

## **PREGUNTAS Y RESPUESTAS SOBRE LA CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE**

1. De acuerdo con el Reglamento 853/2004, anexo I, sección V, capítulo III, punto 3b: “la separación mecánica debe efectuarse **inmediatamente** después del deshuesado.” En establecimientos de bajo volumen o que trabajen por cargas (no en continuo), ¿es aceptable que la operación de separación mecánica se realice después de cierto tiempo posterior al deshuesado, dentro de la misma jornada laboral, manteniendo los huesos carnosos en refrigeración?

**Respuesta:** La exigencia de que la separación mecánica debe efectuarse inmediatamente después del deshuesado, que establece el Reglamento 853/2004, se debe al tipo de CSM que se está produciendo y su posible utilización posterior, por ello, las condiciones son más estrictas que en la CSM descrita en el punto 4 del mismo capítulo. Al no establecerse claramente que el proceso debe ser continuo en la misma línea de producción, sería posible realizar primero el despiece de una partida y una vez terminado este obtener la CSM a partir de los huesos carnosos generados. No obstante, la valoración de la idoneidad del proceso seguido en una industria concreta debería realizarse “in situ”.

2. En relación con lo establecido en el Reglamento 853/2004, anexo I, sección V, capítulo III, punto 4b, cuando se refiere a que los huesos carnosos deberán almacenarse y transportarse a una temperatura no superior a 2 °C o, en caso de congelarse, a una temperatura no superior a -18 °C ¿se refiere a la temperatura de los huesos, o a la temperatura del vehículo de transporte o de la cámara frigorífica?

**Respuesta:** Respecto a las temperaturas, ha de entenderse, al igual que se establece en el punto 3c, que la temperatura indicada debe alcanzarla el producto y mantenerla durante el almacenamiento y transporte.

3. En relación con lo establecido en el Reglamento 853/2004 anexo I, sección V, capítulo III, puntos 4a y b, y dado que en el apartado 4a se especifican sólo 2 supuestos de procedencia de las materias primas para el deshuesado, a saber, el propio matadero o bien otro matadero y dado que en el apartado 4b se especifica que si la separación mecánica no se efectúa inmediatamente los huesos carnosos deberán almacenarse y **transportarse** a una temperatura no superior a 2 °C o, en caso de congelarse, a una temperatura no superior a -18 °C, se solicita si debe considerarse correcto el siguiente proceso, asumiendo que en todos los casos se cumplen los plazos establecidos y se mantienen las temperaturas reguladas por la normativa:
  - i. Expedición de canales de un matadero a una sala de despiece (sala 1).
  - ii. Recepción y deshuesado de las canales en la sala de despiece (sala 1).
  - iii. Expedición de los huesos carnosos obtenidos en la sala 1 a otra sala de despiece (sala 2).
  - iv. Recorte manual de los huesos en la sala 2 para obtener recortes de carne.
  - v. Expedición de dichos huesos a otro establecimiento para realizar una separación mecánica y obtener CSM.

**Respuesta:** El Reglamento 853/2004, anexo I, sección V, capítulo III, punto 4a, al fijar plazos, sólo contempla que la procedencia de la materia prima para el deshuesado sea un matadero. Se prevén dos casos de sala de despiece en los que se puede realizar el deshuesado, una anexa al matadero y otra independiente. En los dos supuestos, se podrán utilizar los huesos carnosos para obtener la CSM en la misma sala de despiece o transportarse para obtener la CSM en otro establecimiento. En ningún caso se prevé que la materia prima para la obtención de los huesos carnosos utilizados para la obtención de la CSM pueda proceder de otra sala de despiece en la que se haya realizado un deshuesado parcial.

Acuerdo ratificado en Comisión Institucional del 26 de marzo de 2014