

REGLAMENTO (UE) 2017/1981 DE LA COMISIÓN**de 31 de octubre de 2017****por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las condiciones relativas a la temperatura durante el transporte de carne****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 1, letras d) y e),

Considerando lo siguiente:

- (1) En el Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen normas específicas sobre higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas alimentarias. En dicho Reglamento se dispone que los operadores de empresas alimentarias deben garantizar el cumplimiento de requisitos específicos relativos a la temperatura antes y durante el transporte de carne.
- (2) De conformidad con el anexo III de dicho Reglamento, la carne de ungulados domésticos, con excepción de los despojos, debe refrigerarse inmediatamente tras la inspección *post mortem* a una temperatura en el centro no superior a 7 °C, siguiendo a tal efecto una curva de enfriamiento que garantice un descenso ininterrumpido de la temperatura, salvo disposiciones contrarias expresas. Esto debe realizarse en las cámaras de refrigeración del matadero antes de que el transporte pueda comenzar.
- (3) El 6 de marzo de 2014, la Comisión Técnica Científica de Factores de Peligro Biológicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó la parte 1 de un dictamen científico ⁽²⁾ sobre los riesgos para la salud pública relacionados con el mantenimiento de la cadena de frío durante el almacenamiento y el transporte de carne, que solo se refiere a la carne de ungulados domésticos. En dicho dictamen se concluye que, dado que la mayor parte de la contaminación bacteriana se produce en la superficie de la canal, la temperatura en la superficie es un indicador adecuado de la proliferación bacteriana. En el dictamen también se establecen combinaciones de temperaturas máximas en la superficie en el momento de la carga de las canales y de duraciones máximas de la refrigeración y del transporte que se traducen en una proliferación de patógenos (microorganismos causantes de enfermedades de origen alimentario) equivalente o inferior a la obtenida cuando las canales se refrigeran en el matadero a una temperatura en el centro de 7 °C.
- (4) El 8 de junio de 2016, la EFSA adoptó otro dictamen científico ⁽³⁾ sobre la proliferación de bacterias alterantes durante el almacenamiento y el transporte de carne. En este dictamen se llegó a la conclusión de que algunas bacterias alterantes (bacterias que no necesariamente causan enfermedades, pero que pueden convertir los alimentos en inaceptables para el consumo humano debido a la descomposición), en particular las *Pseudomonas spp.*, pueden alcanzar niveles críticos con más rapidez que los patógenos, en función del nivel de contaminación inicial con bacterias alterantes y de las condiciones relativas a la temperatura.
- (5) El recuento de colonias aerobias debe ser evaluado sistemáticamente por los operadores de empresas alimentarias de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión ⁽⁴⁾. Puede utilizarse como indicador del límite superior de la concentración de cualquier especie de bacteria alterante presente en la carne.
- (6) Por tanto, con arreglo al dictamen de la EFSA y teniendo en cuenta 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.
- (7) Mientras que los enfoques alternativos están basados en la temperatura en la superficie y en la temperatura del aire durante el transporte, un descenso ininterrumpido de la temperatura, como ya es obligatorio a tenor de las disposiciones en vigor, requiere que también deba eliminarse parte del calor corporal antes del transporte a larga distancia. Una forma de garantizar que se elimina una parte considerable de calor corporal consiste en establecer una temperatura en el centro a la que las canales y los cortes de gran tamaño deben estar refrigerados antes del transporte.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ EFSA Journal 2014; 12(3):3601 [81 pp.].

⁽³⁾ EFSA Journal 2016; 14(6):4523 [38 pp.].

⁽⁴⁾ 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 (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

- (8) En el Reglamento (CE) n.º 853/2004 también se prevé una excepción a la obligación de refrigerar la carne a 7 °C antes del transporte en el caso de productos específicos y con arreglo a condiciones concretas. Para evitar los abusos a esta excepción, conviene aclarar que solo se permite acogerse a ella si ello está justificado por razones tecnológicas, por ejemplo cuando la refrigeración a 7 °C no puede ayudar a la transformación higiénica y técnicamente más adecuada del producto.
- (9) Procede, por tanto, modificar en consecuencia el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 queda modificado como sigue:

1. En la sección I, capítulo VII, el punto 3 se sustituye por el texto siguiente:

- «3. La carne deberá alcanzar la temperatura establecida en el punto 1 antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte.

Sin embargo, será de aplicación lo dispuesto en las letras a) y b) siguientes.

a) El transporte de carne para la producción de productos específicos puede tener lugar antes de que se alcance la temperatura establecida en el punto 1 si la autoridad competente lo autoriza, siempre que:

- i) el transporte se efectúe de conformidad con los requisitos que las autoridades competentes de origen y de destino estipulen para el transporte desde un establecimiento determinado a otro,
- ii) la carne salga inmediatamente del matadero, o de una sala de despiece emplazada en el mismo lugar que las dependencias del matadero, y el transporte no dure más de 2 horas,

y que

iii) dicho transporte esté justificado por razones tecnológicas.

b) El transporte de canales, medias canales y cuartos, o de medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de ovino y caprino, de bovino y de porcino, podrá comenzar antes de que se alcance la temperatura establecida en el punto 1, siempre que se cumplan todas las condiciones siguientes:

- i) la temperatura se supervisa y se registra en el marco de procedimientos basados en los principios APPCC,
- ii) los operadores de empresas alimentarias que expiden y transportan las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, han recibido autorización documentada de la autoridad competente del lugar de salida para acogerse a esta excepción,
- iii) el vehículo que transporta las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, está equipado con un instrumento que supervisa y registra las temperaturas del aire a las que se someten las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, de manera que las autoridades competentes puedan comprobar el cumplimiento de las condiciones relativas al tiempo y a la temperatura establecidas en el inciso viii),
- iv) el vehículo que transporte las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, recoge carne de únicamente un matadero por transporte,
- v) las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, a las que se aplique esta excepción deberán tener una temperatura en el centro de 15 grados al comienzo del transporte si van a ser transportados en el mismo compartimento que canales, medias canales y cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, que cumplan el requisito relativo a la temperatura del punto 1 (es decir, 7 grados),
- vi) una declaración del operador de empresa alimentaria acompaña el envío; en ella, se indicará la duración de la refrigeración antes de la carga, el momento en que empezó la carga de las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, la temperatura en la superficie en dicho momento, la temperatura máxima del aire durante el transporte a la que pueden estar sometidas las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, la duración máxima autorizada del transporte, la fecha de la autorización y el nombre de la autoridad competente que autoriza la excepción,

vii) el operador de empresa alimentaria de destino debe informar a las autoridades competentes antes de recibir por primera vez canales, medias canales y cuartos, o medias canales cortadas en tres piezas de venta al por mayor, que no hayan alcanzado la temperatura establecida en el punto 1 antes del transporte,

viii) dicha carne se transporta con arreglo a los siguientes parámetros:

— 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) n.º 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.»

2. En la sección I, capítulo V, se añade el punto 5 siguiente:
- «5. Las canales, las medias canales y los cuartos, o las medias canales cortadas en no más de tres piezas de venta al por mayor, podrán deshuesarse y despiezarse antes de que se alcance la temperatura a la que se hace referencia en el punto 2, letra b), cuando se hayan transportado acogiéndose a la excepción establecida en el punto 3, letra b), del capítulo VII de la sección I. En este caso, durante todo el despiece o deshuesado, la carne deberá estar sometida a temperaturas del aire que garanticen un descenso ininterrumpido de la temperatura de la misma. Inmediatamente después de ser despiezada y, en su caso, embalada, la carne deberá refrigerarse a la temperatura indicada en el punto 2, letra b), en caso de que no esté ya por debajo de dicha temperatura.».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 31 de octubre de 2017.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER
