

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1538/91 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**

**DOUE nº L 143 de 7.6.1991, página 11**

**CORRECCIÓN DE ERRORES:**

- DOUE nº L 233 de 22.8.1991, página 31
- DOUE nº L 36 de 7.2.2001, página 12
- DOUE nº L 115 de 6.5.1994, página 44
- DOUE nº L 131 de 26.5.1994, página 26
- DOUE nº L 198 de 30.7.1994, página 145

**MODIFICACIONES:**

- Reglamento (CEE) nº 2988/91 de la Comisión de 11 de octubre de 1991, DOUE nº L 284 de 12.10.1991, página 26
- Reglamento (CEE) nº 315/92 de la Comisión de 10 de febrero de 1992, DOUE nº L 34 de 11.2.1992, página 23
- Reglamento (CEE) nº 1980/92 de la Comisión de 16 de julio de 1992, DOUE nº L 198 de 17.7.1992, página 31
- Reglamento (CEE) nº 2891/93 de la Comisión de 21 de octubre de 1993, DOUE nº L 263 de 22.10.1993, página 12
- Reglamento (CE) nº 1026/94 de la Comisión de 2 de mayo de 1994, DOUE nº L 112 de 3.5.1994, página 32
- Reglamento (CE) nº 3239/94 de la Comisión de 21 de diciembre de 1994, DOUE nº L 338 de 28.12.1994, página 48
- Reglamento (CE) nº 2390/95 de la Comisión de 11 de octubre de 1995, DOUE nº L 244 de 12.10.1995, página 60
- Reglamento (CE) nº 205/96 de la Comisión de 2 de febrero de 1996, DOUE nº L 27 de 3.2.1996, página 6
- Reglamento (CE) nº 1000/96 de la Comisión de 4 de junio de 1996, DOUE nº L 134 de 5.6.1996, página 9  
modificado por el Reglamento (CE) nº 2067/96 de la Comisión de 29 de octubre de 1996, DOUE nº L 277 de 30.10.1996,  
página 11
- Reglamento (CE) nº 1072/2000 de la Comisión de 19 de mayo de 2000, DOUE nº L 119 de 20.5.2000, página 21
- Reglamento (CE) nº 1321/2002 de la Comisión de 22 de julio de 2002, DOUE nº L 194 de 23.7.2002, página 17

**Bruselas (Bélgica), junio 1991**

▼B

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1538/91 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 ►C1 aplicables a la carne de aves de corral ◀**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 1906/90 del Consejo, de 26 de junio de 1990, por el que se establecen normas de comercialización ►C1 aplicables a la carne de aves de corral ◀<sup>(1)</sup> y, en particular, su artículo 9,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1906/90 establece determinadas normas de comercialización ►C1 respecto de la carne de aves de corral ◀ y que para la aplicación de éstas es preciso adoptar disposiciones que regulen la lista de las canales, partes de canales y despojos a los que se aplica el citado Reglamento, así como la clasificación en función de la conformación, el aspecto y el peso, los tipos de presentación, la indicación del nombre con el que deban comercializarse los productos en cuestión, el uso facultativo de indicaciones sobre el método de refrigeración y el sistema de cría, las condiciones de almacenamiento y transporte de determinados tipos de carne de aves de corral, y la necesaria supervisión de tales disposiciones a fin de garantizar su aplicación uniforme en toda la Comunidad;

Considerando que, a fin de que las aves de corral puedan comercializarse en distintas categorías en función de su conformación y aspecto, es necesario establecer definiciones relativas a la especie, edad y presentación, en el caso de las canales, y a la conformación anatómica y el contenido, en el caso de los cortes; que, tratándose del producto denominado «foie gras», es preciso establecer unas normas mínimas de comercialización que sean particularmente detalladas dado el elevado coste de ese producto y la necesidad de evitar el consiguiente riesgo de prácticas fraudulentas;

Considerando que no es necesario aplicar esas normas a determinados productos y presentaciones que tienen carácter local o una importancia limitada; que, no obstante, las denominaciones de venta de tales productos no deben inducir al consumidor a confundirlos con los productos sujetos a dichas normas; que esta disposición ha de aplicarse también a los términos descriptivos adicionales que se utilicen junto a las denominaciones de venta de dichos productos;

Considerando que la temperatura de los productos durante su almacenamiento y manipulación reviste especial importancia a fin de mantener un alto nivel de calidad; que, por tanto, es conveniente establecer la temperatura mínima a la que deberá conservarse la carne de aves de corral congelada;

Considerando que las disposiciones del presente Reglamento y, en particular, las relativas a su control y ejecución, deberán aplicarse de manera uniforme en toda la Comunidad; que las normas de desarrollo adoptadas a tales fines deben también ser uniformes; que, por consiguiente, es preciso establecer medidas comunes en materia de procedimientos de muestreo y de límites de tolerancia;

Considerando que, a fin de que el consumidor disponga de información suficiente, clara y objetiva sobre los productos en venta y para garantizar la libre circulación de éstos en la Comunidad, es necesario que las normas de comercialización aplicables a la carne de aves de corral se ajusten en la medida de lo posible a las disposiciones de la Directiva 76/211/CEE del Consejo, 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

(1) DO nº L 173 de 6. 7. 1990, p. 1.

**▼B**

envases previamente preparados <sup>(1)</sup>, modificada por la Directiva 78/891/CEE <sup>(2)</sup>;

Considerando que, entre las indicaciones que pueden utilizarse facultativamente en el etiquetado, figuran las correspondientes al método de refrigeración y a sistemas particulares de cría; que, en interés del consumidor, la utilización de estas últimas indicaciones debe supeditarse al cumplimiento de criterios estrictamente definidos sobre las condiciones de cría y los límites cuantitativos para indicar determinadas características como la edad en el momento del sacrificio, la duración de la fase de engorde o el contenido de determinados ingredientes de los piensos;

Considerando que es conveniente que la Comisión ejerza un control permanente de la compatibilidad con el Derecho comunitario, y con las normas de comercialización, de las medidas nacionales que se adopten en aplicación de las presentes disposiciones; que, asimismo, es preciso establecer disposiciones específicas para el registro y la inspección periódica de las empresas que estén autorizadas para utilizar indicaciones relativas a sistemas de cría concretos; que, a tal fin, dichas empresas deben estar obligadas a llevar registros periódicos y detallados;

Considerando que, dado el nivel de especialización que requieren tales inspecciones, es oportuno que las autoridades competentes de los Estados miembros puedan encargar su realización a organismos independientes debidamente cualificados y autorizados que queden sujetos a medidas de control y salvaguardia apropiadas;

Considerando que los operadores de los terceros países pueden desear hacer uso de las indicaciones facultativas relativas a los métodos de refrigeración y a los sistemas de cría; que es conveniente disponer lo necesario para que puedan hacerlo así siempre que medie la oportuna certificación de la autoridad competente del tercer país de que se trate, que figure en una lista elaborada por la Comisión;

Considerando que 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*

Los productos contemplados en el apartado 2 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 1906/90 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),

**▼M9**

- Capón: pollo macho castrado quirúrgicamente antes de haber alcanzado la madurez sexual y sacrificado a una edad mínima de 140 días; una vez castrados, los capones deberán pasar un período mínimo de engorde de 77 días,

**▼M4**

- Pollito: pollo de peso inferior a 650 gramos de peso canal, (expresado sin menudillos, cabeza ni patas). Los pollos de 650 a 750 gramos podrán denominarse «pollitos»; si su edad en el momento del sacrificio no excede 28 días. Para comprobar la edad en el momento del sacrificio, los Estados miembros podrán aplicar el artículo 11,

<sup>(1)</sup> DO n° L 46 de 21. 2. 1976, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO n° L 311 de 4. 11. 1978, p. 21.

▼ **M12**

- 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**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).

▼ **M4**c) PATOS (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), pato cruzado (C.m.x.A.p.):

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

▼ **B**d) OCAS (*Anser anser dom.*)

- Oca (joven) o ansarón: ave en la que la extremidad del esternón es flexible (no osificada). La capa de grasa que envuelve la canal es fina o relativamente fina; la grasa de la oca joven puede tener un color indicativo de una dieta especial,
- Oca: ave en la que la extremidad del esternón es rígida (osificada); la capa de grasa que envuelve la canal es espesa o relativamente espesa.

e) PINTADAS (*Numida meleagris domesticus*)

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

A efectos del presente Reglamento, las variantes de sexo de los términos antes indicados se considerarán equivalentes.

## 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;

▼ **M4**

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

▼ **B**

- 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;

▼ **M4**

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

▼ **B**

- 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 separa-

**▼B**

damente 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;

**▼M4**

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

**▼M11**

- 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.

**▼M4**

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

**▼B**

Hasta el 31 de diciembre de 1991, los dos cortes podrán hacerse cerca de las articulaciones en el caso de los productos descritos en las letras e), g) y h).

Los productos descritos en las letras d) a k) podrán presentarse con o sin piel. La ausencia de piel en el caso de los productos de las letras d) a j) o su presencia en el de los productos de la letra k) se mencionará en la etiqueta que se define en la letra a) del apartado 3 del artículo 1 de la ►**M12** Directiva 2000/13/CE ◀ del Consejo <sup>(1)</sup>.

**3. Foie Gras**

El hígado de la oca o de patos de las especies  *Cairina muschata* o c.m. x *Anas platyrhynchos* que hayan sido cebados de tal manera que se produzca una hipertrofia celular adiposa del hígado.

Las aves de las que se extraigan dichos hígados deberán haber sido completamente sangradas, y los hígados presentarán un color uniforme.

Los hígados tendrán el siguiente peso:

**▼M7**

- Los de pato tendrán un peso neto mínimo de 300 gramos,

**▼B**

- los de oca, un peso neto mínimo de 400 gramos.

(1) DO n° L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.

**▼M4***Artículo 1 bis*

A los efectos del presente Reglamento se entenderá por:

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

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

**▼B***Artículo 2*

1. Para ser comercializadas con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, las canales de aves de corral serán puestas a la venta en una de las siguientes presentaciones:

— parcialmente evisceradas («sin intestinos», «atadas»),

**▼M7**

— con menudillos,

— sin menudillos.

El término «eviscerado» puede ser agregado.

**▼B**

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

**▼M4**

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.

**▼B**

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.

*Artículo 3*

1. Los nombres con los que se vendan los productos contemplados por el presente Reglamento, en el sentido de lo dispuesto en el párrafo primero del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 79/112/CEE, serán los enumerados en el artículo 1 y los enumerados en los términos correspondientes a las otras lenguas comunitarias en el Anexo I, detallados:

— mediante la referencia a una de las formas de presentación contempladas en el apartado 1 del artículo 2, cuando se trate de canales enteras,

— mediante la referencia a la especie correspondiente, cuando se trate de cortes de aves de corral.

2. Los nombres a que hacen referencia los puntos 1 y 2 del artículo 1 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 en los propios apartados 1 y 2 del artículo 1 o con las indicaciones contempladas en el artículo 10.



*Artículo 4*

Los productos distintos de los definidos en el artículo 1 sólo podrán comercializarse en la Comunidad con nombres que no induzcan al consumidor a confundirlos con los mencionados en el artículo 1 o con las indicaciones contempladas en el artículo 10.

*Artículo 5*

Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales a la carne de aves de corral congelada tal como se define en el apartado 6 del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 1906/90: la temperatura de la carne de aves de corral congelada contemplada en el presente Reglamento deberá ser constante y mantenerse, en todos los puntos del producto, a  $-12\text{ °C}$  o menos, con posibles aumentos que no sobrepasen los  $3\text{ °C}$ . Esa tolerancia en la temperatura del producto se permitirá en circunstancias de buen almacenamiento y ejecución de la distribución durante el reparto local y en los escaparates de los vendedores al por menor.

*Artículo 6*

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, patos jóvenes o anadinos y pavos se apreciará una capa uniforme y fina de grasa en la pechuga, la espalda y el contramuslo. En los gallos, gallinas, patos y ocas 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 las aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas 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 <sup>(1)</sup> excepto cuando sean fortuitas, pequeñas y discretas y no estén en la pechuga ni los muslos.

<sup>(1)</sup> Quemadura por frío: (en el sentido de una reducción cualitativa) es la deshidratación irreversible de tipo local o puntual de la piel o la deshidratación irreversible de tipo local o puntual de la piel o la carne, que puede presentar cambios en los siguientes aspectos:

- el color natural (generalmente más pálido),
- el sabor y el olor (insípido o rancio),
- la consistencia (seco, esponjoso).

**▼B***Artículo 7***▼M4**

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

**▼B**

3. De cada lote se extraerá al azar una muestra compuesta del siguiente número de productos individuales definidos en el artículo 1, a fin de proceder a su inspección en mataderos, salas de despiece, almacenes de mayoristas o minoristas o, en el caso de las importaciones procedentes de terceros países, en el momento del despacho de aduana:

**▼M4**

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

(\*) Margen de tolerancia para cada especie y no entre especies.

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

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

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

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

**▼B**

6. Cuando el organismo de control considere que un lote no se ajusta a las presentes disposiciones, prohibirá su comercialización, o importación si procede de un tercer país, hasta el momento en que se presente la prueba del cumplimiento de los requisitos establecidos en los artículos 1 y 6.

**▼M3***Artículo 8*

1. La carne de ave de corral congelada o ultracongelada podrá embalsarse por categorías de peso, de acuerdo con el apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (CEE) n° 1906/90, en envases inmediatos que se ajusten a la definición del artículo 2 de la Directiva 76/211/CEE.



## ▼M3

Estos envases inmediatos podrán contener:

- una canal de ave de corral, o
  - uno o varios cortes del mismo tipo y especie, tal y como se definen en el artículo 1.
2. Con arreglo a lo dispuesto en los apartados 3 y 4, todo envase inmediato deberá llevar una indicación del peso del producto que deba contener, conocido como «peso nominal».
3. Los envases inmediatos de carne de ave de corral congelada o ultracongelada podrán clasificarse por categorías de peso nominal de la forma siguiente:
- canales:
    - < 1 100 g: categorías de 50 g de diferencia (1 050, 1 000, 950, etc.),
    - 1 100 - < 2400 g: categorías de 100 g de diferencia (1 100, 1 200, 1 300, etc.),
    - ≥ 2 400 g: categorías de 200 g de diferencia (2 400, 2 600, 2 800, etc.);
  - cortes:
    - < 1 100: categorías de 50 g de diferencia (1 050, 1 000, 950, etc.),
    - ≥ 1 100 g: categorías de 100 g de diferencia (1 100, 1 200, 1 300, etc.).
4. Los envases mencionados en el apartado 1 deberán cumplir los siguientes requisitos:
- la media del contenido real no deberá ser inferior al peso nominal,
  - la proporción de envases inmediatos cuyo error negativo sea superior al error negativo tolerable establecido en el apartado 9 será lo suficientemente pequeña como para permitir que los lotes de envases reúnan las condiciones del apartado 10,
  - no se comercializará ningún envase inmediato cuyo error negativo sea superior al doble del error negativo tolerable establecido en el apartado 9.

Las definiciones de peso nominal, contenido real y error negativo establecidas en el Anexo I de la Directiva 76/211/CEE serán aplicables al presente Reglamento.

5. Por lo que respecta a la responsabilidad del envasador o del importador de carne de ave de corral congelada o ultracongelada y a los controles que deban efectuar las autoridades competentes, se aplicarán *mutatis mutandis* los puntos 4, 5 y 6 del Anexo I de la Directiva 76/211/CEE.

6. El control de los envases inmediatos se llevará a cabo por muestreo y constará de dos partes:
- un control del contenido real de cada envase inmediato de la muestra,
  - un control de la media de los contenidos reales de los envases inmediatos de la muestra.

Se considerará que un lote de envases es aceptable si los resultados de ambos controles cumplen los requisitos de aceptación a que se refieren los apartados 10 y 11.

7. Un lote estará formado por todos los envases inmediatos del mismo peso nominal, el mismo tipo y la misma serie de producción que hayan sido embalados en el mismo lugar y que vayan a someterse a control.

El tamaño del lote estará limitado por las cantidades que a continuación se fijan:

- cuando se controlen los envases inmediatos al final de la cadena de envasado, el número de cada lote será igual a la producción máxima horaria de la cadena, sin ninguna restricción en cuanto al tamaño del lote;

## ▼M3

— en los demás casos, el tamaño del lote se limitará a 10 000 unidades.

8. Se extraerá al azar de cada lote para su control una muestra compuesta del siguiente número de envases:

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra
100-500	30
501-3 200	50
> 3 200	80

Cuando se efectúe el control no destructivo especificado en el Anexo II de la Directiva 76/211/CEE en lotes de menos de 100 envases, la muestra deberá ser el 100 %.

9. Se permitirán los siguientes errores negativos en los envases inmediatos de carne de ave de corral:

(g)

Peso nominal	Error negativo permisible	
	Canales	Cortes
menos de 1 100	25	25
entre 1 100 y 2 400	50	} 50
2 400 o más	100	

10. Para comprobar el contenido real de cada envase de la muestra se calculará el contenido mínimo aceptable, restando el error negativo tolerable correspondiente al contenido de que se trate del peso nominal del envase inmediato.

Los envases inmediatos de la muestra cuyo contenido real sea inferior al contenido mínimo aceptable se considerarán defectuosos.

El lote de envases controlado se aceptará si el número de unidades defectuosas encontradas en la muestra es inferior o igual al criterio de aceptación y se rechazará si es igual o superior al criterio de rechazo:

Número de muestras	Número de unidades defectuosas	
	Criterio de aceptación	Criterio de rechazo
30	2	3
50	3	4
80	5	6

11. Se rechazará el lote si el contenido medio real de los envases que conforman la muestra es inferior al criterio de aceptación indicado a continuación:

Tamaño de la muestra	Criterio de aceptación del contenido real medio
30	$\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$
50	$\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$
80	$\bar{x} \geq Q_n - 0,295 s$

$\bar{x}$  = contenido real medio de los envases,

$Q_n$  = cantidad nominal del envase,

**▼M3**

s = desviación tipo del contenido real de los envases inmediatos del lote.

La desviación tipo se calculará del modo indicado en el punto 2.3.2.2 del Anexo II de la Directiva 76/211/CEE del Consejo.

12. La indicación del peso nominal de los envases inmediatos a que se refiere el presente artículo podrá ir acompañada de indicaciones suplementarias en la medida en que la Directiva 80/181/CEE autorice su utilización.

13. Como alternativa de las disposiciones de los apartados 2 a 12, los agentes comerciales podrán comercializar en el Reino Unido hasta el 31 de diciembre de 1994 los envases inmediatos a que se hace referencia en el presente artículo que estén debidamente marcados con arreglo a la normativa nacional, es decir, cuyo peso nominal figure en unidades imperiales.

La carne de ave de corral procedente de otros Estados miembros que entre en el Reino Unido acogiéndose a las disposiciones del párrafo anterior será objeto de controles al azar en puntos no fronterizos.

**▼B***Artículo 9*

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, en el Anexo II, podrá figurar en las etiquetas que se definen en la letra a) del apartado 3 del artículo 1 de la ►**M12** Directiva 2000/13/CE ◀:

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 <i>bis</i> y 28 <i>ter</i> del capítulo V del Anexo I de la Directiva 71/118/CEE del Consejo <sup>(1)</sup> .

*Artículo 10***▼M4**

1. Para indicar los sistemas de cría, con excepción de los sistemas orgánicos o biológicos, sólo podrán utilizarse los términos que aparecen a continuación y los términos correspondientes en las demás lenguas comunitarias enumerados en el Anexo III en el etiquetado, a que se refiere la letra a) de apartado 3 del artículo 1 de la ►**M12** Directiva 2000/13/CE ◀ y, en cualquier caso, sólo podrán indicarse si se cumplen las condiciones pertinentes contenidas en el Anexo IV:

**▼B**

- 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».

<sup>(1)</sup> DO n° L 55 de 8. 3. 1971, p. 23.

**▼B**

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

**▼M12**

Cuando en la etiqueta de carne procedente de patos y ocas criados para la producción de «foie gras» se indique que se trata de cría al aire libre [letras c), d) y e)], deberá también figurar la mención «procedente de la producción de foie gras.»

**▼M4**

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

**▼B**

3. Las presentes disposiciones se aplicarán sin perjuicio de las medidas técnicas nacionales que sean más estrictas que los requisitos mínimos mencionados en el Anexo IV. Dichas medidas sólo se aplicarán a los productores del Estado miembro de que se trate y únicamente cuando sean compatibles con el Derecho comunitario y se ajusten a las normas comunes de comercialización de las aves de corral.

4. Las medidas nacionales mencionadas en el apartado 3 se comunicarán a la Comisión.

5. A instancia de la Comisión, los Estados miembros proporcionarán en cualquier momento toda la información que sea necesaria para evaluar la compatibilidad de dichas medidas con el Derecho comunitario y su conformidad con las normas comunes de comercialización de las aves de corral.

*Artículo 11*

1. Los mataderos autorizados para utilizar los términos mencionados en el artículo 10 serán objeto de un registro especial. Llevarán un registro independiente de los datos siguientes de cada sistema de cría:

- nombre y domicilio de los avicultores, que se registrarán tras una inspección de la autoridad competente del Estado miembro,
- cuando lo solicite esta autoridad, el número de aves criadas por cada productor por turno de sacrificio,

**▼M12**

- número y peso total vivo o en canal de las aves entregadas y transformadas,
- los detalles de las ventas, incluidos el nombre y la dirección de los compradores, durante un período mínimo de seis meses a partir de la expedición.

2. Posteriormente, dichos productores serán inspeccionados periódicamente. Llevarán registros actualizados, durante un período mínimo de seis meses a partir de la expedición, con el número de aves por sistema de cría, en los que constará también el número de aves vendidas y el nombre y dirección de los compradores y la cantidad y procedencia de los piensos suministrados.

Además, los productores que utilicen sistemas de cría al aire libre llevarán también registros de la fecha en que las aves accedieron por primera vez a dichos sistemas.

2 *bis*. Los fabricantes y abastecedores de piensos llevarán, durante al menos los seis meses siguientes a la expedición, un registro que muestre que la composición de los piensos suministrados a los productores a los que se refiere la letra a) del apartado 1 del artículo 10 cumple las indicaciones en materia de alimentación.

2 *ter*. Las salas de incubación, durante al menos los seis meses siguientes a la expedición, llevarán un registro de las aves de las estirpes consideradas de crecimiento lento que hayan suministrado a

**▼M12**

los productores mencionados en las letras d) y e) del apartado 1 del artículo 10.

**▼B**

3. Según lo dispuesto en los artículos 10 y 11, se llevarán a cabo inspecciones periódicas:

— en la granja, una vez como mínimo por turno de sacrificio,

**▼M12**

— fabricantes o abastecedores de piensos: al menos una vez al año,

**▼B**

— en el matadero, cuatro veces al año como mínimo,

— en la sala de incubación, al menos una vez al año en el caso de los sistemas de cría contemplados en las letras d) y e) del apartado 1 del artículo 10.

4. Antes del 1 de julio de 1991 cada Estado miembro remitirá a los demás Estados miembros y a la Comisión una lista de los mataderos autorizados y registrados de conformidad con el apartado 1, en la que constarán su nombre y domicilio y el número asignado a cada uno de ellos. Toda modificación de dicha lista deberá comunicarse a los demás Estados miembros y a la Comisión al comienzo de cada trimestre del año natural.

*Artículo 12*

En caso de control de la indicación del modo de cría utilizado a que se refiere el párrafo segundo del apartado 6, del artículo 5 del Reglamento (CEE) n° 1906/90, los organismos designados por los Estados miembros se ajustarán a los criterios establecidos por la norma europea n° EN/45011, de 26 de junio de 1989, y como tales serán autorizados y controlados por las autoridades competentes del Estado miembro de que se trate.

*Artículo 13*

La carne de ave de corral importada de terceros países podrá llevar una o varias de las indicaciones facultativas mencionadas en los artículos 9 o 10 siempre que vaya acompañada de un certificado expedido por las autoridades competentes del país de origen en el que se dé fe de que dichos productos se ajustan a lo dispuesto en el presente Reglamento.

A solicitud de un tercer país, la Comisión elaborará una lista de tales autoridades.

**▼M12****▼M4***Artículo 14 bis*

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

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

— se tomen muestras para controlar la absorción de agua durante la refrigeración y el contenido de agua de los pollos congelados y ultracongelados,

— los resultados de los controles se registren y conserven, durante un 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.

▼ **M4**

3. Los controles regulares sobre la cantidad de agua absorbida por las aves, con arreglo al método que figura en el Anexo VII o con arreglo al método descrito en el Anexo V, serán efectuados en los mataderos al menos una vez durante cada período de trabajo de ► **M11** ocho ◀ horas.

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

4. En todos los casos mencionados en el párrafo segundo del apartado 3 y, en cualquier caso, al menos una vez cada ► **M8** dos meses ◀, los controles sobre el agua a que se refiere el apartado 1 se realizarán por muestreo sobre pollos congelados y ultracongelados procedentes de cada matadero, de conformidad con los Anexos V o VI, a elección de la autoridad competente del Estado miembro. Dichos controles no se efectuarán en el caso de canales con respecto a las cuales se aporten pruebas, a satisfacción de la autoridad competente, de que se destinan exclusivamente a la exportación.

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

▼ **M8**

En todos los casos cuando se considere que un lote de pollos congelados o ultracongelados, no cumple el presente Reglamento, dichas autoridades no podrán realizar los controles con la frecuencia mínima mencionada en el apartado 4, hasta que los resultados tras haber efectuado al menos tres controles sucesivos, estén conformes con el presente Reglamento, según lo dispuesto en los Anexos V o VI. Dichos controles se realizarán tomando muestras de tres días de producción diferentes, correspondientes a un período máximo de cuatro semanas. Los costes de estos controles no rutinarios correrán a cargo del matadero en cuestión.

▼ **M12**

5 *bis*. Cuando, en el caso de refrigeración por aire, los resultados de los controles a que se refieren los apartados 3 y 4 indiquen que se cumplen los criterios establecidos en los anexos V a VII durante un período de seis meses, la frecuencia de los controles mencionados en el apartado 3 podrá limitarse a una vez al mes. El incumplimiento de los criterios establecidos en dichos anexos supondrá el restablecimiento de los controles a que se refiere el apartado 3.

6. Si el resultado de los controles contemplados en el apartado 4 indica una superación de los límites tolerados, se considerará que el lote no se ajusta a lo dispuesto en el presente Reglamento. No obstante, en tal caso, el matadero podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis en el laboratorio de referencia del Estado miembro con arreglo a un método que determinará la autoridad competente del Estado miembro. El coste de este segundo análisis correrá a cargo del poseedor del lote.

▼ **M4**

7. Cuando, en su caso tras el segundo análisis, se considere que el lote de que se trate no se ajusta al presente Reglamento, la autoridad competente adoptará las medidas adecuadas para permitir la comercialización de dicho lote en la Comunidad siempre que tanto los embalajes individuales como colectivos de las canales de que se trate sean identificados por el matadero bajo la supervisión de la autoridad

**▼ M4**

competente con un precinto o etiqueta en los que figure al menos una de las indicaciones siguientes en mayúsculas rojas:

- «Contenido en agua superior al límite CEE»
- «Vandindhold overstiger EØF-Normen»
- «Wassergehalt über dem EWG-Höchstwert»
- «Περιεκτικότητα σε νερό ανώτερη του ορίου EOK»
- «Water content exceeds EEC limit»
- «Teneur en eau supérieure à la limite CEE»
- «Tenore d'acqua superiore al limite CEE»
- «Watergehalte hoger dan het EEG-maximum»
- «Teor de água superior ao limite CEE»

**▼ M6**

- «Vesipitoisuus ylittää ETY-normin»
- «Vattenhalten överstiger den halt som är tillåten (SIC! tillåten) inom EEG».

**▼ M4**

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

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

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

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

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

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

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

**▼ M12**

10. Si el resultado de los controles contemplados en el apartado 8 indica una superación de los límites tolerados, el poseedor del lote podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis en uno de los laboratorios de referencia que se enumeran en el anexo VIII con

▼ **M12**

arreglo al mismo método de la primera prueba. Los gastos ocasionados por este segundo análisis correrán a cargo del poseedor del lote. Las tareas y competencias de los laboratorios de referencia se indican en el anexo IX.

▼ **M4**

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

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

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

En la medida necesaria para garantizar la aplicación uniforme del presente Reglamento o a petición de la autoridad competente del Estado miembro de destino, la comisión podrá, habida cuenta de las infracciones:

- enviar una misión de expertos al establecimiento de que se trate y, en colaboración con las autoridades nacionales competentes, efectuar una inspección sobre el terreno, o
- solicitar a la autoridad competente del Estado miembro de expedición que intensifique el muestreo de los productos del establecimiento de que se trate y que, en caso necesario, aplique las sanciones correspondientes con arreglo al artículo 10 del Reglamento (CEE) n° 1906/90.

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

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

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

▼ **M8**

12 *bis*. Las autoridades competentes de los Estados miembros informarán sin pérdida de tiempo a los respectivos laboratorios de referencia nacionales sobre los resultados de los controles realizados por ellas o bajo su responsabilidad.

Los laboratorios nacionales de referencia enviarán estos datos cada seis meses al laboratorio de referencia comunitario para que los examine y analice más detenidamente con los laboratorios de referencia nacionales al menos una vez al año. Los resultados se presentarán al Comité de gestión para su estudio con arreglo a lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (CEE) n° 2777/75.

▼ **M11**

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 proce-



▼ **M11**

dentos 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.

▼ **M5**

14. La Comunidad concederá al laboratorio comunitario de referencia «Het Spelderholt» Center for Poultry Research and Information Services, Beekbergen, Países Bajos, una ayuda financiera máxima de 75 000 ecus, durante un período de tres años, para la realización de las tareas contempladas en el punto 1 del Anexo IX.

La ayuda financiera se abonará al laboratorio de referencia de conformidad con las cláusulas del contrato que se celebre entre la Comisión, que actuará en nombre de la Comunidad Europea y ese laboratorio.

Se autorizará al Director general de la Dirección General de Agricultura para firmar el contrato en nombre de la Comisión.

▼ **M11***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:

▼ **M12**

— deberán llevarse a cabo en los mataderos 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 enumerados en el apartado 1; dichos controles deberán realizarse al menos una vez cada período laboral de ocho horas; no obstante, en caso de refrigeración por aire de canales de pavo, no será necesario llevar a cabo controles periódicos del agua absorbida; los valores límite contemplados en el punto 9 del anexo VII se aplicarán también a las canales de pavo,

▼ **M11**

— 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.

▼ **M12**

Cuando, en el caso de refrigeración por aire de pollos, los resultados de los controles mencionados en el primer guión y en el apartado 3 indiquen que se cumplen los criterios establecidos en los anexos V a VII durante un período de seis meses, la frecuencia de los controles contemplados en el primer guión podrá limitarse a una vez al mes. El

- ▼ **M12** incumplimiento de los criterios establecidos en los anexos V a VII supondrá el restablecimiento de los controles a que se refiere el primer guión.
- ▼ **M11** 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 efectúan 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.
- ▼ **M12** Cuando un centro de despiece determinado cumpla los criterios establecidos en el anexo VI *bis* durante un período de un año, la frecuencia de los controles se reducirá a un control cada seis meses. El incumplimiento de dichos criterios supondrá el restablecimiento de los controles a que se refiere el párrafo primero.
- ▼ **M11** 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.

▼ **M1***Artículo 15*

El presente Reglamento entrará en vigor el 20 de junio de 1991.

Será aplicable a partir del 1 de julio de 1991.

Por lo que se refiere a las importaciones procedentes de terceros países, el artículo 8 se aplicará a partir del 1 de marzo de 1992.

No obstante, hasta el ► **M2** 31 de marzo de 1992 ◀, los operadores podrán envasar los productos regulados por el presente Reglamento con materiales que lleven las indicaciones establecidas en la normativa comunitaria o nacional aplicables antes de la entrada en vigor del presente Reglamento. Tales productos podrán comercializarse hasta el 31 de diciembre de 1992.

▼ **B**

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

## ANEXO I

## ARTÍCULO 1.1 — CANALES DE AVES DE CORRAL — NOMBRES

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
1.	Chicken, broiler	Poulet (de chair)	Hähnchen, ► M6 Masthuhn ◀	Kylling, slagtekylling	Pollo (de carne)	Κοτόπουλο Πτερυγοί και κόττες (κρεατοπαράγωγης)	Pollo, «Broiler»	Kuiken, braadkuiken	Frango	► M6 Broileri ◀	► M6 Kyckling, slaktkyckling (broiler) ◀
2.	Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Coq, poule (à bouillir)	Suppenhuhn	Hane, høne, suppehøne	Gallo, gallina	Πτερυγοί και κόττες (για βράσιμο)	Gallo, gallina Pollame da brodo	Haan, hen, soep- of stoofkip	Galo, galinha	► M6 Kukko, kana ◀	► M6 Tupp, höna, gryt- eller kokhöna ◀
3.	Capon	Chapon	Kapaun	Kapun	Capón	Καρόνια	Cappone	Kapoen	Capão,	► M6 Chapon (syö- ttökukko) ◀	► M6 Kapun ◀
4.	Poussin, Coquelet	Poussin, coquelet	Stubenküken	Poussin, Coquelet	Polluelo	Νεοσσός, πτερινάρι	Galletto	Piepkuiken	frangitos	► M6 Kanan- poika, kukon- poika ◀	► M6 Poussin, Coquelet ◀
► M12 5. ◀	► M12 Young cock ◀	► M12 Jeune coq ◀	► M12 Junger Hahn ◀	► M12 Unghane ◀	► M12 Gallo joven ◀	► M12 Πτερινάρι ◀	► M12 Giovane gallo ◀	► M12 Jonge han ◀	► M12 Galo joven ◀	► M12 Nuori kukko ◀	► M12 Ung tupp ◀
1.	(Young) turkey	Dindonneau, (jeune) dinde	(Junge) Pute, (Junger) Trut- hahn	(Mini) kalkun	Pavo (joven)	(Νεαροί) γάλοι και γαλοπούλες	(Giovane) tacchino	(Jonge) kalkoen	Peru	► M6 (Nuori) kalkkuna ◀	► M6 (Ung) kalkon ◀
2.	Turkey	Dinde (à bouil- lir)	Pute, Truthahn	Avlskalkun	Pavo	Γάλοι και γαλοπούλες	Tacchino/a	Kalkoen	Peru adulto	► M6 Kalk- kuna ◀	► M6 Kalkon ◀
1.	(Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mular- d duck	(Jeune) canard, caneton, (jeune) canard de barbarie (jeune) canard mular- d	Frühmastente, Junge, (Junge) Barba- riente (l) (Junge) Mular- dente	(Ung) and (Ung) berbe- riand (Ung) mular- dand	Pato (joven o anadino), pato de Berberia (joven), Pato cruzado (joven)	(Νεαρές) πάπιες ή παπάκια, (νεαρές) πάπιες βαρβαρίας, (νεαρές) πάπιες mular- d	(Giovane) Anatra (Giovane) Anatra muta (Giovane) Anatra «mular- d»	(Jonge) eend (Jonge) Barba- rijse eend (Jonge) «Mular- d»-eend	Pato, pato Barbary, Pato Mular- d	► M6 (Nuori) anka, (Nuori) myskiankka ◀	► M6 (Ung) anka, (ung) mulardand (ung) myskand ◀

## ▼ M4

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
2.	Duck, Muscovy duck, Mular duck	Canard, canard de Barbarie (à bouillir), canard mular (à bouillir)	Ente, Barba- rieinte (!) Mulariente	Avlsand Berbericand Mularcand	Pato, pato de Berberia Pato cruzado	Πάπιες, πάπιες βαρβαρίας πάπιες mular	Anatra Anatra muta Anatra «mular»	Eend Barbarijse eend «Mular»-eend	Pato adulto, pato adulto Barbary, pato adulto Mular	► M6 Ankk, myskiankka ◀	► M6 Anka, mularcand, myskand ◀
1.	(Young) goose, gosting	(Jeune) oie ou oison	Frühmastgans, (Junge) Gans, ► M6 Jung- mastgans ◀	(Ung) gås	Oca (joven), ansarón	(Νεαρές) χήνες ή χηνάκια	(Giovane) oca	(Jonge) gans	Ganso	► M6 (Nuori) hanhi ◀	► M6 (Ung) gås, gåsunge ◀
2.	Goose	Oie	Gans	Avlsgås	Oca	Χήνες	Oca	Gans	Ganso adulto	► M6 Hanhi ◀	► M6 Gås ◀
1.	(Young) guinea fowl	(Jeune) pintade Pintadeau	(Junges) Perl- huhn	(Ung) perlehøne	Pintada (joven)	(Νεαρές) οραγκόκορες	(Giovane) faraona	(Jonge) parel- hoen	Pintada	► M6 (Nuori) helmikana ◀	► M6 (Ung) pärlhøna ◀
2.	Guinea fowl	Pintade	Perlhuhn	Avlisperlehøne	Pintada	Φραγκόκορες	Faraona	Parelhoen	Pintada adulta	► M6 Helmi- kana ◀	► M6 Pärlhøna ◀

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

## ARTÍCULO 1.2 — CORTES DE AVES DE CORRAL — NOMBRES

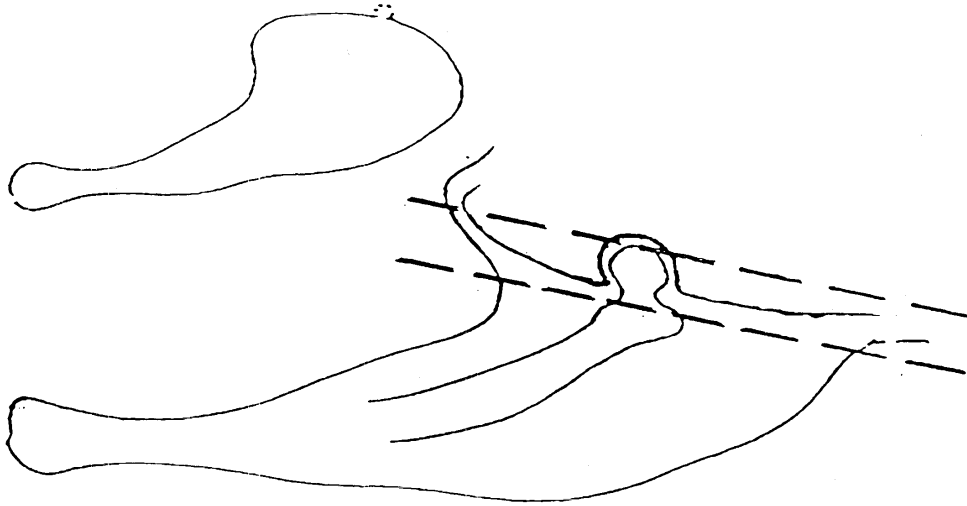
	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
a)	Half	Demi ou moitié	Hälfte oder halbes	Halvt	Medio	Μισά	Metà	Helft	Metade	► M6 Puolikas ◀	► M6 Halva ◀
b)	Quarter	Quart	(Vorder-, Hinter-) Viertel	Kvart	Cuarto	Τεταρτημόριο	Quarto	Kwart	Quarto	► M6 Neljannes ◀	► M6 Kvärt ◀
c)	Unseparated leg quarters	Quarts postérieurs non séparés	Hinterviertel am Stück	Sammenhængende lårstykker	Cuartos traseros unidos	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια ποδιών	Cosciotto	Niet-gescheiden achterkwarten	Quartos de coxa não separados	► M6 Takaneljannes ◀	► M6 Bakdelspart ◀
d)	Breast	Poitrine, blanc ou filet sur os	Brust, halbe Brust, halbierte Brust	Bryst	Pechuga	Στήθος	Petto con osso	Borst	Peito	► M6 Rinta ◀	► M6 Bröst ◀
e)	Leg	Cuisse	Schenkel, Keule	Helt lår	Muslo y contramuslo	Πόδι	Coscia	Hele poot, hele dij	Perna inteira	► M6 Koipi-reisi ◀	► M6 Klubba ◀
f)	Chicken leg with a portion of the back	Cuisse de poulet avec une portion du dos	Hähnchen-schenkel mit Rückenstück, ► M6 Hühnerkeule mit Rückenstück ◀	Kyllingelår med en del af ryggen	Cuarto trasero de pollo	Πόδι από κοτόπουλο με ένα κομμάτι της ράχης	Coscetta	Poot/dij met rugdeel (bout)	Perna inteira de frango com uma porção do dorso	► M6 Koipi-reisi, jossa selkäosa ◀	► M6 Kycklingklubba med del av ryggen ◀
g)	Thigh	Haut de cuisse	Oberschenkel, Oberkeule	Overlår	Contramuslo	Μηρός (μυόφι)	Sovraccoscia	Bovenpoot, bovendij	Coxa	► M6 Reisi ◀	► M6 Lår ◀
h)	Drumstick	Pilon	Unterschenkel, Unterkeule	Underlår	Muslo	Κνήμη	Fuso	Onderpoot, onderdij (Drumstick)	Perna	► M6 Koipi ◀	► M6 Ben ◀
i)	Wing	Aile	Flügel	Vinge	Ala	Φτερούγα	Ala	Vleugel	Asa	► M6 Siipi ◀	► M6 Vinge ◀
j)	Unseparated wings	Ailes non séparées	Beide Flügel, ungetrennt	Sammenhængende vinger	Alas unidas	Αδιαχώριστες φτεροβύγες	Ali non separate	Niet-gescheiden vleugels	Asas não separadas	► M6 Sivvet kiini toissaan ◀	► M6 Sammanhängande vingar ◀

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► <u>M6</u> FIN ◄	► <u>M6</u> SE ◄
k)	Breast fillet	Filet de poitrine, blanc, filet, noix	Brustfilet, Filet aus der Brust, ► <u>M6</u> Filet ◄	Brystfilet	Filete de pechuga	Φιλέτο στήθους	Filetto, fesa (tacchino)	Borstfilet	Carne de peito	► <u>M6</u> Rintafile' ◄	► <u>M6</u> Bröstfilé ◄
l)	Breast fillet with wishbone	Filet de poitrine avec clavicle	Brustfilet mit Schlüsselbein	Brystfilet med ønskeben	Filete de pechuga con clavícula	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο	Petto (con forcilla), fesa (con forcilla)	Borstfilet met vorkbeen	Carne de peito com fúrcula	► <u>M6</u> Rintafile' solislui-neen ◄	► <u>M6</u> Bröstfilé med nyckelben ◄
m)	Magret, maigret	Magret, maigret	Magret, Maigret	Magret, maigret	Magret, maigret	Maigret, magret	Magret, maigret	Magret	Magret, maigret	► <u>M6</u> Magret, maigret ◄	► <u>M6</u> Magret, maigret ◄

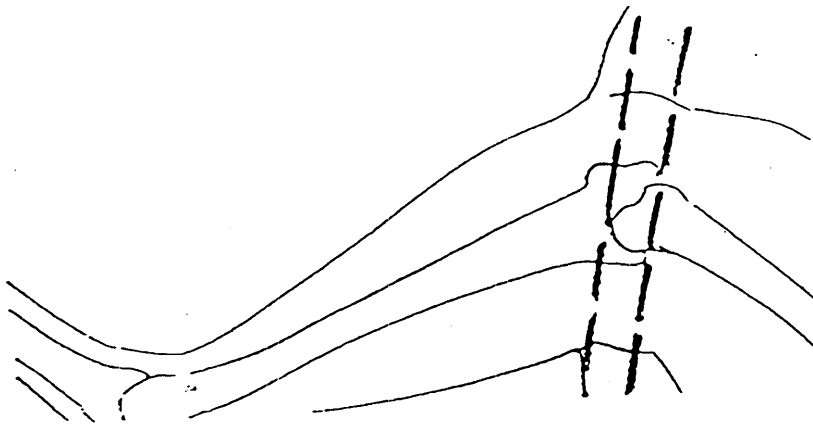
▼ M4

ANEXO I bis

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



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



## ANEXO II

## ARTÍCULO 9 — MÉTODOS DE REFRIGERACIÓN

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	PT	► <u>M6</u> FIN ◀	► <u>M6</u> SE ◀
1.	Air chilling	Refroidissement à l'air	Luftkühlung	Luftkøling	Refrigeración por aire	Ψύξη με αέρα	Raffreddamento ad aria	Luchtkoeling	Refrigeração por ventilação	► <u>M6</u> Ilmajäähdytys ◀	► <u>M6</u> Luftkylning ◀
2.	Air spray chilling	Refroidissement par aspersion ventilée	Luft-Sprühkühlung	Luftspraykøling	Refrigeración por aspersion ventilada	Ψύξη με ψεκασμό	Raffreddamento per aspersione e ventilazione	Lucht-sproei-koeling	Refrigeração por aspersão e ventilação	► <u>M6</u> Ilmasprayjäähdytys ◀	► <u>M6</u> Evaporativ kylning ◀
3.	Immersion chilling	Refroidissement par immersion	Gegenstrom-Tauchkühlung	Neddypningskøling	Refrigeración por inmersión	Ψύξη με βύθιση	Raffreddamento per immersione	Dompelkoeling	Refrigeração por imersão	► <u>M6</u> Vesijäähdytys ◀	► <u>M6</u> Vattenkylning ◀



## ANEXO III

## ARTÍCULO 10.1 — SISTEMAS DE CRÍA

	E	F	D	DK	ESP	GR	I	NL	P	► M6 FIN ◀	► M6 SE ◀
a)	Fed with ... % of ... Oats fed goose	Alimenté avec ... % de ... Oie nourrie à l'avoine	Mast mit ... % ... Hafermastgeans	Fodret med ... % ... Havrefodret gås	Alimentado con ... % Oca engordada con avena	Έχει τραφεί με ... % ... Χήνα που παχαινεται με βρώμη	Alimentato con il ... % di ... Oca ingrassata con avena	Gevoed met ... % ... Met haver vetgemeste gans	Alimentado com ... % de ... Ganso engordado com aveia	► M6 Ruokittu ... % ... Kauralla ruokittu hanhi ◀	► M6 Urfodrad med ... % ... Havrefutfodrad gås ◀
b)	Extensive indoor (barn-reared)	Élevé à l'intérieur; système extensif	Extensive Bodenhaltung	Extensivt stal-dopdræt (skrabe ...)	Sistema extensivo en gallinero	Εκτατικής εκτροφής	Estensivo al coperto	Scharrel ... binnen-gehouden	Produção extensiva em interior	► M6 Laaiperäinen siskasvatus ◀	► M6 Extensivt uppfödd inomhus ◀
c)	Free range	Sortant à l'extérieur	Auslaufhaltung	Fritgående	Gallinero con salida libre	Ελεύθερης βοσκής	All'aperto	Scharrel ... met uitloop	Produção em semiliberdade	► M6 Ulkoilumahdollisuus ◀	► M6 Tiliggång till utomhusvistelse ◀
d)	Traditional free range	Fermier-élevé en plein air	Bäuerliche Auslaufhaltung	Frilands ...	Granja al aire libre	► C2 Πτηνοτροφείο παραδοσιακά ελεύθερης βοσκής ◀	Rurale all'aperto	Boerenscharrel ... met uitloop Hoeve ... met uitloop	Produção ao ar livre	► M6 Ulkoiluvapaus ◀	► M6 Traditionell utomhusvistelse ◀
e)	Free-range — total freedom	Fermier-élevé en liberté	Bäuerliche Freilandhaltung	Frilands ... opdrættet i fuld frihed	Granja de cría en libertad	Πτηνοτροφείο απεριορίστης τροφής	Rurale in libertà	Boerenscharrel ... met vrije uitloop Hoeve ... met vrije uitloop	Produção em liberdade	► M6 Vapaa kasvatus ◀	► M6 Uppfödd i full frihet ◀

▼ **M4***ANEXO IV*▼ **M12**a) *Alimentado con... % de...*▼ **M4**

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

- en el caso de los cereales, supongan, como mínimo, el 65 % del peso de la fórmula alimentaria que se haya administrado durante la mayor parte del 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 de hoja verde, 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.

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

b) *Sistema extensivo en gallinero*

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos:

- cuando el grado de concentración por metro cuadrado de suelo no supere los siguientes límites:

▼ **M12**

- pollos, gallos jóvenes, capones: 15 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,

▼ **M4**

- patos, pintadas y pavos: 25 kg de peso vivo,
- ocas: 15 kg de peso vivo;
- cuando las aves se sacrifiquen:
  - con 56 días o más, en el caso de los pollos,
  - con 70 días o más, en el caso de los pavos,
  - con 112 días o más, en el caso de las ocas,
  - con 49 días o más, en el caso de los patos de Peking (SIC! Pekín),
  - con 70 días o más, en el caso de los patos de Berbería hembras,
  - con 84 días o más, en el caso de los patos de Berbería machos,
  - con 65 días o más, en el caso de los patos cruzados hembras,
  - con 82 días o más, en el caso de las pintadas,

▼ **M11**

- con 60 días o más, en el caso de las ocas jóvenes (ansarnes),

▼ **M12**

- con 90 días o más, en el caso de los gallos jóvenes,
- con 140 días o más, en el caso de los capones.

▼ **M4**c) *Gallinero con salida libre*

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos:

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

▼ **M9**

- 2 metros cuadrados por pato o capón,

▼ **M4**

- 4 metros cuadrados por pavo u oca.

**▼M4**

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

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

d) *Granja al aire libre*

Estos términos sólo podrán utilizarse en los siguientes casos:

- cuando el grado de concentración por metro cuadrado del gallinero no supere los siguientes límites:
  - pollos: 12 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo; no obstante, en el caso de los gallineros móviles con una superficie igual o inferior a 150 m<sup>2</sup>; que permanezcan abiertos por la noche, el grado de concentración se podrá ampliar a 20 aves, con un máximo de 40 kg de peso vivo por metro cuadrado,
  - capones: 6,25 aves (hasta 91 días de edad: 12) y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,
  - patos de Berbería y de Pekín: 8 machos y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo; 10 hembras y, en todo caso, un máximo de 25 kg de peso vivo,
  - patos cruzados: 8 aves y, en todo caso, un máximo de 35 kg de peso vivo,

**▼M12**

- pintadas: 13 aves y, en todo caso, un máximo de 25 kilogramos de peso vivo,

**▼M4**

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

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

- cuando las aves engordadas pertenezcan a una raza reconocida como de crecimiento lento;
- cuando la fórmula alimentaria utilizada en la fase de engorde incluya como mínimo un 70 % de cereales;
- cuando las edades en el momento del sacrificio sean como mínimo las siguientes:
  - 81 días para los pollos,
  - 150 días para los capones,

**▼ M4**

- 49 días para los patos de Pekín,
- 70 días para los patos de Berbería hembras,
- 84 días para los patos de Berbería machos,
- 92 días para los patos cruzados,
- 94 días para las pintadas,

**▼ M12**

- 140 días para los pavos y las ocas para asar comercializados enteros,
- 98 días para los pavos hembra destinados al despiece,
- 126 días para los pavos macho destinados al despiece,

**▼ M4**

- 95 días para las ocas destinadas a la producción de «foie gras» y «magret»,

**▼ M11**

- 60 días para las ocas jóvenes (ansarones);

**▼ M4**

- cuando el engorde en enjaulamiento no supere:
  - 15 días para los pollos de más de 90 días,

**▼ M9**

- 4 semanas, en el caso de los capones,

**▼ M4**

- 4 semanas para las ocas y patos cruzados de más de 70 días destinados a la producción de «foie gras» y «magret».

**e) *Granja de cría en libertad***

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

▼ M4

## ANEXO V

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

## (Técnica de escurrido)

1. *Objeto y ámbito de aplicación*

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

▼ C5▼ M42. *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  $-18$  °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  $42 \pm 2$  °C, moviendo constantemente la bolsa o agitando continuamente el agua, hasta que el centro térmico de la canal (la parte más profunda del músculo pectoral pegada al hueso, en el caso de los pollos sin menudillos, y el centro de los menudillos, en el caso de los pollos con menudillos) alcance un mínimo de  $4$  °C, temperatura que se comprobará en dos

## ▼M4

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  $-18\text{ °C}$  es el siguiente:

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

Por encima de los 1 400 g se contarán 7 minutos más por cada 100 g. Si, pasado el tiempo de inmersión propuesto, las dos canales controladas no han alcanzado la temperatura de  $+4\text{ °C}$ , 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  $+18\text{ °C}$  y  $+25\text{ °C}$ .
- 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  $M_2$ .
- 5.11. Determinar el peso del embalaje que contenía los despojos, redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; este peso será  $M_3$ .
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 %.

## ▼M4

## ANEXO VI

## DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS

## (Técnica química)

1. *Objeto y ámbito de aplicación*

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

2. *Definiciones*

«Canal»: la canal del ave con huesos y cartilago y los despojos comestibles que eventualmente se añadan.

«Despojos»: corazón, hígado, molleja y cuello.

3. *Principio*

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

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

4. *Instrumental y reactivos*

- 4.1. Una balanza con una precisión de al menos 1 g destinada a pesar las canales y su embalaje.
- 4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a trocear la canal en piezas que puedan introducirse en la picadora.
- 4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar piezas enteras de ave de corral congelada o ultracongelada.

*Nota:* No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una trituradora equipada con un disco que presente perforaciones de 4 mm.

- 4.4. Para la determinación del contenido de agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por este método.
- 4.5. Para la determinación del contenido de proteínas según la norma ISO 937, el instrumental especificado por este método.

5. *Procedimiento*

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

Podrá procederse a analizar cada una de las siete canales por separado o una muestra compuesta por las siete canales.

- 5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de las canales del congelador.
- 5.3. a) Limpiar la cara exterior del embalaje para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar cada canal 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

▼ **M4**

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  $aP_1/100$  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 ( $W_7$ ) y de las proteínas (RP<sub>7</sub>) 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  $aP_7/100$ , y el peso de las proteínas (RP<sub>7</sub>), por la fórmula  $bP_7/100$ , expresados ambos en gramos.

- 6.2. Determinar el peso medio del agua ( $W_A$ ) y de las proteínas (RP<sub>A</sub>) dividiendo  $W_7$  y RP<sub>7</sub> 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 % (1) 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 % (1), 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:

— ► **C3** 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 % (1), 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:

— ► **C3** 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.

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



▼ **M11**

## 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**▼ **M12**

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 contra-muslo deshuesada de pavo: porciones de unos 100 g,
- otros cortes: tal y como se definen en el apartado 2 del artículo 1.

▼ **M11**

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.

▼ **M11**

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<sub>1</sub>».
- 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<sub>5</sub>».
- 5.4. a) Picar la totalidad del corte cuyo peso presente el valor P<sub>1</sub> 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<sub>5</sub> 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 (W<sub>5</sub>) y de las proteínas (RP<sub>5</sub>) 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<sub>5</sub>) de los cinco cortes vendrá dado por la fórmula  $aP_5/100$  y, el peso de las proteínas (RP<sub>5</sub>), por la fórmula  $bP_5/100$ , ambos expresados en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio del agua (W<sub>A</sub>) y de las proteínas (RP<sub>A</sub>) dividiendo W<sub>5</sub> y RP<sub>5</sub> 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 % <sup>(1)</sup>, dependiendo del tipo de producto y de los métodos de refrige-

<sup>(1)</sup> 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.

▼ **M11**

ración 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
Contra-muslos, muslos, muslos y contra-muslos, 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
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.

▼ **M4**

## ANEXO VII

**MEDICIÓN EN LA GRANJA DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA****(Control en planta)**▼ **M11**

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.

▼ **M4**

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.

▼ **M11**

- 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.

▼ **M4**

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 %.

▼ **M4***ANEXO VIII***LISTA DE LABORATORIOS DE REFERENCIA**▼ **M11****Laboratorio comunitario de referencia:**

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

▼ **M4****Laboratorios nacionales de referencia:**▼ **M11***Bélgica*

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

▼ **M4***Dinamarca*▼ **M12**

Fødevaredirektoratets Laboratorium  
 Afdeling for Levnedsmiddelkemi  
 Fødevareregion Ringsted  
 Søndervang 4  
 DK-4100 Ringsted

▼ **M4***Alemania*

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

▼ **M11***Grecia*

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

▼ **M4***España*

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

*Francia*

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

*Irlanda*▼ **M12**

National Food Centre  
 Teagasc  
 Dunsinea  
 Castleknock  
 Dublin 15  
 Irlanda

▼ **M11***Italia*

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

▼ **M4**

*Luxemburgo*

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

▼ **M11**

*Países Bajos*

▼ **M12**

TNO Voeding  
Utrechtseweg 48  
3704 HE Zeist  
Postbus 3603700 AJ Zeist  
Países Bajos

▼ **M11**

*Austria*

▼ **M12**

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH und Bundesamt für  
Ernährungssicherheit (Abt. Analytik II)  
Spargelfeldstraße 191  
A-1220 Wien

▼ **M4**

*Portugal*

▼ **M12**

Direcção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar  
Laboratório Central de Qualidade Alimentar  
Av. Conde de Valbom, 98  
P-1050-070 Lisboa

▼ **M6**

*Finlandia*

Eläinlääkintä- ja elintarvikelaitos (EELA)  
Hämeentie 57,  
PL 368,  
FIN 00231Helsinki

*Suecia*

Statens livsmedelsverk  
Box 622  
S-75126 Upsala

▼ **M11**

*Reino Unido*

CSL Food Science Laboratory  
Sand Hutton  
York  
Y04 1LZ

▼ **M4***ANEXO IX***Competencias y tareas del laboratorio comunitario de referencia**

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

**Tareas de los laboratorios nacionales de referencia**

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

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