1 DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RESULTANTE DE LA DESCONGELACIÓN (Técnica de escurrido - Anexo V Reglamento N° 1538/91)

ANEXO 2.2: DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS (Técnica química - Anexo VI Reglamento N° 1538/91)

ANEXO 2.3: DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS CORTES DE AVES DE CORRAL (Técnica química- Anexo VI bis Reglamento N° 1538/91)

ANEXO 2.4: MEDICIÓN EN LA GRANJA DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA (Control en planta – Anexo VII Reglamento N° 1538/91)

# DETERMINACIONES ANALITICAS A EFECTUAR EN LOS CONTROLES SOBRE CARNES DE AVE DE CORRAL PARA SU VENTA ENVASADA

## ANEXO 2.1 DETERMINACIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RESULTANTE DE LA DESCONGELACIÓN

(Técnica de escurrido)  
(ANEXO V Reglamento N° 1538/91)

### 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.

### 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.

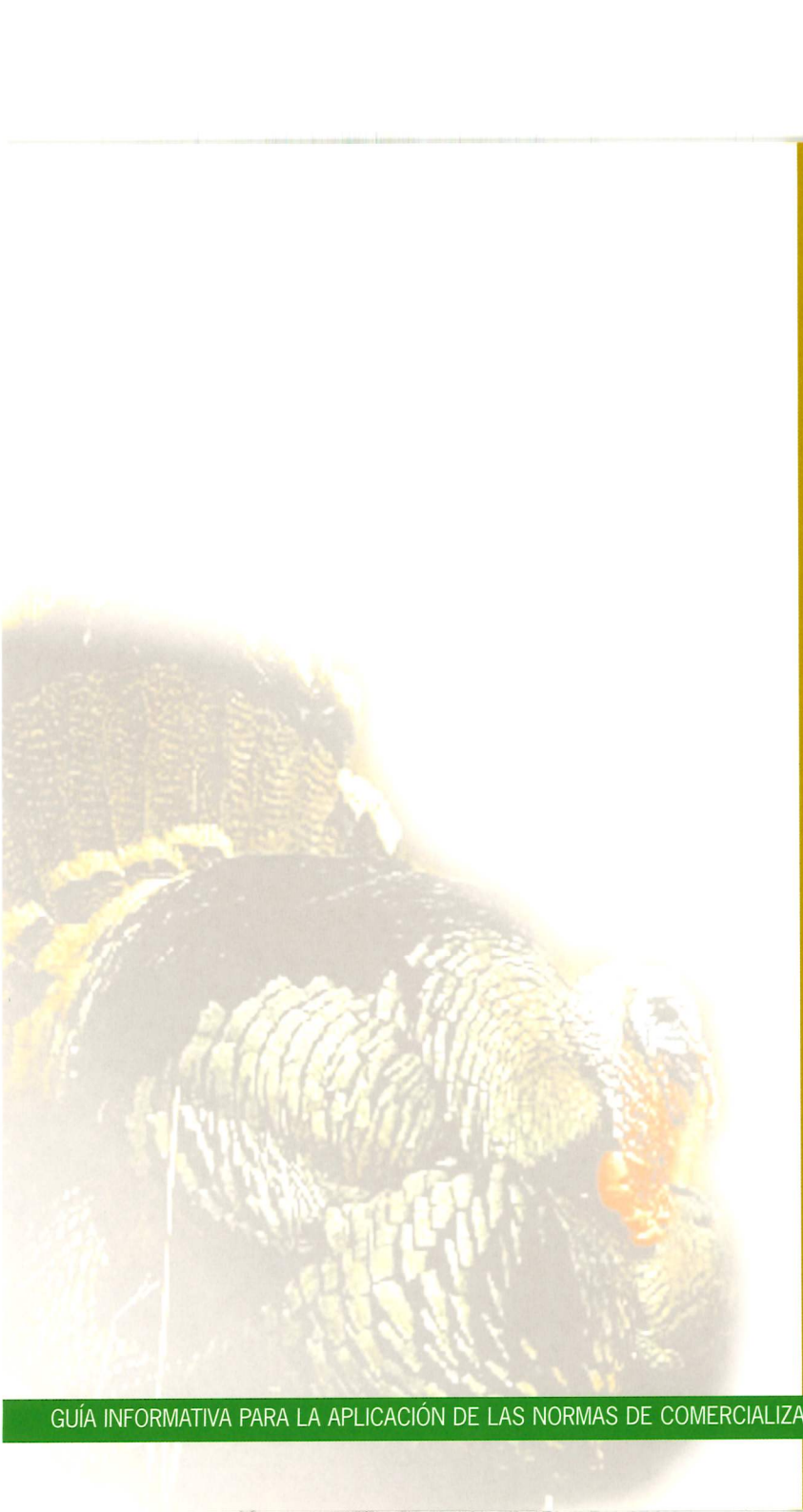
### 3. Principio

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  $42 \pm 2$  °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  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  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 0 .

**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 1 .

**5.4.** Calcular el peso de la canal y de los despojos congelados restando M 1 de M 0.

**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  $42 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 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  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ , 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 período de inmersión requerido para las canales mantenidas a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  es el siguiente:

Categoría de peso (g)	Peso de la canal más 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
1000	975-1024	92	107
1050	1025-1074	95	110
1100	1050-1149	98	113
1200	1150-1249	105	120
1300	1250-1349	111	126
1400	1350-1449	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<sub>2</sub>.

**5.11.** Determinar el peso del embalaje que contenía los despojos, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será M<sub>3</sub>.

## 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:

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$



## 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 2.2

### DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS

(Técnica química)

(ANEXO VI Reglamento N° 1538/91)

#### 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 y sacarla de su embalaje. Después de haberla cortado en trozos pequeños, eliminar en la medida de lo posible los materiales de embalaje que rodeen los despojos. Determinar el peso total de la canal, incluidos los despojos y el hielo, restando el peso del material de embalaje retirado y redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; se obtendrá así el valor P 1.

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 7.





#### 5.4.

a) Picar la totalidad de la canal cuyo peso represente el valor P 1 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 7 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 4 %).

**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  $aP1/100$  y, el peso de las proteínas (RP), por la fórmula  $bP1/100$ , ambos expresados en gramos. Determinar la suma de los pesos totales del agua (W 7 ) y de las proteínas (RP 7 ) de las siete canales analizadas.

Determinar la suma de los pesos totales del agua (W 7 ) y de las proteínas (RP 7 ) 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 7 ) de las siete canales vendrá dado por la fórmula  $aP7/100$ , y el peso de las proteínas (RP7), por la fórmula  $bP7/100$ , expresados ambos en gramos.

**6.2.** Determinar el peso medio del agua (W A ) y de las proteínas (RP A ) dividiendo W7 y RP7 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:

—pollos:  $3,53 \times RP A + 23$ .

#### 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 % (de la canal, una vez deducida el agua absorbida) el límite superior tolerable del contenido total de agua (W G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

—pollos:  $W G = 3,65 \times RP A + 42$ .

##### 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 % (de la canal, una vez deducida el agua absorbida), el límite superior tolerable del contenido total de agua (W G) expresado en gramos y determinado por este método (incluido un margen de confianza) se obtendrá aplicando la siguiente fórmula:

—pollos:  $W G = 3,79 \times RP A + 42$ .

##### c) Refrigeración por inmersión:

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

—pollos:  $W G = 3,93 \times RP A + 42$ .

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



## ANEXO 2.3

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

(Técnica química)  
(ANEXO VI bis Reglamento N° 1538/91)

#### 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 a lo siguiente:

- pechuga de pollo: media pechuga,
- filete de pechuga de pollo: la mitad de la pechuga deshuesada sin piel,
- pechuga de pavo, filete de pechuga de pavo 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  $\pm 1$  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 «P 1 ».

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 «P 5 ».





#### **5.4.**

a) Picar la totalidad del corte cuyo peso presente el valor P 1 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 P 5 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  $aP1/100$  y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula  $bP1/100$ , ambos expresados en gramos. Determinar la suma de los pesos totales del agua (W 5) y de las proteínas (RP 5) 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 (W 5) de los cinco cortes vendrá dado por la fórmula  $aP5/100$  y, 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.

**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
<b>Filete de pechuga de pollo sin piel</b>	<b>3,40</b>	<b>3,40</b>	<b>3,40</b>
<b>Pechuga de pollo sin piel</b>	<b>3,40</b>	<b>3,50</b>	<b>3,60</b>
<b>Contramuslos, muslos, muslos y contramuslos, cuartos traseros con una porción de espalda y cuartos de pollo sin piel</b>	<b>4,05</b>	<b>4,15</b>	<b>4,30</b>
<b>Filete de pechuga de pavo sin piel</b>	<b>3,40</b>	<b>3,40</b>	<b>3,40</b>
<b>Pechuga de pavo con piel</b>	<b>3,40</b>	<b>3,50</b>	<b>3,60</b>
<b>Contramuslos, muslos y muslos y contramuslos de pavo, con piel</b>	<b>3,80</b>	<b>3,90</b>	<b>4,05</b>
<b>Carne de muslos y contramuslos de pavo deshuesado, sin piel</b>	<b>3,95</b>	<b>3,95</b>	<b>3,95</b>

(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.

Si el valor medio de la proporción entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W/RPA) 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.





## ANEXO 2.4

### MEDICIÓN EN LA GRANJA (MATADERO) DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA

(Control en planta)  
(ANEXO VII Reglamento N° 1538/91)

#### 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.

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.

**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.

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.3 LEGISLACIÓN DE INTERÉS**

REGLAMENTO (CEE) N° 2777/75 DEL CONSEJO de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la Organización Común de Mercados en el sector de la carne de aves de corral. D.O.L. 282 de 1/11/1975; Reglamento cuya última modificación la constituye el REGLAMENTO (CE) N° 806/2003 DEL CONSEJO. (D.O.L. 122 de 16/05/2003).

REGLAMENTO (CEE) N° 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. D.O.L. 173 de 6/07/1990; Reglamento cuya última modificación la constituye el REGLAMENTO (CE) N° 1101/1998 DEL CONSEJO. (D.O.L. 157 de 30/05/1998).

REGLAMENTO (CEE) N° 1538/91 DE LA COMISIÓN de 5 de junio de 1991, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) N° 1906/90, por el que se establecen normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral. D.O.L. 143 de 7/06/1991; Reglamento cuya última modificación la constituye el REGLAMENTO (CE) N° 1321/2002 DE LA COMISIÓN. (D.O.L. 194 de 23/07/2002).





DIRECTIVA DEL CONSEJO (76/211/CEE) de 20 de enero de 1976, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el preacondicionamiento en masa o en volumen de ciertos productos en envases previamente preparados. D.O.L. 46 de 21/02/1976; Directiva cuya última modificación la constituye la DIRECTIVA (CE) Nº 78/891 DEL CONSEJO. (D.O.L. 311 de 4/11/1978).

Real Decreto 723/1988, de 24 de Junio, por el que se regula la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados. (B.O.E. de 8/07/1988).

DIRECTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO (2000/13/CE) de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. D.O.L. 109 de 6/05/2000; Directiva cuya última modificación la constituye la DIRECTIVA (CE) Nº 2003/89 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO. (D.O.L. 308 de 25/11/2003).

Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (B.O.E. de 24/08/1999).

DIRECTIVA DEL CONSEJO (89/108/CEE) de 21 de diciembre de 1989, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana. D.O.L. 40 de 11/02/1989

Real Decreto 1109/1991, de 12 de Julio, por el que se crea la norma general relativa a los ultracongelados destinados a la alimentación humana (B.O.E. de 17/07/1991).

Real Decreto 380/1993, de 12 de marzo, por el que se modifica la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, aprobada por Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio (B.O.E. de 20/04/1993).

Real Decreto 1466/1995, de 1 de septiembre, por el que se deroga el artículo 9 de la Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana, aprobada por el Real Decreto 1109/1991, de 12 de julio (B.O.E. de 14/10/1995).

Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar al lote al que pertenece un producto alimenticio. (B.O.E. de 25/12/1991).

Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (B.O.E. de 5/08/1992).

Decreto 242/2001, de 6 de noviembre, por el que se regula la marca Calidad Certificada para los productos agroalimentarios y pesqueros (B.O.J.A. de 13/11/2001).

Real Decreto 2087/1994, de 20 de octubre, por el que se aprueban las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (B.O.E. de 17/12/1994).

DIRECTIVA DEL CONSEJO (92/116/CEE) de 17 de diciembre, por la que se modifica y actualiza la Directiva 71/118/CEE relativa a problemas sanitarios en materia de intercambios de carnes frescas de aves de corral. D.O.L. 62 de 15/03/1993.





**Cláusula de exención de responsabilidad:**

*El presente documento es un instrumento que pretende facilitar la mejor comprensión de la normativa actual aplicable a la comercialización de la carne envasada fresca, congelada y ultracongelada procedente de aves de corral, realizado por el Servicio de Control de la Calidad Agroalimentaria de la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. No pretende ser un estudio exhaustivo, sino meramente divulgativo, por lo que no puede garantizarse por posibles errores u omisiones, la absoluta exactitud y vigencia de su contenido, por lo que en cualquier caso, únicamente se considerarán válidos y vinculantes los textos legales oficiales vigentes en cada momento y no compromete por tanto la responsabilidad de ésta o cualesquiera otra institución.*



## CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA.

**DIRECCIÓN GENERAL DE INDUSTRIAS Y  
PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA.  
SERVICIO DE CONTROL DE LA CALIDAD  
AGROALIMENTARIA.**  
C/ Tabladilla, s/n.  
41.071 Sevilla.  
Tfno: 955 032 067

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE ALMERÍA.**  
C/ Hermanos Machado, nº 4.  
04.004 Almería  
Tfno: 950 011 000

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE CÁDIZ**  
C/ Isabel la Católica, nº 8.  
11.071 Cádiz  
Tfno: 956 007 600

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE CÓRDOBA**  
C/ Santo Tomás de Aquino, nº 1, 5º y 6º  
14.004 Córdoba  
Tfno: 957 001 000

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE GRANADA**  
Gran Vía de Colón, nº 48.  
18.010 Granada  
Tfno: 958 025 100

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE HUELVA**  
C/ Los Mozárabes, nº 8.  
21.071 Huelva  
Tfno: 959 005 000

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE JAÉN**  
Avda. de Madrid, nº 19.  
23.071 Jaén  
Tfno: 953 001 000

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE MÁLAGA**  
Avda. de la Aurora, s/n  
29.002 Málaga  
Tfno: 951 038 300

**DELEGACIÓN PROVINCIAL DE SEVILLA**  
C/ Seda, s/n (Hytasa)  
41.071 Sevilla  
Tfno: 955 033 600

Este documento también está disponible en la página web de la  
Consejería de Agricultura y Pesca:  
[www.cap.junta-andalucia.es](http://www.cap.junta-andalucia.es) ó  
[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca)