



ACUERDO EN RELACIÓN CON LA POSIBLE AUTORIZACIÓN DE LA SALIDA DEL MATADERO DE CARNE DE PORCINO A LA ESPERA DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE TRIQUINA Rev. 2

Aprobado en la Comisión Institucional del 26/06/2019

El Reglamento (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece en su artículo 2.3 lo siguiente.

“3. A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, y a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad, las canales de cerdos domésticos y de caballos podrán cortarse en seis trozos como máximo en un matadero o en una sala de despiece de las mismas instalaciones.

Sin perjuicio del párrafo primero, y previa autorización de la autoridad competente, las canales podrán cortarse en una sala de despiece contigua al matadero o separada de él, en cuyo caso:

- a) el procedimiento se desarrollará bajo la supervisión de la autoridad competente;*
- b) cada canal y sus trozos se destinarán a una sola sala de despiece;*
- c) la sala de despiece estará situada dentro del territorio del Estado miembro, y*
- d) en caso de resultado positivo, todos los trozos se declararán no aptos para el consumo humano.”*

Ante la posibilidad que establece el Reglamento (UE) 2015/1375 de autorizar la salida de canales a salas de despiece y su troceado, en espera de la obtención de los resultados de los análisis de triquina:

SE ACUERDA QUE:

Teniendo en consideración los problemas de gestión y los riesgos asociados a los posibles resultados positivos a triquina **NO SE AUTORIZA** el uso de la excepción prevista en el artículo 2, apartado 3, segundo párrafo.

No obstante lo anterior, la autoridad competente podrá autorizar excepcionalmente, y caso por caso, la posibilidad de cortar en una sala de despiece las canales de porcino en más de seis trozos cuando se den las siguientes condiciones:

1. La sala de despiece esté anexa al matadero.
2. El operador de la sala de despiece garantice la completa trazabilidad y contemple la actividad en el sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.



3. En ningún caso exista salida de carne fresca sin resultados de triquina de “las instalaciones”.

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.