

NORMATIVA DE COMERCIALIZACIÓN:

REGLAMENTO (CEE) 1906/90

REGLAMENTO (CEE) 1538/91

y modificaciones posteriores

Normas de comercialización aplicables aves corral

- **Definiciones:** canales, cortes, foie gras
- **Presentaciones**
- **Denominación** de los productos
- **Estados** de comercialización
- **Clasificación** de canales y "cortes":

Categorías A y B

- **Control** de lotes de carne **Cat A - Cat B**
- **Envasado** de carnes congeladas/ultracongeladas
Control de envases **Verif. pesos canales/cortes**
- **Métodos** refrigeración
- **Etiquetado**, presentación, publicidad
- **Sistemas** de cria
- **Registros** e inspecciones
- **Anexos I, II, III, IV** **Terminología - idiomas**

- Administración específica normas de calidad oficiales, que pretenden prevenir y controlar los fraudes en la comercialización de los productos:
- tipos productos, presentaciones y estados de comercialización
- clasificación canales y cortes
- etiquetados
- métodos de inspección de lotes por muestreo

R. (CEE) N° 1538/91 – R. (CEE) N° 1906/90

Art. 1. “Definiciones”

1. Canales de aves de corral (especie, edad, sexo)

- **Edad:**
 - **Joven:** si extremidad esternón flexible (no osificada)
 - **“Reproductores”:** si extremidad esternón rígida (osificada)
- **Sexo:** variantes de sexo se considerarán equivalentes
- **Aves de corral domesticas (4)**
 - **Pollo (de carne)**
 - **Gallo/gallina**

- **Capón:** macho castrado cirugía antes madurez sexual

- **Polluelo:**

PC < 750gr. (s/menudillos, cabeza, patas)

- **Pavos (2)**

- **Pavo (joven)**
- **Pavo**

- **Patos (2)**

- **Pato (joven) o anadino y pato de Berbería (joven)**
- **Pato y pato de Berbería**

- **Ocas (2)**

- **Oca (joven) o ansarón: Grasa SC canal**
↓/color indica dieta especial
- **Oca: Grasa SC ↑**

- **Pintadas (2)**

- **Pintada (joven)**
- **Pintada**

2. Cortes de aves de corral (12)

- **Medio: media canal**
- **Cuarto: media canal cortada transversalmente=>**
cuartos delantero/trasero
- **Cuartos traseros unidos: s/cortar, c/s obispillo**
- **Pechuga: entera/mitad pero es ms. c/hueso**
- **Muslo y contramuslo: ms. de fémur +**
tibia/peroné. Cortes por articulaciones
- **Cuarto trasero de pollo, sin que porción de**
espalda sobrepase 25% del peso del corte
- **Contramuslo**
- **Muslo**

- Ala: ms. de húmero + radio/cúbito. Extrem. incl. carpo separada/no separada. Cortes por articul. Alas de pavo: podrán presentarse separados ms. húmero o radio y cúbito
- Alas unidas: por porción de espalda de peso no > 45% total
- Filete de pechuga: entera/mitad y s/hueso. Pechugas pavo: podrá incluir únicamente ms. pectoral profundo
- Filete pechuga c/clavícula: s/piel, c/extremo cartilaginoso esternón. Peso clavícula + cartílago no > 3% total

Presentación todos productos c/s piel, excepto:

- Medio
- Cuarto
- Cuartos trasero unidos
- Filete de pechuga c/clavícula

En etiqueta se mencionará:

- **Ausencia piel en**
 - **Pechuga**
 - **Muslo y contramuslo**
 - **Cuarto trasero de pollo sin que ...**
 - **Contramuslo**
 - **Muslo**
 - **Ala**
 - **Alas unidas**
- **Presencia piel en**
 - **Filete de pechuga c/clavícula**

3. Foie Gras

- **De oca**
- **De patos, Ees:**
 - **Cairina muschata**
 - **Cairina muschata x Anas platyrincos**

Hígados:

- De aves sangradas completamente
- Hipertrofia celular adiposa (embuchado)
- Color uniforme
- Peso neto mínimo:
 - Pato 250 gr.
 - Oca 400 gr.

Art. 2. "Presentaciones"

Canales serán puestas a la venta en una de las siguientes presentaciones:

- Parcialmente evisceradas ("s/intestinos", "atadas")=> no extraído:
 - Hígado
 - Corazón
 - Pulmones

- Molleja
- Buche
- Riñones
- Evisceradas, c/ menudillos:
 - corazón c/s pericardio
 - cuello: si unido a canal no es menudillo
 - molleja limpia
 - hígado s/VB
 - demás partes comestibles para mercado de destino

Venta habitual canales sin alguno de estos 4 órganos => ausencia debe mencionarse **etiqueta**

- Evisceradas, s/ menudillos "sin menudillos"

Art. 3. "Denominación productos"

1. Nombres con que se venden productos serán:

- Los enumerados en Art. 1
- Los de otras lenguas comunitarias de Anexo I, detallados:
 - si canales enteras, con referencia a forma **presentación**
 - si cortes, con referencia a **Ees** correspondiente

2. Nombres de canales/cortes podrán ser completados en otros términos, siempre que:

- no induzcan a error a consumidor
- no se presten a confusión con definiciones de:
 - canales
 - cortes
 - sistemas de cría

Art. 4.

Productos distintos de canales/cortes/foie gras definidos sólo podrán comercializarse en CE si no inducen a confusión a consumidor

Art. 3. “Estados de comercialización”

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| - carne de aves de corral fresca | -2°C - +4°C |
| -congelada | no > -12°C |
| -ultracongelada | no > -18°C |

Art. 5. “Estados de comercialización”

Se admiten, en carne de aves congelada, posibles aumentos no superen 3°C en:

- Reparto
- Puntos de venta minorista

Art. 6. "Clasificación canales y cortes"

1. Requisitos mínimos para clasificar canales/cortes en Categorías A (A1/A2) / B:

Según conformación y aspecto:

- *Estado de la carne*
- *Presencia de grasa*
- *Daños*
- *Contusiones*

"Defectos":

- **Intactos, teniendo en cuenta presentación**
- **Limpios, s/mat. extrañas visibles, suciedad, sangre**
- **No olores extraños**
- **No manchas sangre visibles, (si pequeñas/discretas)**
- **No huesos rotos sobresalgan**
- **No contusiones importantes**

2. Requisitos añadidos para clasificar canales/cortes en Categoría A:

- Buena **conformación** (pechuga desarrollada, ancha, larga y carnosos/muslos carnosos). Carne turgente.

Estado de engrasamiento:

- Pollos, patos jóvenes o anadinos, pavos con:
 - capa uniforme y fina de grasa en pechuga, espalda y contramuslo.
- Gallos, gallinas, patos y ocas con:
 - capa de grasa mediana/espesa por toda canal
- Presencia de:
 - pequeñas plumas
 - cañones (bases de plumas)
 - vello (filoplumas)

Localizadas en:

- **pechuga**
- **muslos**
- **rabadilla**
- **artic. patas**
- **puntas alas**

Aves de corral para cocción, patos, pavos y ocas, podrán presentar algún resto de plumaje en otras partes

- **Se permite:**

- **Alguna señal/contusión o decoloración:**

- **discreto**

- **No en pechuga/muslos**

- **Ligero enrojecimiento extremidades alas/folículos**

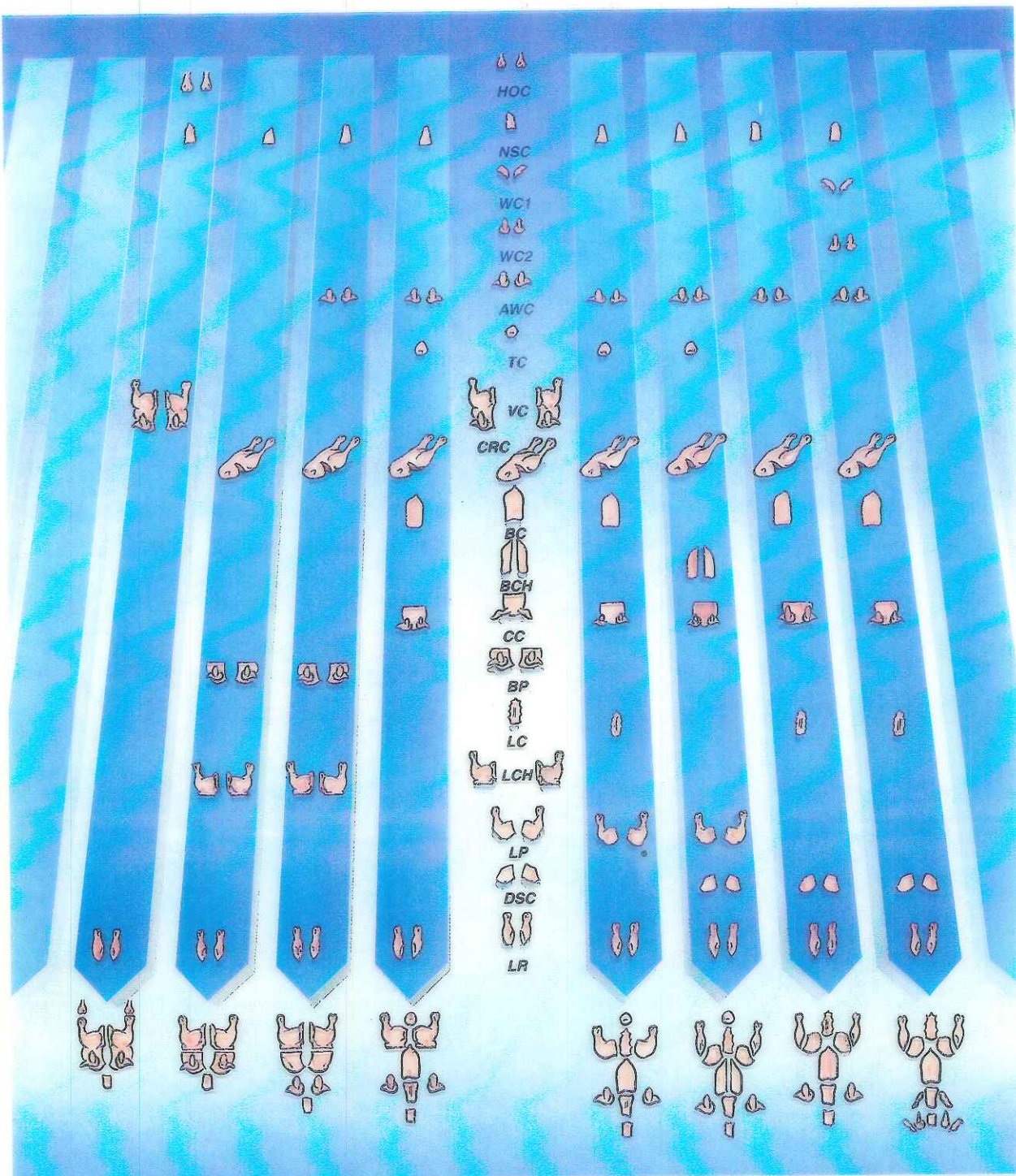
- **Ausencia extremidades alas**

- No serán apreciables, en carne de ave de corral congelada/ultracongelada, indicios **quemaduras por frío*** (defecto de calidad), Exc. sean:

- fortuitas
- pequeñas
- discretas
- No en pechuga/muslos

* Deshidratación irreversible local de piel o carne que producirá:

- Color natural + pálido
- Sabor y olor + insípido/rancio
- Consistencia + seca/esponjosa



HOC Hock Cutter - **NSC** Neckskin Cutter - **WC 1** Wingtip Cutter/**WC 2** Cutter/**WC 2** Wingette Cutter - **AWC** Anatomical Wing Cutter - **TC** Tail Cutter - **VC** Vertical Cutter - **CRC** Cross Cutter - **BC** Breast Cutter - **BCH** Breast Cutter & Halver - **CC** Carcass Cutter - **BP** Breast Processor - **LC** Leg Cutter, Back Out - **LCH** Leg Cut Halver - **LP** Leg Processor - **DSC** Drumstick Cutter - **LR** Leg Releaser.

The Freedom Line!...

With the LINCO ACP 6000 the potential to create individual cut combinations has never been greater...

The LINCO ACP 6000 Anatomical Portioning System offers a series of up to 16 different cutting units which combine to provide the required portion selection. The LINCO ACP 6000's unitary construction allows every cut-up line to be freely tailored to individual customer requirements - and the line's make-up is always a matter of individual preference and choice.

Thanks to the system's built-in flexibility, additional units can be installed at any time - allowing the line to develop and expand as requirements change or need arises. The diagram on this page illustrates just 8 of many possible unit combinations.

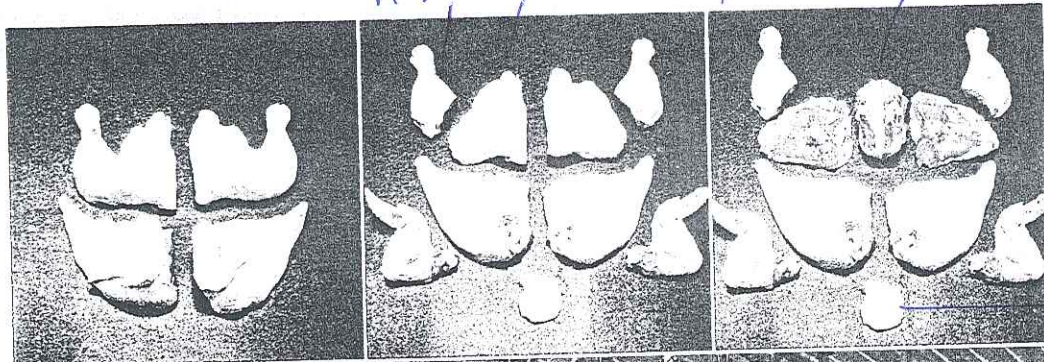
With The LINCO ACP 6000 flexibility takes on a new dimension...

LINCO Anatomical Portioning System

ACP 6000

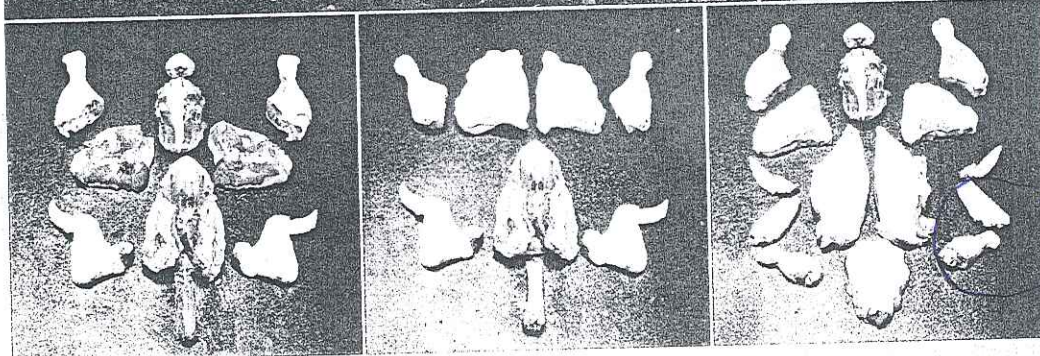
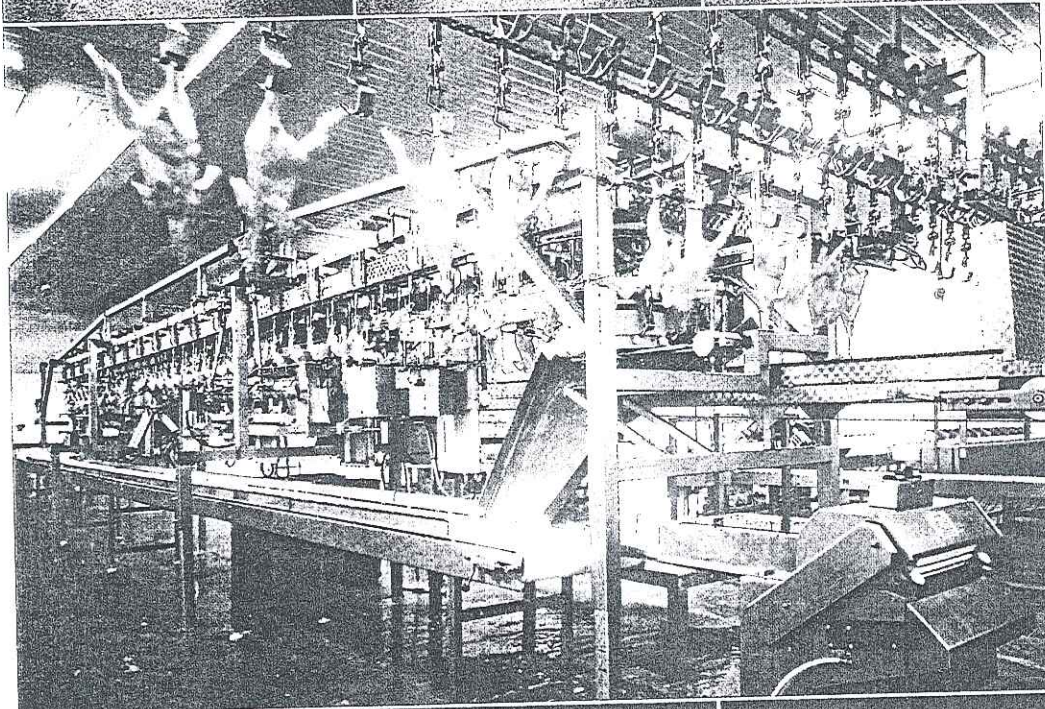
2x1/2 PECHUGA ALAS
MUSLO CONTRAMUSLO (CORDERA(S))

Respecto a...



1/4 T
1/4 D
C/ESPALDO

Piel uells



PECH. (ENTERA)
PORTRILLO

EN TODAS LAS PARTES MUSC C/CARPO
(PUNTA) O FIN -> FALO EN
PAVO PORQUE PROVENIATE.
An' -
EN POLLO NO

