

## INSTRUCCIÓN.123-2014 CONTROLES OFICIALES DE CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE: ELABORACIÓN, USO Y ETIQUETADO

### 1. ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN.

La Comisión Europea ha llevado a cabo una serie de auditorías en varios Estados miembros para evaluar los sistemas de control de la producción y comercialización de carne separada mecánicamente (CSM), habiéndose detectado graves problemas relacionados con el cumplimiento, por parte de los explotadores de empresas alimentarias y de los sistemas de control oficiales, de los requisitos de la UE en materia de seguridad alimentaria y etiquetado de alimentos aplicables a la CSM.

En concreto en España, la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) ha realizado la **Auditoría DG (SANCO) 2013-6873**, del 9 al 19 de abril de 2013, con objeto de evaluar los sistemas de control de la producción y la comercialización de carne separada mecánicamente. En el informe final se han reflejado las recomendaciones que debe abordar el país, mediante un plan de acción, consistentes en:

1. Garantizar que la lista de establecimientos productores de CSM autorizados se mantenga actualizada, como exige el Artículo 31(2f) del Reglamento (CE) n° 882/2004.
2. Garantizar que se corrigen las deficiencias detectadas en los establecimientos visitados y que estas no están presentes también en otros establecimientos autorizados (Artículo 54 del Reglamento (CE) n° 882/2004).
3. Asegurarse de que los protocolos de muestreo aplicados por los explotadores de empresas alimentarias son conformes con los previstos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión.
4. Garantizar que los productos que contienen CSM están correctamente etiquetados de conformidad con los requisitos de la Directiva 2000/13/CE.
5. Velar por que la CSM que se venda a otros establecimientos esté correctamente identificada de modo que los explotadores de empresas alimentarias puedan etiquetar los productos destinados a los consumidores finales de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 2000/13/CE

Posteriormente, la Comisión ha remitido una **carta** con fecha 14/10/2013 al gobierno de España en la que comunica que los auditores han confirmado el uso de diferentes denominaciones erróneas en lugar de la denominación correcta, por lo que alerta de los efectos negativos que dichas prácticas pueden tener, no solo en la confianza y los intereses de los consumidores, sino también en la correcta y uniforme aplicación de la ley y, por tanto, en el buen funcionamiento del mercado interno y de las normas de competencia.

En la citada carta se solicita respuesta sobre la necesidad de garantizar, mediante controles oficiales y acciones de ejecución apropiados, el pleno cumplimiento de las normas aplicables al etiquetado de la CSM, así como de que las autoridades responsables no aceptarán como conforme, en función de la legislación vigente, ninguna otra definición del mismo producto.

Estos antecedentes justifican la elaboración de estas instrucciones, que se constituyen como documento técnico de apoyo para la realización de los controles oficiales en el ámbito de la elaboración, uso y etiquetado de la CSM y se dé cobertura a las recomendaciones de la citada auditoría.

## **2. BASE LEGISLATIVA Y DOCUMENTOS DE APLICACIÓN**

- *Reglamento (CE) n° 852/2004.*
- *Reglamento (CE) n° 853/2004.*
- *Reglamento (CE) n° 2074/2005.*
- *Reglamento (CE) 999/2001.*
- *Directiva 2000/13/CE.*
- *Directiva 2001/101/CE.*
- *Reglamento (UE) 1169/2011.*
- Comunicación de la Comisión al Parlamento Europeo y al Consejo, sobre necesidades futuras y la utilización en la Unión Europea de carne separada mecánicamente, incluida la política de información al consumidor. Bruselas, 2.12.2010.
- Dictamen científico sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la carne separada mecánicamente (CSM) derivados de aves de corral y cerdos. EFSA Journal 2013; 11(3)3137, publicado 27/03/2013

### 3. ASPECTOS CLAVE A CONSIDERAR

#### 3.1 Definición de carne separada mecánicamente

Con arreglo a la definición del punto 1.14 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/20048 y del artículo 3, apartado 1, letra n), del Reglamento (CE) n° 999/2001 de las EET se entiende por «carne separada mecánicamente» (CSM), el producto obtenido extrayendo la carne de los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves de corral, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.

Esta definición está concebida de manera genérica para poder englobar los diferentes métodos de separación mecánica, y a la vez conseguir el objetivo de diferenciar entre la CSM y, la carne despiezada o la carne picada y establecer, en consecuencia, requisitos en materia de higiene alimentaria.

Debido a la rápida evolución tecnológica, se consideró adecuada una definición flexible.

La CSM queda, así, definida por los siguientes criterios:

- la naturaleza de la materia prima, «los huesos carnosos después del deshuesado, o las carcasas de las aves de corral»;
- la utilización de medios mecánicos para su separación;
- la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.

Obtención de CSM		
		
Hueso carnoso	Separación mecánica: CSM	Hueso (Fuente: Sepamatic)

En este sentido, y para poder establecer diferencias, con arreglo a la definición del punto 1.13 del anexo I del Reglamento (CE) n° 853/20048, se entiende por "carne picada", la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1% de sal. En comparación con la CSM, la carne picada queda definida por los siguientes criterios:

- la naturaleza de la materia prima, carne deshuesada;

- sólo se somete a su picado;
- sigue siendo carne por lo que no hay pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.
- solo se le puede adicionar sal de manera que contenga menos del 1 %..

Obtención de Carne picada		
		
Carne despiezada	Picado	Carne picada

### **3.2 Disposiciones sobre las especies de origen**

En el pasado se han identificado posibles problemas para la salud pública, derivados del método de producción de la CSM, entre otros un riesgo potencial de EEB.

La utilización de huesos de rumiantes como materia prima para la producción de CSM está prohibida en todos los Estados miembros de la UE desde 2001, ya que con arreglo al Reglamento (CE) n° 999/2001 de las EET en los países o regiones con un riesgo controlado o indeterminado, el uso de huesos o piezas con hueso de animales bovinos, ovinos y caprinos para la producción de CSM está prohibido.

### **3.3 Requisitos para los establecimientos de producción y las materias primas**

Además de los requisitos generales establecidos en el Reglamento (CE) n° 852/20049, en el anexo III, sección V, capítulo I, del Reglamento (CE) n° 853/2004 figuran los requisitos específicos para los establecimientos de producción de CSM y en el capítulo II las materias primas de las que se puede obtener.

De este último aspecto destacar que en la producción de CSM no se empleará el material siguiente:

- Aves de corral: patas, piel de cuello y cabeza.
- Otros animales: huesos de la cabeza, pies, rabo, fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito.

### **3.4 Requisitos de higiene durante la producción y después de esta**

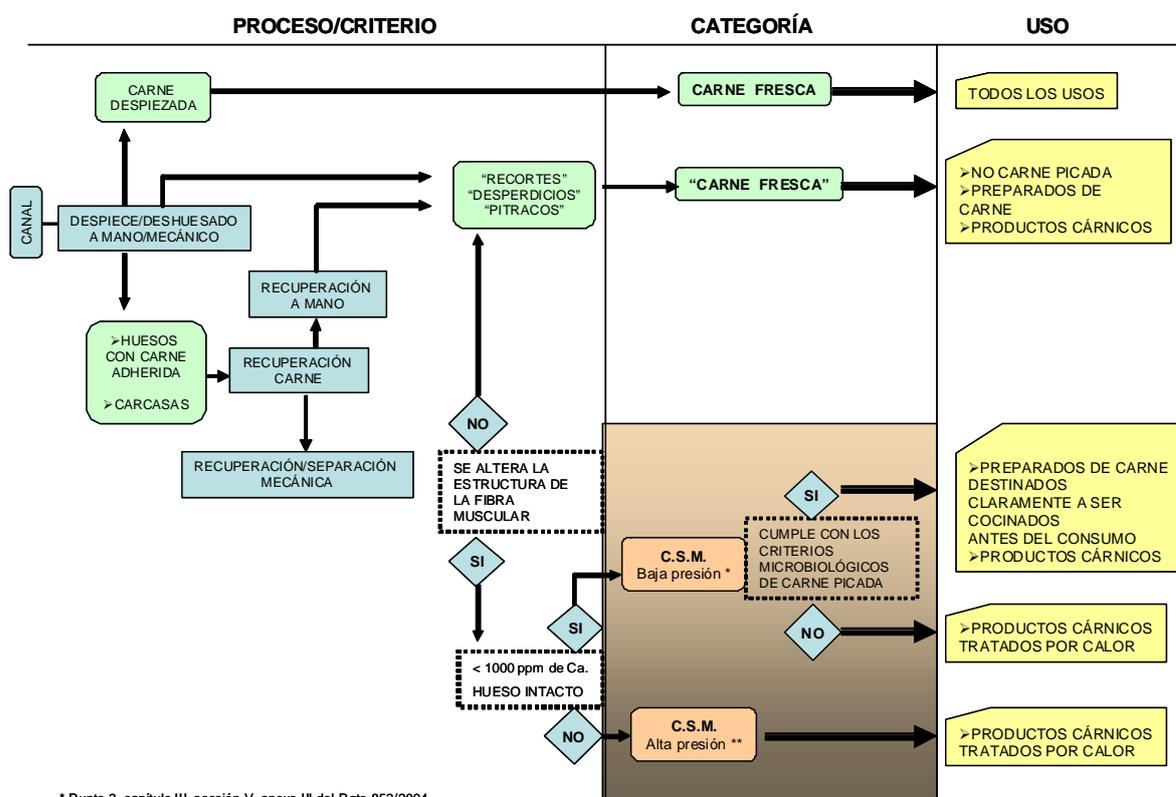
En el anexo III, sección V, capítulo III, del Reglamento (CE) n° 853/2004 figuran los requisitos específicos de higiene que deben cumplirse durante la producción de CSM y después de esta. Los operadores de empresa alimentaria que produzcan CSM deberán garantizar que se cumplen que las operaciones a las que se someta la carne se organizarán de tal modo que se impida o se reduzca al mínimo la contaminación. A tal efecto, los operadores de empresa alimentaria garantizarán, en particular, que la carne utilizada:

a) esté a una temperatura no superior a 4°C en el caso de las aves de corral y 7°C en el caso de las otras carnes, y

b) se vaya introduciendo en la sala de preparación progresivamente a medida que vaya necesitándose.

La CSM se obtiene como ya se ha dicho, retirando la carne que queda en los huesos carnosos tras el deshuesado o en las canales de las aves de corral. La producción de CSM puede ser un instrumento para incrementar el beneficio económico derivado de la recuperación de la producción de carne, ya que se puede utilizar como ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios.

Para llegar a comprender su producción y uso en el siguiente cuadro 1 (Fuente: Branscheid y Judas, 2011, traducido y modificado) se reflejan los procesos y criterios para determinar el tipo de CSM y sus usos:



\* Punto 3, capítulo III, sección V, anexo III del Rgto 853/2004

\*\* Punto 4, capítulo III, sección V, anexo III del Rgto 853/2004

Cuadro 1: Procesos y criterios para determinar tipo de CSM y su uso

Los criterios microbiológicos para la carne picada están definidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 como:

- Ausencia de salmonela en 25 g (cinco muestras) si se destina al consumo crudo o si procede de carne de aves de corral.
- Ausencia de salmonela en 10 g (cinco muestras) si procede de otras especies y se destina al consumo una vez cocinada.

En el cuadro 2 se ofrece un resumen comparativo de los requisitos específicos de la producción y la utilización de CSM en relación con diferentes técnicas.

<b>Materia prima</b>	<b>Plazo de uso</b>	
	<b>CSM a «baja» presión</b>	<b>CSM a «alta» presión</b>
Canales de aves de corral	Plazo máximo de tres días	Plazo máximo de tres días
Otras materias primas procedentes del matadero del propio establecimiento	Plazo máximo de siete días	Plazo máximo de siete días
Otras materias primas procedentes de otro matadero	Plazo máximo de cinco días	Plazo máximo de cinco días
Separación mecánica	Inmediatamente después del deshuesado	Si la separación no se efectúa inmediatamente después del deshuesado, los huesos deben almacenarse y transportarse a < 2 °C o congelarse a < - 18 °C (no deben volver a congelarse)

Cuadro 2: Requisitos de higiene de las materias primas para la CSM.

En el Cuadro 3 se expone un resumen comparativo de los requisitos de higiene después de la producción de CSM en relación con diferentes técnicas.

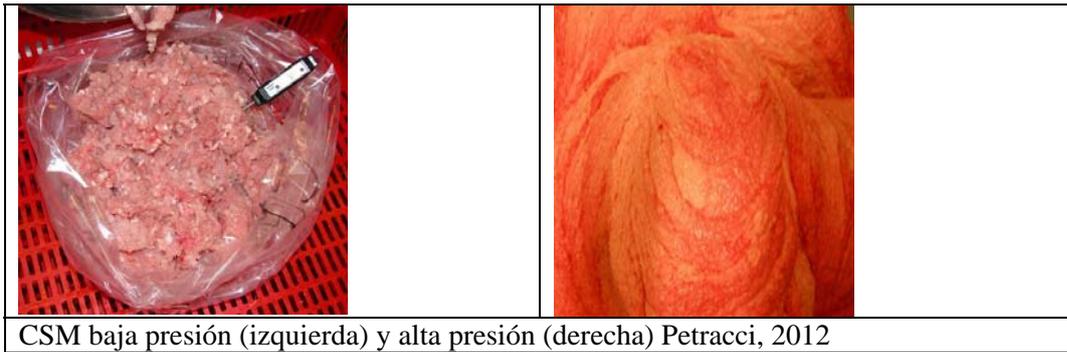
	<b>CSM a «baja» presión</b>	<b>CSM a «alta» presión</b>
<b>Almacenamiento si no se utiliza inmediatamente</b>	Debe envasarse o embalsarse, y refrigerarse a una temperatura no superior a 2 °C, o congelarse a una temperatura interna < - 18 °C	Debe envasarse o embalsarse, y refrigerarse a una temperatura no superior a 2 °C, si se va a transformar antes de transcurridas 24 horas; de lo contrario, debe congelarse dentro de las 12 horas siguientes a la producción, y alcanzar en un plazo de 6 horas una temperatura < -18 °C. El tiempo máximo de almacenamiento de la CSM congelada es de 3 meses a < - 18 °C
<b>Utilización</b>	Si el explotador de empresa alimentaria ha realizado análisis que demuestren que la CSM cumple los criterios microbiológicos de la carne picada: <ul style="list-style-type: none"> <li>• en preparados de carne que claramente no vayan a destinarse al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico</li> <li>• en productos cárnicos</li> </ul> Si la CSM no cumple los criterios microbiológicos: solo en productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico y producidos en establecimientos autorizados	Solo para productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico y producidos en establecimientos autorizados
<b>Contenido de calcio</b>	Máximo 0,1 % (= 100 mg/100 g o 1 000 ppm) de producto fresco	Sin definir

Cuadro 3 : Requisitos de higiene de los CSM después de la producción.

### 3.5 Métodos de producción de CSM

La presión aplicada por las diferentes tecnologías varía en función de las máquinas y los parámetros utilizados. La mayoría de los Estados miembros indican presiones inferiores a los 100 bar (hasta cantidades muy pequeñas) en la producción de CSM a baja presión, mientras que la presión que se indica más a menudo en la producción de CSM a alta presión es superior a los 100 bar (hasta 400 bar), aunque se han notificado varios solapamientos de presiones entre los dos métodos de producción, e incluso a veces se utilizan diferentes tecnologías combinadas.

Hay dos métodos principales para la obtención de carne separada mecánicamente: el método de "baja presión", en el que la carne se raspa mecánicamente del hueso o carcasa y la CSM tiene un aspecto parecido a la carne picada, y el método de "alta presión", donde la materia prima se presiona a través de un tamiz de una máquina y la CSM que se obtiene es similar a una pasta.

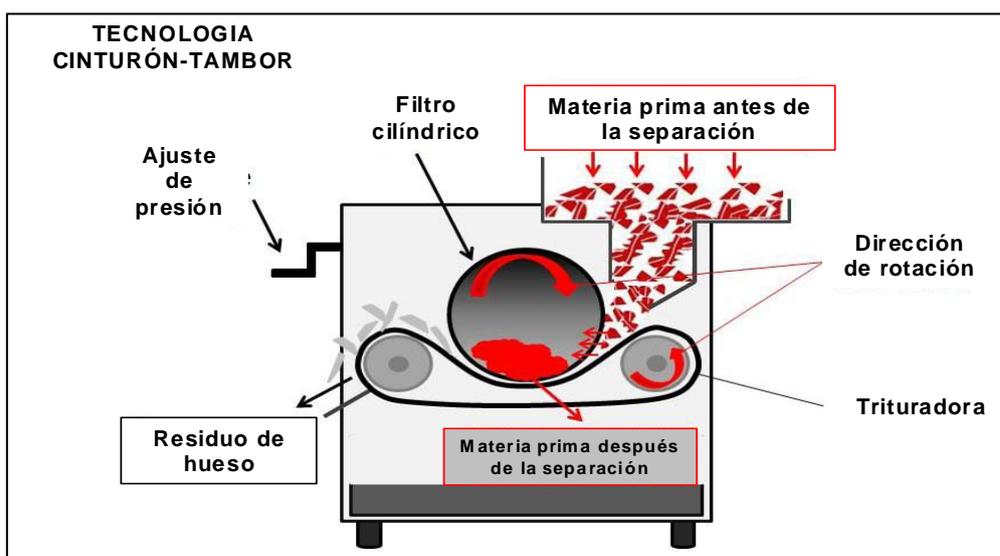


Para poder llegar a entender la tecnología de su producción, actualmente hay tres tipos básicos de máquinas separadoras en el mercado, basadas en:

a) Tecnología cinturón-tambor.

El sistema de cinturón-tambor (por ejemplo máquinas Baader y Sepamatic), fue desarrollado inicialmente para los peces, pero también se utiliza para las aves de corral. En este sistema, se hace pasar la materia prima entre una correa de caucho y un tambor de acero micro-acanalado (Barbut, 2002), con agujeros en el tambor de acero inoxidable de 1 al 10 mm de diámetro. La CSM pasa a través de los orificios, mientras que los huesos, la piel y las capas más gruesas de tejido conectivo permanecen en el exterior del tambor y se expulsan a través de un conducto de descarga. La presión sobre los cinturones se puede ajustar, y, a veces, rodillos de presión se utilizan para asegurar una distribución uniforme del tejido sobre la cinta.

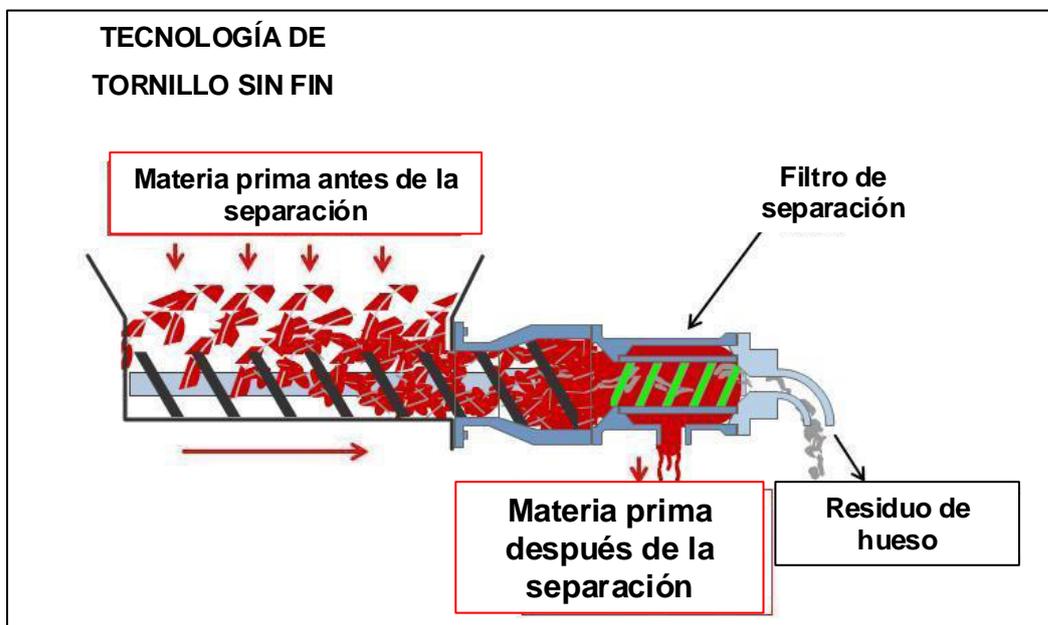
En ocasiones el producto obtenido se puede refinar pasándolo a través de un filtro de entre 1 y 2 mm de diámetro que elimina la mayoría de las partículas. La CSM puede variar desde una textura gruesa a una pasta fina dependiendo de la materia prima, tipo de máquina y método de procesamiento (Field, 2004).



**Figura 1: Esquema del sistema de cinturón-tambor** (Fuente: Histalim).

b) Tecnología de tornillo sin fin.

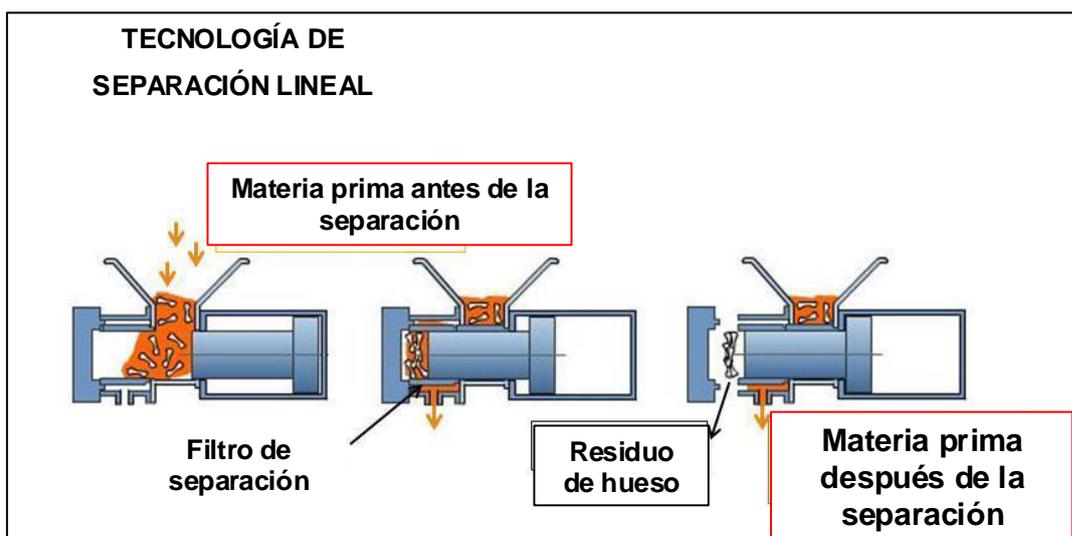
El sistema de tornillo sinfín giratorio (por ejemplo máquinas AM2C, colmena, Townsend, Marel, LIMA y el SFC / GEA) se utiliza para el pescado, el pollo y la carne roja. En este caso, los huesos y las carcasas pasan a través de un cortador de hueso que reduce su tamaño. El hueso molido y la mezcla de carne se introduce en una cabeza de tornillo sin fin. El material se presiona y la CSM es expulsada a través del cilindro de acero perforado que encierra la barrena. El tamaño de los agujeros se puede ajustar y es por lo general alrededor de 0.5 mm. Las partículas de tejido conectivo y hueso que no pueden pasar a través del cilindro perforado son empujados hacia delante y la salida está en el extremo de la cabeza (Barbut, 2002).



**Figura 2: Esquema de tecnología de tornillo sin fin** (Fuente: AM2C).

c) Tecnología de separación lineal.

El sistema de separación lineal mediante presionado hidráulico (por ejemplo máquinas Protecon, Townsend y Marel) se ha utilizado principalmente para la carne roja, pero también para los peces y las aves de corral. Los pasos consisten en dividir los huesos en secciones de 10-15 mm de longitud, se presan a alta presión en un dispositivo de pistón con agujeros en las paredes. Los huesos se trituran y se comprimen, y la CSM se empuja fuera a través de filtros a través de la salida de producto. El hueso comprimido se expulsa a continuación de la cámara de presión, y otro lote de materia prima entra. La CSM puede transferirse a otro paso en el que entre un cinturón y un tambor con orificios de 1,0-1,3 mm de diámetro, los tendones, cartílago y el hueso se eliminan y el producto está listo para su uso (Field, 2004).



**Figure 3: Esquema de la separación lineal** (Fuente: AM2C).

Es una práctica común que el proceso de producción CSM se lleva a cabo en una tecnología de dos pasos, mediante la combinación de separación en línea o de tornillo sin fin seguida de la separación cinturón-tambor. En la primera etapa de la CSM se extrae de los huesos triturados por la presión; y posteriormente el sistema de cinturón-tambor refina el material mediante la eliminación de residuos de cartílagos y las capas de tejido conectivo gruesas.

La CSM obtenida por máquinas del tipo de tornillo sin fin y de separación lineal mediante prensa hidráulica están dentro de la definición del punto 4, capítulo III, sección V, anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, debido a la alta presión utilizada lo que provoca la alteración de la estructura del hueso y la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular. Por esta razón, el producto resultante debe ser utilizado sólo en la fabricación de productos cárnicos tratados térmicamente. Macroscópicamente, la CSM de alta presión es claramente distinguible como un producto con una textura característica y en particular pastosa resultante de la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.

Por otro lado, el sistema de cinturón-tambor puede funcionar a baja presión para producir la llamada CSM de baja presión. Las condiciones de producción (presión, diámetro del agujero, etc.) conllevan en la mayoría de los casos una menor degradación o modificación de la estructura de las fibras musculares. Aún así, sin embargo, de acuerdo con las exigencias comunitarias, debe ser etiquetado como CSM y no como carne fresca.

### 3.6 Requisitos de etiquetado

La CSM difiere mucho de la «carne» tal como es percibida por los consumidores. Por tanto, está excluida de la definición de «carne» establecida en la Directiva 2001/101/CE de la Comisión, por la que se regula la definición de la carne con fines de etiquetado. Por consiguiente, deben mencionarse de manera específica la CSM y las especies de las que esta se

obtiene. Este requisito de etiquetado se aplica a los productos que entran en el ámbito de la definición de la UE de «carne separada mecánicamente» descritos anteriormente.

Haciendo una revisión normativa se extrae que:

1. El artículo 2 de la Directiva 2000/13/CE establece que el etiquetado de los alimentos no deberá ser de tal naturaleza que induzca a error al consumidor, especialmente sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

2. En virtud del apartado 1.1 del artículo 3 y del apartado 1 del artículo 5, la denominación de venta del producto deberá aparecer en la etiqueta. Tal denominación será la denominación prevista para este producto en las disposiciones comunitarias que le sean aplicables. A falta de disposiciones comunitarias, la denominación de venta será la denominación prevista por las disposiciones nacionales y, en su defecto, estará constituida por el nombre consagrado por el uso en el Estado miembro en el que se efectúe la venta al consumidor final, que será lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que pudiera confundirse.

3. Los principios que regulan la denominación de los alimentos también serán aplicables a la denominación de los ingredientes. De conformidad con lo dispuesto en el apartado 1.1 del artículo 3, en el artículo 5 y en los apartados 1 y 6 del artículo 6 de la Directiva 2000/13/CE, en la etiqueta se relacionarán todos los ingredientes de un producto alimenticio en virtud de, entre otros, el anexo I de la mencionada Directiva. Dicho anexo establece las categorías de ingredientes para los que la indicación de la categoría puede sustituir a la del nombre específico. Asimismo, según el anexo, “los músculos del esqueleto de las especies de mamíferos y de aves reconocidas como aptas para el consumo humano con los tejidos naturalmente incluidos o adheridos a ellos, en los que los contenidos totales de materia grasa y tejido conjuntivo no superen los valores que figuran en el anexo, y cuando la carne constituya un ingrediente de otro producto alimenticio” serán designados como «“carne(s) de” y el (los) nombre(s) de la(s) especie(s) animal(es) de la(s) que provenga(n)». Además, se declara explícitamente que los productos cubiertos por la definición comunitaria de “carne separada mecánicamente” quedarán excluidos de esta definición.

4. Los motivos en los que se basa la exclusión de la CSM de la definición de carne se reflejan claramente en la declaración de motivos de la Directiva 2001/101/CE de la Comisión, por la que, en consecuencia, se modifica la Directiva 2000/13/CE. En esta se explica que, dado que la carne separada mecánicamente, tal y como se define en la legislación comunitaria, difiere significativamente de la percepción de “carne” de los consumidores, debe ser excluida del ámbito de aplicación de esta definición. De conformidad con la norma establecida en el apartado 6 del artículo 6 de la Directiva 2000/13/CE (considerandos 7 y 8), la CSM debe ser designada por su nombre específico y por el nombre de la especie de la que provenga.

5. Por lo tanto, de conformidad con los apartados 1 y 6 del artículo 6 de la Directiva 2000/13/CE, considerados conjuntamente con el punto 1.14 del anexo I del Reglamento (CE)

n.º 853/2004, la CSM usada como ingrediente en alimentos preenvasados deberá designarse en la etiqueta como CSM y no como “carne”.

6. Los requisitos de etiquetado dispuestos en la Directiva 2000/13/CE se mantienen en el nuevo Reglamento (UE) n.º 1169/2011, que deroga la Directiva 2000/13/CE a partir del 13 de diciembre de 2014. El nuevo Reglamento requiere explícitamente que, cuando la CSM se utilice como ingrediente, en la etiqueta se indicará que el producto contiene “CSM”.

Además, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 853/2004, los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo, en la medida en que así lo exija la legislación nacional.

## 4. CRITERIOS DE APLICACIÓN

### 4.1 Actuaciones de inspección extraordinarias en los establecimientos autorizados para la elaboración de CSM.

Se visitaran todos los **establecimientos autorizados para la elaboración de CSM** mediante una **Inspección Basada en el Riesgo extraordinaria** en un plazo de **3 meses**.

En la inspección se comprobará la situación registral y se verificará que cumplen los criterios descritos en estas instrucciones (requisitos de higiene y de etiquetado/identificación que en el punto 4.2 se detallan). Si se cumplen las condiciones permanecerán autorizados debiendo estar inscritos en la categoría 01 actividad 73 de la clave 10.

Aquellos establecimientos autorizados que ante incumplimientos requieran la adopción de alguna medida cautelar, se procederá a su deslistado mediante el procedimiento establecido hasta que subsanen o se inicie el trámite de baja de oficio.

### 4.2 Actuaciones de inspección asociadas a la aplicación de la frecuencia establecida en el Plan de Inspección Basado en el Riesgo (PIBR).

#### ➤ En relación con la situación registral:

Con el objetivo de revisar y actualizar la información disponible en el RGSEAA, cuando se realice una inspección en un **establecimiento cárnico** (teniendo especial atención en mataderos y en salas de despique) se comprobará si elaboran CSM en función de las definiciones descritas (punto 3.1) y de su tecnología (punto 3.5) y si cuenta con autorización, mediante la revisión registral, adoptando en su caso las medidas oportunas.

#### ➤ En relación con los requisitos de higiene:

En los **establecimientos elaboradores de CSM** se tendrá en cuenta esta instrucción para determinar si los establecimientos cumplen los requisitos generales y los específicos de higiene (punto 3.2, 3.3 y 3.4), y en concreto,

- Condiciones del establecimiento.
- No se elabora CSM de rumiantes.

- No se utiliza en la producción de CSM en aves de corral las patas, piel de cuello y cabeza y en otros animales los huesos de la cabeza, pies, rabo, fémur, tibia, peroné, húmero, radio y cúbito.
- Se cumplen los requisitos de higiene de las materias primas para la CSM, en cuanto al cumplimiento de plazos y del momento de la separación según tipo de CSM (Cuadro 2).
- Se cumplen los requisitos de higiene de la CSM después de su producción de temperaturas y plazos, según tipo de CSM (Cuadro 3).
- Se garantiza el contenido de calcio de la CSM. Por encima del umbral de 1000 ppm se considera alta presión (según dictamen científico de EFSA).

En los **establecimientos elaboradores de preparados de carne o productos cárnicos que contienen CSM** destinados al consumidor final, se verificará que cumplen los requisitos higiene (punto 3.4), y en concreto,

- Se cumplen los requisitos de temperaturas de almacenamiento de la CSM hasta su utilización (Cuadro 3).
- Se cumplen los destinos de utilización de la CSM, de manera que solo se podrán elaborar preparados de carne si estos se destinan al consumo previo cocinado y la CSM es a baja presión y cumple con los criterios microbiológicos para la carne picada (Cuadro 3).

➤ **En relación con el etiquetado/identificación**

En los **establecimientos elaboradores de preparados de carne o productos cárnicos que contienen CSM** destinados al consumidor final, se verificará que se cumplen los aspectos de **etiquetado** incluidos en la legislación vigente, con especial atención a:

- La CSM usada como ingrediente en alimentos preenvasados deberá designarse en la etiqueta como CSM y no como “carne”. Debe mencionarse de manera específica «carne separada mecánicamente de... » y la especie de las que ésta se obtiene, así como la cantidad, no debiéndose considerar ésta para establecer el contenido total de carne.
- No se puede utilizar denominaciones erróneas como “carne bader”, “carne sin tendones”, “carne picada gruesa”, “carne estructurada”, etc.
- Los envases/embalajes destinados al consumidor final que contengan preparados de carne en los que haya CSM deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.

En los **establecimientos elaboradores de CSM** que comercialicen con destino a otros establecimientos para la producción de preparados de carne o productos cárnicos, se verificará que se cumplen los **aspectos de identificación** y/o etiquetado de la CSM que establece la normativa, para posibilitar el uso y etiquetado correcto por el operador de destino, así como la trazabilidad, con especial atención a:

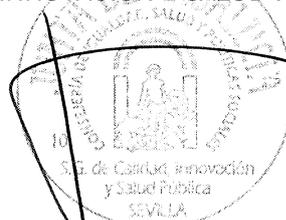
- Información del tipo de CSM y sus posibles usos. No se admitirán denominaciones distintas a carne separada mecánicamente, tal y como se ha expuesto en el punto anterior
- Cumplimiento de criterios microbiológicos, en su caso.
- Temperaturas y tiempo máximo de almacenamiento.

En los **establecimientos elaboradores de preparados de carne y productos cárnicos que contienen CSM**, se verificará lo anterior comprobándose que se respetan estos **aspectos de identificación** de la CSM.

**Entrada en Vigor:** Esta instrucción entrará en vigor a partir del 01/02/2014. Las actuaciones que se deriven a partir de dicha fecha estarán adaptadas a esta instrucción.

Sevilla, 15 de enero de 2014.

LA SECRETARIA GENERAL DE CALIDAD,  
INNOVACIÓN Y SALUD PÚBLICA.



Fdo.: Josefa Ruiz Fernández