



APLICACIÓN DE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS RECOGIDOS EN EL REGLAMENTO (UE) 2017/1981 DE LA COMISIÓN DE 31 DE OCTUBRE DE 2017 POR EL QUE SE MODIFICA EL ANEXO III DEL REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO EN LO QUE RESPECTA A LAS CONDICIONES RELATIVAS A LA TEMPERATURA DURANTE EL TRANSPORTE DE CARNE

-Aprobado en la Comisión Institucional de 19 de diciembre de 2017-*

Con arreglo a los dictámenes de EFSA del 6 de marzo de 2014¹ y 8 de junio de 2016², y teniendo en consideración las herramientas de evaluación disponibles, es posible introducir enfoques alternativos más flexibles sobre las condiciones relativas a la temperatura durante el transporte de carne fresca, en particular de canales o de cortes de gran tamaño, sin que aumente el riesgo para la salud pública y sin apartarse del principio de base de que dicha carne debe estar enfriada a 7 °C por un descenso ininterrumpido de la temperatura. Esta mayor flexibilidad puede permitir que la carne llegue con más rapidez al consumidor después del sacrificio y, de ese modo, puede facilitar el comercio de carne fresca en el seno de la Unión.

BASE LEGAL

El Reglamento (UE) 2017/1981 de la Comisión de 31 de octubre de 2017 por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) Nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la temperatura durante el transporte de carne, permite autorizar a los establecimientos a transportar carne sin haber alcanzado previamente la temperatura de 7°C.

Los establecimientos autorizados deben cumplir una serie de condiciones ligadas al tipo de canal y al tiempo de transporte, que se recogen en el anexo de este documento, para poder realizar el transporte de la carne sin haber alcanzado los 7°C. Entre los requisitos se incluye el cumplimiento de un criterio microbiológico.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Dentro del enfoque de la ventana móvil, se toma una muestra por semana, expresada como media diaria máxima, para un periodo definido de diez semanas. En dicha muestra semanal, no se pueden superar los valores expresados en el anexo. Cada vez que se dispone de un nuevo resultado proveniente de una sesión de muestreo, éste se añade a la ventana, al mismo tiempo que se elimina el resultado más antiguo (lo que crea una

¹ EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81pp].

² EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38pp].



"ventana móvil"). La ventana, siempre consiste en 10 resultados (uno por semana), y avanza un resultado a la vez en el tiempo.

Al establecer el recuento de colonias aerobias expresado como media diaria máxima, no se contemplan resultados aceptables ($>m$ y $<M$), sólo satisfactorios e insatisfactorios. Según el nuevo *Reglamento (UE) 2017/1981*, la obtención de resultados satisfactorios en los muestreos contemplados en la ventana móvil de 10 semanas, habilita a la realización del transporte. Sin embargo, la obtención de un resultado no satisfactorio, es decir, superior a la media diaria máxima, supondrá un incumplimiento de los requisitos para este tipo de transporte de la carne, y deberá esperarse al menos 10 semanas hasta que se obtengan de nuevo 10 resultados satisfactorios seguidos.

CÁLCULO DE LA MEDIA MÁXIMA DIARIA

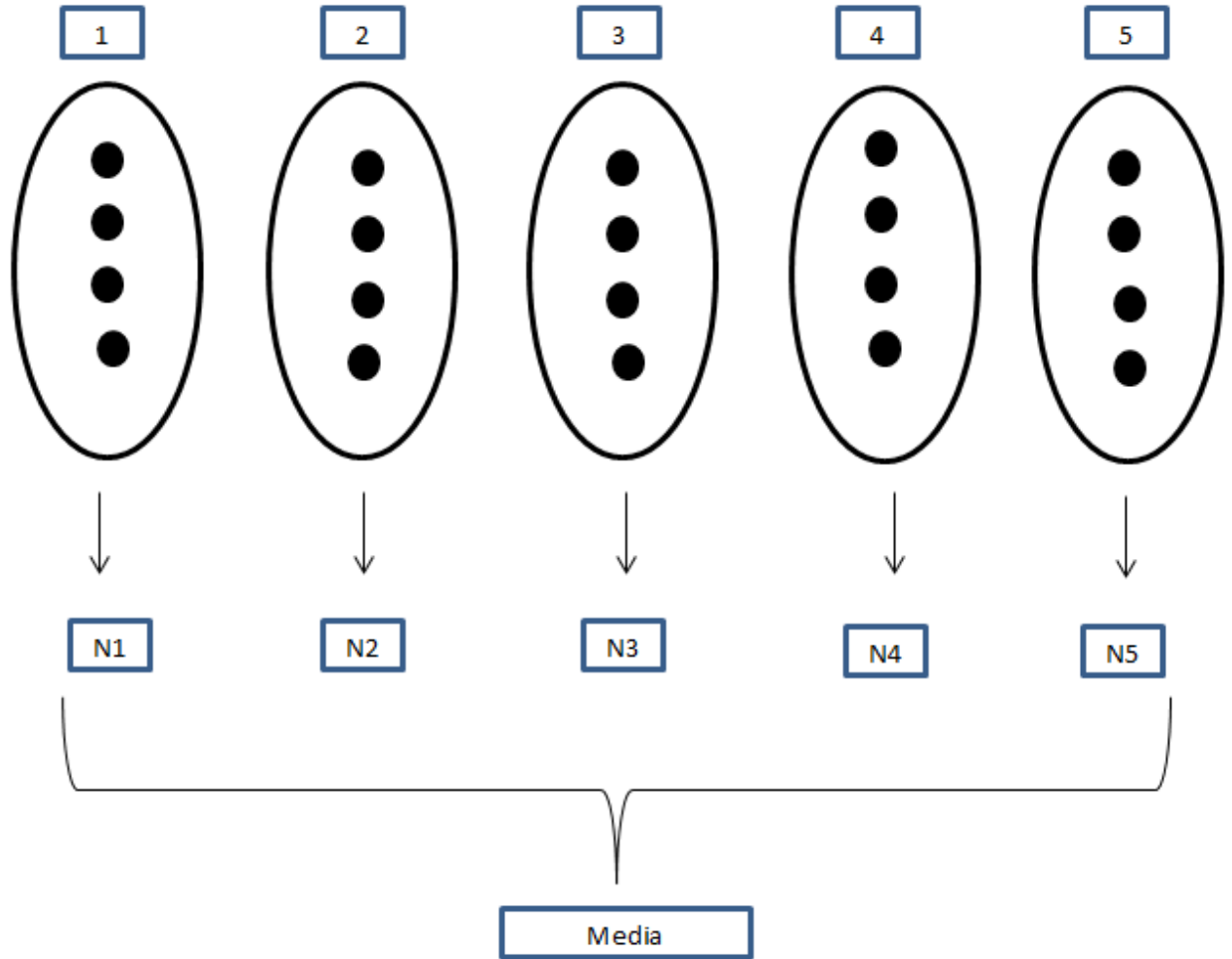
Tal como establece el *Reglamento (CE) N^o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios* en el capítulo 3 del anexo I, sobre normas para la toma de muestras y preparación de estas para las pruebas, se tomarán muestras para el análisis microbiológico al menos una vez por semana. El día de la toma de muestras cambiará cada semana, de modo que queden cubiertos todos los días de la semana.

En cada sesión de muestreo se tomarán muestras aleatorias de cinco canales. A su vez, de cada canal, se tomarán muestras de cuatro localizaciones diferentes. Una vez tomadas, se mezclarán las cuatro muestras de cada canal antes de examinarlas. Con los resultados obtenidos de cada canal se obtiene la media.



Subdirección General de Promoción de la Seguridad Alimentaria

COMISIÓN INSTITUCIONAL





ANEXO

— Para una duración máxima del transporte ⁽¹⁾ de seis horas:

Especie	Temperatura en la superficie ⁽²⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽³⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Ovinos y caprinos	7 °C	8 horas	6 °C	\log_{10} 3,5 cfu/cm ²
Bovinos		20 horas		\log_{10} 3,5 cfu/cm ²
Porcinos		16 horas		\log_{10} 4 cfu/cm ²

— Para una duración máxima del transporte ⁽¹⁾ de treinta horas:

Especie	Temperatura en la superficie ⁽²⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽³⁾	Temperatura en el centro ⁽⁶⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Porcinos	7 °C	16 horas	15 °C	6 °C	\log_{10} 4 cfu/cm ²



— Para una duración máxima del transporte ⁽¹⁾ de sesenta horas:

Especie	Temperatura en la superficie ⁽²⁾	Duración máxima de la refrigeración hasta alcanzar la temperatura en la superficie ⁽³⁾	Temperatura en el centro ⁽⁶⁾	Temperatura máxima del aire durante el transporte ⁽⁴⁾	Recuento de colonias aerobias en las canales expresado como media diaria máxima ⁽⁵⁾
Ovinos y caprinos	4 °C	12 horas	15 °C	3 °C	log ₁₀ 3 cfu/cm ²
Bovinos		24 horas			

(1) Duración máxima autorizada desde el comienzo de la carga de la carne en el vehículo hasta la finalización de la entrega final. La carga de la carne en el vehículo puede aplazarse más allá de la duración máxima autorizada para la refrigeración de la carne hasta alcanzar la temperatura en la superficie especificada. En ese caso, la duración máxima autorizada del transporte debe reducirse por el mismo período de tiempo por el que se aplazó la carga. La autoridad competente del Estado miembro de destino podrá limitar el número de puntos de entrega.

(2) Temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga y, posteriormente, medida en la parte más gruesa de la canal, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor.

(3) Duración máxima autorizada desde el momento del sacrificio hasta alcanzar la temperatura máxima autorizada en la superficie en el momento de la carga.

(4) La temperatura máxima del aire a la que se autoriza someter la carne desde el momento en que empieza la carga y durante la totalidad del transporte.

(5) Recuento de colonias aerobias de las canales en el matadero, expresado como media diaria máxima utilizando una ventana móvil de diez semanas, autorizado para las canales de la especie en cuestión y evaluado por el operador a satisfacción de la autoridad competente, con arreglo a los procedimientos de muestreo y de realización de pruebas establecidos en los puntos 2.1.1 y 2.1.2 del capítulo 2, y en el punto 3.2 del capítulo 3, del anexo I del Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).



(6) Temperatura máxima autorizada en el centro de la carne en el momento de la carga, y a partir de ese momento.

NOTA IMPORTANTE: Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno

**La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria. Está integrada por representantes de los Ministerios de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y de Economía, Industria y Competitividad, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.*