

376R2967

8. 12. 76

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 339/1

REGLAMENTO (CEE) N° 2967/76 DEL CONSEJO

de 23 de noviembre de 1976

por el que se establecen normas comunes relativas al contenido de agua admitido en gallos, gallinas y pollos congelados o ultracongelados

29 de octubre

^

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2777/75 del Consejo, de ~~1 de noviembre~~ de 1975, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de la carne de aves de corral⁽¹⁾, modificado por el Reglamento (CEE) n° 369/76⁽²⁾ y, en particular, el apartado 2 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que las normas de comercialización previstas en el apartado 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 2777/75 deben tener por objetivo, en particular, la mejora de la calidad de los productos y, por tanto, el fomento de su comercialización; que, en tanto exista una regulación comunitaria más completa en la materia, es conveniente definir inmediatamente el contenido máximo de agua admitido en los gallos, gallinas y pollos enteros, congelados o ultracongelados, habida cuenta de que la mayoría de los productos comercializados en los que el contenido de agua tiene un interés especial cuentan ya con una regulación al respecto;

Considerando que es preciso comprobar la cantidad de agua absorbida en el centro de producción, así como establecer un procedimiento de detección rápida que facilite el control, junto con métodos fiables de determinación exacta del contenido de agua añadida en el momento de la preparación de las aves, sin hacer distinción entre el líquido fisiológico y el agua no propia incorporada en la preparación de las aves de corral, habida cuenta que ello originaría dificultades de orden práctico;

Considerando que compete a cada Estado miembro la designación del organismo u organismos responsables del control de la observancia de las disposiciones del presente Reglamento;

Considerando que para garantizar, en particular, la aplicación uniforme de las normas de comercialización, es necesario prever la posibilidad de establecer disposiciones comunes al respecto;

Considerando que las disposiciones del presente Reglamento no afectan en modo alguno a las disposiciones presentes y futuras adoptadas en el sector veterinario y en el de los productos alimenticios y tendentes a la protección sanitaria de personas y animales;

Considerando que, habida cuenta de las existencias actuales de aves de corral, es conveniente prever un período transitorio antes de la aplicación íntegra del presente Reglamento,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. Cuando la producción de gallos, gallinas y pollos se haga con fines comerciales o constituya una actividad profesional, sólo podrán comercializarse dentro de la Comunidad dichas aves congeladas o ultracongeladas si el contenido de agua extraña retenida en su preparación no sobrepasare el mínimo técnico inevitable comprobado de acuerdo con los métodos de análisis consignados en los Anexos III y IV.

Con carácter transitorio, no estarán sujetos al presente Reglamento los gallos, gallinas y pollos congelados y ultracongelados tratados con polifosfatos, siempre que en el embalaje individual y en el colectivo se haga constar de forma legible y visible el tratamiento sufrido. Antes del 1 de julio de 1978 y a propuesta de la Comisión, el Consejo decidirá la prórroga o la supresión de dicha exención. Las disposiciones del presente párrafo no afectarán en modo alguno a las disposiciones nacionales legales, reglamentarias o administrativas que prohíban la presencia de dichas sustancias en la carne de aves de corral o en los productos alimenticios en general.

Las aves ultracongeladas y congeladas que no hayan absorbido agua en el proceso de refrigeración podrán llevar la leyenda «ave refrigerada en seco» en el embalaje individual y colectivo. La leyenda podrá completarse con las

(¹) DO n° L 282 de 1. 11. 1975, p. 77.

(²) DO n° L 45 de 21. 2. 1976, p. 3.

palabras «sin adición de agua durante ni después de la refrigeración». El control de conformidad se efectuará de acuerdo con los métodos de análisis consignados en los Anexos III y IV.

2. Las disposiciones del presente Reglamento no afectarán a las disposiciones presentes o futuras previstas en materia veterinaria, sanitaria o de productos alimenticios para garantizar la calidad higiénica sanitaria de los productos y proteger la salud de las personas y animales.

3. Con arreglo al presente Reglamento, se entenderá por:

aves:	los pollos, gallos y gallinas;
pollos:	las aves que no hayan alcanzado la madurez en el momento del sacrificio y que tengan la punta del esternón sin osificar;
gallos y gallinas:	las aves sacrificadas después de haber alcanzado la madurez sexual y que tengan la punta del esternón osificada;
comercialización:	la posesión para la venta, la puesta a la venta, la venta, la entrega, la importación o cualquier otro modo de introducción de la mercancía en el circuito comercial;
refrigeración en seco:	refrigeración sin adición de agua.

Artículo 2

1. A fin de adaptarse a las disposiciones del presente Reglamento, los mataderos comprobarán periódicamente durante la preparación de las aves, de acuerdo con el método contemplado en el Anexo I, la cantidad de agua absorbida por ellas y consignará los resultados obtenidos en un registro.

2. 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 durante las distintas fases de preparación de las canales de las aves que no se controlan, y, en todo caso, cuando el agua absorbida supere el porcentaje contemplado en el número 9 del Anexo I, los mataderos adoptarán de inmediato las medidas técnicas indispensables en el sistema de preparación de canales.

3. Serán responsables de la comprobación del agua absorbida durante los procesos de preparación las autoridades designadas a tal fin por los Estados miembros.

Las autoridades responsables podrán, en casos concretos:

— aplicar más rigurosamente las disposiciones de los números 1 y 9 del Anexo I en un matadero concreto si

lo estimaren necesario para mantener el contenido de agua absorbida dentro de los límites admitidos en el presente Reglamento,

— flexibilizar las disposiciones del número 1 del Anexo I en un matadero concreto cuando éste pueda garantizar que mediante la aplicación de otras medidas adecuadas no se sobrepasa el contenido máximo de agua admitido en el presente Reglamento.

Artículo 3

1. El control del contenido de agua contemplado en el artículo 1 podrá efectuarse en todas las fases de comercialización.

El control sólo se llevará a cabo en pollos o gallos y gallinas procedentes de un mismo matadero.

2. El control del contenido de agua podrá hacerse mediante muestreo.

Los Estados miembros establecerán las modalidades prácticas de control, procurando que:

— el control pueda efectuarse sin modificar de modo alguno el estado de salida al mercado de las aves congeladas y ultracongeladas de las que se hayan tomado muestras,

— el control no obstaculice injustificadamente la comercialización de las aves examinadas.

Cuando se realice el control durante el transporte de las aves, una vez obtenida la muestra adecuada las aves podrán enviarse normalmente a su destino, sin perjuicio de las medidas establecidas de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 7.

Artículo 4

1. En primera instancia, el control del contenido de agua podrá hacerse por la técnica de detección rápida descrita en el Anexo II.

Cuando existan motivos para sospechar que se han utilizado en los procesos de preparación sustancias capaces de aumentar la retención de agua en las aves, se determinará el contenido de agua directamente de acuerdo con uno de los métodos descritos en los Anexos III y IV, a elección del Estado miembro.

Si el control por la técnica de detección rápida diere un resultado igual o inferior a la cifra fijada en el número 7 del Anexo II, se considerará que las aves se ajustan al presente Reglamento.

2. Si los resultados obtenidos por la técnica de detección rápida rebasaren los límites establecidos en el número 7 del Anexo II, o si no procediere el control por dicha técnica, se efectuará un análisis químico de acuerdo con uno de los métodos descritos en los Anexos III y IV, a elección del Estado miembro.

Si los resultados obtenidos al aplicar uno de los métodos de análisis descritos en los Anexos III y IV excedieren de los límites tolerados, se considerará que las aves no se ajustan al presente Reglamento. No obstante, en tal caso el poseedor de las aves consideradas podrá solicitar que se lleve a cabo un análisis contradictorio por el mismo método.

Artículo 5

Cuando, en su caso tras el análisis contradictorio, se considere que las aves no se ajustan al presente Reglamento, el organismo responsable del control adoptará las medidas adecuadas, si bien las aves consideradas no podrán comercializarse como tales sin una indicación oportuna al respecto en los embalajes individuales o colectivos.

Si las aves que no se ajustaran a las disposiciones del presente Reglamento fueren originarias de otro Estado miembro, el Estado miembro en cuyo territorio se hubiere efectuado el control informará inmediatamente de ello a la autoridad competente del Estado miembro de origen.

Artículo 6

Los organismos o los servicios designados por los Estados miembros controlarán la observancia de las disposiciones del presente Reglamento.

Cada Estado miembro comunicará la lista de dichos organismos a los demás Estados miembros y a la Comisión, a más tardar un mes antes de la fecha de aplicación del presente Reglamento. Toda modificación de la lista se comunicará a los demás Estados miembros y a la Comisión.

Artículo 7

Se establecerán de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n° 2777/75:

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

Hecho en Bruselas, el 23 de noviembre de 1976.

- a) las adaptaciones técnicas de los Anexos a los progresos hechos en los métodos de detección y de análisis;
- b) las modalidades de aplicación del presente Reglamento.

Artículo 8

Antes del 1 de julio de 1977, la Comisión informará al Consejo acerca del resultado de sus investigaciones sobre la correlación entre los métodos descritos en los Anexos III y IV. A la vista de dichos resultados, el Consejo, a propuesta de la Comisión, podrá adoptar las cifras del Anexo III.

El método descrito en el Anexo IV se basa en el principio de que el contenido máximo de agua no propia tolerado en las aves es del 6 %.

En función de las estadísticas y la documentación técnica remitidas por los Estados miembros y recogidas durante los seis primeros meses de aplicación total del presente Reglamento, la Comisión presentará al Consejo, antes del 1 de julio de 1978, un informe relativo a su aplicación para obtener una reducción equivalente al menos a un punto del porcentaje para los dos años siguientes.

Artículo 9

Los Estados miembros y la Comisión intercambiarán periódicamente sus opiniones sobre la aplicación del presente Reglamento, en particular en el marco del procedimiento previsto en el artículo 18 del Reglamento (CEE) n° 2777/75.

Artículo 10

El presente Reglamento será aplicable a partir del 1 de julio de 1977 en lo que se refiere a las operaciones de control de los mataderos contempladas en el artículo 2.

Las demás disposiciones serán aplicables a partir del 1 de diciembre de 1977.

Por la Comisión

El Presidente

A. P. L. M. M. van der STEE

*ANEXO I***MEDICIÓN EN LA GRANJA DE PRODUCCIÓN DE LA CANTIDAD DE AGUA RETENIDA**

1. Al menos una vez, cada veinticuatro horas de trabajo:
Retirar al azar 25 canales de la cadena de evisceración inmediatamente después de la separación completa de los despojos y del primero de los lavados sucesivos y antes del lavado precedente al la refrigeración.
 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 sufrido por las aves pertenecientes al lote del que se haya extraído la muestra.
 6. La muestra estará compuesta por las primeras 20 canales recuperadas. Se volverán a pesar. Se anotará su peso, redondeándolo en gramos al más próximo y comparándolo con el peso registrado en la primera pesada. No tendrá validez la prueba cuando se recuperen menos de 20 canales identificadas.
 7. Quitar las marcas de identificación de las canales de la muestra y embalar las canales de la forma habitual.
 8. Establecer el porcentaje de retención de agua mediante deducción del peso total de las 20 canales examinadas antes del primer lavado del peso total de las mismas canales después de las operaciones de lavado, refrigeración y oreo, división de la diferencia por el peso inicial y multiplicación por 100.
 9. El resultado no podrá exceder del 5 % del peso inicial de la muestra ni ser superior a cualquier otra cifra que esté dentro de los márgenes de tolerancia admitidos en cuanto a contenido total de agua no propia.
-

ANEXO II

TÉCNICA DE OREO

1. Finalidades y campo de aplicación

Esta técnica se utiliza para determinar la cantidad de agua obtenida al descongelar los gallos, gellinas y pollos congelados o ultracongelados. Si la cantidad de agua recogida en el oreo y expresada en porcentajes, en peso, de la canal, incluidos los despojos comestibles contenidos en el embalaje, fuera superior a la cantidad límite establecida en el número 7, se podrá concluir que existe un excedente de agua absorbida durante el tratamiento.

Esta técnica no puede aplicarse a las aves tratadas con polifosfatos u otras sustancias que aumenten la retención de agua. En las aves que se sospeche hayan sido tratadas con dichas sustancias se practicará directamente el método de análisis descrito en los Anexos III o IV.

2. Definición

La cantidad de agua determinada por esta técnica se expresa porcentualmente, en peso de agua de oreo; dicho porcentaje se calcula con relación al peso total de la canal congelada o ultracongelada, incluido el peso de los despojos comestibles.

3. Principio

Se descongela la canal congelada o ultracongelada, incluidos, en su caso, los despojos comestibles, por un procedimiento controlado que permita calcular el peso del agua oreada.

4. Aparatos

- 4.1. Balanza con una precisión de, al menos, 1 g y capaz de pesar hasta 5 kilogramos.
- 4.2. Bolsas de plástico lo bastante grandes para contener la canal y provistas de un sistema de cierre seguro.
- 4.3. Cubeta de agua con termostato capaz de contener una cantidad de agua igual, al menos, a ocho veces el volumen del ave controlada y que permita mantener el agua a 42° Celsius.
- 4.4. Papel de filtro o servilletas de papel absorbente.

5. Técnica

- 5.1. Retirar al azar 20 canales de la cantidad de aves sometidas a control. Mantenerlas a temperaturas no superiores a — 12° Celsius hasta que puedan llevarse a cabo las operaciones descritas en los números 5.2 a 5.11.
- 5.2. Limpiar la cara exterior del embalaje para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesarse el embalaje y su contenido, redondeando el peso en gramos al más próximo; este peso será M_0 .
- 5.3. Sacar la canal, así como, en su caso, los despojos comestibles que se venden con aquélla, del embalaje externo; secar y pesar el embalaje, redondeando el peso en gramos al 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 en una bolsa de plástico sólida e impermeable, cuidando de colocar la cavidad abdominal en la parte inferior cerrada de la bolsa. Sin ser demasiado grande, la bolsa deberá ser lo bastante amplia para que se pueda cerrar de forma segura. Una vez introducidos los despojos y la canal en la bolsa, sacar por compresión el máximo de aire posible y cerrar firmemente la bolsa.

- 5.6. Sumergir la bolsa con la canal y los despojos comestibles en una cubeta de agua a 42° Celsius con una aproximación de ± 2 grados hasta el nivel del cierre, colocándola de modo que no pueda penetrar agua de la cubeta y manteniéndola en esa posición mediante un peso si fuere necesario.
- 5.7. Dejar la bolsa en el baño de agua hasta que el centro térmico del ave alcance + 4° Celsius. El tiempo de inmersión, durante el que es preciso mantener la temperatura del agua a $42 \pm 2^\circ$ Celsius, a título indicativo y para un ave a -12° Celsius, el que se indica a continuación:

Peso de la canal más sus despojos (en gramos)	Tiempo (en minutos)
Menos de 800	65
Entre 801 y 900	72
Entre 901 y 1 000	78
Entre 1 001 y 1 100	85
Entre 1 101 y 1 200	91
Entre 1 201 y 1 300	98
Entre 1 301 y 1 400	105

Cuando el peso sea superior a 1 400 gramos, se sumarán 7 minutos por cada 100 gramos o fracción.

- 5.8. Sacar la bolsa y su contenido de la cubeta de agua; perforar el fondo de la bolsa para que salga el agua procedente de la descongelación. Dejar que goteen la bolsa y su contenido durante una hora a una temperatura ambiente comprendida entre + 18 y + 25° Celsius.
- 5.9. Sacar la canal descongelada de la bolsa y extraer el embalaje con los despojos (si los hubiere) de la cavidad abdominal. Secar por dentro y por fuera la canal con papel de filtro o servilletas de papel. Perforar el embalaje con los despojos y, tras dejar que salga el agua, secar el embalaje y los despojos descongelados lo mejor que se pueda.
- 5.10. Determinar el peso total de la canal descongelada, de los despojos y de su embalaje, redondeándolo a la unidad de gramo más próxima; este peso será M_2 .
- 5.11. Determinar el peso del embalaje que contenía los despojos, redondeándolo a la unidad de gramo más próxima; este peso será M_3 .
6. **Cálculo del resultado**

Se obtiene la cantidad de agua procedente de la descongelación, expresada en porcentajes del peso de la canal congelada o ultracongelada (incluidos los despojos), aplicando la fórmula siguiente:

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

7. **Interpretación del resultado**

Si, para la muestra compuesta por 20 canales, la cantidad media de agua procedente de la descongelación excede del 5,2 % del peso medio de la aves congeladas o ultracongeladas, es probable que la cantidad de agua absorbida durante el tratamiento exceda del valor límite. En tal caso, se efectuará un análisis según el método descrito en los Anexos III o IV.

ANEXO III

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE GALLOS, GALLINAS Y POLLOS

1. Finalidades y campo de aplicación

Este método de análisis se utiliza para determinar el contenido total de agua de los gallos, gallinas y pollos congelados y ultracongelados. Comprende la determinación de los contenidos de agua y de proteínas de muestras procedentes de las canales homogeneizadas de dichas aves. El contenido total de agua que así se determina se compara con el valor límite calculado mediante las fórmulas señaladas en el número 6.4 para determinar si la cantidad de agua absorbida en las distintas operaciones efectuadas ha rebasado los límites tolerados. Dicho método se aplica también a las aves tratadas con polifosfatos u otras sustancias que aumenten la retención de agua. Si el analista sospecha la presencia de sustancias que puedan influir sobre la valoración, deberá tomar las precauciones que juzgue necesarias.

2. Definiciones

Los contenidos de agua y de proteínas brutos se expresan en gramos.

3. Principio

Los contenidos de agua y de proteínas se calculan con arreglo a los métodos descritos en las Normas ISO (International Organization for Standardization) o a otros métodos de análisis autorizados por el Consejo.

4. Aparatos y reactivos

4.1. Balanza que sirva para pesar canales junto con sus embalajes, con una precisión de al menos 1 gramo.

4.2. Un hacha o una sierra de carne, para cortar la canal en trozos que puedan introducirse en la picadora.

4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad, que permitan homogeneizar trozos enteros de ave congelada o ultracongelada.

Nota: No se recomienda ninguna picadora de carne en concreto. Deberá tener una potencia que le permita picar carne y huesos congelados o ultracongelados y estar equipada con un disco con orificios de 4 mm.

4.4. El aparato utilizado para determinar el contenido de agua con arreglo a la norma ISO 1442.

4.5. El aparato utilizado para determinar el contenido de proteínas con arreglo a la norma ISO R 937.

5. Procedimiento

5.1. Retirar al azar 7 canales del lote de aves controlado y mantenerlas a una temperatura máxima de -12° Celsius hasta terminar de analizar cada una de ellas con arreglo al método descrito en los números 5.2 a 5.6.

5.2. Sacar la canal del congelador y prepararla dentro de la hora siguiente.

5.3. Retirar totalmente el embalaje de la canal. Eliminar todos los despojos comestibles de la canal y los materiales de embalaje que los envuelvan. Después de cortar la canal en trocitos, determinar el peso total de la canal y de los despojos, excluido el peso de embalaje y redondeándolo a la unidad de gramo más próxima; este peso será P_1 .

5.4. Picar dos veces en una picadora toda la canal y los despojos comestibles después de haber retirado todo posible resto de embalaje, pero con inclusión del hielo de la canal, a través de un disco con orificios de 4 mm (y, si fuere necesario, proseguir la operación con una mezcladora de uso doméstico) para conseguir una muestra homogénea representativa de la canal y de los despojos de origen.

5.5. Tomar una muestra de canal homogeneizada y utilizarla inmediatamente para determinar su contenido de agua con arreglo al método descrito en la Norma ISO 1442 para obtener el contenido de agua a %.

5.6. Obtener también una muestra de canal homogeneizada y utilizarla inmediatamente para determinar el contenido de nitrógeno con arreglo al método descrito en la norma ISO R 937. Convertir este contenido de nitrógeno en contenido de proteínas brutas b %, multiplicándolo por el coeficiente 6,25.

6. Fórmulas aplicadas

6.1. El peso del agua contenida en el canal se obtiene aplicando la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas mediante la fórmula $bP_1/100$.

6.2. Determinar la suma de los pesos de agua de las 7 canales y la suma de los pesos de proteínas de las 7 canales analizadas. El peso medio de agua y de proteínas se obtiene dividiendo cada uno de estos totales por 7.

6.3. Para los pollos, el contenido de agua expresado en gramos determinado por este método, se obtiene aplicando la fórmula $3,84 bP_1/100 + 59$, que representa el límite superior tolerable.

6.4. Para las gallinas y gallos, el contenido de agua expresado en gramos, determinado por este método, se obtiene aplicando la fórmula $3,78 bP_1/100 + 33$, que representa el límite superior tolerable.

6.5. Si el valor medio del contenido de agua de las 7 canales determinado supera los límites previstos respectivamente en los números 6.3 (para las gallinas) y 6.4 (para los pollos y gallos), se considerará que las canales contienen una cantidad de agua no propia superior a la técnicamente admitida.

6.6. Si el análisis muestra, para las 7 canales, un resultado inferior según este método de análisis, se considerará que la cantidad de aves se ajusta a lo dispuesto en el presente Reglamento.

6.7. Los resultados del análisis en gallos, gallinas y pollos que lleven la indicación «carne refrigerada en seco» no podrán superar los límites siguientes:

- pollos: $3,38 bP_1/100 + 55,1$
- gallos y gallinas: $3,34 bP_1/100 + 22,9$.

ANEXO IV

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE GALLOS, GALLINAS Y POLLOS

1. Finalidad y campo de aplicación

Este método sirve para determinar el contenido total de agua de las canales de gallos, gallinas y pollos congelados y ultracongelados.

Se aplica también a las aves tratadas con polifosfatos u otras sustancias que aumenten la retención de agua.

2. Definición

Carne: canal de ave, sin huesos, cartílagos ni despojos.

Despojos: las vísceras seccionadas de la canal, así como el cuello sin la piel.

3.5 Principio

Se compara el contenido total de agua, calculado con arreglo al agua perdida en la descongelación y al contenido de agua de la canal descongelada sin huesos, cartílagos ni despojos, con el contenido de agua fisiológica, que depende, en proporción constante, de la masa anhidra, sin las partes grasas de la carne. La parte del contenido total de agua superior al contenido de agua fisiológica de la carne representa el contenido de agua no propia, que se expresa en porcentaje con relación al peso de la canal sin descongelar sin embalaje ni despojos.

4. Aparatos y reactivos

- 4.1. Balanza para pesar las canales y su embalaje con una precisión de, al menos, 1 gramo.
- 4.2. Cuchillo para cortar la carne congelada en trozos que quepan en la picadora.
- 4.3. Picadora de gran capacidad que permita homogeneizar trozos de carne de ave congelada, con orificios de 3 milímetros.
- 4.4. Para la determinación del contenido de agua con arreglo a la norma TSO 1442, los aparatos que en ella se señalan.
- 4.5. Para la determinación del contenido de grasa con arreglo a la norma ISO 1444, los aparatos que en ella se señalan.

5. Procedimiento

- 5.1. Retirar al azar 7 canales del lote de aves controlado y determinar el agua perdida mediante los aparatos y con arreglo al procedimiento previsto respectivamente en los números 4 y 5 del Anexo II.

Cuando se lleve a cabo el control de las aves mediante el método aquí descrito en segundo lugar, es decir, después de aplicar el método detallado en el Anexo II, podrá tomarse una muestra de la ya utilizada en el primer control, siempre que se hayan seleccionado a este fin al azar, antes de efectuar el primer control, las 7 canales correspondientes.

- 5.2. Determinar el peso de los despojos en la canal, previa deducción del peso del embalaje que los contenía y calculado con arreglo al número 5.11. del Anexo II; se obtiene así M_4 .
- 5.3. Separar con sumo cuidado la carne de la canal descongelada y de los despojos.
- 5.4. Determinar por una parte el peso de la carne y, por otra, el peso de los huesos y de los cartílagos, expresándolos en la unidad de gramo más próxima. Tales pesos serán respectivamente M_5 (carne) y M_6 (huesos y cartílagos). La diferencia $(M_2 - M_3 - M_4) - (M_5 + M_6)$ expresa el agua perdida durante la preparación (M_7).

- 5.5. Congelar la carne en bolsitas de polietileno; después de esta operación, sacarla de la bolsa de polietileno y cortar la carne en rodajas de unos 3 milímetros de grosor que se pasan tres veces en la picadora. Se sigue, si es preciso, se continúa la mezcla a mano para conseguir una masa homogénea.
- 5.6. Retirar de esta masa homogénea muestras y determinar los contenidos de agua y de grasa con arreglo a las normas ISO 1442 e ISO 1444. Los contenidos de agua y de grasa de las muestras se expresan en porcentajes.
- 5.7. A partir del contenido de agua (en %) y de grasa (en %), calcular los contenidos absolutos de agua y de grasa de la carne en gramos; serán respectivamente M_8 y M_9 .

6. Fórmulas aplicadas

- 6.1. Determinar el contenido total de agua en gramos con arreglo de la siguiente fórmula:

$$(M_0 - M_1 - M_2) + M_7 + M_8 = M_{10}$$

- 6.2. Determinar el contenido de agua fisiológica por las fórmulas siguientes:

a) para los pollos:

— con despojos comestibles: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,48 + 39,9 = M_{11}$

— sin despojos: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,5 = M_{11}$

b) para gallos y gallinas:

— con despojos: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,36 - 34,5 = M_{12}$

— sin despojos: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,0 = M_{12}$

- 6.3. Determinar el contenido de agua no propia en porcentaje, con arreglo a las fórmulas siguientes:

a) para los pollos:

— con despojos comestibles: $\frac{M_{10} - M_{11}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

— sin despojos comestibles: $\frac{M_{10} - M_{11}}{(M_0 - M_1 - M_4 - M_3)} \times 100$

b) para gallos y gallinas:

— con despojos comestibles: $\frac{M_{10} - M_{12}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

— sin despojos comestibles: $\frac{M_{10} - M_{12}}{(M_0 - M_1 - M_4 - M_3)} \times 100$

- 6.4. Si la media de los contenidos de agua no propia de las 7 canales no excede del 6 %, se considera que el lote de aves controlado se ajusta a las disposiciones del presente Reglamento.

- 6.5. En los gallos, gallinas y pollos que lleven la leyenda «ave refrigerada en seco», los resultados del análisis no podrán exceder de los límites siguientes:

1. para los pollos:

— con despojos: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,48 + 39,9 = M_{11}$

— sin despojos: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,5 = M_{11}$

2. para gallos y gallinas:

— con despojos: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,36 - 34,5 = M_{12}$

— sin despojos: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3 = M_{12}$