

ES

ES

ES



COMISIÓN EUROPEA

Bruselas, 2.12.2010
COM(2010) 704 final

**COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL
CONSEJO**

**sobre las necesidades futuras y la utilización en la Unión Europea de carne separada
mecánicamente, incluida la política de información al consumidor**

COMUNICACIÓN DE LA COMISIÓN AL PARLAMENTO EUROPEO Y AL CONSEJO

**sobre las necesidades futuras y la utilización en la Unión Europea de carne separada
mecánicamente, incluida la política de información al consumidor**

ÍNDICE

1.	Resumen.....	3
2.	Introducción	3
3.	Consultas	4
4.	Legislación de la UE relativa a la carne separada mecánicamente	4
4.1.	Definición de carne separada mecánicamente	5
4.2.	Disposiciones sobre las especies de origen.....	5
4.3.	Requisitos para los establecimientos de producción y las materias primas	5
4.4.	Requisitos de higiene durante la producción y después de esta.....	5
4.5.	Requisitos de etiquetado	6
5.	Evaluación de la producción y la utilización de CSM	6
5.1.	Métodos de producción de CSM.....	6
5.2.	Cantidades de CSM producida.....	7
5.3.	Utilización de CSM.....	7
5.3.1.	Los Estados miembros	7
5.3.2.	El sector de la carne	8
5.3.3.	Los consumidores.....	8
5.4.	Comercio en el interior de la UE, importación y exportación de CSM	8
6.	Aplicación de los requisitos de higiene y etiquetado en relación con la CSM	9
6.1.	Controles oficiales.....	9
6.2.	Aspectos relativos a la seguridad alimentaria	9
6.3.	Aplicación de la definición de CSM	10
6.4.	Requisitos de etiquetado para las dos categorías de CSM	11
7.	Posición de la Comisión.....	11
	ANEXO I.....	13
	ANEXO II	16

1. RESUMEN

De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CE) nº 999/2001 (el Reglamento de las EET)¹, la Comisión está obligada a presentar una Comunicación al Parlamento Europeo y al Consejo sobre las futuras necesidades y la utilización en la UE de carne separada mecánicamente (CSM), incluida la política de información al consumidor. La CSM se obtiene 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.

La presente Comunicación ofrece una visión general de los requisitos específicos en materia de higiene y etiquetado que figuran en la legislación de la UE, así como de la producción y la utilización (incluida la percepción que tienen los consumidores de la utilización de CSM).

Los métodos utilizados para producir CSM varían enormemente, dando lugar a productos que son muy diferentes tanto por lo que se refiere a los aspectos visuales y microscópicos (histológicos) como a los parámetros de calidad.

La producción total de CSM se acerca a las 700 000 toneladas anuales; en 2007, la CSM a alta presión representó el 77 % y la CSM a baja presión, el 23 %. En cuanto a las especies, el 88 % de la CSM procede de las aves de corral y el 12 %, de los cerdos. En virtud de la legislación sobre EEB, está prohibida la producción de CSM procedente de rumiantes. Así pues, se calcula que el valor total de la producción declarada de CSM se sitúa entre los 400 y los 900 millones EUR anuales. El 20 % de CSM producida en la UE se destina a la exportación. La cantidad importada es insignificante.

La Comisión no tiene nada que objetar a que siga utilizándose CSM, lo que cuenta con el respaldo, en general, de los Estados miembros y las organizaciones de partes interesadas. A la hora de aplicar los requisitos en materia de higiene y etiquetado establecidos en la legislación de la UE, han surgido algunas dificultades, en particular con respecto a las definiciones aplicables. A fin de garantizar la aplicación uniforme de la legislación europea y la competencia leal en el mercado de la UE, la Comisión elaborará un documento de orientación para identificar mejor los productos que deben considerarse CSM o, en su caso, propondrá enmiendas legislativas.

Asimismo, la Comisión considera que las disposiciones vigentes sobre el etiquetado de la CSM son adecuadas y, por tanto, deben mantenerse.

2. INTRODUCCIÓN

La carne separada mecánicamente (CSM) es un producto que se obtiene retirando la carne que queda en los huesos o en las canales de las aves de corral² con métodos

¹ Reglamento (CE) nº 999/2001 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2001, por el que se establecen disposiciones para la prevención, el control y la erradicación de determinadas encefalopatías espongiformes transmisibles, modificado por el Reglamento (CE) nº 1923/2006.

² La mayoría de los cortes de aves de corral que se comercializan (como la pechuga, el muslo o el ala) se extraen siguiendo otros métodos, como el corte, antes de que la canal se someta a separación mecánica.

mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura normal de la fibra muscular, de manera que no es comparable con la carne normal.

La CSM es una materia prima importante que se utiliza en la fabricación de productos y preparados cárnicos, y su producción puede ser un instrumento importante para incrementar el beneficio económico derivado de la producción de carne.

Sin embargo, en el pasado se han identificado posibles problemas para la salud pública, derivados del método específico de producción, entre otros un riesgo potencial de EEB. La utilización de huesos de rumiantes como materia prima para la producción de CSM está prohibida en la UE desde 2001. En 2006, en el marco de la revisión del Reglamento de las EET, se pidió a la Comisión que presentara una Comunicación al Parlamento Europeo y al Consejo sobre las futuras necesidades y la utilización en la UE de CSM procedente de huesos de rumiantes y otras especies, incluida la política de información al consumidor.

Así pues, los objetivos de la presente Comunicación son los siguientes:

- ofrecer una visión general de las disposiciones legislativas vigentes en la UE en materia de CSM;
- ofrecer una visión general y una valoración de la producción y la utilización de CSM en la UE;
- evaluar la aplicación de las disposiciones de la UE relativas a la producción y el etiquetado de la CSM y determinar si es necesaria su revisión a medio plazo.

3. CONSULTAS

La presente Comunicación de la Comisión se basa en la información presentada por los Estados miembros sobre la utilización y el método de producción de la CSM en sus respectivos territorios. A fin de recabar información de manera armonizada, la Comisión envió un cuestionario a todos los Estados miembros. La información solicitada se refería a los detalles sobre los métodos de producción, los parámetros utilizados para distinguir la CSM producida con diferentes métodos, las especies a partir de las cuales se obtiene la CSM, las cantidades producidas, los usos a que se destina, el valor económico y la intención o no de seguir produciendo. Los veintisiete Estados miembros completaron los cuestionarios.

Por otro lado, la Comisión consultó a las principales organizaciones de partes interesadas de la UE, como UECBV³, AVEC⁴, Clitravi⁵, CIAA⁶ y BEUC⁷.

Se recogió información adicional sobre la aplicación de las disposiciones legales de la UE en los informes de las visitas realizadas por los servicios de inspección de la Comisión, la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la Dirección General de Salud y Consumidores.

³ UECBV: Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande (Unión Europea del Comercio del Ganado y de la Carne).

⁴ AVEC: Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU countries (Asociación de Procesadores Avícolas y de Comercio Avícola en los países de la UE).

⁵ Clitravi: Centre de Liaison des Industries Transformatrices de Viandes de l'Union Européenne (Centro de contacto de las industrias transformadoras de la carne de la Unión Europea).

⁶ Confederación de Industrias Alimentarias y de Bebidas de la UE.

⁷ La Asociación Europea de Consumidores.

4. LEGISLACIÓN DE LA UE RELATIVA A LA CARNE SEPARADA MECÁNICAMENTE

4.1. Definición de carne separada mecánicamente

Con arreglo a la definición del punto 1.14 del anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004⁸ y del artículo 3, apartado 1, letra n), del Reglamento 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 pretendía ser genérica y englobar todos los métodos de separación mecánica, al objeto de diferenciar entre la CSM y, por ejemplo, la carne cortada 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 canales de las aves de corral»;
- la utilización de medios mecánicos;
- la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.

4.2. Disposiciones sobre las especies de origen

Con arreglo al Reglamento de las EET, el uso de huesos o piezas con hueso de animales bovinos, ovinos y caprinos para la producción de CSM está prohibido en todos los Estados miembros. Además, las importaciones de productos de origen animal bovino, ovino y caprino no deben contener CSM obtenida de huesos de animales bovinos, ovinos o caprinos ni proceder de esta. La producción y la importación de CSM obtenida de otras especies están permitidas, sujetas a determinados requisitos de higiene y etiquetado.

4.3. Requisitos para los establecimientos de producción y las materias primas

Además de los requisitos generales establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004⁹, en el anexo III, sección V, capítulo I, del Reglamento (CE) nº 853/2004 figuran los requisitos específicos para los establecimientos de producción de CSM y las materias primas de las que se puede obtener.

4.4. Requisitos de higiene durante la producción y después de esta

Además de los requisitos generales establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004, en el anexo III, sección V, capítulo III, punto 1, del Reglamento (CE) nº 853/2004 figuran los requisitos específicos de higiene que deben cumplirse durante la producción de CSM y después de esta.

Se consideró necesario distinguir entre la CSM obtenida con arreglo a distintas técnicas (por ejemplo, a alta y baja presión), debido a la influencia de estas en la

⁸ Reglamento (CE) nº 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 (DO L 226 de 25.6.2004, p. 22).

⁹ Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 226 de 25.6.2004, p. 3).

sensibilidad de los productos a la contaminación microbiológica durante la producción y la manipulación posterior.

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

4.5. Requisitos de etiquetado

La carne separada mecánicamente (también llamada carne recuperada mecánicamente) difiere mucho de la «carne» tal como es percibida por los consumidores. Por tanto, quedó excluida de la definición de «carne» establecida en la Directiva 2001/101/CE de la Comisión¹⁰, 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»¹¹ citada anteriormente.

Además, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 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.

5. EVALUACIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y LA UTILIZACIÓN DE CSM

5.1. 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). Se han notificado varios solapamientos de presiones entre los dos métodos de producción.

Con el paso del tiempo, se han desarrollado nuevas tecnologías o se han dado nuevos usos a las máquinas existentes. A veces se utilizan diferentes tecnologías combinadas.

Los aspectos relativos a la calidad de la CSM varían entre las diferentes máquinas utilizadas para la producción y dependen de varios parámetros (véase el anexo II).

Visualmente, la CSM a alta presión se transforma en un producto con una textura característica y especialmente pastosa como consecuencia de la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular. Otras tecnologías (CSM a baja presión) pueden dar lugar a un producto que visualmente no se puede diferenciar, o apenas se diferencia, de la carne picada¹².

¹⁰ Directiva 2001/101/CE de la Comisión, de 26 de noviembre de 2001, por la que se modifica la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DO L 310 de 28.11.2001, p. 19).

¹¹ Anexo I, punto 1.15, del Reglamento (CE) nº 853/2004.

¹² De acuerdo con el Reglamento (CE) nº 853/2004, por «carne picada» se entiende «la carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1 % de sal».

Desde un punto de vista microscópico, es posible evaluar «la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular» utilizando cortes microscópicos de carne. Dependiendo de los diferentes parámetros de producción utilizados, puede observarse una gran variación de la modificación de la estructura interna del producto.

5.2. Cantidades de CSM producida

Cuatro Estados miembros no cuentan con ningún establecimiento autorizado para la producción de CSM. Algunos Estados miembros, por diferentes motivos, no aportaron datos sobre la producción. Por tanto, los datos procedentes de los Estados miembros del cuadro 3 se han estimado por debajo de la realidad.

Otros Estados miembros no pudieron facilitar datos relativos a la diferencia entre la CSM a baja presión y la CSM a alta presión ni a las especies de las que procedía la CSM producida en su territorio.

Los datos procedentes del sector revelaron una importante variación en las estimaciones sobre la cantidad de CSM producida.

Cuadro 3: Producción de CSM durante el período 2006-2007 declarada por los Estados miembros (toneladas)

	Especies de origen				
	Aves de corral	Cerdos	Conejos	Sin especificar	Total
Alta presión	255 867	13 574	0	200 564	470 005
Baja presión	87 347	18 827	0	30 979	137 153
Sin especificar	65 000	25 000	73	1 170	91 243
Total	408 213	57 401	73	232 713	698 400

La cantidad total de CSM producida en veinte Estados miembros se acerca a las 700 000 toneladas anuales (período 2006-2007). Cuando se especificaba el método de producción, la CSM a alta presión representaba el 77 % y a baja presión, el 23 %. Cuando se indicaban las especies, el 88 % de la CSM procedía de aves de corral (principalmente pollos «broiler», seguidos de pavos) y más del 11 %, de cerdos. La producción de CSM procedente de otras especies en la actualidad es insignificante.

En general, el valor de la CSM a alta presión declarado por los Estados miembros variaba entre 0,3 y 0,6 EUR/kg, mientras que el valor declarado para la CSM de baja presión era de entre 0,6 y 1,5 EUR/kg. Por tanto, el valor total de la producción de CSM declarada puede estimarse entre 400 y 900 millones EUR.

La Europa de los Veintisiete produce anualmente más de 11 millones de toneladas de carne de aves de corral, lo que supone un volumen de negocio estimado en alrededor de 20 000 millones EUR al año. La producción de CSM procedente de aves de corral representa entre el 2 % y el 4 % de este valor. La Europa de los Veintisiete produce anualmente más de 22,5 millones de toneladas de carne de cerdo y declara un

volumen de negocio estimado en alrededor de 35 000 millones EUR al año. La producción de CSM procedente de cerdos representa entre el 0,1 % y el 0,3 % de este valor. La mayor parte de la producción en el sector de los cerdos corresponde a CSM a baja presión.

5.3. Utilización de CSM

5.3.1. Los Estados miembros

Tanto la CSM a baja presión como la CSM a alta presión se utilizan en su mayoría en alimentos destinados al consumo humano, mientras que una cantidad limitada de CSM a alta presión se utiliza en alimentos destinados a animales de compañía. La mayoría de los Estados miembros han comunicado que la CSM se utiliza en productos cárnicos que tienen que someterse a un tratamiento térmico (por ejemplo, las salchichas de Frankfurt). Algunos han señalado la utilización de CSM a baja presión en preparados cárnicos (por ejemplo, albóndigas). Otros han declarado que en la fabricación de productos cárnicos solo se utiliza CSM a baja presión, mientras que la CSM a alta presión solo se destina a la fabricación de alimentos para animales de compañía.

Veintitrés Estados miembros han señalado que quieren seguir produciendo CSM. Dos de ellos solo autorizan el método a baja presión. Cuatro Estados miembros no producen CSM.

La mayoría de los Estados miembros (veinte) considera que el consumo de alimentos en los que se utiliza CSM no conlleva riesgos específicos de seguridad alimentaria, ya que en la legislación de la UE se establecen requisitos específicos al respecto. Además, el riesgo de EEB está cubierto con la prohibición de producir CSM procedente de animales bovinos, ovinos y caprinos de países o regiones con riesgo de EEB controlado o indeterminado.

5.3.2. El sector de la carne

El sector productor de CSM ha manifestado su interés en producir CSM tanto a baja como a alta presión. Existen grandes diferencias entre Estados miembros en cuanto al volumen y los métodos de producción y la utilización de ambos tipos de CSM.

El interés por producir CSM a baja presión depende de la posibilidad de valorizar la mayor calidad con respecto a la CSM a alta presión. La CSM se utiliza en la fabricación de productos cárnicos también debido a su estructura y su capacidad aglutinante.

5.3.3. Los consumidores

La calidad de los productos cárnicos es una cuestión que suscita gran interés entre los consumidores, que se preocupan por el contenido de dichos productos presentes en el mercado. El etiquetado de la CSM como ingrediente se considera un indicador importante de la calidad relativa de los productos cárnicos. La utilización de CSM a menudo se asocia a productos de baja calidad.

La Asociación de Consumidores estaría a favor de la utilización de CSM siempre y cuando esta se indique adecuadamente en la etiqueta y se establezcan normas más claras sobre la producción y la utilización.

Por tanto, desde el punto de vista de los consumidores, es inaceptable incluir la CSM en la definición de carne a efectos de etiquetado.

5.4. Comercio en el interior de la UE, importación y exportación de CSM

Si bien los Estados miembros informaron sobre el comercio en el interior de la UE, no fue posible obtener datos exactos.

Se exporta sobre todo la CSM a alta presión. En 2008, se estima que se exportaron alrededor de 150 000 toneladas de CSM, principalmente a Rusia (49 %), Ucrania (33 %) y otros países de la antigua Unión Soviética. En 2008, las exportaciones, con un valor de 83 millones EUR, representaron el 20 % de la CSM producida en la UE, lo que supuso un incremento del 32 % con respecto a 2007.

Antes de la adopción del Reglamento (CE) n° 853/2004, las importaciones de CSM estaban prohibidas.

En relación con la carne de biungulados, desde la adopción del Reglamento (CE) n° 853/2004, los terceros países que figuren en la lista para las importaciones de carne fresca pueden solicitar que se incluyan en otra lista sus establecimientos de CSM. Cuatro establecimientos de Nueva Zelanda figuran en el acuerdo de equivalencia y pueden exportar CSM.

En cuanto a la carne de aves de corral, al no haberse establecido ningún certificado de importación de conformidad con el Reglamento (CE) n° 798/2008 de la Comisión¹³, están prohibidas las importaciones de CSM.

6. APLICACIÓN DE LOS REQUISITOS DE HIGIENE Y ETIQUETADO EN RELACIÓN CON LA CSM

6.1. Controles oficiales

La evaluación del sistema de controles oficiales practicados por las autoridades competentes en los establecimientos que producen, manipulan y utilizan CSM forma parte de las visitas realizadas por la OAV en los Estados miembros y terceros países. Si bien se detectaron algunas deficiencias (por ejemplo, en la calidad de las materias primas o en el cumplimiento de los criterios microbiológicos), en general los informes concluyeron que las condiciones de producción, manipulación y utilización de CSM globalmente cumplían los requisitos de la UE.

Por lo que se refiere a los controles oficiales realizados en los Estados miembros, pueden utilizarse indicadores visuales o microscópicos tanto en el momento de la producción de CSM como cuando se utiliza como materia prima. Sin embargo, en la fase de comercio al por menor, en la que los controles oficiales se centran, entre otras cosas, en el etiquetado adecuado de los productos finales que contienen CSM, el uso de tales indicadores está limitado, en particular cuando se trata de CSM a baja presión.

6.2. Aspectos relativos a la seguridad alimentaria

En general, la CSM solo puede utilizarse en productos cárnicos tratados térmicamente y producidos en establecimientos autorizados. No obstante, en determinadas condiciones, la CSM a baja presión puede utilizarse también en

¹³ Reglamento (CE) n° 798/2008 de la Comisión, por el que se establece una lista de terceros países, territorios, zonas o compartimentos desde los cuales están permitidos la importación en la Comunidad o el tránsito por la misma de aves de corral y productos derivados, junto con los requisitos de certificación veterinaria (DO L 226 de 23.8.2008, p. 1).

preparados cárnicos que no estén destinados a tratamiento térmico antes del consumo.

Teniendo en cuenta la experiencia adquirida con la aplicación de las normas de higiene vigentes, puede concluirse que los riesgos para la salud pública derivados del consumo de productos y preparados cárnicos cuando se utiliza CSM como materia prima pueden considerarse insignificantes. Por tanto, se considera que seguir adelante con la producción de CSM cuando dicha producción se lleva a cabo de conformidad con las disposiciones vigentes en materia de higiene no plantea riesgo alguno para la salud pública y, por tanto, no sería necesario introducir ningún cambio en las disposiciones legales pertinentes.

Los datos sobre el cumplimiento de los criterios microbiológicos, como la ausencia de salmonela en la CSM, se resumen en el informe de síntesis anual de la UE relativo a las tendencias y las fuentes de las zoonosis, los agentes zoonóticos y los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en la UE, elaborado por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (CEPCE). Los datos más recientes, relativos a 2008¹⁴, indican que, desde 2006, hay una tendencia creciente al cumplimiento del criterio de la salmonela en relación con la CSM. En 2008:

- el 1,6 % de las muestras de CSM no cumplía dicho criterio, porcentaje similar al de incumplimiento de ese mismo criterio en relación con las muestras de carne picada y de productos y preparados cárnicos;
- el 2,7 % de los lotes de CSM no cumplía el criterio, porcentaje ligeramente superior al de los lotes de otros productos. Este porcentaje es superior al de muestras positivas debido a que se consideró que un lote era positivo si una de las muestras del lote daba un resultado positivo.

6.3. Aplicación de la definición de CSM

Desde que el Reglamento (CE) nº 853/2004 es aplicable, se han comunicado varios problemas derivados de la definición de CSM. Por ejemplo, en la producción de CSM no solo se utiliza como materia prima «la carne de los huesos carnosos después del deshuesado o de las canales de las aves de corral», sino también, por ejemplo, carne deshuesada.

En determinados Estados miembros, cuando se utiliza una tecnología de separación mecánica, el producto se considera CSM, aunque la materia prima no contenga la carne de los huesos carnosos después del deshuesado ni de las canales de las aves de corral o aunque no se haya producido una clara pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular. En otros Estados miembros, el producto solo se considera CSM si están presentes todos los elementos de la definición de CSM. El sector de la carne es partidario del segundo punto de vista y señala que el producto final debe considerarse carne o una categoría separada de carne, independientemente del método de producción utilizado.

La rápida evolución tecnológica en este ámbito también ha dado lugar a una situación en la que, con determinadas tecnologías, utilizando el método de separación mecánica de la carne, puede obtenerse un producto final con características próximas o similares a las de la carne picada. La Comisión considera que, con arreglo a la

¹⁴ The EFSA Journal (2010) 1496.

legislación vigente, este producto entra dentro de la definición de CSM y, por tanto, debe etiquetarse en consecuencia.

Por otro lado, los métodos utilizados por los explotadores de empresa alimentaria para producir CSM también se utilizan para retirar la carne de los huesos después del tratamiento térmico. Sin embargo, solo la carne fresca, tal y como se define en el anexo I del Reglamento (CE) nº 853/2004, se considera materia prima para la producción de CSM. Se ha detectado incertidumbre en cuanto a si el producto resultante debe considerarse CSM (y etiquetarse en consecuencia). Los métodos utilizados en ensayos de laboratorios oficiales para determinar la presencia de CSM en los productos cárnicos no pueden distinguir si la materia prima utilizada era CSM o un producto obtenido de los huesos después del tratamiento térmico, lo que, en algunos Estados miembros, plantea problemas en el momento de llevar a cabo los controles oficiales.

Estas diferencias a la hora de aplicar la definición de CSM pueden dar lugar a situaciones de competencia desleal, ya que el mismo producto, cuando se destina a la fabricación de productos cárnicos, puede etiquetarse como carne en algunos Estados miembros y como CSM en los demás.

6.4. Requisitos de etiquetado para las dos categorías de CSM

Aparte del criterio armonizado de la UE sobre el contenido de calcio, los Estados miembros utilizan criterios variables para diferenciar entre la CSM a baja y a alta presión. Estos criterios se basan en el método de producción, la presión y el tamaño del filtro utilizado, la evaluación visual de la CSM producida, el contenido de proteínas y grasas y el examen histológico para determinar la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.

Tanto la CSM a baja presión como la CSM a alta presión entran en el ámbito de la definición de CSM y deben etiquetarse en consecuencia (véase anteriormente). Por lo que respecta a la CSM a alta presión, todos los organismos consultados aceptaron cumplir las normas de etiquetado vigentes.

En cuanto a la CSM a baja presión, el sector de la carne considera, sin embargo, que cuando el producto no pueda diferenciarse de la carne picada —sobre la base, principalmente, de una evaluación visual—, podría etiquetarse como carne (carne o una categoría específica de carne), independientemente del método de producción. Sus argumentos se basan en la calidad de la CSM a baja presión con respecto a la CSM a alta presión.

La Asociación de Consumidores y la mayoría de los Estados miembros que se manifestaron sobre la cuestión prefieren no diferenciar entre dos tipos de CSM a efectos de etiquetado, ya que dudan de que los consumidores entiendan la diferencia entre la CSM a baja presión y la CSM a alta presión.

Para la Asociación de Consumidores es más importante que los consumidores estén bien informados sobre los ingredientes y su calidad. En su opinión, debe mantenerse la obligación de incluir en la etiqueta la utilización de CSM y no debe ocultarse el contenido de CSM en los productos, ya que la CSM difiere bastante de la «carne» tal y como la perciben los consumidores.

En interés de los consumidores, también se considera que la obligación de incluir en la etiqueta la utilización de CSM no debería limitarse únicamente a los alimentos preenvasados.

7. POSICIÓN DE LA COMISIÓN

Como resultado de estas consultas, la Comisión adopta la siguiente posición:

- No se opone a que se siga utilizando la CSM procedente de cerdos y aves de corral.

Los Estados miembros y las organizaciones de partes interesadas del sector de la carne están de acuerdo en que siga utilizándose la CSM. Únicamente un número limitado de Estados miembros prefiere que solo se utilice la CSM a baja presión. Este apoyo general se debe en parte a los beneficios económicos derivados de la producción de CSM.

Asimismo, el nivel de cumplimiento de los requisitos de higiene, incluidos los criterios microbiológicos, no ofrece motivo alguno para restringir en mayor medida la producción actual de CSM. Puede concluirse que los riesgos para la salud pública derivados del consumo de productos y preparados cárnicos cuando se utiliza CSM como materia prima pueden considerarse insignificantes. Por tanto, no es necesario introducir ningún cambio en las disposiciones legales pertinentes.

- La Comisión no apoya la reintroducción de CSM procedente de animales bovinos, caprinos ni ovinos.
- Reconoce la necesidad de determinar mejor, de manera armonizada, los productos que deben definirse como CSM. A fin de garantizar la aplicación uniforme de la legislación europea y la competencia leal en el mercado de la UE, la Comisión elaborará un documento de orientación para identificar mejor los productos que deben considerarse CSM o, si es necesario desde un punto de vista jurídico, propondrá enmiendas legislativas.
- Considera que debe mantenerse la obligación de incluir en la etiqueta la utilización de CSM para garantizar que los consumidores estén informados acerca del uso de CSM en general. Además, la Comisión no está de acuerdo con que, en las disposiciones relativas al etiquetado, se establezca una diferencia entre la CSM a baja y a alta presión. Por consiguiente, la Comisión considera que las disposiciones vigentes en materia de etiquetado son adecuadas y, por tanto, no deben modificarse.

ANEXO I

Requisitos de higiene específicos para la CSM [Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 2074/2005]

Cuadro 1: Comparación de los requisitos de higiene de las **materias primas** destinadas a la CSM

	CSM a «baja» presión	CSM a «alta» presión
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: Comparación de los requisitos de higiene de la CSM **después de la producción**

	CSM a «baja» presión	CSM a «alta» presión
Almacenamiento si no se utiliza inmediatamente	Debe envasarse o embalarsse, y refrigerarse a una temperatura no superior a 2 °C, o congelarse a una temperatura interna < - 18 °C	Debe envasarse o embalarsse, 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

Utilización	Si el explotador de empresa alimentaria ha realizado análisis que demuestren que la CSM cumple los criterios microbiológicos de la carne picada¹⁵: • en preparados de carne que claramente no vayan a destinarse al consumo sin haberse sometido antes a un tratamiento térmico • en productos cárnicos 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
Contenido de calcio ¹⁶	Máximo 0,1 % (= 100 mg/100 g o 1 000 ppm) de producto fresco	Sin definir

¹⁵ 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.

¹⁶ De conformidad con el artículo 4 y el anexo IV del Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, el contenido de calcio de la CSM que no sea superior a 0,1 % (100 mg/100 g o

1 000 ppm) y sea determinado por el método normalizado no se considera significativamente superior al de la carne picada.

ANEXO II

Ejemplos de parámetros importantes en lo que atañe a los aspectos relativos a la calidad de la CSM, en función de las diferencias de las máquinas utilizadas para la producción

- Diámetro del orificio de la bandeja de descarga
- Diámetro de perforación del tambor
- Velocidad de la máquina
- Tensión de la máquina
- Presión en los diferentes módulos
- Rendimiento en función del tiempo y la presión
- Corte de carne introducido