



Carne y Productos Cárnicos. Carne de Aves (*Gallus gallus domesticus*), faenada enteras, sus cortes y sus menudos para Consumo Humano. Requisitos Sanitarios y de Inocuidad.

NTON
03003

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense

CORRESPONDENCIA: No aplica

Descriptores: alimentos; carne de aves; inocuidad

ICS:67.120.10

INFORME

El Comité Técnico a cargo de la revisión de la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense denominada: **NTON 03003:2023 Carne y Productos Cárnicos. Carne de Aves (*Gallus gallus domesticus*), faenada enteras, sus cortes y sus menudos para Consumo Humano. Requisitos Sanitarios y de Inocuidad** estuvo integrado por representantes de las siguientes organizaciones:

MONISA/Pollo Rico

Mauricio Chamorro

MONISA/Pollo Rico

Eda Álvarez

Cargill de Nicaragua S.A.

Alfredo José Vélez Lacayo

Cargill de Nicaragua S.A.

Gabriel Lacayo Delgadillo

Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA)

Carlos Martínez Guzmán

Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA)

Dany Rosales Gutiérrez

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)

Anielka Morales

Esta Norma fue aprobada por el Comité Técnico de Normalización en la sesión de trabajo del martes, 11 de julio de 2023

1. OBJETO

Establecer:

- a. Los requisitos de inocuidad que deben cumplir las aves (*Gallus gallus domesticus*) faenadas enteras, en cortes y menudos destinados para el consumo humano.
- b. Los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados a su procesamiento.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable a:

- a. La carne de aves (*Gallus gallus domesticus*) faenadas enteras, en cortes y menudos destinados para el consumo humano.
- b. Los establecimientos de procesos de carne de aves (*Gallus gallus domesticus*), enteras, en cortes, menudos, preparados de carne y productos terminados.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento, los cuales aplicarán en su versión vigente.

- a. NTON 03 021-11/RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre-empacados) o su versión vigente.
- b. NTON /RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos o su versión vigente.
- c. NTON 03 079 - 08 Requisitos para el Transporte de Productos Alimenticios o su versión vigente.
- d. NTON 03 041-03 Almacenamiento de Productos Alimenticios o su versión vigente.
- e. NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores o su versión vigente.
- f. NTON 03 093-10/RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de higiene para alimentos no procesados y Semiprocesados o su versión vigente.
- g. NTON 03 001-98 Directrices para la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control o su versión vigente.

4. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento, aplican los siguientes términos y definiciones:

1. Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

[FUENTE: CAC/RCP-1-1969]

2. Ave faenada. Separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

[FUENTE: CAC/RCP 58-2005]

3. Aves de Corral. Todas las aves domésticas (jóvenes y adultas) de la especie Gallus gallus domesticus, que se utilizan para la producción de carne y sometida a un régimen de manejo intensivo, para consumo humano.

Nota aclaratoria: Para efectos de esta norma, se entenderá que la indicación “carne de aves” será aplicada a esta especie.

[FUENTE: NTON 11 029 - 17]

4. Bodega de alimentos. Establecimiento que se utiliza para almacenar y distribuir alimentos para consumo humano, incluyendo materias primas y aditivos alimentarios.

[FUENTE: RTCA 67.01.30.06, mod.]

5. Carne. Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

[FUENTE: CAC/RCP 58-2005]

6. Carne congelada. Es la carne sometida a un proceso de congelación mediante frío hasta alcanzar una temperatura interna menor o igual a -18°C.

7. Carne fresca; carne refrigerada. Es la carne sometida a un proceso de conservación mediante frío, a una temperatura interna en el rango de 0° C a 4° C.

8. Carne de ave deshuesada mecánicamente (CDM). Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado de aves de corral, utilizando medios mecánicos que modifica la estructura de la fibra muscular.

[FUENTE: CAC/RCP 58-2005, mod]

9. Criterios microbiológicos de inocuidad. Define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basado en la ausencia o presencia, o en la cantidad de micro organismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote y es aplicable a productos comercializados.

[FUENTE: RTCA 67.04.50:17]

10. Envase Primario. Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación. También se designa simplemente como “envase”.

11. Establecimiento de proceso; planta de proceso. Establecimiento que se encuentren bajo el control de una misma administración, incluyendo el edificio, las instalaciones físicas y sus alrededores.

[FUENTE: NTON 03 069 -06/RTCA 67.0 1.33:06, mod]

12. Envase Secundario. Es todo recipiente que tiene contacto con uno o más envases primarios, con el objeto de protegerlos y facilitar su comercialización hasta llegar al consumidor final. El envase secundario usualmente es usado para agrupar en una sola unidad de expendio varios envases primarios. El envase secundario también se designa como “empaque”.

13. Lote. Conjunto de unidades de un producto que se ha elaborado y/o procesado en condiciones similares de acuerdo con el Plan HACCP de cada empresa.

[FUENTE: ISO 22005:2007, mod]

14. Muestra. Conjunto formado por uno o más elementos (o parte de un producto) seleccionados por distintos medios en una población (o en una cantidad importante de producto). Tiene por objeto ofrecer información sobre una característica determinada de la población (o el producto) analizada y servir de base para adoptar una decisión relativa a la población, el producto o el proceso que los haya generado.

[FUENTE: CAC/GL 50-2004]

15. Reproceso. Se entiende cuando el producto terminado o no, regresa a una etapa u operación previa que le dio origen.

NOTA. En el anexo A se establecen las denominaciones comerciales relativas a las características de la carne cruda de aves, faenada, entera, en cortes y sus despojos comestibles (Hígados, Mollejas, Patas y Pescuezos) destinados para el consumo humano.

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Establecimientos

1. Todo establecimiento de proceso e importadores objeto de la presente norma debe registrarse ante la ANC en el ámbito de sus competencias, así como contar con vigilancia a través de los inspectores oficiales del IPSA en cada establecimiento de proceso de forma permanente.

2. Los establecimientos de proceso deben cumplir con todas las regulaciones sanitarias aplicables, en su versión vigente y de manera particular:

- a. Implementar las Buenas Prácticas de Higiene de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 093-10/RTCA 67.06.55:09 Buenas Prácticas de higiene para alimentos no procesados y semiprocesados o su versión vigente
- b. Diseñar e implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), de acuerdo a la NTON 03 001 – 98, el cual estará fundamentado en los Programas de pre requisito, dicho sistema estará desarrollado por un equipo capacitado y multidisciplinario en el tema y deberá ser aprobado por el IPSA.
- c. Cumplir con lo establecido en la NTON 03 079 – 08, referente al transporte de productos alimenticios.
- d. Cumplir con lo establecido en la NTON 03 041- 03, con respecto a las actividades de almacenamiento.
- h. Cumplir con lo establecido en la NTON 03 026-10 Manipulación de Alimentos. Requisitos sanitarios para manipuladores.

5.2. Características organolépticas

La carne de aves debe estar en buen estado, higiénico e inocuo, apta para el consumo humano, de manera particular:

- a. **Color y olor.** La carne de aves debe tener color y olor característicos según su designación y no podrá tener color y olor extraños o anormales, que afecte la inocuidad.
- b. **Consistencia.** La grasa y el tejido muscular de la carne deben ser firmes y elásticos al tacto.

6. CONDICIONES DE INOCUIDAD Y PROCESO

6.1. Temperatura interna de la carne

1. El control efectivo del proceso requiere la formulación y aplicación de sistemas apropiados, siendo el establecimiento el principal responsable de aplicar y supervisar los sistemas de control del proceso para garantizar la inocuidad y salubridad de la carne y despojos comestibles.
2. La carne de aves en los establecimientos de proceso debe cumplir los siguientes requisitos:

- a. Para el aseguramiento de la inocuidad e higiene de la carne de aves, el establecimiento debe cumplir con una temperatura interna a la salida del tanque de enfriamiento no mayor a 6.6 °C.
- b. En el caso de aves reproductoras pesadas, el establecimiento debe cumplir con una temperatura interna a la salida del tanque de enfriamiento, no mayor a 12 °C y deberá ser empacada entera pasando directamente a congelamiento.

- c. Si el establecimiento garantiza temperaturas internas a la salida del chiller igual o menor a 6.6 °C en este tipo de aves, este podrá realizar sus cortes.
- d. Después del proceso de enfriamiento, la temperatura interna máxima para la carcasa no excederá los 13 °C en el área de corte y empaque.

6.2. Temperatura interna de la carne en almacenamiento y despacho

En las bodegas y despacho se debe garantizar una temperatura interna:

- a. Carne fresca en el rango de 0 °C a 4 °C
- b. Carne congelada a una temperatura menor o igual a -18 °C

6.3. Vida útil

1. La vida útil de la carne de aves fresca será de siete días posteriores a su sacrificio.

NOTA. Todo establecimiento que requiera ampliar la vida útil de la carne fresca deberá realizar una solicitud de estudio por escrito ante la ANC, la cual revisará e indicará los requisitos que deberá cumplir para su validación y una vez obtenidos los resultados, estos serán sometidos a una evaluación de riesgo para determinar cuál será tiempo de vida útil del producto fresco.

2. La vida útil de la carne de aves congelada en almacenes posterior a su sacrificio será como máximo un año cumpliendo con una temperatura interna menor o igual a -18 °C.

6.4. Reproceso de carne de aves

1. Debe realizarse únicamente, en establecimientos de proceso aprobados por el IPSA. Cada establecimiento deberá elaborar un procedimiento de acuerdo con el reproceso que desea realizar, la autoridad revisará y aprobará dicho procedimiento. Esta disposición también aplica para los procedimientos de reprocesos por traumas y patologías.

2. En el caso de productos previamente congelados, la reprocesamiento de estos debe finalizar dándoles la condición de congelados, y en ningún caso en un estado distinto. Se debe declarar en la etiqueta que el producto fue reprocesado.

3. La vida útil del producto congelado que pasó por una etapa de reproceso iniciará a partir de la fecha de sacrificio del ave, de acuerdo con las condiciones de temperatura interna establecidas en el numeral 2 del inciso 6.3.

7. PROGRAMAS DE MUESTREO DE MICROBIOLOGÍA Y RESIDUOS

1. Las muestras para la verificación de inocuidad del producto de acuerdo con esta norma, debe realizarse según lo indicado en este capítulo.
2. Las muestras requeridas al amparo de esta norma se podrán tomar en los establecimientos de proceso.

3. Se establecerá anualmente un programa nacional de microbiología y de residuos químicos en carne de pollo, el cual es de carácter obligatorio su cumplimiento por los establecimientos aprobados por el IPSA. El incumplimiento dará efecto a una falta grave.
4. Correspondrá al inspector oficial asignado por la Autoridad Competente IPSA, la recolección y remisión de la muestra al laboratorio oficial. El establecimiento debe proporcionar equipos, instrumentos y condiciones necesarias para la toma y envío de las muestras.
5. Los programas de microbiología y de residuos estarán sujeto a modificaciones por requerimientos comerciales, en donde los establecimientos interesados a exportar deberán asumir los requisitos solicitados por el país.

7.1. Programa microbiológico

El programa de criterios microbiológicos corresponderá a:

1. Desempeño en *Escherichia Coli*
 - a. Ventana móvil *Escherichia Coli*
 - i. Las muestras deberán ser recolectadas al azar a la salida del chiller, se tomará una carcasa cada 22000 aves procesadas, los criterios para establecer cumplimiento se define en 3 categorías de la siguiente manera:
 - resultados entre 0 y 100 UFC/mL, se consideran aceptables
 - resultados entre 101 a 1000 UFC/mL se consideran marginales
 - resultados mayores a 1000 UFC/mL se consideran inaceptables
 - ii. Lo máximo permitido en una ventana de 13 muestras consecutivas será 3 marginales y ninguna inaceptable. En caso de incumplimiento de parámetros el establecimiento deberá implementar las medidas correctivas pertinentes y comunicarlas a través de los mecanismos existentes de manera oportuna a IPSA.
 2. Desempeño en *Salmonella Spp*
 - a. Para *Salmonella Spp*, el establecimiento ejecutará el programa indicado por la ANC, donde los resultados no deberán sobre pasar los parámetros descritos a continuación:
 - Para el control y vigilancia de *Salmonella Spp*, en carcasa a la salida del tanque de enfriamiento, el establecimiento deberá enviar una muestra semanal, cumpliendo con un total de 52 muestras en un año a partir de su fecha de inicio, mediante el método de enjuague, se establece que el máximo de muestras positivas permitidas será de 7 muestras, lo cual representa el 14%.
 - Para el control y vigilancia de *Salmonella Spp*, en pollo entero, partes/piezas, el establecimiento deberá enviar una muestra quincenal, la cual se tomará al azar en

cualquier etapa del proceso cumpliendo con un total de 26 muestras en un año a partir de su fecha de inicio, se establece que el máximo de muestras positivas permitidas será de 4 muestras, lo cual representará el 15%.

- Para el control y vigilancia de *Salmonella Spp*, CDM/carne molida, el establecimiento deberá enviar una muestra quincenal, la cual se tomará al azar en cualquier etapa del proceso cumpliendo con un total de 26 muestras en un año, se establece que el máximo de muestras positivas permitidas será de 8 muestras, lo cual representará el 33%.
- b. Cuando el establecimiento sobrepase el desempeño aceptable en el ciclo anual, éste deberá remitir a la ANC un plan de acción, el cual será verificado, evaluado y aprobado por la por la misma.

NOTA. Para los establecimientos que procesen aves adultas (gallina y gallo) deberán realizar muestreo de microbiología de acuerdo con los procedimientos estipulados por la ANC, con la finalidad de mantener vigilancia del producto, con el fin de validar el estándar de desempeño de *Salmonella Spp*. Así mismo, se muestreará producto entero, en piezas/marinado, y CDM/carne molida.

7.2. Programa de residuos

1. Los establecimientos que se encuentran bajo el sistema de inspección deberán cumplir con el programa nacional para el monitoreo de residuos químicos, contaminantes y medicamentos veterinarios tanto en productos procesados a nivel nacional como productos importados, los cuales serán vigilados por la ANC.
2. El IPSA a través del Laboratorio Nacional de Residuos, realizará análisis de todos los compuestos químicos de acuerdo con sus usos y prohibiciones, el plan nacional de residuos estará sujeto a modificaciones de acuerdo con los diferentes factores de comportamiento de cada establecimiento.
3. La frecuencia, distribución y métodos de muestreo lo definirá la ANC, para la distribución estadística, de las muestras anuales que contempla el Plan de Residuos Biológicos entre todos los establecimientos autorizados, se tomará de conformidad a la producción real del año anterior.
4. En los casos en que los resultados laboratoriales indiquen incumplimiento de los parámetros establecidos en el programa nacional para el monitoreo de residuos químicos, contaminantes y medicamentos veterinarios, el establecimiento deberá implementar las medidas correctivas pertinentes y comunicarlas a través de los mecanismos existentes de manera oportuna a la ANC.
5. Para los establecimientos que procesen aves adultas (gallina y gallo) se realizará muestreo de residuos biológicos de acuerdo con los procedimientos estipulados por la ANC, con la finalidad de mantener vigilancia del producto.

8. PRODUCTO IMPORTADO

1. Se recibirán productos procedentes de establecimientos habilitados por la Autoridad Sanitaria Competente.
2. Para la recepción de estos productos, se debe garantizar una temperatura interna del producto igual o menor a -18 °C.
3. Se debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTON 03 079 – 08 o en su versión vigente.
4. Se debe implementar el muestreo microbiológico y de residuos en carne de aves (*Gallus gallus domesticus*) importadas, de conformidad a:
 - a. Las muestras se tomarán en las bodegas del importador o sitio destino del contenedor por el personal técnico de la Autoridad Competente para su posterior traslado al Laboratorio Nacional de Diagnóstico Veterinario y Microbiología de los Alimentos o al Laboratorio Nacional de Residuos Químicos y Biológicos, en recipientes asegurados con marchamo oficial que garanticen la cadena de frío hasta el momento de la prueba.
 - b. Para la toma de muestra, deberá existir un protocolo en el cual se garantice un área destinada para la toma de la muestra, acompañado de un programa de limpieza y desinfección en el cual se consideran lo siguiente:
 - i. Inspección y Verificación: Verificar el proceso de limpieza y desinfección, realizar controles microbiológicos de superficies ambiente y utensilios con cierta frecuencia para validar el procedimiento de limpieza y desinfección; es propiedad del establecimiento establecer la frecuencia de estos controles.
 - ii. Validación del procedimiento de limpieza: Una vez establecido el procedimiento de limpieza y desinfección es necesario validarlo. Para ello se tomarán muestras, de sitios críticos, para recuentos de "microorganismos totales" o de algún grupo en particular en 3 días diferentes y se evaluaran los resultados para establecer si el procedimiento de limpieza y desinfección es eficaz. Si los resultados muestran que no es eficaz se deberán modificar las operaciones y/o los productos usados.
 - c. De no existir un protocolo, se tomará la muestra según la presentación del envase primario para ser remitida al laboratorio oficial.
 - d. Para la toma de muestra de producto importado, que ingrese sin envase independiente primario, se tomará la unidad completa del envase secundario.
 - e. De ingresar producto en empaques primarios independientes se tomará la muestra al azar.
 - f. Para el muestreo microbiológico, la frecuencia de la toma de muestra se realizará uno de cada cinco contenedores acumulativos por país, tomando en consideración el RTCA 67.04.50:17 o en su versión vigente.

- g. Cuando el importador notifique su programación a la ANC, previamente, por escrito y al menos con una semana de anticipación, la frecuencia antes indicada se aplicará a dicha programación y no a cada ingreso de embarque individual. En esta notificación se debe incluir la cantidad y los números de lotes por contenedor.
- h. Por cada contenedor seleccionado se tomarán 5 muestras, independientemente del número de lotes contenido en el mismo a como establece en el RTCA de criterios microbiológicos 67.04.50:17 o en su versión vigente, el producto quedará retenido hasta la obtención de resultados de laboratorio.
- i. Los parámetros para la vigilancia sanitaria deberán cumplir con lo establecido en el RTCA de criterios microbiológicos 67.04.50:17 o en su versión vigente.
- j. Para el muestreo en residuos, se aplicará el mismo protocolo de toma de muestra definido en el numeral 7.2 , sin embargo, la cantidad de muestras y distribución se realizará de acuerdo con el número de muestras tomadas en los establecimientos; el producto quedará retenido hasta la obtención de resultados de laboratorio.
- k. Cuando los resultados microbiológicos o de residuos de los productos importados sobrepasen los límites permisibles, estos serán objeto de rechazo.

9. ENVASE Y ETIQUETADO

9.2. Envasado.

- 1. Para la distribución y comercialización de la carne, debe colocarse dentro de envases primarios, que deben cerrarse de acuerdo con buenas prácticas de higiene.
- 2. Los envases primarios para el producto deben ser nuevos y de materiales de naturaleza tal que no reaccionen con el producto ni se disuelvan en él, y que además no le imparten olores o sabores extraños.
- 3. Las aves enteras con sus menudos deben envasar previamente el menudo, para luego introducirlo dentro de la cavidad del ave entera y posterior esta deberá colocarse en su envase primario.

9.3. Etiquetado.

Se debe cumplir con lo establecido en la NTON 03 021-11/RTCA 67.01.07:10.

10. SANCIONES

Se sancionará de acuerdo con lo establecido en la Ley No. 291, Ley básica de salud animal y sanidad vegetal, publicada en la Gaceta No. 136 de 1998.

11. DEROGACIÓN

Esta norma deroga y sustituye a la Norma NTON 03 023 – 12 publicada en el Diario Oficial La Gaceta, No. 163 del 28 de agosto del año 2014.

12. OBSERVANCIA

La verificación de esta norma estará a cargo del Instituto de Protección y Sanidad Agropecuaria (IPSA)

13. ENTRADA EN VIGOR

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, entrará en vigor en ciento ochenta (180) días, luego de su publicación en el Diario Oficial La Gaceta.

14. TRANSITORIO

Los Establecimientos que no cuenten con la implementación del Sistema APPCC (HACCP) tendrán un plazo no mayor de 365 días para la ejecución de este, contados a partir de la entrada en vigor de la presente norma.

15. ANEXOS

**Anexo A
(normativo)**
Denominaciones y conceptos relacionados

A.1 Pollo entero. Es el conjunto formado por la pechuga, dos alas, dos piernas, dos muslos, y el espinazo, todos unidos anatómicamente, y sin ninguna forma de separación entre sus partes. La carne de aves entero puede ser con menudos y sin menudos.

A.2 Cortes. Denominados también como "trozos" y "partes.

A.3 Pollo entero cortado. Es el conjunto formado por la pechuga, dos alas, dos piernas, dos muslos, y el espinazo, separadas conforme a las definiciones comerciales establecidas en la presente norma.

A.4 Medio Pollo. Comprende la mitad del ave, desde el final de la última vértebra cervical, hasta la sacra y la coccígea.

A.5 Cuarto de Pollo. Es el resultado de cortar en dos partes el medio carne de aves, o cortar la carne de aves entero en cuatro partes aproximadamente iguales.

A.6 Cuarto superior. Consiste en media pechuga, unida a un ala y a una porción del espinazo.

A.7 Cuarto inferior (Muslo y pierna). Comprende las extremidades inferiores desde la articulación coxo-femoral (cadera con fémur) hasta la articulación tibiometarsiana (inicio de la pata), así como los tejidos blandos que las rodean. Puede contener una porción del espinazo; también puede incluir grasa abdominal y dos costillas.

Si se incluyera el espinazo completo, o la pata, el corte seguirá siendo considerado muslo y pierna o cuarto inferior.

A.8 Muslo. Comprende la parte de las extremidades inferiores que va desde la articulación coxo-femoral (cadera con fémur) hasta la articulación femo-tibio-rotuliana (rodilla), así como los tejidos blandos que la rodean. Puede contener una porción del espinazo; también puede incluir grasa abdominal y dos costillas.

De otra manera, este corte consiste en el cuarto inferior, al que se le ha removido la pierna.

A.9 Pierna. Comprende la parte de las extremidades inferiores que va desde la articulación femo-tibio-rotuliana (rodilla) hasta la articulación tibio-metatarsiana (inicio de la pata), así como los tejidos blandos que la rodean.

Si se incluyera la pata, el corte seguirá siendo considerado pierna.

A.10 Muslo y pierna. Comprende los cortes de los numerales A.8 y A.9 unidos anatómicamente.

A.11 Pechuga. Comprende la clavícula y el esternón en toda su extensión hasta su unión con las costillas, así como los tejidos blandos que los rodean. Este corte no deberá incluir las costillas.

A.12 Pechuga sin hueso y sin piel. Es la pechuga a la que se le han removido los huesos y la piel. Este corte puede tener dos presentaciones:

1. Con carne de Costillas
2. Sin carne de Costillas

A.13 Pechuga con hueso y sin piel. Es la pechuga a la que se le ha removido la piel. Este corte puede tener dos presentaciones:

1. Con carne de Costillas
2. Sin carne de Costillas

A.14 Pechuga con costillas. Es la pechuga que ha sido separada del espinazo en la unión de las vértebras de la costilla con el espinazo.

La pechuga con costillas puede cortarse a lo largo del hueso de la pechuga (esternón) para hacer dos mitades aproximadamente iguales; o bien se puede remover la porción del hueso del deseo (clavicular) y cortar el resto de la pechuga a través del esternón en tres partes aproximadamente iguales. Para efecto del etiquetado, estas partes continuarán llamándose pechuga

A.15 Pechuga con espinazo (media pechuga). Es el corte no centrado que da dos mitades aproximadamente iguales de pechuga con espinazo.

A.16 Alas. Comprende toda la extensión de estas extremidades desde las articulaciones escapulohumeral hasta las falanges, así como los tejidos blandos que las rodean. Este corte no deberá incluir partes del espinazo. Este corte está conformado por tres partes:

- a. La región adherida al tronco más carnosa, constituida por el húmero
- b. La región media, constituida por ulna (cúbito) y radio;
- c. La región distal (punta), constituida por el carpometacarpo y las falanges.

A.17 Espinazo (espalda). Comprende las vértebras dorsales, lumbares, sacras y coccígeas, así como los tejidos blandos que las rodean. Este corte puede contener costillas.

A.18 Chincaca. Es la parte inferior del espinazo, conformada por las vértebras lumbares, sacras y coccígeas, así como los tejidos blandos que la rodean.

A.19 Despojos Comestibles o Menudos para consumo humano. Son el conjunto de patas, cabeza y pescuezo, molleja a la que se le ha quitado la grasa superficial y la membrana interna, corazón con o sin pericardio, hígado al que se le ha quitado la vesícula biliar.

NOTA. Para efectos de comercialización, los despojos comestibles o menudos deben denominarse con su propio nombre, entiéndase patas, pescuezo y cabeza, molleja o tilí, hígado, bazo y corazón, siempre que en su designación no representen error o engaño al consumidor.

A.20 Despojos no comestible para consumo humano: Son el conjunto de tráquea, intestinos, pulmones, plumas y sangre provenientes de aves faenadas.

A.21 Cabeza. Es la región superior del organismo, con base ósea y muscular que aloja los órganos sensitivos y motores, así como órganos de la visión, olfatorios y del tracto superior del aparato digestivo. Comprende los huesos del cráneo y cara, así como los tejidos blandos que las rodean.

A.22 Patas. Es la región constituida por el tarso, metatarso y falanges la cual se encuentra cubierta de tejidos blandos (escamosos) que los rodean.

A.23 Pescuezo. Conocido también como cuello, comprende el atlas, el axis y las vértebras cervicales, así como los tejidos blandos que las rodean, los músculos del cuello desde la base de la cabeza hasta la entrada del tórax.

A.24 Tórax. Su base ósea está constituida por las vértebras torácicas, costillas y el esternón, en esta última estructura se alojan las grandes masas musculares que conforman la pechuga. En el interior de esta región están el corazón, los pulmones, tráquea, esófago y sacos aéreos, órganos totalmente identificados.

NOTA. Estas denominaciones comerciales no inhiben otras formas de cortes que comercialmente puedan ser ofrecidas o demandadas por el mercado, siempre que en su designación no representen error o engaño al consumidor.

-última línea-