

380R2632

N° L 270/14

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

15. 10. 80

REGLAMENTO (CEE) N° 2632/80 DE LA COMISIÓN

de 14 de octubre de 1980

por el que se modifican los Anexos del Reglamento (CEE) n° 2967/76 del Consejo por el que se determinan normas comunes relativas al contenido en agua de gallos, gallinas y pollos, congelados y ultracongelados

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2777/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de aves de corral ⁽¹⁾, modificado por el Reglamento (CEE) n° 369/76 ⁽²⁾,

Visto el Reglamento (CEE) n° 2967/76 del Consejo, de 23 de noviembre de 1976, por el que se determinan normas comunes relativas al contenido en agua de los gallos, gallinas y pollos congelados y ultracongelados ⁽³⁾, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 641/79 ⁽⁴⁾ y, en particular, la letra a) de su artículo 7,

Considerando que es conveniente adaptar algunas de las disposiciones técnicas de los Anexos del Reglamento (CEE) n° 2967/76 que correspondan a los trabajos ejecutados relativos a la puesta a punto de métodos de detección y de análisis, sin perjuicio de eventuales modificaciones que pudieran realizarse ulteriormente a la luz de la experiencia adquirida en el momento de la aplicación del presente Reglamento;

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

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

Hecho en Bruselas, el 14 de octubre de 1980.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) n° 2967/76 se modificará de la siguiente manera.

1. El punto 1 del Anexo I se substituirá por el texto siguiente:

«1. Al menos una vez por período de trabajo de cuatro horas: tomar al azar 25 canales de la cadena de evisceración inmediatamente después de la evisceración completa de los despojos y antes del primero de los lavados sucesivos.»

2. Se añadirá el texto siguiente al punto 7 del Anexo II:
«En el caso de gallos, gallinas y pollos que lleven la mención "ave de corral enfriada de seco", el valor correspondiente será de 2 %.»

3. Los Anexos III y IV se substituirán por los Anexos I y II del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Por la Comisión

Finn GUNDELACH

Vicepresidente

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

⁽²⁾ DO n° L 45 de 21. 2. 1976, p. 3.

⁽³⁾ DO n° L 399 de 8. 12. 1976, p. 1.

⁽⁴⁾ DO n° L 82 de 31. 3. 1979, p. 4.

ANEXO I

ANEXO III

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN AGUA DE LOS GALLOS, GALLINAS Y POLLOS**1. Objeto y ámbito de aplicación**

El presente método se utilizará para determinar el contenido total en agua de los gallos, gallinas y pollos congelados o ultracongelados. Implica la determinación de los contenidos en agua y en proteínas de muestras que procedan de los canales homogeneizados de dichas aves de corral. El contenido total en agua determinado de esta manera 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 en el curso del tratamiento ha sido excesiva o no. Dicho método será igualmente aplicable a las aves de corral tratadas con polifosfatos u otras sustancias que tengan por efecto aumentar la retención de agua. Si la persona que efectúa el análisis sospechare la presencia de sustancias susceptibles de influir sobre la estimación, le corresponderá tomar las precauciones que se impongan.

2. Definiciones

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

Despojos: corazón, hígado, molleja y cuello.

3. Principio

Los contenidos en agua y en 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 en agua del canal se determinará a partir del contenido en proteínas del canal, que puede ligarse al contenido en agua fisiológica.

4. Instrumental y reactivos

- 4.1. Una balanza destinada a pesar los canales y su embalaje, de una precisión de al menos 1 gramo.
- 4.2. Un hacha o una sierra para carne para trocear el canal en trozos que puedan introducirse en el picador.
- 4.3. Un picador y un mezclador de gran capacidad que permita homogeneizar las piezas enteras de ave de corral congelada o ultracongelada.
Nota: No se recomienda ningún picador en especial. Debería ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos ultracongelados o congelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con ayuda de un triturador equipado con un disco que presente perforaciones de 4 milímetros.
- 4.4. Para la determinación del contenido en agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por dicho método.
- 4.5. Para la determinación del contenido en proteínas según la norma ISO R 937, el instrumental especificado por dicho método.

5. Procedimiento

- 5.1. Tomar al azar 7 canales de la cantidad de aves de corral sometidas a control y mantenerlas a una temperatura de un máximo de -12°C Celsius, hasta que se analice cada una de ellas por el método descrito en los puntos 5.2 a 5.6.
- 5.2. Retirar el canal del congelador y proceder a su preparación en la hora que siga.
- 5.3. Pesar el canal y quitarle su embalaje. Después de haber cortado el canal en trozos pequeños, eliminar todos los materiales de embalaje que rodeen los despojos. Determinar al peso total del canal y de los despojos por la exclusión del peso de embalaje, redondeándolo al gramo más cercano, para obtener el valor P_1 .
- 5.4. Picar dos veces la totalidad del canal libre de todo elemento de embalaje pero incluyendo el hielo del canal en un triturador como se especifica en el punto 4.3 (y, si fuere necesario, continuar con la ayuda de un mezclador doméstico) con el fin de obtener una muestra homogénea representativa del canal.

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

6. Cálculo de los resultados

- 6.1. El peso del agua contenida en el canal (W) se dará por la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas (RP) por la fórmula $bP_1/100$, expresados en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio en agua (W_A) y en proteínas (RP_A) de los siete canales analizados.
- 6.3. El contenido teórico en agua fisiológica, determinado por dicho método, podrá calcularse aplicando las fórmulas siguientes:
 - para los pollos: $3,31 \times RP_A + 42$
 - para los gallos y gallinas: $3,24 \times RP_A - 13$
- 6.4. a) En la hipótesis de que el mínimo técnico inevitable de agua absorbida en el curso de la preparación corresponda a 7,4 % (¹), los límites superiores tolerables del contenido total en agua (W_G) expresado en gramos, determinado por dicho método (incluido el margen de confianza), se obtendrán aplicando las fórmulas siguientes:
 - para los pollos: $W_G = 3,82 \times RP_A + 59$
 - para los gallos y gallinas: $W_G = 3,78 \times RP_A + 33$b) Para los gallos, gallinas y pollos que lleven la mención "ave de corral enfriada en seco" los límites superiores tolerables del contenido total en agua (W_G) expresado en gramos, determinado por dicho método, se obtendrán aplicando las fórmulas siguientes (incluido el margen de confianza y en la hipótesis de que el mínimo técnico inevitable de agua absorbida en el curso de la preparación corresponda a 2,9 % (¹):
 - para los pollos: $W_G = 3,54 \times RP_A + 56$
 - para los gallos y gallinas: $W_G = 3,50 \times RP_A + 25$
- 6.5. Si el valor medio del contenido en agua (W_A) de los 7 canales, tal y como se determina según el punto 6.2, no fuere superior a los límites previstos en el punto 6.4 (W_A), la cantidad de aves de corral sometidas al control se considerará conforme.*

(¹) Relativo al canal, incluidas las aguas extrañas.

ANEXO II

ANEXO IV

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL EN AGUA DE LOS GALLOS; GALLINAS Y POLLOS

1. Objeto y ámbito de aplicación

El presente método se utilizará para determinar el contenido total en aguas extrañas de los canales de gallos, gallinas y pollos congelado y ultracongelados.

Dicho método será igualmente aplicable a las aves de corral tratadas con polifosfatos u otras sustancias que tengan como efecto aumentar la retención de agua.

2. Definición

Canal: el canal del ave de corral con hueso y cartilago y los despojos comestibles que se añadan eventualmente.

Carne: el canal, tal y como se ha definido, sin huesos ni cartilago.

Despojos: hígado, corazón, molleja, cuello.

3. Principio

El contenido total en agua determinado a partir de la pérdida de agua procedente de la descongelación y del contenido en agua de la carne descongelada se comparará con el contenido fisiológico en agua que puede ligarse a la masa anhidra, exenta de grasa, de la carne. La parte del contenido total en agua superior al contenido fisiológico en agua de la carne representa el contenido en aguas extrañas expresado en porcentaje con respecto al peso del canal sin descongelar.

4. Instrumental y reactivos

- 4.1. Una balanza destinada a pesar los canales y su embalaje, de una precisión de al menos 1 gramo.
- 4.2. Un cuchillo para cortar la carne congelada en trozos que puedan introducirse en el picador.
- 4.3. Un picador de gran capacidad que permita homogeneizar las piezas de carne congelada, que presente perforaciones de 3 milímetros.
- 4.4. Para la determinación del contenido en agua que se efectúe según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por dicho método.
- 4.5. Para la determinación del contenido en grasa que se efectúe según la norma ISO 1443, el instrumental especificado por dicho método.

5. Procedimiento

- 5.1. Tomar al azar 7 canales de la cantidad de aves de corral sometida al control y determinar su pérdida de agua con el instrumental y según el procedimiento previsto en el Anexo II en los puntos 4 y 5 respectivamente.
Cuando el control según el presente método se realice en segunda instancia, a saber, después del descrito en el Anexo II, la muestra necesaria puede tomarse sobre la anteriormente utilizada para el primer control, a condición de que los siete canales de que se trate hayan sido seleccionados a este fin, al azar, antes del primer control.
- 5.2. Separar cuidadosamente la carne del canal descongelado y de los despojos.
- 5.3. Determinar, redondeando hasta el gramo más cercano, de un lado el peso de la carne, y de otro el peso de los huesos y de los cartílagos. Se obtendrá así M_5 (carne) y M_6 (huesos y cartílagos). La diferencia $(M_2 - M_3) - (M_5 + M_6)$ dará la pérdida de agua durante la preparación (M_7).
- 5.4. Congelar la carne en una bolsa de polietileno; tras dicha operación retirar la bolsa de polietileno y trocear la carne en rodajas de alrededor de tres milímetros de espesor que se pasarán tres veces por el picador. Eventualmente se continuará mezclando a mano a fin de obtener una masa homogénea.

- 5.5. Tomar muestras de esta materia homogénea y determinar sus contenidos en agua y en grasa de acuerdo con las normas ISO 1442 y ISO 1443. Los contenidos en agua y en grasa de las muestras se expresarán en tantos por ciento.
- 5.6. A partir del contenido en agua (en %) y en grasa (en %) calcular los contenidos absolutos en agua y en grasa de la carne en gramos; se obtendrá así respectivamente M_8 y M_9 .

6. Cálculo de los resultados

- 6.1. Determinar el contenido total en agua en gramos según la siguiente fórmula:
 $(M_0 - M_{12}) + M_7 + M_8 = M_{10}$.
- 6.2. El contenido teórico en agua fisiológica expresado en gramos, determinado por dicho método, puede calcularse aplicando las fórmulas siguientes:
- para los pollos: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,42 + 11$
 - para los gallos y las gallinas: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,36 - 34$
- 6.3. A fin de determinar el contenido en aguas extrañas según el punto 6.4, el contenido en agua fisiológica en gramos (incluido el margen de confianza) se obtendrá aplicando las fórmulas siguientes:
- para los pollos: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,54 + 27 = M_{11}$
 - para los gallos y gallinas: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,49 - 1 = M_{12}$
- 6.4. Determinar el contenido en aguas extrañas en tantos por ciento según las fórmulas siguientes:
- para los pollos: $\frac{M_{10} - M_{11}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$
 - para los gallos y gallinas: $\frac{M_{10} - M_{12}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$
- 6.5. Si la media de los contenidos en aguas extrañas de los siete canales, determinados de acuerdo con el punto 6.4., no fuere superior a 6 %, la cantidad de aves de corral sometida al control se considerará conforme.
- 6.6. El contenido en aguas extrañas, determinado según el punto 6.4, para los gallos, gallinas y pollos que lleven la mención "ave de corral enfriada en seco" no podrá sobrepasar 2,3 %.*