

**PROGRAMA COORDINADO PARA EL CONTROL OFICIAL DE LOS PRODUCTOS
ALIMENTICIOS
INFORMACIÓN SOBRE EL PROGRAMA A REALIZAR**

AÑO: 2005

OBJETIVO: Evaluar en la carne de ave la posible presencia de agentes para la retención del agua

DENOMINACIÓN: Seguridad, calidad y etiquetado de la carne de aves de corral en relación con la utilización de agentes para la retención del agua

Comunidades Autónomas participantes	
Andalucía	Aragón
Asturias	Cantabria
Castilla la Mancha	Castilla y León
Cataluña	Extremadura
Galicia	La Rioja
Madrid	Murcia
Navarra	País Vasco
G. Valenciana	
En las CC.AA. de Baleares y Canarias y en las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla no se realizará toma de muestras, si bien se consideran que los resultados que se obtengan serán extrapolables a estos territorios	

Nº DE PRODUCTOS A CONTROLAR: 36

PARÁMETROS OBJETO DE CONTROL:

Verificar la presencia de sustancias utilizados como agentes para la retención del agua en las pechugas de pollo refrigeradas y congeladas.