



REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2026/344 DE LA COMISIÓN
de 6 de octubre de 2025

por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 90 bis, apartado 6, letras b) y c), y su artículo 91, primer párrafo, letras b), d), f) y g),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 derogó y sustituyó el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽²⁾. El Reglamento (UE) n.º 1308/2013 establece normas de comercialización de carne de aves de corral y faculta a la Comisión para adoptar actos delegados y actos de ejecución a ese respecto. Con el fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral en el nuevo marco jurídico, procede adoptar determinadas normas por medio de tales actos. Es conveniente que dichos actos sustituyan a las disposiciones del Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión ⁽³⁾, derogado por el Reglamento Delegado (UE) 2026/343 de la Comisión ⁽⁴⁾. Las referencias al Reglamento derogado deben leerse de conformidad con el anexo XII de dicho Reglamento Delegado, que incluye una tabla de correspondencias.
- (2) Las disposiciones del presente Reglamento y, en particular, las relativas a su control y cumplimiento, deben aplicarse de manera uniforme en toda la Unión. Las disposiciones adoptadas a tales fines también deben ser uniformes. Por consiguiente, es preciso establecer normas comunes en materia de procedimientos de muestreo y de límites de tolerancia.
- (3) A fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado de la carne de aves de corral, deben establecerse normas comunes relativas a los controles que los Estados miembros deben efectuar para comprobar el cumplimiento de las normas de comercialización de la carne de aves de corral.
- (4) Con objeto de aplicar de manera uniforme las normas de comercialización de la carne de aves de corral, procede definir el concepto de lote en el sector de la carne de aves de corral.
- (5) A fin de evitar engaños a los consumidores, y habida cuenta de la evolución económica y tecnológica de la producción de carne de aves de corral, es preciso fijar el contenido máximo de agua de la carne de aves de corral y definir un sistema de control tanto en los mataderos como en todas las fases de comercialización sin por ello vulnerar el principio de libre circulación de productos en un mercado único.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre de 2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM) (DO L 299 de 16.11.2007, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2007/1234/oj>).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión, de la Comisión, de 16 de junio de 2008, por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral (DO L 157 de 17.6.2008, p. 46, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/543/oj>).

⁽⁴⁾ Reglamento Delegado (UE) 2026/343 de la Comisión, de 6 de octubre de 2025, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la comercialización de carne de aves de corral y se deroga el Reglamento (CE) n.º 543/2008 de la Comisión (DO L, 2026/343, 17.2.2026, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2026/343/oj).

- (6) Para garantizar el respeto de las normas de comercialización, es necesario establecer disposiciones sobre las medidas que deben tomarse cuando los controles pongan de manifiesto el carácter irregular de un envío en el que las mercancías no satisfacen las condiciones del presente Reglamento. Conviene establecer un procedimiento de resolución de los conflictos que puedan surgir en relación con los envíos en el mercado interior, incluida la cooperación de las autoridades nacionales con la Comisión para llevar a cabo inspecciones sobre el terreno.
- (7) A fin de garantizar el buen funcionamiento del mercado, conviene determinar que los Estados miembros controlen el contenido de agua de las aves de corral congeladas y ultracongeladas. Con objeto de garantizar una aplicación uniforme del presente Reglamento, conviene determinar que los Estados miembros informen a la Comisión y a los demás Estados miembros sobre los resultados de dichos controles.
- (8) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la Organización Común de Mercados Agrarios.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Objeto

El presente Reglamento establece normas comunes para la aplicación de las normas de comercialización de la carne de aves de corral establecidas en el Reglamento Delegado (UE) 2026/343, en particular en lo que se refiere a:

- a) los controles de conformidad con las normas de comercialización de la carne de aves de corral;
- b) la cooperación y la asistencia entre las autoridades competentes en lo que respecta a determinados controles de conformidad a que se refiere la letra a);
- c) los registros que deben llevar los agentes económicos;
- d) los métodos de análisis.

Artículo 2

Definiciones

Las definiciones contempladas en el artículo 2 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 serán de aplicación al presente Reglamento.

Artículo 3

Control de la conformidad anatómica

1. Los lotes de carne de aves de corral se someterán a controles periódicos, con frecuencias adecuadas determinadas en función del riesgo, a fin de garantizar la conformidad con lo dispuesto en los artículos 2, 4 y 8 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343. Las decisiones que se adopten en caso de incumplimiento de las disposiciones del presente artículo únicamente podrán adoptarse para el conjunto del lote controlado.

A efectos del presente Reglamento, se entenderá que un lote está compuesto por un mínimo de 100 unidades de carne de aves de corral de la misma especie y corte, de la misma clase, la misma serie de producción, procedente del mismo matadero o centro de despiece, situada en el mismo lugar en el que vaya a realizarse la inspección.

2. De cada lote se extraerá al azar una muestra de cada uno de los productos contemplados en el artículo 2 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 a fin de proceder a su inspección en mataderos, centros de despiece, almacenes de mayoristas o minoristas o en cualquier otra fase de la comercialización, incluso durante el transporte, o, en el caso de las importaciones procedentes de terceros países, en el momento del despacho de aduana. El tamaño de la muestra y el número tolerable de unidades defectuosas por tamaño del lote serán los siguientes:

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Número tolerable de unidades defectuosas	
		Total	Para el artículo 2, puntos 1 ⁽¹⁾ y 3, y el artículo 8, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343
1	2	3	4
100-500	30	5	2
501-3 200	50	7	3
> 3 200	80	10	4

(¹) Margen de tolerancia para cada especie del artículo 2, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, y no entre especies

3. El número tolerable total de unidades defectuosas dentro de un lote figura en la columna 3 del cuadro contemplado en el apartado 2.

No obstante, el número de unidades defectuosas que no cumplen lo dispuesto en el artículo 2, puntos 1 y 3, o en el artículo 8, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 no excederá del número que aparece en la cuarta columna del cuadro.

En lo que atañe a los productos contemplados en el artículo 2, punto 3, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, las unidades defectuosas únicamente serán tolerables en un lote cuando alcancen un peso mínimo de 240 gramos, en el caso de los hígados de pato, y de 385 gramos, en el de los hígados de oca.

4. En el caso de la carne de aves de corral clasificada en la categoría B, se duplicará el número tolerable de unidades defectuosas por lote.

5. Cuando el organismo de control considere que un lote no se ajusta a las presentes disposiciones, prohibirá su comercialización, o importación si procede de un tercer país, hasta el momento en que se demuestre que se ha rectificado el lote para cumplir los artículos 2 y 8 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 mediante la eliminación de todas las unidades defectuosas.

Artículo 4

Control de las menciones reservadas facultativas

1. Los agentes económicos del sector alimentario que comercialicen productos que utilicen los términos contemplados en el artículo 10 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 estarán sujetos a un registro especial.

2. Según lo dispuesto en los artículos 10 y 11 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, se llevarán a cabo inspecciones con las frecuencias adecuadas determinadas en función del riesgo:

- en la granja;
- por parte de los fabricantes o abastecedores de piensos;
- en el matadero;
- en la sala de incubación.

3. Cada Estado miembro dará a conocer a los otros Estados miembros y a la Comisión por cualquier medio técnico adecuado, incluida la publicación en Internet, la lista actualizada de los agentes económicos del sector alimentario autorizados, registrados de conformidad con el apartado 1, en la que se hará constar su nombre y dirección, así como el número asignado a cada uno de ellos.

Artículo 5

Análisis del contenido de agua técnicamente inevitable en canales de pollo

1. El método de análisis del contenido de agua técnicamente inevitable a que se refiere el artículo 14, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 se establece en el anexo I del presente Reglamento («técnica química»).
2. Las autoridades competentes designadas por cada Estado miembro velarán por que los mataderos adopten todas las medidas necesarias para cumplir lo dispuesto en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, en particular, por que:
 - a) se tomen muestras para controlar la absorción de agua durante la refrigeración y el contenido de agua de las canales de pollo congeladas y ultracongeladas;
 - b) se registren y conserven los resultados de los controles durante un año;
 - c) se marque cada lote con su fecha de producción; la fecha de producción de cada lote forme parte del registro de producción.

Artículo 6

Control del agua absorbida y del contenido total de agua en las canales de pollo

1. En los mataderos se llevarán a cabo controles periódicos del agua absorbida con arreglo al anexo III, con las frecuencias adecuadas, determinadas en procedimientos elaborados de acuerdo con los principios de APPCC, tal como establece el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽⁵⁾.

Cuando dichos controles pongan de manifiesto que la cantidad de agua absorbida es superior a los umbrales establecidos en el anexo IX del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, los mataderos efectuarán inmediatamente los ajustes técnicos necesarios en el sistema de faenado de las canales.

2. Las autoridades competentes efectuarán controles periódicos del contenido de agua, con las frecuencias apropiadas, determinadas en función del riesgo y por muestreo, de las canales de pollo congeladas y ultracongeladas procedentes de cada matadero utilizando el método de análisis a que se refiere el artículo 5, apartado 1. Dichos controles no se efectuarán en el caso de canales con respecto a las cuales se aporten pruebas a la autoridad competente de que se destinan exclusivamente a la exportación.
3. Si el resultado de los controles a que se refiere el apartado 2 supera los valores contemplados en el artículo 14, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, el matadero interesado podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis de un lote en el laboratorio de referencia del Estado miembro utilizando un método que elegirá la autoridad competente del Estado miembro. El coste de dicho segundo análisis correrá a cargo del poseedor del lote.
4. Cuando, efectuado dicho segundo análisis, se considere que el lote en cuestión no es acorde con el presente Reglamento, permanecerá bajo la supervisión de la autoridad competente hasta que sea tratado de conformidad con los apartados 5 y 6 o reciba otro destino.
5. Cuando se certifique a la autoridad competente que el lote a que se refiere el apartado 4 se destina a la exportación, dicha autoridad adoptará cuantas medidas considere necesarias para evitar que el lote se comercialice dentro de la Unión.
6. La autoridad competente podrá autorizar la comercialización del lote en la Unión de conformidad con el artículo 14, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343.
7. Los apartados 2, 3 y 4 se aplicarán, *mutatis mutandis*, a las canales de pollo congeladas y ultracongeladas importadas en el momento del despacho de aduana.

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>).

Artículo 7

Cooperación y asistencia en los controles del contenido de agua

1. Cuando se abriguen fundadas sospechas de que se han producido irregularidades, el Estado miembro de destino podrá efectuar controles no discriminatorios sobre canales de pollo congeladas o ultracongeladas seleccionadas al azar para comprobar que los lotes cumplen los requisitos del artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343.

2. Los controles a que se refiere el apartado 1 se llevarán a cabo en el lugar de destino de las mercancías o en otro lugar adecuado siempre que, en este último caso, dicho lugar no se halle en la frontera y obstaculice lo menos posible el envío de las mercancías, y que las mercancías puedan llegar con normalidad a su destino una vez tomada la muestra. No obstante, los productos en cuestión no se venderán al consumidor final hasta que el resultado de los controles demuestre el cumplimiento del artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343.

Los controles se realizarán con la mayor celeridad posible a fin de no provocar retrasos en la comercialización de los productos o demoras que puedan deteriorar su calidad.

Los resultados de estos controles y las decisiones subsiguientes, así como los motivos de su adopción, deberán ser notificados al expedidor, el destinatario o su representante, a más tardar, a los dos días hábiles de la toma de muestras. Las decisiones adoptadas por la autoridad competente del Estado miembro de destino, así como los motivos de su adopción, deberán ser notificados a la autoridad competente del Estado miembro expedidor.

A petición del expedidor o su representante, las decisiones y sus motivos le serán comunicados por escrito, con indicación de las vías de recurso que le ofrece la legislación vigente en el Estado miembro de destino y de los procedimientos y los plazos aplicables.

3. Si el resultado de los controles a que se refiere el apartado 1 supera los valores contemplados en el artículo 14, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, el poseedor del lote en cuestión podrá solicitar que se lleve a cabo un segundo análisis en uno de los laboratorios de referencia de los Estados miembros recogidos en la lista publicada por la Comisión en la web Europa utilizando el mismo método empleado en la prueba inicial. El coste de dicho segundo análisis correrá a cargo del poseedor del lote. En el anexo IV del presente Reglamento figura la lista de tareas de los laboratorios de referencia.

4. Si se comprueba, tras un control realizado de conformidad con los apartados 1 y 2, y, en su caso, tras un segundo análisis, que las canales de pollos congeladas o ultracongeladas no se ajustan a lo dispuesto en el apartado el artículo 14, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343, la autoridad competente del Estado miembro de destino aplicará los procedimientos contemplados en el artículo 6, apartado 4, del presente Reglamento.

5. En los casos previstos en los apartados 3 y 4, la autoridad competente del Estado miembro de destino se pondrá inmediatamente en contacto con las autoridades competentes del Estado miembro de expedición. Estas adoptarán todas las medidas necesarias y comunicarán a la autoridad competente del Estado miembro de destino la naturaleza de los controles realizados, las decisiones adoptadas y los motivos de dichas decisiones.

Cuando los controles previstos en los apartados 1 y 3 indiquen que se han cometido repetidas irregularidades o cuando, a juicio del Estado miembro de expedición, los controles se realicen sin la suficiente justificación, las autoridades competentes de los Estados miembros interesados informarán de ello a la Comisión.

La Comisión, por propia iniciativa a fin de garantizar la aplicación uniforme de las normas de comercialización de la carne de aves de corral, o a petición de la autoridad competente del Estado miembro de destino, podrá:

- a) solicitar la cooperación de las autoridades nacionales competentes del Estado miembro de que se trate para llevar a cabo inspecciones *in situ* en el establecimiento de que se trate, o
- b) solicitar a la autoridad competente del Estado miembro de expedición que intensifique la frecuencia de los controles y aumente el muestreo de los productos del establecimiento en cuestión, y que, en caso necesario, aplique sanciones.

La Comisión informará a los Estados miembros acerca de sus conclusiones. Los Estados miembros en cuyo territorio se realice una inspección deberán prestar al personal de la Comisión toda la asistencia necesaria para el desempeño de sus funciones.

En espera de las conclusiones de la Comisión, el Estado miembro de expedición, a petición del Estado miembro de destino, intensificará la frecuencia de los controles sobre los productos procedentes del establecimiento en cuestión.

Cuando se adopten estas medidas para hacer frente a irregularidades reiteradas en un establecimiento, los costes derivados de la aplicación de las medidas establecidas en el párrafo tercero, letras a) y b), correrán a cargo del establecimiento en cuestión.

Artículo 8

Control del agua absorbida y del contenido total de agua en los cortes de carne de aves de corral

1. El método de análisis contemplado en el artículo 14, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 figura en el anexo II del presente Reglamento («técnica química»).
2. Las autoridades competentes designadas por los Estados miembros velarán por que los mataderos o centros de despiece, adscritos o no a mataderos, adopten todas las medidas necesarias para cumplir las disposiciones del artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 y, en particular, por que:
 - a) excepto en caso de refrigeración por aire de canales de pavo, se lleven a cabo controles periódicos del agua absorbida en los mataderos, de conformidad con el artículo 6, apartado 1, incluso en el caso de las canales de pollo y pavo destinadas a la producción de cortes de carne fresca congelados y ultracongelados enumerados en el artículo 14, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343;
 - b) se registren y conserven los resultados de los controles durante un año;
 - c) se marque cada lote con su fecha de producción; la fecha de producción de cada lote forme parte del registro de producción.
3. Los controles del contenido de agua mencionados en el apartado 1 se llevarán a cabo con las frecuencias adecuadas determinadas en función del riesgo y por muestreo en cortes de aves de corral congelados o ultracongelados de cada centro de despiece en que se efectúen dichos cortes, de acuerdo con el anexo II. Dichos controles no podrán realizarse en el caso de los cortes de aves de corral con respecto a los cuales se presenten pruebas a la autoridad competente de que se destinan exclusivamente a la exportación.
4. El artículo 6, apartados 2 al 5, y el artículo 7 se aplicarán, *mutatis mutandis*, a los cortes de aves de corral contemplados en el artículo 14, apartado 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343.

Artículo 9

Notificaciones

Las notificaciones a la Comisión mencionadas en el presente Reglamento se efectuarán de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión ⁽⁶⁾ y el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión ⁽⁷⁾.

⁽⁶⁾ Reglamento Delegado (UE) 2017/1183 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se complementan los Reglamentos (UE) n.º 1307/2013 y (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 100, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1183/oj).

⁽⁷⁾ Reglamento de Ejecución (UE) 2017/1185 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se establecen las normas de desarrollo de los Reglamentos (UE) n.º 1307/2013 y (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la notificación de información y documentos a la Comisión y por el que se modifican y derogan diversos Reglamentos de la Comisión (DO L 171 de 4.7.2017, p. 113, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2017/1185/oj).

*Artículo 10***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 6 de octubre de 2025.

Por la Comisión

La Presidenta

Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS POLLOS CONTEMPLADO EN EL ARTICULO 5, APARTADO 1**(Test químico)****1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El método para determinar el contenido total de agua de los pollos congelados y ultracongelados consiste en determinar los contenidos de agua y proteínas de muestras procedentes de canales homogeneizadas de aves de corral. El contenido total de agua resultante se comparará con el valor límite calculado según las fórmulas que figuran en el anexo VII del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 a fin de determinar si durante el faenado la absorción de agua ha sido excesiva o no. En caso de sospechar la presencia de sustancias capaces de influir en los resultados, la persona que efectúe el análisis deberá tomar las precauciones que procedan.

2. DEFINICIONES

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

«Menudillos»: hígado, corazón, molleja y oviducto, yemas y huevos (con o sin cáscara) obtenidos de gallinas de reposición en el matadero.

3. PRINCIPIO

Los contenidos de agua y 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 de la Unión Europea.

El límite superior del contenido total de agua de la canal se determinará a partir del contenido de proteínas de la canal, que puede estar vinculado al contenido de agua fisiológica.

4. INSTRUMENTAL Y REACTIVOS

4.1. Una balanza con una precisión de al menos 1 gramo destinada a pesar las canales y su envase.

4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a seccionar la canal en trozos que puedan introducirse en la picadora.

4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar piezas enteras de ave de corral congelada o ultracongelada.

Nota: No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos congelados o ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una picadora equipada con un disco que presente perforaciones de 4 milímetros.

4.4. Para la determinación del contenido de agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por este método.

4.5. Para la determinación del contenido de proteínas según la norma ISO 937, el instrumental especificado por este método.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. Tomar al azar siete canales del total de aves que se someta a control y mantenerlas congeladas en espera del inicio del análisis contemplado en los puntos 5.2 a 5.6.

Se analizará, bien cada una de las siete canales por separado, bien una muestra compuesta por las siete canales.

5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de las canales del congelador.

- 5.3. a) Limpiar la cara exterior del envase para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar cada canal y sacarla de su envase. Después de haberla cortado en trozos pequeños, eliminar en la medida de lo posible los materiales de envase que rodeen los menudillos. Determinar el peso total de la canal, incluidos los menudillos y el hielo, restando el peso del material de envasado retirado y redondeando la cifra resultante hasta el gramo más próximo; se obtendrá así el valor P_1 .
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el peso total de las siete canales, preparadas de acuerdo con la letra a) del punto 5.3; se obtendrá así el valor P_7 .
- 5.4. a) Picar la totalidad de la canal cuyo peso represente el valor P_1 en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que a continuación se tomará una muestra representativa de cada canal.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, picar la totalidad de las siete canales cuyo peso represente el valor P_7 en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que a continuación se tomarán dos muestras representativas de las siete canales. Analizar las dos muestras como se describe en los puntos 5.5 y 5.6.
- 5.5. Tomar una muestra del material homogeneizado y utilizarla inmediatamente a fin de determinar su contenido de agua según el método descrito en la norma ISO 1442 para obtener el contenido de agua «a %».
- 5.6. Tomar igualmente una muestra del material homogeneizado y utilizarla inmediatamente para determinar el contenido de nitrógeno según el método descrito en la norma ISO 937. Convertir dicho contenido en contenido de proteínas brutas «b %» multiplicándolo por el coeficiente 6,25.
6. CÁLCULO DE LOS RESULTADOS
- 6.1. a) El peso del agua (W) contenido en cada canal vendrá dado por la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula $bP_1/100$, ambos expresados en gramos. Determinar los pesos totales del agua (W_7) y de las proteínas (RP_7) de las siete canales analizadas.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua y proteínas de las dos muestras analizadas y así obtener a % y b %, respectivamente. El peso del agua (W_7) contenido en cada una de las siete canales vendrá dado por la fórmula $aP_7/100$ y el peso de las proteínas (RP_7), por la fórmula $bP_7/100$, ambos expresados en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio del agua (W_A) y de las proteínas (RP_A) dividiendo W_7 y RP_7 por siete.
- 6.3. El contenido teórico en gramos de agua fisiológica, expresado en gramos y determinado por este método, podrá calcularse aplicando la siguiente fórmula:
- pollos: $3,53 \times RP_A + 23$.

ANEXO II

**DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO TOTAL DE AGUA DE LOS CORTES DE CARNE DE AVES DE CORRAL
CONTEMPLADOS EN EL ARTICULO 8, APARTADO 1****(Test químico)****1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El método para determinar el contenido total de agua de determinados cortes de aves de corral consiste en determinar los contenidos de agua y proteínas de muestras procedentes de cortes homogeneizados de aves de corral. El contenido total de agua resultante se comparará con el valor límite calculado según las fórmulas que figuran en el anexo VIII del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 a fin de determinar si durante el faenado la absorción de agua ha sido excesiva o no. En caso de sospechar la presencia de sustancias capaces de influir en los resultados, la persona que efectúe el análisis deberá tomar las precauciones que procedan.

2. DEFINICIONES Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO

Las definiciones contempladas en el artículo 2, punto 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343 serán de aplicación a los cortes de aves de corral contemplados en el artículo 14, apartado 2, de dicho Reglamento Delegado. Los tamaños de las muestras para los diferentes tipos de carne de aves de corral corresponden a las siguientes proporciones:

- a) pechuga de pollo: media pechuga;
- b) filete de pechuga y pechuga de pollo: la mitad de la pechuga deshuesada sin piel;
- c) pechuga de pavo, filete de pechuga de pavo y carne de muslo y contramuslo deshuesada de pavo: porciones de unos 100 gramos;
- d) otros cortes: la totalidad del corte tal como se define en el artículo 2, punto 2, del Reglamento Delegado (UE) 2026/343.

En el caso de los productos congelados o ultracongelados a granel (cortes no empaquetados individualmente), los paquetes más grandes de los que vayan a tomarse muestras se mantendrán a una temperatura de 0 °C hasta que puedan retirarse los cortes individuales.

3. PRINCIPIO

Los contenidos de agua y 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 de la Unión Europea.

El límite superior del contenido total de agua de los cortes de aves de corral se determinará a partir del contenido de proteínas de los cortes, que puede relacionarse con el contenido de agua fisiológica.

4. INSTRUMENTAL Y REACTIVOS

- 4.1. Una balanza con una precisión de al menos 1 gramo destinada a pesar los cortes y sus envoltorios.
- 4.2. Un hacha o una sierra para carne destinada a seccionar los cortes en trozos que puedan introducirse en la picadora.
- 4.3. Una picadora y una mezcladora de gran capacidad que permitan homogeneizar cortes de ave de corral o partes de los mismos.

Nota: No se recomienda ninguna picadora en especial. Deberá ser lo suficientemente potente como para picar carne y huesos congelados o ultracongelados con el fin de obtener muestras homogéneas que correspondan a las que podrían obtenerse con una picadora equipada con un disco que presente perforaciones de 4 milímetros.
- 4.4. Para la determinación del contenido de agua efectuada según la norma ISO 1442, el instrumental especificado por este método.
- 4.5. Para la determinación del contenido de proteínas según la norma ISO 937, el instrumental especificado por este método.

5. PROCEDIMIENTO

- 5.1. Tomar al azar cinco cortes del total de cortes de aves que se someta a control y mantenerlos en su caso congelados o refrigerados en espera del inicio del análisis contemplado en los puntos 5.2 a 5.6.

Las muestras de productos a granel congelados o ultracongelados, contemplados en el punto 2, se mantendrán a una temperatura de 0 °C hasta que comience el análisis.

Se analizará, bien cada uno de los cinco cortes por separado, bien una muestra compuesta por los cinco cortes.

- 5.2. Proceder a la preparación dentro de la hora siguiente a la retirada de los cortes del congelador o frigorífico.

- 5.3. a) Limpiar la cara exterior del envase para quitar el hielo y el agua que haya adheridos. Pesar cada corte y sacarlo de su envase. Después de cortarlo en trozos más pequeños, determinar el peso total del corte restando el peso del material del envase retirado con precisión de un gramo para obtener así el valor P_1 .
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el peso total de los cinco cortes, preparados de acuerdo con la letra a) del punto 5.3; se obtendrá así el valor P_5 .
- 5.4. a) Picar la totalidad del corte cuyo peso represente el valor P_1 en una picadora que responda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que a continuación se tomará una muestra representativa de cada corte.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, picar la totalidad de los cinco cortes cuyo peso presente el valor P_5 en una picadora que corresponda a la descripción del punto 4.3 (y, si fuere necesario, mezclar también con una mezcladora) a fin de obtener un producto homogéneo del que se tomarán dos muestras representativas de los cinco cortes.

Analizar las dos muestras como se describe en los puntos 5.5 y 5.6.

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

6. CÁLCULO DE LOS RESULTADOS

- 6.1. a) El peso del agua (W) contenido en cada corte vendrá dado por la fórmula $aP_1/100$ y el peso de las proteínas (RP), por la fórmula $bP_1/100$, ambos expresados en gramos.
- Determinar los pesos totales del agua (W_5) y de las proteínas (RP_5) de los cinco cortes analizados.
- b) En caso de que se analice una muestra compuesta, determinar el contenido medio de agua y proteínas de las dos muestras analizadas y así obtener a % y b %, respectivamente. El peso del agua (W_5) contenido en cada uno de los cinco cortes vendrá dado por la fórmula $aP_5/100$ y el peso de las proteínas (RP_5), por la fórmula $bP_5/100$, ambos expresados en gramos.
- 6.2. Determinar el peso medio del agua (W_A) y de las proteínas (RP_A) dividiendo W_5 y RP_5 por cinco.

- 6.3. La proporción fisiológica media entre el peso del agua y el peso de las proteínas (W/RP) determinada por este método es la siguiente:

filete de pechuga y pechuga de pollo: $3,19 \pm 0,12$,

muslos y contramuslos y cuartos traseros de pollo: $3,78 \pm 0,19$,

filete de pechuga y pechuga de pavo: $3,05 \pm 0,15$,

muslos y contramuslos de pavo: $3,58 \pm 0,15$,

carne de muslo de pavo deshuesada: $3,65 \pm 0,17$.

ANEXO III

**CONTROL DEL AGUA ABSORBIDA EN EL ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN A QUE SE REFIERE EL
ARTÍCULO 6, APARTADO 1****(Control en planta)**

1. Tomar al azar 25 canales de la cadena de evisceración inmediatamente después de la evisceración y de la completa eliminación de los menudillos y la grasa y antes del primero de los lavados.
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 de las aves pertenecientes al lote del que se haya extraído la muestra.
6. La muestra estará compuesta por las primeras 20 canales recuperadas (de las canales identificadas en la etapa anterior). No tendrá validez la prueba cuando se recuperen menos de 20 canales identificadas. Se volverán a pesar las canales recuperadas. Se anotará su peso, redondeándolo en gramos al más próximo y comparándolo con el peso registrado en la primera pesada.
7. Quitar las marcas de identificación de las canales de la muestra y envasar las canales de la forma habitual.
8. Establecer el porcentaje de retención de agua restando el 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, dividiendo la diferencia por el peso inicial y multiplicando por 100.
9. En lugar de la pesada manual, contemplada en los puntos 1 a 8, podrán utilizarse pesadas automáticas para determinar el porcentaje de retención de agua del mismo número de canales y de acuerdo con los mismos principios, siempre que la autoridad competente haya autorizado anteriormente la pesada automática con este propósito.

ANEXO IV

**TAREAS DE LOS LABORATORIOS NACIONALES DE REFERENCIA A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 7,
APARTADO 3**

Las tareas de los laboratorios nacionales de referencia serán las siguientes:

- a) coordinar las actividades de los laboratorios nacionales encargados de los análisis del contenido de agua de la carne de aves de corral;
 - b) ayudar a la autoridad competente del Estado miembro en la organización del sistema de control del contenido de agua de la carne de aves de corral;
 - c) participar en pruebas comparativas (ensayos de aptitud) entre los distintos laboratorios nacionales a que se refiere la letra a);
 - d) garantizar que la información facilitada por el comité de expertos llega a la autoridad competente del Estado miembro de que se trate y a los laboratorios nacionales a que se refiere la letra a);
 - e) colaborar con el comité de expertos y, en caso de ser designados para tomar parte en el mismo, preparar las muestras de ensayo necesarias, incluidos los ensayos de homogeneidad, y velar por que se envíen adecuadamente.
-