



Tegucigalpa M. D. C. 05 de diciembre de 2012

ACUERDO No. 138-2012

EL SECRETARIO DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE INDUSTRIA Y COMERCIO

CONSIDERANDO: Que el pasado 14 de mayo del año 2012 se firmó la Resolución No. 291-2012 (COMIECO-LXII) del Consejo de Ministros de la Integración Económica Centroamericana con la primera actualización del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Pre empacados.

CONSIDERANDO: Que en la segunda (II) Ronda de Negociaciones de Unión Aduanera Centroamericana llevada a cabo en la ciudad de Tegucigalpa, Honduras del 24 al 27 de abril del año 2012, se reunieron los Viceministros de Integración Económica acordando que la regulación del procedimiento para determinar la pérdida de líquidos permitida en el pollo se regirá conforme a la legislación nacional.

CONSIDERANDO: Que mediante Decreto 24-2008 se aprobó la Ley de Protección al Consumidor vigente, la cual en el artículo 23 de Requisitos de Etiquetado, numeral 3) estipula que los bienes pre empacados o envasados para el consumo o la salud deberán contener la información del *Contenido Neto, cantidad o especificaciones de medidas*. Sin perjuicio de las demás disposiciones legales que dicha ley contempla.

CONSIDERANDO: Que el Artículo 6 numeral 6 de la Ley de Protección al Consumidor otorga como atribución de la Autoridad de Aplicación el dictar las regulaciones y reglamentaciones necesarias para garantizar el pleno cumplimiento de la aplicación de la ley; así mismo el artículo 41 del mismo cuerpo manda obliga a la Autoridad de Aplicación emitir los reglamentos técnicos necesarios a efecto de determinar el régimen de tolerancia o de variación aplicable al contenido de los embases y empaques.

CONSIDERANDO: Que la Dirección General de Protección al Consumidor efectuó estudios de pérdida de líquidos en los pollos, en los que participaron representantes de las empresas avícolas, Compañía Avícola Centroamericana (Pollo Rey), Empresa avícola el Cortijo y Cargill de Honduras (Pollo Norteño), arrojando como resultado el porcentaje de promedio de pérdida de líquidos.

POR TANTO:

En uso de sus atribuciones y en aplicación del artículo 247 de la Constitución de la Republica; 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 CONGELADO**, el cual regula el margen de tolerancia de pérdida de fluidos permitido en la República de Honduras para el pollo congelado

Artículo 2. Principio General

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



Artículo 3. Toma de Muestras

Las muestras se tomarán en las plantas de producción o en los puntos de distribución con base a lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 01.01.11:06 Cantidad de Producto en Preempacados vigente.

Artículo 4. Preparación previa a la aplicación del procedimiento

4.1. Toma de Datos en la Planta de Producción o en los Puntos de Distribución. Se deben registrar los datos en una hoja de control que establecerá la Autoridad Nacional Competente.

4.2. Aseguramiento de la Muestra. Al retirar la muestra de pollo 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.

4.3. Traslado. El pollo congelado se llevara preferiblemente de forma directa después de retirar la muestra de las plantas de producción o de los puntos de distribución sin retrasos indebidos al laboratorio.

Nota: El laboratorio será el lugar que la autoridad Competente ha preparado con el fin realizar el procedimiento para determinar la pérdida de fluidos en el pollo congelado.

4.4. Toma de Datos en el Laboratorio. Se deben registrar los datos en una hoja de control que establecerá la Autoridad Nacional Competente.

4.5. 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. Centrifuga.
- 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 centrifuga 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 determinara 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 formula.



REPÚBLICA DE HONDURAS
SECRETARÍA DE ESTADO EN LOS DESPACHOS DE INDUSTRIA Y COMERCIO

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 asegure 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 suspéndalos de un ala del ave 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 el 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. Transitorio. Las empresas deberán dar cumplimiento a lo establecido en el principio general del *Procedimiento para Determinar la Pérdida de Fluidos en Pollo Congelado*, aceptándose hasta un máximo de 14% de pérdida de fluidos del contenido nominal a partir del 01 de junio del año 2013, 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%.

Artículo 7. Vigencia. El presente Acuerdo entrará en vigencia el 01 de junio del año 2013 y deberá ser publicado en el Diario Oficial "La Gaceta".

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE


JOSE ADONIS LAVARE FUENTES
Secretario de Estado en los Despachos de Industria y Comercio


LUISA AMANDA MENDIETA
Secretaria General


