

376R2967

8. 12. 76

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 339/1

REGULAMENTO (CEE) Nº 2967/76 DO CONSELHO

de 23 de Novembro de 1976

que determina normas comuns relativas ao teor de água dos galos, galinhas e frangos congelados ou supercongelados

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2777/75 do Conselho, de 1 de Novembro de 1975, que estabelece a organização comum do mercado no sector da carne de aves de capoeira ⁽¹⁾, alterado pelo Regulamento (CEE) nº 369/76 ⁽²⁾ e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 2º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que as normas de comercialização previstas no nº 2 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 2777/75 devem, nomeadamente, visar a melhoria da qualidade dos produtos e, por conseguinte, favorecer o seu escoamento; que convém, enquanto se aguarda uma regulamentação comunitária mais completa sobre a matéria, definir desde já o teor de água máximo, dos galos, galinhas e frangos, inteiros, congelados ou supercongelados, tendo em conta o facto de que representam a maior parte dos produtos comercializados para os quais o teor de água apresenta um interesse particular;

Considerando que importa verificar a absorção de água no estabelecimento de produção e fixar um meio de detecção rápida para o respectivo controle, completado por métodos de determinação rigorosa do teor de água incorporado durante a preparação das aves; que não deve ser feita distinção entre o líquido de origem fisiológica e a água estranha proveniente da preparação das aves, dado que uma tal distinção encontraria dificuldades de ordem prática;

Considerando que compete a cada Estado-membro designar o ou os organismos responsáveis pelo controle da observância das disposições do presente regulamento;

Considerando que, nomeadamente com vista a assegurar a aplicação uniforme das normas de comercialização, é necessário prever a possibilidade de se adoptarem disposições comuns na matéria;

Considerando que as disposições do presente regulamento não afectam as actuais e futuras disposições adoptadas no sector veterinário e no sector dos géneros alimentares destinadas a proteger a saúde das pessoas e dos animais;

Considerando que, tendo em conta as aves actualmente armazenadas, convém prever um regime transitório que preceda a aplicação integral do presente regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

1. Quando forem objecto de uma profissão ou de uma actividade comercial, os galos, as galinhas e os frangos, congelados e supercongelados, só podem ser comercializados no interior da Comunidade se o teor de água estranha, absorvida no decurso da sua preparação, não ultrapassar o mínimo técnico inevitável, determinado segundo os métodos de análise que constam nos anexos III e IV.

A título transitório, não estão sujeitos ao presente regulamento os galos, as galinhas e os frangos, congelados e supercongelados, que foram tratados com polifosfatos, desde que seja afixada uma menção, de forma legível e visível, sobre a embalagem individual e colectiva, que dê a conhecer o tratamento que o produto sofreu. Antes de 1 de Julho de 1978, o Conselho, sob proposta da Comissão, decidirá prorrogar ou suprimir esta isenção. As disposições deste parágrafo não afectam as disposições nacionais legislativas, regulamentares ou administrativas que interditam o uso de tais substâncias na carne de aves de capoeira ou nos géneros alimentares em geral.

As aves congeladas e supercongeladas que não absorvam água no decurso da sua refrigeração podem trazer sobre a embalagem individual ou colectiva a menção «ave refrigerada a seco». Esta menção pode ser completada com as palavras «sem junção de água, durante e depois da

⁽¹⁾ JO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 77.

⁽²⁾ JO nº L 45 de 21. 2. 1976, p. 3.

refrigeração». O controle de conformidade é efectuado segundo os métodos de análise que constam dos Anexos III e IV.

2. As disposições do presente regulamento não afectam as actuais e futuras disposições previstas em matéria veterinária, sanitária ou de géneros alimentares, destinadas a assegurar a qualidade higiénica e sanitária dos produtos e a proteger a saúde das pessoas e dos animais.

3. Na acepção do presente regulamento, entende-se por:

aves de capoeira: os frangos, os galos e as galinhas;

frangos: os indivíduos que não atingiram a maturidade sexual no momento do abate e em que a ponta do esterno se não encontre ossificada;

galos e galinhas: os indivíduos abatidos depois de atingirem a maturidade sexual e em que a ponta do esterno se encontre ossificada;

comercialização: a posse com vista à venda, a colocação em venda, a venda, a entrega, a importação ou qualquer outra forma de colocação no comércio;

refrigeração a seco: refrigeração durante o qual se não juntou nenhuma quantidade de água.

Artigo 2º

1. Para estarem em conformidade com as disposições do presente regulamento, os estabelecimentos de abate devem verificar regularmente no decurso da preparação, segundo o método referido no anexo I, a absorção de água pelas aves e inscrever num registo os resultados dessas verificações.

2. Quando a absorção de água assim verificada — tendo em conta a absorção de água que intervém nas fases de preparação das carcaças de aves não cobertas pelo controle — for superior ao limite compatível com o teor de água total admitido pelo presente regulamento e, de qualquer modo, quando a absorção de água for superior ao valor referido no ponto 9 do anexo I, os estabelecimentos de abate deverão introduzir imediatamente no sistema de preparação os ajustamentos técnicos indispensáveis.

3. A verificação da absorção de água no decurso da preparação é efectuada sob a responsabilidade das autoridades designadas para este efeito por cada Estado-membro.

As autoridades responsáveis podem, em casos específicos:

— tornar mais rigorosas para um dado estabelecimento de abate as disposições dos pontos 1 a 9 do Anexo I,

quando isso se revelar necessário com vista ao respeito pelo teor total de água admitido pelo presente regulamento,

— suavizar as disposições do ponto 1 de Anexo I para um dado estabelecimento de abate, quando este se encontrar em posição de assegurar, através de outras medidas apropriadas, o respeito pelo teor de água máximo admitido pelo presente regulamento.

Artigo 3º

1. O controle do teor de água referido no artigo 1º, pode ser efectuado em todos os estádios da comercialização.

Este controle só pode incidir sobre frangos ou sobre galos e galinhas, que provenham do mesmo estabelecimento de abate.

2. O controle do teor de água pode ser efectuado por sondagem.

Os Estados-membros adoptarão as modalidades práticas do controle, zelando por que este:

— possa ser efectuado em condições que permitam salvaguardar o estado da oferta das aves congeladas e supercongeladas das quais foi retirada a amostra,

— não conduza a entraves injustificados à comercialização das aves em questão.

Se o controle intervier no decurso do transporte, as aves sujeitas ao controle poderão ser encaminhadas normalmente para o seu destino, depois de colhida a amostra apropriada, sem prejuízo das medidas adoptadas segundo o procedimento previsto no artigo 7º.

Artigo 4º

1. O controle do teor de água pode, em primeira instância, ser efectuado segundo a técnica de detecção rápida descrita no Anexo II.

Se existir a presunção de que durante a preparação, foram utilizadas substâncias que têm como efeito aumentar a retenção de águas nas aves, a determinação do teor de água será efectuada directamente segundo um dos métodos de análise descritos nos Anexos III e IV, à escolha do Estado-membro.

Se o controle, feito segundo a técnica de detecção rápida, fornecer um resultado igual ou inferior ao valor fixado no ponto 7 do Anexo II, pressupõe-se que as aves estão em conformidade com o presente regulamento.

2. Se os resultados do controle, feito segundo a técnica de detecção rápida, ultrapassarem o limite fixado no ponto 7 do Anexo II, ou se o controle segundo esta técnica se não realizar, proceder-se-á a uma análise química segundo um dos métodos descritos nos Anexos III e IV, à escolha do Estado-membro.

Se os resultados do controle, feito segundo um dos métodos de análise descritos nos Anexos III e IV, ultrapassarem os limites admitidos, as aves serão consideradas como não estando em conformidade com o presente regulamento. Todavia, neste caso, o possuidor das aves em causa, poderá solicitar a realização de uma contra-análise, a efectuar segundo o mesmo método.

Artigo 5º

Se, eventualmente depois da contra-análise, as aves forem consideradas como não conformes com o presente regulamento, o organismo encarregado do controle tomará as medidas apropriadas, entendendo-se que estas aves não poderão ser comercializadas desta forma, ou sem uma menção apropriada sobre a embalagem individual ou colectiva.

Se as aves não conformes forem originárias de um outro Estado-membro, o Estado-membro no qual se efectuou o controle informará imediatamente do facto a autoridade competente do Estado-membro de onde elas provêm.

Artigo 6º

O controle da observância das disposições do presente regulamento será efectuado pelos organismos ou serviços designados por cada Estado-membro.

A lista destes organismos será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão, o mais tardar um mês antes da data em que passar a ser aplicado o presente regulamento. Qualquer modificação a esta lista será comunicada aos outros Estados-membros e à Comissão.

Artigo 7º

Serão adoptadas segundo o procedimento previsto no artigo 17º do Regulamento (CEE) nº 2777/75:

- a) As adaptações técnicas dos anexos, correspondentes aos progressos realizados no ajustamento dos métodos de detecção e análise;

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e é directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 23 de Novembro de 1976.

- b) As modalidades de aplicação do presente regulamento.

Artigo 8º

Antes de 1 de Julho de 1977, a Comissão apresentará ao Conselho um relatório sobre o resultado das suas investigações, acerca da correlação entre os métodos descritos nos Anexos III e IV. Em face deste resultado, os números do Anexo III poderão ser adaptados pelo Conselho, sob proposta da Comissão.

O método descrito no Anexo IV baseia-se na ideia de que as aves só poderão conter 6% de água estranha à sua constituição.

Com base nos dados estatísticos e na documentação técnica transmitidos pelos Estados-membros e recolhidos durante os primeiros seis meses de aplicação integral do presente regulamento, a Comissão apresentará ao Conselho, antes de 1 de Julho de 1978, um relatório sobre a sua aplicação tendo em conta uma redução de, pelo menos, um ponto percentual no decurso de cada um dos 2 anos seguintes.

Artigo 9º

Os Estados-membros e a Comissão procederão a trocas regulares de pontos de vista sobre a aplicação do presente regulamento, nomeadamente no âmbito do procedimento previsto no artigo 18º do Regulamento (CEE) nº 2777/75.

Artigo 10º

O presente regulamento é aplicável a partir, de 1 de Julho de 1977, no que respeita ao controle no estabelecimento de abate referido no artigo 2º.

As outras disposições são aplicáveis a partir de 1 de Dezembro de 1977.

Pelo Conselho

O Presidente

A.P.L.M.M. van der STEE

*ANEXO I***VERIFICAÇÃO DA ABSORÇÃO DE ÁGUA NO ESTABELECIMENTO DE PRODUÇÃO**

1. Pelo menos uma vez por período de quatro horas de trabalho:
Retirar ao acaso 25 carcaças da cadeia de evisceração imediatamente depois da evisceração e da primeira lavagem que se segue e antes da lavagem que precede a refrigeração.
2. Se for necessário, cortar o pescoço deixando a sua pele agarrada à carcaça.
3. Identificar cada carcaça individualmente. Pesar cada carcaça e registar o peso, arredondando para a grama mais próxima.
4. Repor as carcaças que são objecto do controle na cadeia de evisceração, para que elas prossigam o curso normal das operações de lavagem, refrigeração, escorrimento da água, etc.
5. Recuperar as carcaças identificadas, no fim da cadeia de escorrimento da água, sem as submeter a um escorrimento mais longo do que o praticado para as aves que constituem o lote do qual provém a amostra.
6. A amostra será constituída pelas primeiras vinte carcaças recuperadas. Estas são novamente pesadas. O seu peso, arredondado para a grama mais próxima, será indicado em frente do peso registado na primeira pesagem. O teste considera-se nulo se forem recuperadas menos de 20 carcaças identificadas.
7. Retirar as marcas de identificação das carcaças que constituem a amostra e submeter as carcaças às habituais operações de embalagem.
8. Determinar a percentagem de absorção de água deduzindo o peso total das 20 carcaças, testadas antes da lavagem, do peso total destas mesmas carcaças obtido depois da lavagem, da refrigeração e do escorrimento da água, dividindo a diferença pelo peso total inicial e multiplicando o resultado assim obtido por 100.
9. O resultado final não deve ultrapassar 5 % do peso inicial da amostra ou qualquer outro número que permita respeitar o teor total tolerado de água estranha.

ANEXO II

TÉCNICA DE ESCORRIMENTO

1. Objecto e campo de aplicação

A presente técnica é utilizada para determinar a quantidade de água resultante da descongelação dos galos, galinhas e frangos congelados ou supercongelados se a quantidade de água proveniente do escorrimento expressa em percentagem em peso da carcaça com todas as miudezas comestíveis contidas na embalagem, ultrapassar o valor limite fixado no ponto 7, é provável que a carcaça tenha absorvido um excesso de água durante o tratamento.

Esta técnica não é aplicável às aves tratadas com polifosfatos ou com outras substâncias que têm por efeito aumentar a retenção de água. As aves suspeitas de terem sido tratadas com tais substâncias serão submetidas a um dos métodos de análise que figuram nos Anexos III e IV.

2. Definição

A quantidade de água determinada por esta técnica exprime-se em percentagem em peso da água escorrida, devendo esta percentagem ser calculada em relação ao peso total da carcaça congelada ou supercongelada, com as miudezas comestíveis.

3. Princípio

A carcaça congelada ou supercongelada englobando, se for o caso, as miudezas comestíveis, será descongelada em condições controladas que permitam calcular o peso de água escorrida.

4. Aparelhagem

- 4.1. Uma balança capaz de pesar até 5 quilogramas com uma precisão de pelo menos 1 grama.
- 4.2. Sacos em matéria plástica, com dimensões suficientes para poderem conter a carcaça e munidos de um sistema de fecho seguro.
- 4.3. Um recipiente para água com controle termostático, que possa conter uma quantidade de água equivalente, pelo menos, a 8 vezes o volume da ave a controlar e que permita manter esta água a uma temperatura de 42 graus Celsius.
- 4.4. Papel de filtro ou guardanapos de papel absorvente.

5. Técnica

- 5.1. Retirar ao acaso 20 carcaças do conjunto de aves submetidas ao controle. Até que possam ser submetidas ao ensaio descrito nos pontos 5.2 a 5.11, conservá-las a uma temperatura máxima de -12 graus Celsius.
- 5.2. Enxugar a parede exterior da embalagem com vista a retirar o gelo e a água aderentes. Pesar a embalagem e o seu conteúdo arredondando o peso para a grama mais próxima; obtém-se assim M_0 .
- 5.3. Libertar a carcaça e, se for caso disso, as miudezas comestíveis vendidas com ela, da embalagem exterior. Secar e pesar a embalagem, arredondando o peso para a grama mais próxima; obtém-se assim M_1 .
- 5.4. Calcular o peso da carcaça e das miudezas congeladas, subtraindo M_1 de M_0 .
- 5.5. Introduzir a carcaça, com as miudezas, num saco de matéria plástica sólido e impermeável, colocando a cavidade abdominal voltada para a parte inferior e fechada do saco. Sem ser muito grande, o tamanho do saco deve ser suficiente para que este possa ser fechado com segurança. Logo que a carcaça e as miudezas se encontrarem dentro do saco, expulsar por compressão a maior quantidade de ar possível e fechar solidamente o saco.

- 5.6. Mergulhar o saco, contendo a carcaça e as miudezas comestíveis, num recipiente com água à temperatura de $42(\pm 2)$ graus Celsius, até ao nível do fecho, colocando-o de maneira a que a água não possa penetrar, e mantê-lo nesta posição, se for necessário com a ajuda de um peso.
- 5.7. Deixar o saco em imersão até que o centro térmico da ave tenha atingido ± 4 graus Celsius. O tempo de imersão, durante o qual a temperatura da água deve ser mantida a $42(\pm 2)$ graus Celsius, é estabelecido, a título indicativo e para uma ave com uma temperatura de -12 graus Celsius, da forma que se segue:

Peso da carcaça mais as miudezas (gramas)	Tempo (minutos)
Menos de 800	65
Entre 801 e 900	72
Entre 901 e 1 000	78
Entre 1 001 e 1 100	85
Entre 1 101 e 1 200	91
Entre 1 201 e 1 300	98
Entre 1 301 e 1 400	105

Para pesos superiores a 1400 gramas, aumentar 7 minutos por parcela completa ou incompleta de 100 gramas.

- 5.8. Tirar o saco e o seu conteúdo do recipiente de água; perfurar a base do saco para permitir o escoamento da água proveniente da descongelação. Deixar a escorrer o saco e o seu conteúdo, durante uma hora, a uma temperatura ambiente compreendida entre $+18$ e $+25$ graus Celsius.
- 5.9. Retirar do saco a carcaça descongelada e extrair a embalagem que contém as miudezas (se as houver) da cavidade abdominal. Secar o interior e o exterior da carcaça com a ajuda de papel de filtro ou de guardanapos de papel. Perfurar a embalagem que contém as miudezas e, depois de a água ter sido escoada, secar o melhor possível a embalagem e as miudezas descongeladas.
- 5.10. Determinar o peso da carcaça descongelada, das miudezas e da sua embalagem, arredondando-o para a grama mais próxima; obtém-se assim M_2 .
- 5.11. Determinar o peso da embalagem que continha as miudezas, arredondando-o para a grama mais próxima; obtém-se assim M_3 .
6. Cálculo do resultado

Obtém-se a quantidade de água proveniente da descongelação, expressa em percentagem do peso da carcaça congelada ou supercongelada (incluindo as miudezas), aplicando a seguinte fórmula:

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100.$$

7. Avaliação do resultado

Se, para a mostra de 20 carcaças, a quantidade média de água proveniente da descongelação for superior a 5,2 % do peso médio das aves congeladas ou supercongeladas, é muito provável que a quantidade de água absorvida durante o tratamento ultrapasse o valor limite. Neste caso, será efectuada uma análise segundo um dos métodos descritos nos Anexos III ou IV.

ANEXO III

DETERMINAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA DOS GALOS, GALINHAS E FRANGOS

1. Objecto e campo de aplicação

O presente método é utilizado para determinar o teor total de água estranha, dos galos, galinhas e frangos congelados. Implica a determinação dos teores de água e de proteínas das amostras provenientes das carcaças homogeneizadas destas aves. O teor total de água assim determinado é comparado com o valor limite calculado segundo as fórmulas indicadas no ponto 6, com vista a detectar se a absorção de água no decurso do tratamento foi excessiva ou não. Este método aplica-se igualmente às aves tratadas com polifosfatos ou com outras substâncias que têm por efeito aumentar a retenção de água. Se a pessoa que efectua a análise suspeitar da presença de substâncias susceptíveis de influenciarem a sua avaliação, caber-lhe-á tomar as precauções que se impõem.

2. Definições

Os teores de água e de proteína bruta exprimem-se em gramas.

3. Princípio

Os teores de água e de proteína são determinados segundo os métodos descritos nas normas ISO ou segundo outros métodos de análise aprovados pelo Conselho.

4. Aparelhagem e reagentes

4.1. Uma balança para pesar as carcaças e a sua embalagem, com uma precisão de pelo menos 1 grama.

4.2. Um instrumento cortante para cortar a carcaça em bocados que possam ser introduzidos no picador.

4.3. Um picador e um misturador de grande capacidade que permitam homogeneizar as peças inteiras da ave congelada.

Nota: Não é recomendado nenhum picador de carne em particular. Este deverá ser suficientemente possante para picar a carne e os ossos congelados ou supercongelados e deverá ser equipado com um disco com perfurações de 4 milímetros.

4.4. Para a determinação do teor de água, efectuada segundo a norma ISO 1442, utilizar a aparelhagem especificada por este método.

4.5. Para a determinação do teor de proteína, efectuada segundo a norma IRO R 937, utilizar a aparelhagem especificada por este método.

5. Processo

5.1. Retirar ao acaso 7 carcaças da quantidade de aves sujeitas ao controle e mantê-las a uma temperatura máxima de -12 graus Celsius, até que cada uma delas seja analisada segundo o método descrito nos pontos 5.2 a 5.6.

5.2. Retirar a carcaça do congelador e efectuar a preparação na hora que se segue.

5.3. Libertar totalmente a carcaça da sua embalagem. Eliminar todas as miudezas comestíveis da carcaça e todos os materiais de embalagem que a envolvem. Depois de desmanchar a carcaça em pequenos pedaços, determinar o peso total da carcaça e das miudezas, excluindo toda a embalagem, arredondando para a grama mais próxima, para obter o valor P_1 .

5.4. Picar por duas vezes a totalidade da carcaça e das miudezas comestíveis, sem qualquer elemento da embalagem mas englobando o gelo da carcaça, através de um disco com perfurações de 4 milímetros (e, se necessário, com a ajuda de um misturador), com o fim de se obter uma amostra homogênea representativa da carcaça e das miudezas de origem.

- 5.5. Retirar uma amostra da carcaça homogeneizada e utilizá-la de imediato para determinar o seu teor de água, segundo o método descrito na norma ISO 1442, de modo a obter o teor de água indicado em «a %».
- 5.6. Retirar igualmente uma amostra da carcaça homogeneizada e utilizá-la de imediato para determinar o teor de azoto segundo o método descrito na norma ISO R 937. Converter este teor de azoto em teor de proteína bruta «b %», multiplicando-o pelo coeficiente 6,25.

6. Cálculo dos resultados

- 6.1. O peso da água contida na carcaça é dado pela fórmula $aP_1/100$ e o peso de proteína pela fórmula $bP_1/100$.
- 6.2. Determinar a soma dos pesos da água e a soma dos pesos de proteína das 7 carcaças analisadas. O peso médio de água e de proteína é obtido dividindo cada um daqueles totais por 7.
- 6.3. Para os frangos, o teor de água expresso em gramas, determinado por este método, obtém-se aplicando a fórmula $3,84 bP_1/100 + 59$ que representa o limite superior tolerável.
- 6.4. Para as galinhas e galos, o teor de água expresso em gramas, determinado por este método, obtém-se aplicando a fórmula $3,78 bP_1/100 + 33$ que representa o limite superior tolerável.
- 6.5. Se o valor médio do teor de água das 7 carcaças, tal como ele é determinado, for superior aos limites previstos respectivamente no ponto 6.3 (para os frangos) e no ponto 6.4 (para as galinhas e galos), supõe-se que as carcaças contêm mais do que o mínimo de água estranha tecnicamente admitido.
- 6.6. Se, seguindo este método de análise, se obtiver para as 7 carcaças um resultado inferior, a quantidade de aves sujeita ao controle é considerada como estando em conformidade.
- 6.7. Os resultados da análise para os galos, galinhas e frangos com a menção «ave refrigerada a seco» não podem ultrapassar os seguintes limites:
 - frangos: $3,38 bP_1/100 + 55,1$
 - galos e galinhas: $3,34 bP_1/100 + 22,9$

ANEXO IV

DETERMINAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA DOS GALOS, GALINHAS E FRANGOS

1. Objecto e campo de aplicação

O presente método é utilizado para determinar o teor total de água estranha das carcaças de galos, galinhas e frangos congelados e supercongelados.

Este método é igualmente aplicável às aves tratadas com polifosfatos ou com outras substâncias que têm por efeito aumentar a retenção de água.

2. Definições

Carne: a carcaça da ave sem ossos nem cartilagens e sem miudezas.

Miudezas: as vísceras seccionadas da carcaça e o pescoço sem pele.

3. Princípio

O teor total de água, determinado a partir da perda de água proveniente da descongelação e do teor de água da carcaça descongelada sem ossos nem cartilagens e sem miudezas, é comparado com o teor de água fisiológica o qual depende, numa proporção constante, da massa anidra, isenta de gorduras, da carne. A parte do teor total de água que excede o total de água fisiológica representa o total de água estranha, expressa em percentagem do peso da carcaça não descongelada sem embalagem e sem miudezas.

4. Aparelhagem e reagentes

- 4.1. Uma balança para pesar as carcaças e as suas embalagens, com uma precisão de pelo menos 1 grama.
- 4.2. Uma faca para cortar a carcaça em bocados que possam ser introduzidos no picador.
- 4.3. Um picador de grande capacidade, que permita homogeneizar as peças inteiras de aves e que apresente perfurações de 3 milímetros.
- 4.4. Para a determinação do teor de água, efectuada segundo a norma ISO 1442, a aparelhagem especificada por este método.
- 4.5. Para a determinação do teor de gordura, efectuada segundo a norma ISO 1444, a aparelhagem especificada por este método.

5. Processo

- 5.1. Retirar ao acaso 7 carcaças da quantidade de aves sujeitas ao controle e determinar a perda de água com a aparelhagem e segundo o processo previsto respectivamente nos pontos 4 e 5 do Anexo II.

Quando o controle efectuado segundo o presente método se realizar em segunda instância, a saber depois do que foi descrito no Anexo II, a amostra necessária para ser retirada da que foi utilizada para o primeiro controle, na condição de que as 7 carcaças em causa tenham sido seleccionadas, ao acaso, para este fim, antes do primeiro controle.

- 5.2. Determinar o peso das miudezas introduzidas na carcaça, depois de deduzido o peso da embalagem que as continha e que é calculado da forma indicada no ponto 5.11 do Anexo II; obtém-se assim M_4 .
- 5.3. Separar cuidadosamente a carne da carcaça descongelada.
- 5.4. Aproximando à grama mais próxima, determinar, por um lado, o peso da carne e, por outro, o peso dos ossos e das cartilagens. Obtém-se assim M_5 (carne) e M_6 (ossos e cartilagens). A diferença $(M_2 - M_3 - M_4) - (M_5 + M_6)$ indica a perda verificada durante a preparação (M_7).

- 5.5. Congelar a carne num saco de polietileno; depois desta operação, retirar o saco de polietileno e cortar a carne em fatias com cerca de 3 milímetros de espessura e passá-las 3 vezes no picador.

Se for necessário, continuar a misturar à mão a fim de obter uma massa homogénea.

- 5.6. Retirar amostras desta massa homogénea e determinar os teores de água e de gorduras, conforme as normas ISO 1442 e ISO 1444. Os teores de água e de gordura das amostras são expressos em percentagem.
- 5.7. A partir do teor de água (em %) e de gordura (em %), calcular os teores absolutos de água e de gordura da carne; obtém-se assim, respectivamente, M_8 e M_9 .

6. Cálculo dos resultados

- 6.1. Determinar o teor total de água através da seguinte fórmula:

$$(M_0 - M_1 - M_2) + M_7 + M_8 = M_{10}$$

- 6.2. Determinar o teor de água fisiológica através da seguinte fórmula:

- a) Para os frangos:

— com miudezas comestíveis: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,48 + 39,9 = M_{11}$

— sem miudezas: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,5 = M_{11}$

- b) Para os galos e galinhas:

— com miudezas: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,36 - 34,5 = M_{12}$

— sem miudezas: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,0 = M_{12}$

- 6.3. Determinar o teor de água estranha, em percentagem, através das seguintes fórmulas:

- a) Para os frangos:

— com miudezas comestíveis: $\frac{M_{10} - M_{11}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

— sem miudezas comestíveis: $\frac{M_{10} - M_{11}}{(M_0 - M_1 - M_4 - M_3)} \times 100$

- b) Para os galos e galinhas:

— com miudezas comestíveis: $\frac{M_{10} - M_{12}}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$

— sem miudezas comestíveis: $\frac{M_{10} - M_{12}}{(M_0 - M_1 - M_4 - M_3)} \times 100$

- 6.4. Se as 7 carcaças contêm, em média, 6 % ou menos de água estranha, a quantidade de aves sujeita ao controle é considerada como estando em conformidade.

- 6.5. Os resultados da análise para os galos, galinhas e frangos com a menção «ave refrigerada a seco» não podem ultrapassar os seguintes limites:

1. Para os frangos:

— com miudezas: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,48 + 39,9 = M_{11}$

— sem miudezas: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3,5 = M_{11}$

2. Para os galos e galinhas:

— com miudezas: $[(M_5 + M_4) - M_8 - M_9] \times 3,36 - 34,5 = M_{12}$

— sem miudezas: $(M_5 - M_8 - M_9) \times 3 = M_{12}$