

La Gaceta



DIARIO OFICIAL DE LA REPUBLICA DE HONDURAS

La primera imprenta llegó a Honduras en 1829, siendo instalada en Tegucigalpa, en el cuartel San Francisco, lo primero que se imprimió fue una proclama del General Morazán, con fecha 4 de diciembre de 1829.



Después se imprimió el primer periódico oficial del Gobierno con fecha 25 de mayo de 1830, conocido hoy, como Diario Oficial "La Gaceta".

AÑO CXXXVI TEGUCIGALPA, M. D. C., HONDURAS, C. A.

MARTES 15 DE OCTUBRE DEL 2013. NUM. 33,253

Sección A

Secretaría de Estado en los Despachos de Industria y Comercio

ACUERDO No. 43-2013

Tegucigalpa, M. D. C., 13 de septiembre de 2013

EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE INDUSTRIA Y COMERCIO

CONSIDERANDO: Que mediante Acuerdo Número 138-2012 de fecha 05 de diciembre 2012, se emitió el Reglamento Técnico sobre el **PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LA PÉRDIDA DE FLUIDOS EN POLLO ENTERO CONGELADO**, el cual regula el margen de tolerancia de pérdida de fluidos permitido en la República de Honduras para el pollo entero congelado. Dicho acuerdo fue publicado en el Diario Oficial "La Gaceta" No. 33,112 de fecha 30 de abril del 2013.

CONSIDERANDO: Que con el fin de dar cumplimiento a los compromisos establecidos por Honduras en el acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial de Comercio, en su numeral 2.9.2 que literalmente indica 2.9.2 notificarán a los demás Miembros, por conducto de la Secretaría, cuáles serán los productos abarcados por el reglamento técnico en proyecto, indicando brevemente su objetivo y razón de ser. Tales notificaciones se harán en una etapa convenientemente temprana, cuando puedan aún intro-

SUMARIO

Sección A Decretos y Acuerdos

43-2013	SECRETARÍA DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE INDUSTRIA Y COMERCIO Acuerda: Emitir el presente Reglamento Técnico sobre el PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LA PÉRDIDA DE FLUIDOS EN POLLO ENTERO CONGELADO , el cual tiene por objeto regular el margen de tolerancia de pérdida de fluidos permitido en la República de Honduras para el pollo entero congelado.	A. 1-4
---------	---	--------

Sección B Avisos Legales Desprendible para su comodidad

B. 1-44

ducirse modificaciones y tenerse en cuenta las observaciones que se formulen, se notificó ante dicho comité (OTC) el Acuerdo sobre el Procedimiento para determinar la Pérdida de Fluidos de Pollo Entero Congelado por un periodo de sesenta (60) días iniciando dicho plazo el 07 de marzo del 2013, asimismo tal como lo establece el acuerdo OTC los miembros pueden solicitar a la otra parte extensión de plazo para la emisión de observaciones, Estados Unidos de América solicitó a Honduras extender dicho plazo a lo cual Honduras tuvo anuencia y el plazo de emisión de observaciones del Procedimiento finalizó el 04 de junio 2013.

CONSIDERANDO: Que se recibieron observaciones al Procedimiento para determinar la Pérdida de Fluidos de Pollo Entero Congelado de parte de las siguientes organizaciones: 1. Asociación Nacional de Avicultores y Productores de Alimentos ANAPA –

Nicaragua, 2. Ministerio de Fomento, Industria y Comercio Dirección de Normalización y Metrología – Nicaragua, 3. Gerente General Cargill de Honduras, 4. Consejo Hondureño de la Empresa Privada (COHEP) / Asociación Nacional de Avicultores de Honduras (ANAVIH), 5. Director Proceso Industrial CADECA (Pollo Rey), 6. Compañía Avícola de Centroamérica.

CONSIDERANDO: Que mediante Dictamen Técnico de fecha 13 de septiembre de 2013, la Dirección General de Integración Económica y Política Comercial, considera procedente modificar el Acuerdo vigente con el objeto de incorporar todos los cambios aprobados técnicamente, para que el interesado pueda contar con un instrumento único de aplicación.

CONSIDERANDO: Que mediante Dictamen DGPC 01-2013 de fecha 10 de septiembre de 2013, la Dirección General de Protección al Consumidor considera procedente modificar el Acuerdo Vigente; con fundamento en la recomendación número 87 de la Organización Internacional de Metrología Legal (OIML), que contiene la Cantidad de Producto en preempacado aplicable para productos de masa variable como masa constante, se procedió a adaptar la tabla 1 para planes de muestreo contenida en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11.06, al **REGLAMENTO TECNICO HONDUREÑO SOBRE EL PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LA PERDIDA DE FLUIDOS EN POLLO ENTERO CONGELADO.**

POR TANTO:

En uso de sus atribuciones y en aplicación del artículo 247 de la Constitución de la República; artículos 36 numeral 8; 116 y 118 de la Ley General de la Administración Pública; 6, 23 y 41 de la Ley de Protección al Consumidor.

ACUERDA:

Artículo 1. Emitir el presente Reglamento Técnico sobre el **PROCEDIMIENTO PARA DETERMINAR LA PÉRDIDA DE FLUIDOS EN POLLO ENTERO CONGELADO**, el cual tiene por objeto regular el margen de tolerancia de pérdida de fluidos permitido en la República de Honduras para el pollo entero congelado.

Artículo 2. Principio General

El líquido o fluido que pierde el pollo entero congelado en su proceso de descongelamiento no debe exceder más de 120g/Kg o 12% máximo del contenido nominal al alcanzar su temperatura de pollo fresco (0°C a 4°C).

Artículo 3. Toma de Muestras y Análisis de Conformidad

1. Determinar lote de inspección.
 - 1.1 Inspecciones llevadas a cabo en las plantas de producción, instalaciones del empacador y otros puntos de distribución o comercialización.

Un lote de inspección tomado en la línea de producción, debe consistir de todos los preempacados no rechazados por el sistema de chequeo. Se debe tener cuidado de tomar las previsiones para que se hagan sólo los ajustes de operación normales por los operarios en la producción. Las muestras de preempacados deben ser tomadas después del punto final de chequeo del empacador.

Cuando las muestras de preempacados son:

- a) Tomadas de la línea de producción: el tamaño del lote de inspección debe ser igual a la producción máxima por hora de la línea de producción sin ninguna restricción como al tamaño del lote de inspección;
- b) Muestras tomadas en las bodegas del empacador:
 - La producción de la línea de producción exceda a 10 000 preempacados por hora: el tamaño del lote de inspección

La Gaceta

DIARIO OFICIAL DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS
DECANO DE LA PRENSA HONDUREÑA
PARA MEJOR SEGURIDAD DE SUS PUBLICACIONES

LIC. MARTHA ALICIA GARCÍA
Gerente General

JORGE ALBERTO RICO SALINAS
Coordinador y Supervisor

EMPRESA NACIONAL DE ARTES GRÁFICAS
E.N.A.G.

Colonia Miraflores
Teléfono/Fax: Gerencia 2230-4956
Administración: 2230-3026
Planta: 2230-6767

CENTRO CÍVICO GUBERNAMENTAL

- debe ser igual a la producción máxima por hora de la línea de producción sin ninguna restricción como el tamaño del lote de inspección; o
- La producción de la línea de producción es 10 000 o menos por hora: el tamaño del lote de inspección no debe exceder a 10 000 preempacados.
- c) Si las muestras son tomadas en otros puntos de distribución o comercialización, el tamaño del lote será la totalidad del producto existente.
2. Determinar el tamaño de la muestra apropiado para el lote de inspección y el número de preempacados a los que se permite exceder el porcentaje (%) de pérdida de líquidos (ver Art. 2 y Art. 8 según se indica en la siguiente tabla.

Planes de Muestreo para Preempacados

Tamaño del lote de inspección	Tamaño de la muestra	Número de Preempacados en la muestra permitidos que excedan el porcentaje (%) de pérdida de líquidos
Hasta 150	5	0
151 a 1,200	20	1
1,201 a 10,000	32	2
10,001 a 35,000	50	3
35,001 a 50,000	80	5
Más de 50,000	125	7

3. Proceda a realizar el análisis de las muestras para determinar el porcentaje de pérdida de líquido del pollo según se indica en el artículo 5, si el número de preempacados no conforme (ver Art. 2 y Art. 8) del muestreo en análisis excede el total permitido en la columna 3 de la tabla, la muestra no cumple con los requisitos establecidos en el presente reglamento.
- Artículo 4. Preparación previa a la aplicación del procedimiento.**
1. **Toma de Datos en la Planta de Producción o en los Puntos de Distribución o Comercialización.** Se deben registrar los datos en una hoja de control que establecerá la Autoridad Nacional Competente.
 2. **Aseguramiento de la Muestra.** Al retirar la muestra de pollo entero congelado se debe colocar dentro de una bolsa de polietileno impermeable, se cierra y se coloca en un recipiente tipo termo con hielo triturado para mantener la cadena de frío.
 3. **Traslado.** El pollo entero congelado se llevará preferiblemente de forma directa después de retirar la muestra de las plantas de producción o de los puntos de distribución o comercialización sin retrasos indebidos al laboratorio.
- Nota:** El laboratorio será el lugar que la autoridad Competente ha preparado con el fin de realizar el procedimiento para determinar la pérdida de fluidos en el pollo entero congelado.
4. **Toma de Datos en el Laboratorio.** Se deben registrar los datos en una hoja de control que establecerá la Autoridad Nacional Competente.
 5. **Equipo y Materiales**
El equipo debe estar calibrado y con la referencia del certificado de calibración vigente.
- a. Termómetro de espiga digital.
 - b. Equipo para medir temperatura y humedad relativa.
 - c. Balanza.
 - d. Centrífuga.
 - e. Bolsas de polietileno impermeable para el traslado.
 - f. Recipientes tipo termo.
 - g. Bolsas dobles de plástico de un tamaño apropiado (aproximadamente 700 mm por 300 mm).
 - h. Dispositivo para colgar el producto (pollo entero congelado).
 - i. Ganchos afilados de 230 mm hechos de alambre del diámetro de 3mm (tipo gancho de carnicería).
 - j. Tubo de ensayo para centrífuga con capacidad de 250 ml.
 - k. Pipeta de Pasteur.
 - l. Hielo triturado.
 - m. Punzón para abrir agujero en pollo congelado (para toma de temperatura) con diámetro igual o mayor al diámetro del sensor de temperatura.

Artículo 5. Procedimiento

Se determinará la pérdida de líquido del pollo mediante la aplicación de la fórmula que se indica en el inciso 12 ó 13.5 según sea el caso de este procedimiento, el cual se desarrolla a continuación.

1. Tome una doble bolsa de plástico de un tamaño apropiado aproximadamente entre 700 mm por 300 mm y pésela al gramo más cercano llamado "A" en la fórmula.
2. Tomar el pollo entero congelado en las plantas de producción o en el puesto de distribución aún en su empaque y proceder a limpiar el exterior del empaque de cualquier resto del proceso de producción.
3. Coloque el pollo entero congelado con su empaque en la doble bolsa plástica. Sin sacar el pollo de la doble bolsa

- plástica, remueva su empaque y cualquier etiqueta incluida. Retenga en la doble bolsa plástica cualquier hielo formado dentro del empaque.
4. Descarte el empaque y la etiqueta.
 5. Pesar el pollo entero congelado dentro de la doble bolsa plástica, al gramo más cercano llamado "B" en la fórmula.
 6. Cuelgue adecuadamente en un dispositivo para tal efecto el pollo entero congelado dentro de la doble bolsa plástica y cierre con seguridad el cuello de la bolsa. La doble bolsa será suspendida por ganchos (Los ganchos afilados de 230 mm hechos de alambre del diámetro de 3mm son convenientes).
 7. Mantenga el pollo entero congelado dentro de la doble bolsa plástica colgada a una temperatura ambiente controlada entre $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$, monitoreando permanentemente la temperatura del pollo una vez iniciado el ensayo hasta que alcance la temperatura de pollo fresco (0°C a 4°C). Para medir la temperatura en condiciones de pollo fresco, se introducirá el termómetro en la pechuga del pollo a una profundidad de 25 mm.
 8. Abra la doble bolsa plástica sin sacar el pollo descongelado, y sin permitir que cualquier líquido escape, retire y conserve cualquier dispositivo que asegura las piernas y extraiga cualquier menudo contenido en el pollo, en caso que el pollo entero lo contenga.
 9. En caso de que el pollo entero tenga menudo:
 - 9.1 Drene el exceso del líquido del paquete de los menudos en la doble bolsa plástica, quite los menudos y suspenda el ave de un ala por medio de un gancho de alambre pequeño. Conserve el paquete vacío de los menudos.
 - 9.2 Asegúrese de que todas las partes del menudo del pollo puedan drenar libremente y con seguridad, cierre de nuevo el cuello de la doble bolsa plástica.
 - 9.3 Pese en forma conjunta el paquete vacío de los menudos y cualquier dispositivo de sujeción de la pierna al gramo más cercano llamado "C" en la fórmula.
 10. Drene por otro período, siempre y cuando no se exceda la temperatura de pollo fresco (0°C a 4°C). Al final del período remueva el pollo después de sacudirlo para quitar cualquier líquido que pueda estar atrapado dentro del ave.
 11. Pese la doble bolsa plástica y el contenido al gramo más cercano llamado "D" en la fórmula.
 12. Si no hay capa de grasa de pollo en la doble bolsa plástica: Utilice esta fórmula para calcular la proporción de líquido:

$$\text{Proporción de fluido expresado g/kg} = \frac{D - A}{B - A - C} \times \frac{1000}{1}$$

Dónde:

- A = Peso de la doble bolsa plástica vacía.
 B = Peso del pollo entero congelado dentro de la doble bolsa plástica.
 C = Peso del paquete vacío de los menudos y cualquier dispositivo de sujeción de la pierna.
 D = Peso de la doble bolsa plástica y el contenido.

13. Si hay capa de grasa de pollo en la doble bolsa plástica:

- 13.1 Vierta cuidadosamente el contenido de la doble bolsa plástica en el tubo de ensayo para la centrifuga seleccionando el volumen adecuado (aproximadamente 250 ml).
- 13.2 Pesar el tubo de ensayo para la centrifuga y su contenido al gramo más cercano llamado "E" en la fórmula.
- 13.3 Inicie la centrifugación a 1000 rpm durante un periodo de 5 - 10 minutos, quite la capa de grasa del pollo del tubo de ensayo con la ayuda de una pipeta de Pasteur.
- 13.4 Pesar de nuevo el tubo de la centrifuga y su contenido al gramo más cercano llamado "F" en la fórmula.
- 13.5 Utilice esta fórmula para calcular la proporción de líquido:

$$\text{Proporción de fluido expresado g/kg} = \frac{D - A (E - F)}{B - A - C} \times \frac{1000}{1}$$

Dónde:

- A = Peso de la doble bolsa plástica vacía.
 B = Peso del pollo entero congelado dentro de la doble bolsa plástica.
 C = Peso del paquete vacío de los menudos y cualquier dispositivo de sujeción de la pierna.
 D = Peso de la doble bolsa plástica y el contenido.
 E = Peso del tubo de ensayo y su contenido en gramo, antes del centrifugado.
 F = Peso del tubo de ensayo y su contenido en gramo, después del centrifugado.

Artículo 6. Vigilancia y Verificación. Corresponde la vigilancia y verificación de este reglamento técnico a la Secretaría de Estado en los Despachos de Industria y Comercio a través de la Dirección General de Protección al Consumidor.

Artículo 7. Sanciones. La Secretaría de Industria y Comercio a través de la Dirección General de Protección al Consumidor, impondrá las sanciones correspondientes en caso de incumplimiento del presente reglamento, de conformidad a lo establecido en la Ley de Protección al Consumidor vigente.

Artículo 8. Transitorio. Las empresas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el principio general del Procedimiento para Determinar la Pérdida de Fluidos en Pollo Entero Congelado, aceptando hasta un máximo de 14% de pérdida de fluidos del contenido nominal hasta el 31 de mayo del año 2014, y a partir del 01 de junio del año 2014, el porcentaje máximo de pérdida de fluidos del contenido nominal será un 12% de conformidad con el artículo 2 de este Reglamento.

Artículo 9. Vigencia. El presente Acuerdo entrará en vigencia el 01 de junio del año 2013 y deberá ser publicado en el Diario Oficial "La Gaceta".

SEGUNDO. El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial "La Gaceta".

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE

JOSÉ ADONIS LAVAIRES FUENTES
 SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE
 INDUSTRIA Y COMERCIO

LUISA AMANDA MENDIETA
 SECRETARIA GENERAL