

# Problemática del sacrificio en la producción familiar de pollos de campo

XAVIER FÀBREGAS  
Veterinario Oficial  
E-mail: fabregas@retemail.es



- El retorno a productos con sabores originales y propios de un origen determinado, así como la consolidación en el mercado de una gama de carnes de alta calidad, han contribuido al desarrollo de la producción de pollos de campo. En los países occidentales, el reciente interés por la recuperada dieta mediterránea y por las nuevas especies animales de consumo, favorecerá su consolidación en la oferta comercial de carnes.

## Introducción

A pesar de la gran influencia que el marketing y la publicidad de ideas y fórmulas importadas están ejerciendo sobre la propia cultura del gusto, la Europa mediterránea se resiste a cambiar sus hábitos de alimentación. A finales del siglo XX, los europeos comunitarios de cualquier nacionalidad siguen teniendo el origen (país o región) como un criterio de compra importante, en especial para las carnes y la charcutería. El retorno de los sabores de antaño mediante la promoción de productos caseros, naturales, ecológicos, del país o de pueblo, como garantía de una mayor calidad organoléptica y también sanitaria (en el caso de la encefalitis espongiforme

me bovina), es una constante en los distintos medios de comunicación, y en el comercio tradicional y en las grandes superficies. Esta tendencia se produce paralelamente a la implantación, en una sociedad de tradición mediterránea, de una nueva cultura de la alimentación, que mediante establecimientos y productos foráneos o nuevos, pretende fidelizar principalmente a niños y jóvenes.

Desde mediados de los años ochenta, la incorporación de nuevas especies (ciervos, avestruces y ungulados africanos principalmente) y su desarrollo, como sistemas de cría diferenciados de la ganadería industrial, ha sido una de las últimas innovaciones en producción



Can Monistrol, masía catalana en la comarca del Vallés

animal, que ha seguido además una tendencia de gran crecimiento en los países industrializados y en vías de desarrollo. En España, previamente a la introducción de estas nuevas especies ganaderas, se ha desarrollado la llamada avicultura alternativa, que se ha basado en gran parte en la conservación del patrimonio genético de distintas aves de razas autóctonas españolas. A diferencia de las grandes ciudades, donde ya es un hecho histórico la costumbre de instalar gallineros y palomares en las azoteas de los edificios, su permanencia en los núcleos rurales, como elemento animal base del sistema de producción tradicional (el corral), responsabilidad de las propias mujeres, ha continuado asegurando la obtención de carne y huevos para autoconsumo familiar.

Durante esta última década, en proporción al aumento discreto del volumen de sacrificios, se ha diversificado espectacularmente la oferta comercial de productos avícolas (huevos y ovoproductos aparte): distintos tipos de canales (especies, sexos y edades), carnes

(sistemas de producción) y sobre todo presentaciones (despieces, elaborados y platos preparados), que están a libre disposición del consumidor en el momento de la compra.

Desde la crisis de 1992, los sacrificios de pollos, patos, codornices y picantones han tenido un incremento paulatino. En el resto de aves: pavos, faisanes, perdices y pintadas han permanecido estacionarios o, incluso, han disminuido. Estas estadísticas todavía no ofrecen datos específicos sobre cada tipo de producción y sacrificio, pero de estas "otras aves", el pollo campero es el producto más conocido y con una producción en aumento, año tras año.

Estas coyunturas han favorecido también la recuperación del tradicional pollo de payés de las masías de Catalunya. En las razas autóctonas catalanas, las iniciativas sobre marcas de calidad supusieron en primer lugar, la aparición de la Denominación de Calidad "Pollastre de Raça Prat" (actualmente Indicación Geográfica Protegida). Hoy en día, la presencia en

las vitrinas y lineales de venta al público, de pollos camperos de distintas marcas comerciales o sin marca, que ofrecen productos procedentes de sistemas de explotación de tipo intensivo, semi-intensivo y semi-extensivo, es una realidad en todos los comercios de alimentación. La oferta de estos modernos pollos camperos se ha solapado, evidentemente no en los mismos puntos de venta, a los apreciados pollos de corral, criados en confinamiento o no, que se han venido produciendo tradicionalmente en los núcleos rurales.

La implantación en el mercado de este tipo de productos se ha visto favorecida por las mejoras técnicas en los sistemas de cría de pollos camperos, que ha posibilitado el aumento de la producción y la disminución de los costes de producción. Estos logros han permitido la reducción del precio del kilo/canal de producto y por consiguiente, un aumento de la demanda que ha hecho disminuir aún más el precio (unas 100 pta/Kg de peso canal en este último año).

La correcta relación calidad-precio ha creado un segmento de mercado fijo, consolidándose como un producto estable en la oferta comercial de carnes. Esta situación, imprevisible hace años, demuestra además que los consumidores todavía saben valorar y aprecian los productos tradicionales, caracterizados, en este caso, por sabores más intensos y texturas más consistentes.

### Principales problemas planteados en el subsector

Hoy en día, los pollos camperos producidos en sistemas intensivos o semi-intensivos de explotaciones con elevados efectivos no se diferencian mucho de los broilers estándar en cuanto a sus características de producción y de calidad de la carne. Existe, por lo tanto, una gradación de calidades entre e intraclasses: broi-

lers industriales (blanco o amarillo), camperos comerciales, labels tradicionales y en libertad, y pollos de corral caseros (auténticos) que dificulta la percepción por parte del consumidor. A pesar de la gran variabilidad aparente en estos tipos de pollos, los trabajos de investigación publicados sobre estos temas (García Martín y col., 1995) destacan solamente:

- La mayor influencia del genotipo y de la edad de las aves en la calidad de la canal y de la carne, por encima de factores como el sistema de producción en confinamiento o libertad.
- La escasa información existente sobre la influencia del pastoreo en la calidad de la carne.

Este abanico de calidades, que muchas veces no puede llegar a apreciar a simple vista un consumidor no entrenado, puede plantear problemas en la elección del producto, si la información de la que dispone el público en el momento de la compra no es lo suficientemente explícita de sus características específicas y diferenciales. Por esta razón se debe incidir en la necesidad de mejorar, por parte de la administración, el control de la regulación de estos productos aparentemente diferenciados, obtenidos de sistemas de producción distintos. Este control deberá verificarse especialmente en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos (marcas, precintos y etiquetas comerciales), que muchas veces, o no se ajustan a la legislación vigente o pueden inducir a engaño. Esta diferenciación de los pollos camperos se hará aún más imprescindible si la extensificación de los sistemas de producción (Label Liberté) sigue una tendencia creciente, como se ha verificado hasta ahora.

Las principales dificultades para el sector productor en la comercialización de estos pollos son limitaciones de tipo legal que afectan a su sacrificio y carnización. Normal-

mente los pollos camperos industriales (de granja) son sacrificados en mataderos de aves, mediante unas operaciones de carnización más complejas que las de los broilers, debido a la característica presentación comercial de la canal de pollo campero, con presencia de plumas en cuello y cabeza. El problema radica en la matanza de los verdaderos pollos de campo, que precisamente son los más genuinos por sus características de calidad de la canal y de la carne, y que procedentes de explotaciones familiares, son vendidos directamente al consumidor final o indirectamente al público en carnicerías y pollerías o a los comensales en la restauración. Existe en este caso un vacío legal que curiosamente discrimina a los productores familiares de aves de corral, pero no a los de conejos y caza de granja.

Esta problemática se agudiza durante las campañas de Navidad, por la gran demanda existente de este tipo de canales especiales, que son la materia prima base para realizar los platos típicos que se cocinarán para el 25 de diciembre. En Catalunya, esta comida tradicional (Cánido, 1970) que se consume en familia el día de Navidad, consiste en "escudella de galets i carn d'olla" (sopa de caracolas y cocido a la catalana; cocido que entre otros ingredientes incluye el pollo que será el segundo plato del día siguiente, la cabeza y los menudillos excepto el hígado) y en "pollastre de pagès rostit" (pollo de payés asado y relleno a la catalana). De esta manera, el pollo, en este caso el pollo campero, ha vuelto a tomar el protagonismo que perdió cuando dejó de ser un plato selecto, marginado en celebraciones y fiestas, y dio inicio a la ganadería industrial, convirtiéndose en la carne más barata del mercado.

Es en esta época, cuando el gran volumen de matanza y la espectacular variedad de carnes de aves de co-

rral y de caza de pluma y de pelo, hacen técnicamente mucho más complicado, y a la vez, humanamente más difícil de exigir, el control oficial de procedencia de las canales mediante los albaranes comerciales. Paralelamente, es también cuando mayor número de sacrificios se lleva a cabo en lugares no autorizados. No obstante y en menores cantidades, el resto del año se sigue produciendo venta no autorizada, principalmente de canales de pollos, patos y ocas de corral, en los comercios minoristas de alimentación de las poblaciones rurales y a la restauración.

## Limitaciones legales

### 1. Mataderos

La inspección veterinaria oficial basa su actuación en la legislación comunitaria y estatal. Las principales normativas aplicables a este sector son: el Real Decreto 2087/1994, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral y los Reglamentos (CEE) N° 1906/90 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral y N° 1538/91 que establece las disposiciones de aplicación del reglamento anterior (Fàbregas y Feu, 1997). Existen, no obstante, otras normativas de interés que serán analizadas y comparadas con las de las aves de corral. De ellas se destacarán las diferencias que tienen una incidencia directa o indirecta en la problemática del sacrificio de pollos de campo de producción familiar.

#### 1.1. Definiciones

El Real Decreto 147/1993, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas, el Real Decreto 1543/1994, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la comercialización de carne de conejo



Pollos de la raza Prat

doméstico y de caza de granja y el Real Decreto 2087/1994, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral, se refieren en sus páginas iniciales al ámbito, objeto y definiciones correspondientes a cada normativa. De esta manera quedan inequívocamente asignadas las especies reguladas por cada real decreto. Así, los reales decretos 147/1993, 1543/1994 y 2087/1994 se refieren, respectivamente, a:

- Las especies bovina (incluidas *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina, caprina y los solípedos domésticos.
- El conejo doméstico y los mamíferos terrestres y las aves no considerados domésticos y distintos de los bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, solípedos domésticos, gallinas, pavos, patos, pintadas y gansos, pero criados como animales domésticos, incluidas las codornices, palomas, faisanes, perdices y aves corredoras, reproducidos, criados y sacrificados en cautividad. Se indica, no obstante, que los mamíferos silvestres que viven en

un territorio cerrado en condiciones de libertad semejantes a las de la caza silvestre no serán considerados caza de granja. Este tipo de mamíferos silvestres y, específicamente la caza silvestre, está regulado por el Real Decreto 2044/1994.

- Las aves domésticas de las siguientes especies: gallinas, pavos, pintadas, patos y ocas.

Del análisis de estas definiciones, se concluye que parece que en esta asignación de especies han primado criterios comerciales para no incluir en el R.D. 2087/1994 a las codornices, palomas, faisanes y perdices para sacrificio, pero sí a las pintadas. En el R.D. 1543/1994 se incluyen las aves (exceptuando las corredoras) que se pueden cazar pero que se crían en cautividad. Se ha seguido un criterio técnico definido, la aptitud productiva (carne o caza), pero basado en la estructura productiva de las explotaciones de un país concreto, Francia, y sin considerar que algunas especies pueden tener una doble aptitud. Se tendría que haber utilizado un criterio doble: el sistema de producción y la aptitud (carne y/o repoblación cinegética), que

englobaría a las aves obtenidas de sistemas de explotación similares y con un destino comercial específico. En España, las codornices criadas son, en su mayoría, un producto (carne) tan usual como el pollo broiler, que se produce y se sacrifica de manera similar a este, mientras que los faisanes son en su mayoría un producto con finalidad cinegética. Por el contrario, en Francia, la cría de pintadas en granja está más extendida y el consumo de codornices es menor.

### 1.2. Ámbitos de aplicación y exclusiones

Estas tres normativas obligan a que las canales y despojos se obtengan de mataderos o establecimientos autorizados. No obstante, el R.D. 1543/1994 excluye de su ámbito de aplicación:

- La cesión directa de carne de conejo realizada por un pequeño productor al consumidor final (venta directa en la explotación).
- La cesión directa de cantidades limitadas de carne de conejo por pequeños productores al consumidor final en mercadillos o mercados ocasionales más próximos a su explotación, o a un detallista (de la misma localidad o próxima) para su venta directa al consumidor final.

Este sacrificio y venta directa de conejos de corral, que podrá ser autorizado por las Comunidades Autónomas, deberá adoptar las medidas necesarias para asegurar su control sanitario y la identificación de la explotación de origen de la carne.

Esta triple posibilidad en la cesión directa, que podría hacerse lógicamente extensiva por las mismas razones técnicas, a los pollos de corral y a otras aves, no está contemplada ni en el R.D. 147/1993 (sería el caso de la compra directa de un cordero o un cabrito a un pastor), ni en el R.D. 2087/1994, que excluyen específicamente de su ámbito

de aplicación las matanzas domiciliarias (de comercialización prohibida), cuya finalidad será el autoconsumo.

En las normas aplicables a la producción y a la comercialización de carne de caza de granja, el R.D. 1543/1994, indica que las Comunidades Autónomas podrán autorizar el sacrificio de caza de granja en la explotación de origen si, además de otras condiciones, la explotación dispone de las siguientes instalaciones:

- Un lugar para efectuar la inspección ante-mortem de los animales.
- Un local para el sacrificio, degüello y sangrado de los animales.

El sacrificio en granja está también autorizado en el R.D. 2087/1994 para las aves de corral destinadas a la producción de "foie-gras". Estas serán aturdidas, sangradas y desplumadas en un local, separado de la granja, que permita realizar en emplazamientos suficientemente diferenciados, las operaciones de aturdimiento y sangrado, y de desplumado y, en su caso, de escaldado respectivamente. Añade además, que estas canales no evisceradas, se transportarán inmediatamente, según las normas de higiene adecuadas y a una temperatura de +4 °C como máximo, a una sala de despiece autorizada que contará con un local específico para la evisceración, donde se procederá a eviscerarlas, en un plazo no superior a 24 horas, bajo la supervisión de un veterinario oficial. Sin embargo, el sacrificio en granja no está expresamente autorizado en ningún caso para las aves de corral.

### 1.3. Establecimientos

El R.D. 2087/1994 clasifica las

instalaciones en:

- Establecimientos de pequeña capacidad (sacrificio máximo de 150.000 aves/año) que si no reúnen las condiciones del anexo I ("establecimientos de alta capacidad"), cumplirán las condiciones de autorización del anexo II (establecimientos de poca capacidad).
- Establecimientos "de alta capacidad", que cumplen las condiciones del anexo II.

Sin entrar a comparar las condiciones técnico-sanitarias generales de ambos tipos de establecimientos,



Pollita en una cuadra

las condiciones técnico-sanitarias especiales para los mataderos avícolas de poca capacidad son más simples, pero no dejan, en cualquier caso, de requerir una inversión excesiva si no se ajusta a una productividad adecuada. El elevado coste de las instalaciones, de la maquinaria y de los equipos, en estas industrias, obligan a maximizar el número de animales sacrificados para rentabilizar los establecimientos. Por esta razón, la matanza diaria de un matadero de

pollos de tamaño medio, se sitúa en 20-25.000 pollos/día. Actualmente, en Catalunya, los mataderos con las menores medias diarias de sacrificio, oscilan alrededor de 500-1000 pollos /día.

La matanza de pollos de campo es una actividad con un flujo semanal discontinuo, pero cada vez más constante y caracterizado por grandes incrementos puntuales del volumen de sacrificio en las fiestas de Navidad.

La solución más correcta pero más difícil de alcanzar, sería un cambio en la legislación que autorizara la práctica del sacrificio casero. Para un futuro próximo, el Documento de trabajo VI/8765/96 rev. 2-FR, no apunta ninguna previsión de modificación en este sentido.

La solución más sencilla a la problemática del sacrificio en la producción familiar de pollos de campo sería, en el caso de productores con escasos efectivos:

• La venta de los pollos vivos a los distintos mataderos autorizados, para que ellos los sacrificuen y comercialicen bajo su marca. En esta situación el productor pierde la relación comercial con sus clientes potenciales, y se diluye

la especificidad de su producto en una marca. Para el matadero, pueden plantearse problemas de heterogeneidad del producto que, amparándose en una denominación comercial específica, al diversificarse los proveedores, puede presentar características de la canal y de la carne no estandarizadas.

- La matanza a maquila en los mataderos autorizados. En este caso el productor mantiene sus clientes y se encuentra dentro

de la legalidad si es titular de una carnicería o pollería. Si no es así, tiene que tener solventada la comercialización final mediante una cesión directa no autorizada.

- La creación de agrupaciones de productores que aumenten el volumen de producción. De esta manera podrían defender mejor sus intereses, al posibilitarse una comercialización conjunta de pollos en vivo o en canal. Estas asociaciones podrían tener un origen comarcal o basar su peculiaridad en una raza avícola determinada.

Ambas soluciones se complican a medida que disminuye el volumen diario de los pollos a sacrificar y se incrementa el coste de los transportes de animales vivos y de carnes, al aumentar la distancia entre la explotación, el matadero y los puntos de venta. Por otra parte, los establecimientos de poca capacidad tienen además restringida la comercialización de sus productos, a la venta directa al consumidor final o a los minoristas situados únicamente en el territorio de la unidad sanitaria local.

En el caso de productores con granjas de pollos camperos, estos problemas no se plantean, por tratarse de grandes efectivos, que semanalmente se venden por lotes a los mataderos, que los comercializan bajo su marca.

### 2. Normas comunitarias de comercialización

En Europa, el propio sector de las aves de corral se adelantó a la administración, y creó distintas indicaciones de calidad, cuya aparición estuvo motivada por una clara voluntad de diferenciación del producto. Las primeras iniciativas sobre Indicaciones de Calidad, llevadas a cabo en Francia por el sector productor, ya a mediados de los años sesenta, con la creación de labels de calidad en carnes de distin-

tas especies, pero especialmente en las de aves, estuvieron alentadas por una histórica tradición gastronómica.

No obstante, también se legisló en este ámbito, publicándose el Reglamento (CEE) N° 1906/90 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral y el Reglamento (CEE) N° 1538/91 que establece las disposiciones de aplicación del reglamento anterior. Estos reglamentos definen los tipos de productos que regulan, sus presentaciones y sus estados de comercialización, y establecen la clasificación de las canales y los cortes según criterios de conformación y aspecto, los diferentes etiquetados que deben utilizarse, y los distintos métodos de inspección de lotes por muestreo, que deben llevarse a cabo para verificar la conformidad comercial de los productos. En resumen, especifican normas de calidad oficiales, que pretenden prevenir y controlar los fraudes en la comercialización de los productos.

En los anexos III y IV del Reglamento (CEE) N° 1538/91, respectivamente, se cita la terminología empleada en las distintas lenguas comunitarias para los sistemas de cría (exceptuando los sistemas de cría orgánicos o biológicos) y se definen las condiciones que han de cumplir los siguientes términos utilizados:

- Ración alimentaria.
- Sistema extensivo en gallinero.
- Gallinero con salida libre.
- Granja al aire libre.
- Granja de cría en libertad.

Por lo que respecta a la ración alimentaria, se habla de:

- Ingredientes alimenticios (cereales, leguminosas y verduras, productos lácteos).
- Porcentajes mínimos de los ingredientes en la fórmula alimentaria.

En cuanto a los sistemas de cría,

las características que los definen son las siguientes:

- Densidad animal máxima (en el interior de los alojamientos): N° de aves/m<sup>2</sup> o Kg de peso vivo/m<sup>2</sup>.
- Superficie mínima (en el exterior de los alojamientos): m<sup>2</sup>/animal.
- Edad de sacrificio mínima (días).
- Porcentaje mínimo de cereales en la fórmula alimentaria utilizada durante el engorde.

Cada sistema se diferencia de los otros al estar acotado por unos valores límite que varían para cada especie y sexo, según el grado de extensificación pretendido. Aunque la bibliografía establezca una mayor importancia de los factores genotipo y edad en la calidad organoléptica de estos productos, las normas de comercialización tendrían que considerar además en sus criterios de clasificación de sistemas de cría, la capacidad de las instalaciones o el volumen de efectivos en crecimiento, para pasar así a primar una producción "artesanal" con reducidos efectivos.

En España, desde el sector, se han impulsado los reglamentos técnicos que detallan las exigencias específicas que deben cumplir las indicaciones de calidad. Desde la administración comunitaria, como una iniciativa de carácter económico y de defensa del consumidor, se ha legislado sobre los sistemas europeos de valorización y protección: Reglamentos (CEE) N° 2081/92 y N° 2082/92. Existen actualmente por lo tanto, tres niveles superpuestos de normativas relacionadas: las autonómicas, las estatales y las comunitarias.

### Conclusiones

Actualmente, el sector cárnico se caracteriza por tener establecidas dos líneas diferenciadas de producción de carnes: una gama de carnes de alta calidad y otra de calidad estándar. En ambas, la estrategia de ventas se basa en el desarrollo de marcas co-

merciales, en la diversificación de productos y de presentaciones (despieces, elaborados, platos preparados) y en la diferenciación de calidades en los productos. No obstante, la imagen de calidad es evidentemente más importante en la gama alta.

Superada la crisis de 1992, el sector avícola de carne, tiene como argumentos comerciales, la más extensa y más innovadora gama de productos, y como argumentos técnicos, una materia prima con una buena calidad tecnológica y con una composición en lípidos interesante, que le permiten unas excelentes posibilidades de futuro.

A pesar de que este tipo de producciones están ya suficientemente reguladas en el ámbito legal, se plantean problemas relacionados con la aplicación de estas normativas. Los problemas en la producción familiar de pollos de campo son generales al sector de producción familiar de aves de corral. La escasa diferenciación legal y/o el etiquetado engañoso de los distintos tipos de calidades de estos productos y los sacrificios no autorizados son temas que han de ser resueltos desde la administración. Las soluciones propuestas se basan en la flexibilización de los sacrificios domiciliarios para la venta directa y en el endurecimiento del control de las normas de comercialización. Concretamente, la prioridad de las distintas administraciones debe orientarse al control en la comercialización (inspecciones en las explotaciones de los sistemas de cría y de la alimentación), para velar por la diferenciación objetiva de los productos y para proporcionar a los consumidores información adecuada relativa al origen, la naturaleza y el modo de producción de estos productos. En cuanto a tipos específicos de aves, los capones, de producción mucho más compleja, están especialmen-

te olvidados por la inspección. En la defensa de los consumidores, una información veraz es un derecho que la administración debe asegurar a sus contribuyentes.

El futuro del consumo de aves procedentes de sistemas de explotación más extensivos tiene buenas perspectivas, por su escaso contenido en grasas (composición lograda de forma natural) y por ofrecer al consumidor la percepción de ser una producción más natural, respetuosa con el bienestar de los animales y con el medio ambiente.

### Referencias

- **Boletín Oficial del Estado (BOE). Real Decreto 147/1993**, del 29 de enero, por el que se establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas. N° 61. 12 de marzo de 1993. Pp. 7770-7792.
- **Boletín Oficial del Estado (BOE). Real Decreto 1543/1994**, del 8 de julio, por el que se establecen los requisitos sanitarios y de policía sanitaria aplicables a la producción y comercialización de carne de conejo doméstico y de caza de granja. N° 216. 9 de septiembre de 1994. Pp. 28097-28108.
- **Boletín Oficial del Estado (BOE). Real Decreto 2044/1994**, del 14 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias y de sanidad animal aplicables al sacrificio de animales de caza silvestre y a la producción y comercialización de sus carnes. N° 298. 14 de diciembre de 1994. Pp. 37629-37643.
- **Boletín Oficial del Estado (BOE). Real Decreto 2087/1994**, del 20 de octubre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral. N° 301. 17 de diciembre de 1994. Pp. 37965-37986.
- **Cándido. 1970**. La cocina española. Plaza y Janés, S.A. Editores. Barcelona. Pp. 605
- **Commission des Communautés Européennes. 1996**. Document de travail VI/8765/96 rev. 2-FR. Project de Proposition de Directive du Conseil fixant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. Pp 1-91.
- **Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE)**. Reglamento (CEE) N° 1906/90 de 26 de junio de 1990 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral. N° L 173. 6 de julio de 1990. Pp. 1-4.
- **Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE)**. Reglamento (CEE) N° 1538/91 de 5 de junio de 1991 que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) N° 1906/90 por el que se establecen normas de comercialización aplicables a las aves de corral. N° L 143. 7 de junio de 1991. Pp. 11-22.
- **Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE)**. Reglamento (CEE) N° 2081/92 de 14 de julio de 1992 relativo a la protección de las indicaciones geográficas y denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- **Diario Oficial de las Comunidades Europeas (DOCE)**. Reglamento (CEE) N° 2082/92 de 14 de julio de 1992 relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios.
- **Fàbregas X. y Feu M.R. 1997**. Control higiénico-sanitario de carnes frescas de aves de corral. Eurocarne. N° 59. Madrid. Pp. 59-68.
- **García Martín E, Cepero R., Campo M.M., Lafuente R., Sañudo C. y Cantí M. 1995**. Effects of production system on the meat quality of label chickens and capons. In: R. Cepero Briz. XII European Symposium on the quality of poultry meat. Zaragoza. Pp. 207-217. ■