

COMERCIALIZACIÓN



Normas comunitarias de comercialización de la carne de aves de corral y de la carne de conejo: normativa sanitaria y criterios de calidad

Introducción

La Política Agraria Común -PAC- ha contribuido desde sus inicios a la mejora y al ordenamiento de los mercados con la adopción de las Organizaciones Comunes de los Mercados, conocidas en el argot comunitario por sus siglas OCM. Estas OCM son específicas para cada sector y disponen de una serie de medidas de regulación del mercado cuyo grado de complejidad depende de la importancia de cada sector agroalimentario. La estructura de una OCM se basa fundamentalmente en un régimen de precios comunes y en un sistema de protección de cara al comercio internacional.

En el sector de la carne de aves de corral y huevos no hay precios garantizados ni medidas de intervención. Se establece solamente un sistema de regulación de los precios de importación y la posibilidad de elaborar reglas de comercialización. El Reglamento CEE Nº 2777/75 del Consejo, por el que se establece la organización común de los mercados en el sector de la carne de aves, prevé en el apartado 2 del artículo 2 la posibilidad de adoptar las reglas de comercialización. Dicho artículo especifica que las normas podrán hacer referencia a la clasificación por categoría de calidad y de peso, los requisitos de envasado, de almacenamiento, de transporte, a la presentación y al etiquetado de determinados tipos de carne de aves.

(**) El autor es Administrador en la Dirección General de la Agricultura, de la Comisión de las Comunidades Europeas y el texto recoge las opiniones del autor, comprometiendo las opiniones de la institución para la que trabaja.

• Juan Alvarez de la Puente (*)

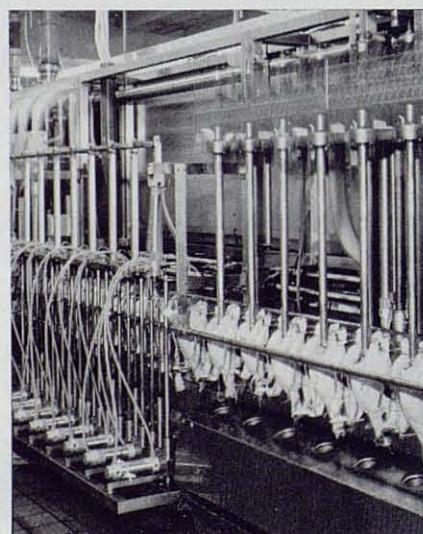
• VII Jornadas Nac. de Inspección y Calidad de la Carne, Barcelona, 18-11-1994

A mediados de los años setenta, se adoptó el Reglamento CEE Nº 2967/76 que establece el sistema de control del contenido en agua de los gallos y gallinas. No obstante, fueron necesarios cuatro años de reuniones de grupos de trabajo para la adopción final en 1980 de las disposiciones de aplicación de dicho Reglamento. Desde un punto de vista global, cabe señalar que no ha existido propuesta definitiva y consensuada de normas de comercialización aplicables al sector hasta finales de los años ochenta.

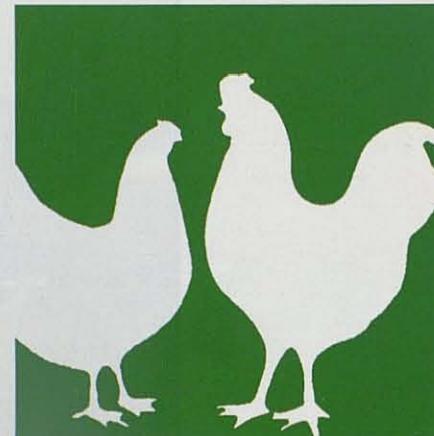
La «Economic Commision for Europe

ECE de las Naciones Unidas» publicó en 1986, a modo de precursor, las recomendaciones para la comercialización de la carne de aves. Hay que señalar que, estas recomendaciones se basaban en las normas comerciales de algunos países europeos como Alemania, Dinamarca, Francia y Países Bajos, entre otros, aún mostrando diferencias profundas en los conceptos definidos por ellas. Así, por ejemplo, en Alemania los pollos se consideraban de categoría «extra», a partir de un peso superior a 1200 gramos.

En 1988, Alemania quiso modificar sus normas de comercialización internas con la introducción de requisitos restrictivos en cuanto a la definición de los sistemas de refrigeración autorizados y, al mismo tiempo, excluía de la categoría A los pollos refrigerados por inmersión.



Robot para el eviscerado de los pollos
(Foto gentileza de LINCO)



Efecto de diversos Factores sobre la solidez de los huesos de las ponedoras

Habida cuenta de los problemas que acarrea la fragilidad de los huesos de las gallinas viejas al llevarlas al matadero, hemos llevado a cabo varios estudios con el fin de analizar la relación entre ello y algunos aspectos de su alimentación.

Variación entre lotes

En un primer estudio medimos las diferencias entre 18 lotes de ponedoras Isabrown, sacrificadas entre 61 y 73 semanas de edad y separadas en 3 grupos, según no presentaran fracturas o bien las tuvieran en las alas o en una tibia.

Los datos que hallamos - Tabla 1 - muestran que la resistencia a la fractura guarda relación con el peso y con el porcentaje de materia seca del hueso.

Relación entre las fracturas y los minerales del hueso
Este estudio se realizó sobre 25 tibias presentando unas resistencias a las fracturas variando entre 6,25 y 20,6 kg y agrupadas en 3 lotes. Los resultados de las mediciones efectuadas - tabla 2 - muestran que la mayor correlación con la

M. Bougon

Sci. et Tech. Avicoles, 1994: 9, 32-34

Tabla 1. Relación entre las fracturas y la materia seca del hueso (*)

Problema	Sin fractura	Fractura del ala	Fractura de la pata
Resistencia a la fractura, kg	12,15a	9,55c	10,40b
Materia seca de la tibia, g	8,55 a	7,85c	8,20b
Materia seca de la tibia, %	70,25a	67,50c	68,85b

(*) Las cifras de la misma línea seguidas de una letra distinta son significativamente diferentes ($P \leq 0,05$)

resistencia a las fracturas es la que hubo con el contenido en minerales del hueso.

Variaciones según el origen del fósforo

En un ensayo de 65 semanas de duración con gallinas Isabrown utilizamos 2 piensos que se diferenciaban solo en la fuente de P no fítico: uno de ellos contenía un 5 % de una harina de carne del 50 % de proteína y otro el 1,2 % de fosfato bicálcico. En

Toxicidad por salinomicina en pavos adultos

R.A. Norton y col.

Arkansas Farm Research, 43: 3, 15. 1994

La Salinomicina sódica es un potente ionóforo usado para combatir la coccidiosis en las aves. Sin embargo, el pavo es particularmente sensible a dicha sustancia, aumentando ésta con la edad.

En este trabajo se relata el caso de unos pavos de concurso intoxicados por la salinomicina.

Historial clínico

El caso afectó a unos 150 pavos que fueron alojados en el mismo edificio, junto a gallinas, gansos, pintadas y patos. Sólo los pavos fueron los afectados, mostrándose somnolientos, sin reaccionar ante estímulos visuales, con dificultades de locomoción y tambaleándose cuando se encontraban parados. Los más afectados mostraban una postura caracterizada por tener el cuello extendido y la cabeza y las alas bajas. Las aves mostraban disnea, con una taquipnea más intensa a medida que progresaba el proceso. La temperatura corporal se elevó a 41,7-43,3°C, siendo la mortalidad del 22%. Todas las aves se alimentaron con un pienso a granel y otro en sacos que fueron repartidos al azar.

La intoxicación por Salinomicina

Los signos mostraron un cuadro de toxicidad a la salinomicina. Los análisis de los piensos revelaron la presencia de 60 ppm de salinomicina sódica en el pienso a granel, mientras que el ensacado no la contenía.

No hubo forma de conocer cuáles de las aves habían recibido sólamente pienso a granel. Las aves aparentemente sanas podían haber consumido una mezcla de ambos piensos o solamente el no medicado.

Los machos, debido a su tamaño, fueron más susceptibles a la intoxicación que las hembras, llegando incluso a darse la circunstancia de que pavas alojadas en la misma jaula y recibiendo el mismo alimento no se encontraban afectadas, mientras que los machos sí.

Al cambiar a un pienso sin salinomicina, las aves menos afectadas se recuperaron sin problemas.

Aunque la salinomicina sea un excelente anticoccidiótico para los pollos, no debe ser nunca incluida en los piensos para pavos.

Los piensos para broilers no deben usarse nunca para pavos.

Tabla 2. Relación entre la resistencia de las tibias a la fractura y los análisis del hueso.

Resistencia a la fractura, kg	media extreos	81 de 6 a 10	122 de 10 a 15	185 de 15 a 20
Cenizas/SS, % (*)		43,8	47,0	51,8
Cenizas/SS desgrasada, %		60,0	61,9	65,0
Lípidos/SS, %		26,2	24,0	20,3

(*) SS: sustancia seca.

Tabla 3. Efecto de la fuente de fósforo sobre las roturas de tibias (*)

Fuente de P	Harina de carne	Fosfato bicálcico
Resistencia a la fractura, kg	12,88 a	11,62 b
Cenizas/SS, %	45,55 a	44,90 a
Peso del hueso seco, g	9,22 a	8,90 a

(*) Las cifras de la misma línea seguidas de una letra distinta son significativamente diferentes ($P \leq 0,05$)

ambos casos, los valores de las raciones en energía, Ca, P total y P disponible eran idénticos - 2.750 Kcal/kg, 3,60 %, 0,56 % y 0,30 %, respectivamente.

Los análisis realizados sobre uno de los tarsos de 30 gallinas

por grupo - tabla 3 - mostraron que los huesos de las aves cuya fuente de P provenía de la harina de carne tenían una mayor resistencia a la fractura que los del grupo del fosfato bicálcico.

Variaciones según el tipo de carbonato cálcico

En esta última prueba estudiamos los efectos de un carbonato fino o bien granulado - este último con el 96 % de las partículas mayores de 1,25 mm -, así como de unos niveles de P disponible en el pienso del 0,24 % o del 0,32 %. La prueba tuvo una duración de 65 semanas y el nivel de Ca de las raciones era del 3,50 %.

Los resultados de la prueba - tabla 4 - mostraron que sólo la granulometría del carbonato influyó significativamente sobre la resistencia a las fracturas, pero no el nivel de P.

Tabla 4. Efectos del tipo de carbonato cálcico sobre la resistencia a las fracturas de las tibias (*)

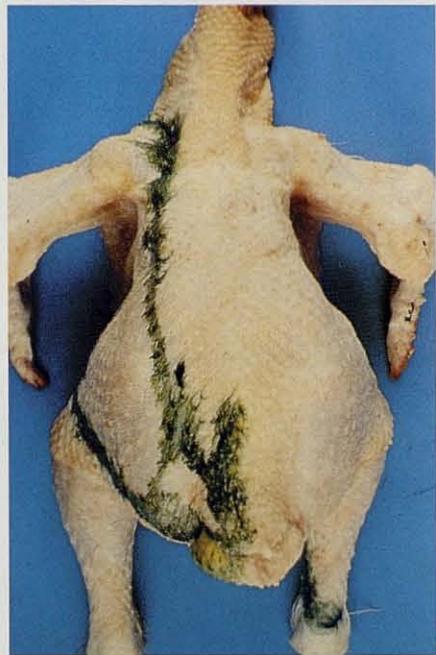
Granulometría del carbonato	Harina	Granulado	1/3 harina + 2/3 granulado
Resistencia a la fractura, kg	9,05b	9,90a	9,15b

(*) Las letras distintas indican diferencias significativas ($P \leq 0,05$)

Siempre que alguno de los anteriormente mencionados signos sean observados en un lote de pavos, deberemos considerar y analizar el alimento que se les suministra.



Todos estos elementos, junto con la necesidad de armonizar las diferentes reglamentaciones nacionales para conseguir un correcto funcionamiento de un mercado interior sin fronteras de carne de aves de corral, impulsaron a la Comisión de las Comunidades Europeas a proponer un proyecto de normas de comercialización de carne de aves de corral en 1989.



El incumplimiento de las normas de control en los mataderos de aves puede producir graves problemas de contaminación por contenido fecal. (Foto gentileza de J.L. Valls)

Campo de aplicación y estructura de las normas

Las normas comunitarias para la comercialización de la carne de aves quedaron establecidas por el Reglamento CEE N° 1906/90 del Consejo y las disposiciones de aplicación por el Reglamento CEE N° 1538/91 de la Comisión.

Estas normas se aplican a los gallos, gallinas, patos, gansos, pavos, pavas y pintadas. Se excluyen del campo de aplicación de estas normas las ventas locales a pequeña escala y las operaciones de despiece y deshuesado efectuadas en lugares de venta previstos por las excepciones de las normas sanitarias, así como

las entregas directas a la industria alimentaria.

Igualmente, las carnes de aves de corral destinadas a la exportación quedan excluidas del campo de aplicación de las normas de comercialización. En cambio, las carnes de aves de corral importadas si que deben respetar los requisitos estipulados en los citados Reglamentos comunitarios.

Los productos contemplados por estos Reglamentos son las canales, los despiecees de las canales y los menudillos, incluido el «foie gras».

Estas normas establecen las definiciones de la carne de aves de corral, de la canal, de sus despiecees y de los diferentes tipos de carnes, según el tratamiento de frío utilizado.

Para ello, se definen, por un lado, las especies de aves de corral y sus variantes en función del sexo y de la edad y, por otro lado, los doce principales despiecees, incluido el «foie gras». En otro apartado de estas normas se especifican las características de las diferentes presentaciones según la técnica de evisceración empleada durante la elaboración.

Los productos no contemplados por las definiciones de estos Reglamentos pueden comercializarse siempre que sus denominaciones no induzcan al consumidor a confusión con los productos definidos en estas normas.

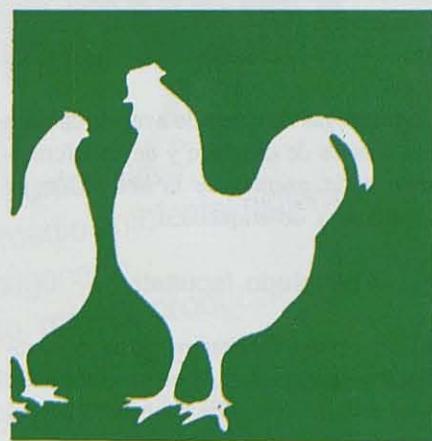
Clasificación por categorías de calidad y de peso

La clasificación por categoría de calidad A o B se hace en función de conceptos como la conformación y el aspecto. Las canales y los despiecees de la categoría B deben responder a los requisitos mínimos tales como: estar intactos, en cuanto a su presentación, y limpios sin materias extrañas, suciedad o sangre. De igual manera, no deben presentar ni olores extraños ni manchas visibles de sangre ni fracturas abiertas ni contusiones importantes.

Por su parte, las canales y los despiecees de la categoría A, además de presentar una buena conformación, deben cumplir con requisitos adicionales entre los que se puedan citar la tolerancia de algunas pequeñas plumas, cañones y vello sobre la pechuga, muslo, rabadilla, las articulaciones de las patas, las puntas de las alas,

así como las lesiones, contusiones o decoloraciones en número reducido y que no afecten ni a la pechuga ni a los muslos. Así mismo, no se toleran rastros de quemaduras por frío, excepto si éstas son fortuitas y no afectan ni a la pechuga ni a los muslos.

Las carnes de aves de corral envasadas, tanto si son congeladas como si son frescas, pueden clasificarse por categorías de peso. Así, las canales y los despiecees de menos de 1100 gramos se clasifican por categorías cada 50 gramos. A partir de los



pesos que superan los 1100 gramos existen diferentes categorías por cada cien gramos suplementarios. Finalmente, para las canales de más de 2400 gramos las categorías se escalonan por cada 200 gramos.

Etiquetado

El etiquetado de las carnes de aves de corral envasadas comprende, además de las menciones generales y obligatorias previstas por la Directiva 79/112/CEE sobre el etiquetado de los productos alimentarios, las indicaciones siguientes:

- Categoría de calidad según la conformación y el aspecto.
- Forma de comercialización en cuanto a la temperatura de conservación y la temperatura de almacenamiento recomendada.
- Fecha de duración mínima y en el caso de la carne de aves de corral

fresca se debe mencionar la fecha de caducidad como signo indicativo del plazo de consumo, al igual que se indica para los productos alimentarios perecederos.

-Otras indicaciones adicionales como son el precio total y el precio por unidad de peso, el número de registro del matadero o el centro de despacho y, en caso de la carne de aves de corral de importación, el país de origen.

El etiquetado de las carnes de aves de corral vendidas sin envasar se diferencia únicamente de las carnes envasadas en que no es necesario indicar el precio total.

Las entregas de carne de aves de corral a los centros de despacho y de transformación están exentas de la obligación de clasificar y de etiquetar.

Etiquetado facultativo

El etiquetado facultativo se ha desarrollado en las normas de comercialización para recoger una serie de peticiones del sector. Este tipo de etiquetado facultativo, si bien refleja en parte el interés de los operadores en mejorar y promocionar la calidad de los productos ofertados en el mercado, no puede, sin embargo, adoptar la forma de etiquetado obligatorio y, de esta manera, respetar las comercialización de otra gama de productos de una calidad al menos suficiente.

Las menciones facultativas del etiquetado de las carnes de aves de corral comprenden aspectos tales como el método de refrigeración, la ración alimentaria y el método de cría.

Los métodos de refrigeración admitidos como mención facultativa en el etiquetado de las carnes de aves de corral son los siguientes:

- Por aire,
- Por aspersión ventilada.
- Por inmersión.

En segundo lugar, se admite la indicación de la ración alimentaria siempre que la mención de los ingredientes alimentación responda a un porcentaje de al menos el 56% de la fórmula del pienso que se haya administrado durante la mayor parte del período de engorde.

Finalmente, por lo que respecta a los métodos de cría, se definen cuatro diferentes tipos en función de factores tales como las densidades de población de las aves en los gallineros, la edad de sacrificio y los accesos a espacios al aire libre con más o menos superficie cubierta de vegetación. Los métodos de cría definidos son: sistema extensivo en gallinero, gallinero con salida libre, gallinero al aire libre y granja de cría en libertad.

Controles

Los controles deben ser efectuados por la autoridad designada por cada Estado miembro y competente para tomar muestras, en todas las etapas de la comercialización, incluido el transporte o el momento del pago de los derechos de aduana en el caso de las importaciones.

Los artículos 7 y 8 del Reglamento CEE N° 1538/91 definen los sistemas de muestreo y los límites de tolerancia admisibles al efectuar los controles, tanto de la calidad de conformación y aspecto como de los pesos indicados.

Los controles sobre las indicaciones facultativas se efectúan en base a una autorización especial de los mataderos que utilicen dichas menciones. Estos mataderos autorizados deberán disponer de un registro independiente para cada sistema de cría, conteniendo datos tales como el nombre y la dirección del avicultor, así como el número de aves criadas por turno de sacrificio por cada avicultor registrado.

Por su parte, los avicultores que suministren este tipo de aves a los mataderos autorizados deberán registrarse ante la autoridad competente y llevar los registros actualizados por cada sistema de cría en el que figuren el número de aves vendidas y el destinatario de las mismas. Las inspecciones sobre el terreno respecto de las indicaciones del sistema de cría se llevan a cabo por la autoridad competente o por un organismo independiente designado por el Estado miembro, con la periodicidad siguiente:

- En la granja, como mínimo una vez por turno de sacrificio.
- En la fábrica de piensos, al menos una vez al año o una vez por cada fórmula



Otro caso de contaminación por rotura de la vesícula biliar (Foto gentileza de J.L. Valls)

alimentaria empleada.

-En el matadero, al menos cuatro veces al año.

-En la sala de incubación, una vez al año, en el caso de las explotaciones al aire libre y de cría en libertad.

Modificación de las normas

Estas normas de comercialización han sido modificadas en 1993 y los principales cambios aportados son los siguientes:

-Perfeccionamiento de determinadas definiciones y redacción de nuevas como es el caso del «magret» de pato.

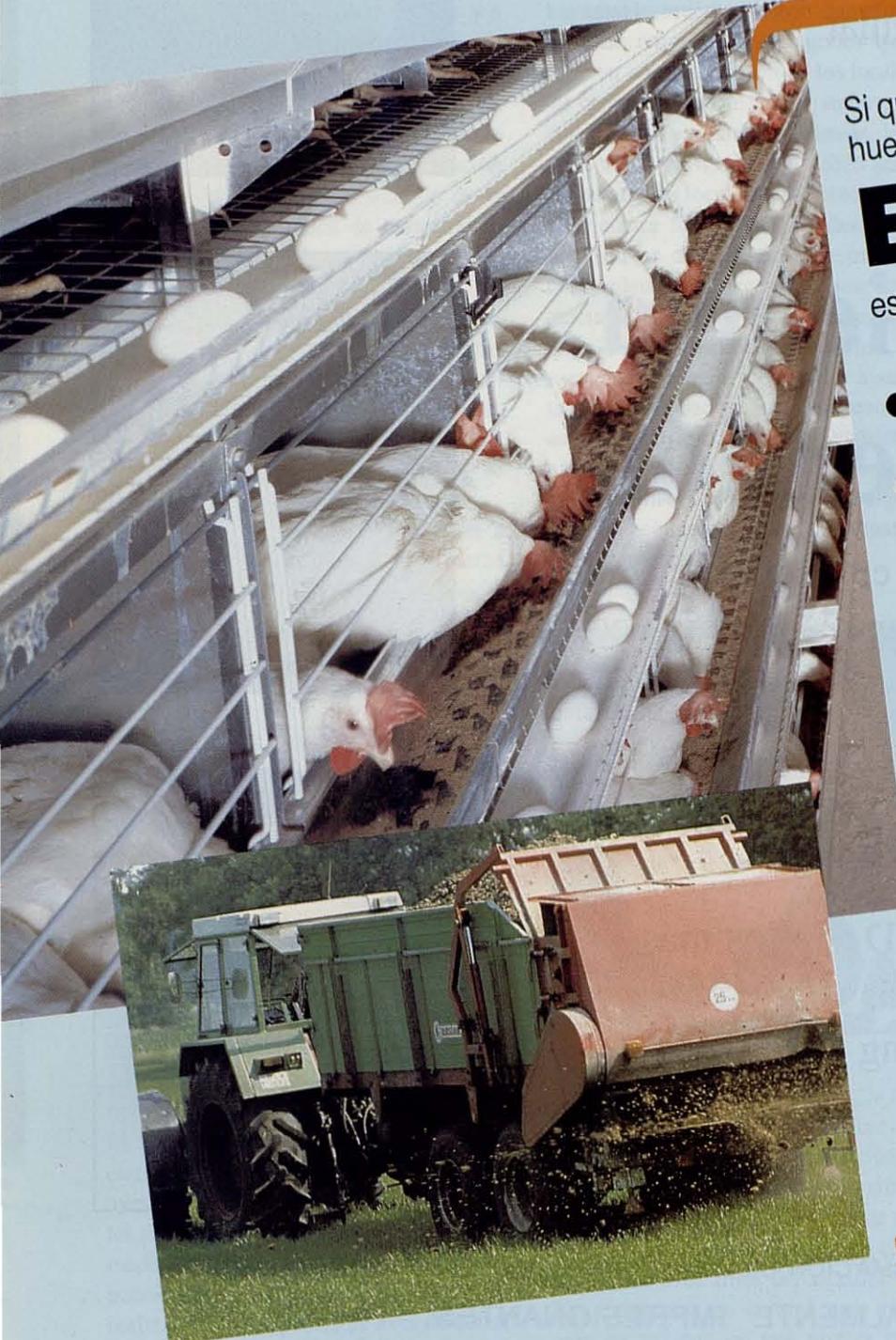
-Mejor precisión de determinados despiecees.

-Mejora en la definición de los requisitos exigibles en caso de mención del sistema de cría en el etiquetado.

-Revisión de las reglas relativas a los límites del porcentaje de agua, técnicamente inevitable durante la refrigeración de las canales de pollo.

-Establecimiento de un sistema de

SUS PONEDORAS SE MERECEN LO MEJOR



Si quiere que su producción de huevos sea un éxito.

Eurovent

es su batería.

Los puntos clave:

- Un medio ambiental higiénico y oxigenado.
- 1 kg. más de producción de huevo por gallina y año.
- 5% más de huevo de 1a clase.
- Reducción del 50% de problemas ambientales.

Y además:

- La gallinaza será fácil de almacenar y transportar con un contenido del 50 – 55% de materia seca.

Eurovent

Le permite una altura de hasta ocho pisos sin necesidad de hacer obra adicional.

¡Esto es la calidad Big Dutchman!



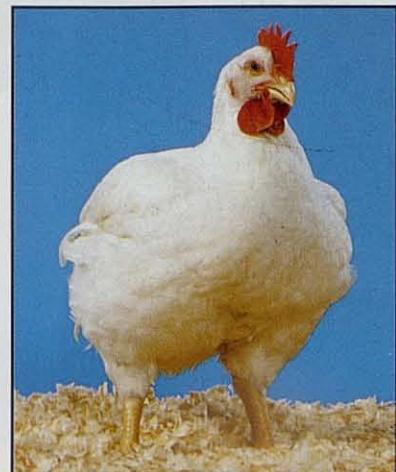
Big Dutchman

BIG DUTCHMAN IBERICA S.A.

Polígono Industrial Agro-Reus · Calle Víctor Catalá · Nave 13
43206 Reus (Tarragona), España · Tel. 077 / 31.79.77 · Fax 31.50.47

Más pollitos

La reproductora HUBBARD
tiene un comportamiento
fiable y regular



Más eficiencia en conversión

Los pollitos HUBBARD en la combinación
crecimiento-conversión dan plena satisfacción



Más carne

Los broilers HUBBARD son los más
apropiados a su negocio y objetivos
de marketing



PERMÍTANOS DARLE INFORMACIÓN DE LOS ÚLTIMOS RESULTADOS DE CAMPO:
SON REALMENTE IMPRESIONANTES.



Beral s.a.

Ctra. de l'Arborç, Km 1,600
Teléfono 93-893 58 51. Fax 93-893 59 54
08800 VILANOVA I LA GELTRÚ (Barcelona)

control del contenido de agua, reforzado con creación de una red de laboratorios nacionales de referencia y, a su vez, coordinados por un laboratorio comunitario de referencia.

La mayor parte de los debates sobre la modificación de las normas de comercialización giraron en torno al sistema de control, su puesta en funcionamiento y a los métodos de análisis sobre el contenido de agua.

La modificación prevé dos métodos de análisis a utilizar según el criterio de la autoridad competente: la determinación de la cantidad de agua resultante de la descongelación -técnica de escurrido- o la determinación del contenido total de agua de los pollos -técnica química.

Un profundo estudio científico y un largo e intenso debate entre los expertos permitieron concluir que existe una correlación entre ambos métodos para la determinación del contenido en agua de los pollos congelados. De esta forma, se pueden utilizar indistintamente.

El período transitorio de adaptación a estas normas revisadas expiró en marzo de 1994 y por tanto son de plena aplicación.

Normas sanitarias

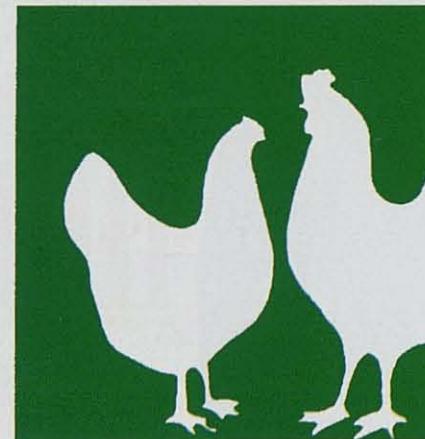
La Directiva 71/118/CEE relativa a los problemas sanitarios en materia de intercambios de las carnes frescas de aves de corral ha sido codificada y modificada por la Directiva 92/116/CEE.

La nueva Directiva fija las normas sanitarias para la producción y la comercialización de la carne fresca de aves de corral destinada al consumo humano. No se aplica al despiece y al almacenamiento en el comercio minorista ni a la carne destinada directamente al consumidor final.

El nuevo texto define los términos de carne de aves de corral, carne fresca de aves de corral, canales, despojos, así como los concernientes a los establecimientos, medios de transporte, incluidas las inspecciones y la autoridad encargada de realizarlas. Las especies de aves de corral contempladas por esta Directiva son cinco: gallinas, pavos, patos, pintadas y ocas.

La carne de aves de corral debe cumplir determinadas condiciones para poder ser

comercializada. Así, las canales y los despojos deberán obtenerse en un matadero autorizado, haber sido inspeccionados por un veterinario oficial y manipularse en condiciones apropiadas de higiene. Los establecimientos que quieran comercializar la carne de aves de corral necesitan un número de autorización. Para obtener el número de autorización los establecimientos deben cumplir una serie de requisitos estructurales que se refieren a la disposición de los locales, a las características de techos, suelos, paredes, puertas y ventanas. Además, la iluminación y la ventilación deben ser suficientes y los locales deben tener protección contra los animales indeseables y dispositivos de limpieza y desinfección. Otros elementos necesarios son un potencia de refrigeración suficiente, un sistema de evacuación de residuos y el suministro de agua a presión y agua potable diferenciados. Estas exigencias de carácter estructural se completan con la existencia de vestuarios, sanitarios y local del almacenamiento para detergentes y desinfectantes, todos ellos separados de la zona de trabajo.



Con respecto al texto existente, la nueva Directiva aporta como modificación el control sanitario en las explotaciones de origen. De esta manera, se realiza un seguimiento de las condiciones de cría y se gestiona con mayor facilidad el control de las aves antes del sacrificio. Las exigencias de control y de inspección se ordenan en tres niveles con la finalidad de garantizar la aplicación correcta de las normas de higiene previstas por la Directiva.

En primer lugar, se introduce aquí al

concepto del autocontrol que obliga al empresario del establecimiento a responsabilizarse de un control regular de la higiene de la producción, incluyéndose los correspondientes análisis microbiológicos. De la misma manera, debe controlar los útiles de trabajo, las instalaciones y la maquinaria en todas las fases de producción.

En este nivel de autocontrol, el responsable del establecimiento debe tener todas las informaciones relativas a dichos controles -naturaleza, periodicidad y resultados- a disposición de la autoridad competente. El empresario debe establecer en colaboración directa con el veterinario oficial un programa de formación continua del personal que favorezca una producción higiénica.

El segundo nivel de control lo efectúa la autoridad competente nacional que realiza una vigilancia del principio de autocontrol. Otra tarea importante es la concesión de la autorización oficial a través de inspecciones de los establecimientos y visitas periódicas para verificar si las condiciones de autorización se siguen cumpliendo. Estos servicios nacionales deben controlar los productos comercializados por medio de inspecciones antes y después del sacrificio, así como controles de la calidad sanitaria en el mercado, transporte y almacenamiento.

El último nivel de control es la supervisión de la Comisión que puede enviar a sus expertos para efectuar visitas en el terreno con el fin de verificar que las autoridades competentes aplican de manera uniforme las exigencias de la Directiva y, asimismo, controlar que los establecimientos responden a los requisitos fijados en las normas.

Otra innovación de este texto reglamentario es la norma de inspección de las carnes de aves de corral parcialmente evisceradas, así como las de aves de evisceración diferida.

En definitiva, con esta nueva Directiva se consigue eliminar el certificado sanitario en los intercambios intracomunitarios tras la apertura de las fronteras. Por tanto, la carne de aves de corral puede circular libremente con un sello de inspección veterinaria en el que figura el número del establecimiento de producción.

(Continúa en página 183)