



COMISIÓN EUROPEA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD Y CONSUMIDORES

Dirección F – Oficina Alimentaria y Veterinaria

DG (SANC0) 2013-6873 - INFORME FINAL DE AUDITORÍA

INFORME FINAL SOBRE UNA AUDITORÍA

EFECTUADA EN

ESPAÑA

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 respuesta a la información comunicada por la autoridad competente, se han corregido los errores observados en el proyecto de informe; las clarificaciones figuran en forma de nota a pie de página

El texto en lengua inglesa es el único auténtico

Resumen

El presente informe describe los resultados de una auditoría efectuada por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) en España del 9 al 19 de abril de 2013, con el fin de evaluar el sistema de control oficial que se aplica a la producción de carne separada mecánicamente (CSM).

El informe concluye que existe un sistema de control oficial en España para controlar la cadena de producción de CSM. No obstante, este sistema ha comenzado a aplicarse plenamente desde hace poco tiempo. Los controles oficiales son, en general, adecuados, aunque no han detectado una serie de deficiencias, en particular en lo que respecta a algunas de las condiciones generales de higiene, el cumplimiento de los criterios microbiológicos y el etiquetado para los consumidores finales.

El informe formula varias recomendaciones dirigidas a las autoridades competentes españolas a fin de corregir los fallos y las deficiencias constatados y mejorar la aplicación del sistema de control oficial en vigor.

Índice

1	INTRODUCCIÓN	1
2	OBJETIVOS	1
3	BASE JURÍDICA	2
4	ANTECEDENTES	2
4.1	ANTERIORES AUDITORÍAS DE LA OAV	2
4.2	INFORMACIÓN SOBRE LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN.....	2
5	CONSTATAIONES Y CONCLUSIONES	3
5.1	AUTORIDADES COMPETENTES	3
5.2	LEGISLACIÓN, MEDIDAS DE APLICACIÓN Y DIRECTRICES	4
5.3	CONTROLES OFICIALES DE LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN	5
5.3.1	<i>PROCEDIMIENTOS DE AUTORIZACIÓN</i>	5
5.3.2	<i>CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE CSM</i>	6
5.3.3	<i>CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE PRODUCEN MATERIAS PRIMAS</i>	9
5.3.4	<i>CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE UTILIZAN CSM</i>	9
5.3.5	<i>CONTROLES OFICIALES DEL CUMPLIMIENTO POR PARTE DE LOS OEA DE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS</i>	9
5.3.6	<i>TRAZABILIDAD – ETIQUETADO – MARCADO DE IDENTIFICACIÓN</i>	11
6	CONCLUSIONES GENERALES	12
7	REUNIÓN DE CLAUSURA	12
8	RECOMENDACIONES	12

ABREVIATURAS Y DEFINICIONES UTILIZADAS EN EL PRESENTE INFORME

Abreviatura	Explicación
AC	Autoridad(es) competente(s)
AESAN	Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
CA, CC.AA.	Comunidad(es) Autónoma(s)
ACC	Autoridad(es) central(es) competente(s)
CMR	Convenio relativo al contrato de transporte internacional de mercancías por carretera
DG SANCO	Dirección General de Salud y Consumidores
CE	Comunidad Europea
UE	Unión Europea
OEA	Operador(es) de empresa alimentaria
OAV	Oficina Alimentaria y Veterinaria
APPCC	Análisis de peligros y puntos de control crítico
Paquete de higiene	Reglamentos (CE) nº 852/2004, (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004
CSM	Carne separada mecánicamente
DO	Diario Oficial
RASFF	Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos Para Animales

1 INTRODUCCIÓN

La auditoría se llevó a cabo en España del 9 al 19 de abril de 2013 en el marco del programa de auditorías de la OAV.

El equipo de auditoría estaba formado por tres inspectores de la OAV, y estuvo acompañado durante toda la inspección por representantes de las autoridades competentes (AC) de las Comunidades Autónomas (en lo sucesivo, las «CC.AA.») y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

La reunión inicial tuvo lugar el 9 de abril de 2013 en Madrid con representantes de las autoridades centrales competentes (ACC): Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente y AESAN, así como con representantes de las autoridades competentes de varias CC.AA. En esa reunión el equipo de auditoría de la OAV confirmó los objetivos y el itinerario de la auditoría y solicitó aclaraciones sobre determinados aspectos de la información proporcionada por las ACC antes de la auditoría, así como sobre aspectos específicos del sistema de control vigente.

2 OBJETIVOS

Los objetivos de esta auditoría eran determinar, en el sector de la producción de CSM, si:

- se cumplen las normas generales para la realización de los controles oficiales establecidos en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar animal;
- el sistema de control oficial de la cadena de producción y comercialización de la CSM cumple los requisitos de la Unión Europea (UE) (la CSM se define en el anexo I, punto 1.14. del Reglamento (CE) nº 853/2004 y los requisitos para su producción se describen en el anexo III, sección V, del mismo Reglamento);

Para la consecución de estos objetivos, el itinerario de la auditoría incluyó las siguientes reuniones y visitas:

Cuadro 1

AUTORIDADES COMPETENTES			Observaciones
Autoridades competentes	Centrales	3	Reuniones inicial y de clausura y una reunión de aclaración
	Regionales	3	CC.AA. de Cataluña, Castilla-La Mancha y Madrid
ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN/TRANSFORMACIÓN/DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS			
Establecimientos de producción de CSM		6	Tres establecimientos producen CSM de aves de corral y otros tres CSM de carne de cerdo
Salas de despiece		5	Ubicadas en los establecimientos de CSM visitados
Establecimientos de productos cárnicos		4	Utilizan CSM como ingrediente

3 BASE JURÍDICA

Esta auditoría se llevó a cabo en virtud de las disposiciones generales de la legislación de la UE y, en particular, del artículo 45 del Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.

En el anexo 1 se presentan las referencias legislativas. Los actos jurídicos citados en el presente informe hacen referencia, en su caso, a la última versión modificada.

4 ANTECEDENTES

4.1 ANTERIORES AUDITORÍAS DE LA OAV

Se trata de la primera auditoría realizada en España con respecto a la CSM.

4.2 INFORMACIÓN SOBRE LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN

En los cuadros que figuran a continuación se presenta la información facilitada por la autoridad central competente. El primer cuadro indica el volumen de CSM (en toneladas métricas) producido en España en 2011 y 2012, desglosado por especie:

Cuadro 2

Especie	2011	2012
Pollo	33 061	32 688
Pavo	7 252	7 916
Cerdo	14 825	17 120
TOTAL	55 138	57 724

El segundo cuadro presenta de forma detallada los intercambios comerciales y la importación/exportación de CSM procedente de / enviada a los establecimientos que producen, utilizan o comercializan CSM. No incluye la CSM comercializada directamente o importada por los establecimientos de preparados de carne y productos cárnicos. La autoridad competente española destacó la dificultad de recabar este tipo de información, ya que no existe ninguna base de datos de este tipo.

Cuadro 3

	2011	2012
CSM enviada a España (toneladas métricas)		
De otros Estados miembros ¹	632	597

¹ Únicamente a Cataluña.

De terceros países	0	0
CSM enviada desde España (toneladas métricas)		
A otros Estados miembros	10 294	7 648
A terceros países	76	181

En los últimos tres años, no se han registrado notificaciones del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales (RASFF) en relación con la CSM producida o comercializada en España.

5 CONSTATAIONES Y CONCLUSIONES

5.1 AUTORIDADES COMPETENTES

Requisitos legales

Artículos 4, 8, 54 y 55 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

Anexo I, sección III, del Reglamento (CE) n° 854/2004, en particular el capítulo IV.

Constataciones

Puede consultarse una descripción detallada de las autoridades competentes en el perfil del país correspondiente a España, en la siguiente dirección de internet:

http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm

y en el Plan Nacional de Control Plurianual de España, en la siguiente dirección de internet:

http://www.aesan.mssi.gob.es/AESAN/web/control_oficial/seccion/plan_plurianual_control_oficial.shtml

La autoridad central competente para el sector de la CSM es la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). En las CC.AA. visitadas las autoridades competentes eran las siguientes:

- Cataluña: Departamento de Salud – Agencia de Salud Pública de Cataluña
- Madrid: Consejería de Sanidad – DG de Ordenación e Inspección, S.G. Higiene y Seguridad Alimentaria
- Castilla-La Mancha: Vice consejería de Sanidad y Asuntos Sociales, DG de Salud Pública, Drogodependencias y Consumo, Servicio de Sanidad Alimentaria.

El sistema de controles oficiales a lo largo de la cadena de producción de CSM es el mismo que para el resto de los alimentos de origen animal. El equipo de auditoría de la OAV observó que los funcionarios disponen de las competencias jurídicas necesarias para efectuar los controles oficiales y hacer cumplir la legislación vigente.

En las tres CC.AA. visitadas la frecuencia de los controles oficiales se basa en el riesgo y tiene en

cuenta varios criterios con arreglo a los procedimientos establecidos a nivel de la Comunidad Autónoma. En Castilla-La Mancha, los veterinarios oficiales ajustaban la frecuencia de los controles oficiales para cada provincia, sobre la base de su propia percepción de la prioridad, el riesgo y los recursos disponibles. En los tres establecimientos visitados en esta CA, ubicados en tres provincias diferentes, los controles oficiales se llevaron a cabo con las frecuencias establecidas por la administración provincial, lo que dio lugar a prioridades y frecuencias diferentes. En Madrid y en Cataluña no se ha autorizado esta discreción y la frecuencia de los controles oficiales se había fijado en el nivel de la CA. Por lo general, la frecuencia mínima establecida se ha cumplido en los establecimientos visitados. En la mayoría de los casos, se habían llevado a cabo inspecciones adicionales, por ejemplo con respecto a los certificados de exportación o como seguimiento de las deficiencias detectadas.

En todos los establecimientos visitados se disponía de informes de los controles oficiales. Las deficiencias detectadas por la AC se habían comunicado al operador de la empresa alimentaria (OEA). Por lo general, se habían fijado plazos para la aplicación de las medidas correctoras y se presentaron pruebas del seguimiento realizado, aunque con algunas excepciones:

- En un establecimiento en Castilla-La Mancha no se establecieron plazos, ya que se consideró que las deficiencias eran de poca importancia.
- En otro establecimiento, en Cataluña, no se fijaron plazos para la corrección de las deficiencias observadas durante las inspecciones. Solo se solicitó un plan de acción en el caso de deficiencias detectadas durante una inspección. Las AC mostraron como ejemplo un plan de acción presentado por el OEA a raíz de una auditoría realizada en 2009, que indica que las medidas correctoras se completaron en un plazo de tres meses. Sin embargo, la primera fase del seguimiento se llevó a cabo después de un año y, como seguían sin resolverse algunas deficiencias, se llevó a cabo otra visita de seguimiento seis meses más tarde.

Conclusiones

Las AC españolas están claramente designadas y disponen de la capacidad jurídica necesaria para efectuar los controles oficiales en el ámbito de esta auditoría, que, en general, se llevan a cabo con arreglo a los requisitos pertinentes del Reglamento (CE) nº 882/2004.

5.2 LEGISLACIÓN, MEDIDAS DE APLICACIÓN Y DIRECTRICES

Requisitos legales

El artículo 29, apartado 1, del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea establece que los Estados miembros adoptarán todas las medidas de Derecho interno necesarias para la ejecución de los actos jurídicamente vinculantes de la Unión.

El artículo 7 del 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, establece que los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), de conformidad con el artículo 8 del Reglamento. El artículo 8, apartado 1, del mismo Reglamento, dispone que las guías nacionales de prácticas correctas serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria, en consulta con otras partes interesadas.

Constataciones

La legislación nacional española incluye una serie de Reales Decretos y otras medidas de ejecución del Paquete de higiene. Estos documentos figuran en el Plan Nacional de Control Plurianual. No se llevó a cabo un examen en profundidad de la legislación española.

Las CC.AA. han publicado varios procedimientos documentados para la realización de controles oficiales, en forma de manuales, instrucciones y listas de control, que están disponibles en la intranet para los inspectores y que se actualizan periódicamente. Los procedimientos documentados para los controles oficiales publicados por la CA de Madrid incluyen una orientación específica de apoyo a las inspecciones en el sector de la CSM. La guía se había actualizado por última vez en enero de 2013 a fin de incluir las restricciones del Reglamento (CE) n° 999/2001. En Cataluña, una de las listas de control que deben utilizarse durante un control oficial se actualizó en diciembre de 2012 para incluir una sección específica sobre los requisitos aplicables a la CSM. Los documentos antes mencionados se ajustan a los requisitos de la UE para la CSM.

Conclusiones

Las AC españolas han establecido medidas legales de aplicación adecuadas, así como procedimientos documentados para la realización de controles oficiales, que están en consonancia con los requisitos legales de la UE aplicables a la CSM.

5.3 CONTROLES OFICIALES DE LA PRODUCCIÓN Y LA COMERCIALIZACIÓN

5.3.1 Procedimientos de autorización

Requisitos legales

Artículo 6 del Reglamento (CE) n° 852/2004.

Artículo 4 del Reglamento (CE) n° 853/2004.

Artículo 31, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 882/2004.

Constataciones

El sistema de autorización de los establecimientos se describe en el perfil de país relativo a España. Las CC.AA son las responsables de dicha autorización.

Un representante de la ACC explicó que, después de la entrada en vigor del Paquete de higiene, no se habían realizado inspecciones específicas para renovar la autorización de los establecimientos, ya que, con anterioridad a esa fecha, la renovación se hacía cada cinco años y, además, se realizaban inspecciones periódicas a efectos de los controles oficiales².

En dos CC.AA., el equipo de inspección de la OAV examinó los procedimientos existentes para la autorización de los establecimientos y comprobó que eran conformes con los requisitos de la UE. No obstante, en uno de los establecimientos visitados, el equipo de inspección de la OAV observó

² En su respuesta al proyecto de informe, las AC señalaron que, tras la publicación del Real Decreto 191/2011, no es obligatoria la renovación periódica sino solamente cuando se produce un cambio en la actividad del establecimiento, en sus procesos, etc., por lo que se realizan inspecciones periódicas a efectos de los controles oficiales.

que las AC de Madrid no habían seguido sus propios procedimientos y el establecimiento en cuestión disponía de una autorización condicional de un año en vez del periodo máximo de seis meses de validez. La autorización condicional se concedió el 31 de marzo de 2011 y no se llevó a cabo una nueva inspección en el plazo de tres meses como exige el artículo 31, apartado 2, letra d), del Reglamento (CE) nº 882/2004. Por el contrario, a finales de septiembre de 2011 se realizó una primera auditoría y otra en febrero de 2012. La autorización final se concedió el 28 de marzo de 2012.

Antes de la entrada en vigor del Paquete de higiene, la producción de CSM se incluía en las actividades de los establecimientos de productos cárnicos. En 2011, con la entrada en vigor del Real Decreto nº 191/2011, por el que se establece el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, se asignó un código específico a la actividad de producción de CSM.

El equipo de auditoría de la OAV observó que un número de establecimientos que suministran CSM a algunos de los establecimientos visitados no figuraban en la lista de establecimientos autorizados para la actividad de CSM publicada en el sitio web de la ACC ni en la lista proporcionada por la ACC a la OAV antes del inicio de la auditoría. Un representante de la AESAN explicó que, con la actualización del registro en 2011, algunas autoridades competentes de las CC.AA. no habían notificado a la AESAN todos los establecimientos que ya se dedicaban al procesamiento de CSM.

Conclusiones

En general, el sistema de autorización de los establecimientos es conforme con los requisitos de la UE pertinentes.

La lista de establecimientos autorizados para la producción de CSM no se había actualizado completamente, lo que infringe las disposiciones del artículo 31, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 882/2004.

5.3.2 Controles oficiales en los establecimientos de producción de CSM

Requisitos legales

Artículo 4 del Reglamento (CE) nº 854/2004

Artículo 9 del Reglamento (CE) nº 999/2001

Constataciones

El equipo de auditoría visitó seis establecimientos que producen CSM, tres de carne de cerdo y tres de carne de aves de corral. En particular:

- Dos establecimientos producen el tipo de carne separada mecánicamente contemplada en el anexo III, sección V, capítulo III, punto 3, del Reglamento (CE) nº 853/2004.
- Otros dos establecimientos producen el tipo de la carne separada mecánicamente contemplada en el anexo III, sección V, capítulo III, punto 4, del Reglamento (CE) nº 853/2004.
- Los otros dos establecimientos producen ambos tipos de CSM, pero el OEA ha optado por considerar y comercializar toda la producción como el tipo de carne a que se refiere el anexo

III, sección V, capítulo III, punto 4, del Reglamento (CE) nº 853/2004, con el fin de cumplir criterios menos estrictos.

Constataciones sobre los requisitos generales de higiene

Los requisitos generales de higiene eran adecuados en la mayoría de los establecimientos visitados. Se observaron algunos problemas estructurales y de mantenimiento, pero la mayor parte de ellos se habían identificado durante los controles oficiales y los planes de acción de los operadores incluían medidas correctoras apropiadas.

No obstante, el equipo de inspección de la OAV encontró deficiencias que no habían sido detectadas o registradas durante los controles oficiales, aunque no todas en todos los establecimientos. Por ejemplo:

- Puertas que no resultaban completamente aisladas a prueba de plagas.
- Recipientes para materias primas deteriorados o con una limpieza insuficiente; en un caso, se utilizaban los mismos recipientes para los productos aptos para el consumo humano y los productos no aptos. Recipientes apilados inadecuadamente, de forma que la carne sin embalar estaba en contacto con la superficie inferior del recipiente colocado encima.
- La carne sin embalar estaba en contacto con las paredes de las salas frigoríficas. Los productos sin embalar estaban almacenados muy cerca de los productos embalados.
- El equipo para la separación mecánica de la carne, aunque no se estaba utilizando en el momento de la visita, no estaba lo suficientemente limpio.
- En algunos casos, presencia de condensación sobre los productos sin embalar.
- Disposición inadecuada de la sala donde se lavan las bandejas, ya que se mezclan las limpias con las sucias.
- Almacenamiento inadecuado de productos en el congelador, con embalajes defectuosos y productos expuestos.

Las deficiencias anteriormente señaladas incumplen varias disposiciones del anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004.

Todos los establecimientos visitados disponían de procedimientos basados en el APPCC y los registros pertinentes. Los controles oficiales incluían auditorías de los procedimientos basados en el APPCC.

Constataciones en relación con los requisitos específicos para la CSM

La ACC confirmó que en España no se produce CSM procedente de huesos de rumiantes, y se refirió a una circular publicada en 2000 con respecto a las medidas preventivas contra las encefalopatías espongiformes transmisibles.

Todos los establecimientos visitados por el equipo de la OAV habían sido recientemente inspeccionados de nuevo por las autoridades competentes cuando esta visita de la OAV fue anunciada. De los informes de las inspecciones se desprende que solo se habían detectado algunas deficiencias, como la falta de pruebas de que la congelación de la CSM a una temperatura de -18°C se había alcanzado en un plazo de seis horas; procedimientos insuficientes basados en el sistema

APPCC; frecuencia y procedimientos de muestreo inadecuados con respecto a los criterios microbiológicos; denominación incorrecta de la CSM en las etiquetas y otra documentación pertinente. En la mayoría de los casos, los operadores ya habían adoptado las acciones correctivas adecuadas.

Durante las inspecciones, el equipo de auditoría de la OAV observó que, en general, se cumplían los requisitos específicos para la producción de ambos tipos de CSM, aunque con algunas deficiencias irrelevantes. Por lo que se refiere a la denominación de la CSM, se formularon las siguientes observaciones:

- En dos establecimientos, la denominación de la CSM era clara y correcta.
- En otros dos establecimientos, hasta marzo o abril de 2013 (fecha en la que se habían realizado las inspecciones y los seguimientos más recientes) se habían utilizado en las etiquetas de las cajas y en las especificaciones técnicas, las facturas y las hojas de ruta con arreglo al CMR nombres de productos diferentes de «carne separada mecánicamente» (por ejemplo, magro de espinazo, carne de pollo, carne picada de pechuga de pollo o carne en grano).
- En el quinto establecimiento, durante los controles oficiales más recientes no se había detectado que la CSM se etiquetaba conforme a petición del cliente, por ejemplo, como carne de cerdo picada, preparado de carne o carne *baader*.
- El sexto establecimiento no comercializaba su producción de CSM, que se utilizaba íntegramente en la producción propia de productos cárnicos.

Además, el equipo de auditoría de la OAV revisó una muestra de las especificaciones técnicas y facturas de otros establecimientos de productos cárnicos de España, no visitados durante esta auditoría, que acompañan a la CSM suministrada a establecimientos de productos cárnicos. Con pocas excepciones, se utilizaba habitualmente una denominación engañosa distinta de la de «carne separada mecánicamente». La AC había detectado este problema en un establecimiento de productos cárnicos visitado durante el control oficial realizado el 4 de abril de 2013.

Por lo que se refiere al requisito establecido en el anexo III, sección V, capítulo III, punto 3, letra e) y punto 4, letra g), del Reglamento (CE) nº 853/2004 con respecto al tipo de CSM que solo puede utilizarse para fabricar productos cárnicos tratados térmicamente, se observó que en los establecimientos visitados, salvo en un caso, el operador ponía a disposición del cliente la información pertinente (véase también el punto 5.3.5).

El período de validez indicado para el tipo de la carne separada mecánicamente contemplado en el anexo III, sección V, capítulo III, punto 4, del Reglamento (CE) nº 853/2004 se ajusta a los requisitos de la UE (veinticuatro horas para la carne fresca y tres meses para la congelada).

Por lo general, la frecuencia con la que se analizaba el contenido de calcio en la CSM (anexo IV del Reglamento (CE) nº 2074/2005) variaba en los establecimientos visitados. Los resultados, en los casos revisados por el equipo de auditoría de la OAV en cinco establecimientos, fueron inferiores a 1 000 ppm.

Conclusiones

En general, los controles oficiales en los establecimientos que producen CSM son adecuados en lo que respecta a los requisitos generales y específicos en materia de higiene, aunque se registró una

mejora significativa después del anuncio de auditoría de la OAV. Sin embargo, estos controles oficiales no detectaron algunas deficiencias con respecto a las disposiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 852/2004.

La CSM vendida a otros establecimientos para su comercialización o transformación no siempre se identificaba correctamente a fin de que otros operadores pudieran etiquetar para los consumidores finales los productos a los que se incorporaba CSM con arreglo a los requisitos de la Directiva 2000/13/CE.

5.3.3 Controles oficiales en los establecimientos que producen materias primas

Constataciones

El equipo de auditoría de la OAV visitó solo los mataderos y las salas de despiece que comparten la misma ubicación que los lugares donde se produce la CSM. Las inspecciones se limitaron a la producción de materias primas como huesos carnosos y canales de aves de corral.

En general, las condiciones de producción y almacenamiento de las materias primas cumplen los requisitos pertinentes de los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y n° 853/2004, con excepción de las observaciones descritas en los anteriores puntos del presente informe.

5.3.4 Controles oficiales en los establecimientos que utilizan CSM

Constataciones

El equipo de auditoría de la OAV visitó cuatro establecimientos que utilizan CSM como ingrediente de productos cárnicos tratados térmicamente, como las salchichas frankfurt y de otro tipo, canelones, lasañas y nuggets de pollo.

El principal objetivo de esas visitas era evaluar la aplicación de las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE sobre el etiquetado para los consumidores finales (véase el punto 5.3.6).

Durante las visitas, se consideró que se cumplían los requisitos generales de higiene, las condiciones de almacenamiento y la utilización de CSM como materia prima.

Conclusiones

Los controles oficiales en los establecimientos que utilizan CSM como ingrediente en los productos cárnicos eran, por lo general, adecuados en lo que respecta a los requisitos generales y específicos de higiene de los Reglamentos (CE) n° 852/2004 y (CE) n° 853/2004.

5.3.5 Controles oficiales del cumplimiento por parte de los OEA de los criterios microbiológicos para los productos alimentarios

Requisitos legales

Controles oficiales: artículo 4, apartado 8, letra c), del Reglamento (CE) n° 854/2004 y artículo 11 del Reglamento (CE) n° 882/2004.

Controles de los OEA: artículo 4 del Reglamento (CE) n° 852/2004, artículo 4, apartado 5, letra a),

del Reglamento (CE) n° 854/2004 y Reglamento (CE) n° 2073/2005.

Constataciones

Actividades de muestreo realizadas por los OEA

En cinco de los seis establecimientos de CSM visitados, el equipo de auditoría de la OAV evaluó los planes de muestreo de análisis microbiológico.

En los controles oficiales llevados a cabo por las autoridades competentes (en un caso en octubre de 2012 y en los demás en marzo de 2013) se detectaron deficiencias en los dos establecimientos que producen el tipo de CSM contemplada en el anexo III, sección V, capítulo III, punto 3, del Reglamento (CE) n° 853/2004, cuyos criterios microbiológicos se establecen en el Reglamento (CE) n° 2073/2005. En particular, se observó que los planes de muestreo eran incorrectos, ya que solo se había analizado una unidad por muestra, y que esta se había tomado solo una vez al mes, o incluso con menor frecuencia.

En ambos casos, los operadores habían corregido sus procedimientos de muestreo para adaptarlos a los requisitos del Reglamento (CE) n° 2073/2005, aunque no habían comenzado a aplicarse correctamente hasta finales de marzo de 2013 o en la semana anterior a la auditoría efectuada por la OAV. Debe tenerse en cuenta que la CSM producida en estos dos establecimientos se vendió con denominaciones distintas de «carne separada mecánicamente» y, en algunos casos, como carne picada, aunque los operadores no pudieron demostrar que cumplía los criterios microbiológicos pertinentes. Además, una de estos dos operadores de empresa alimentaria no informó a sus clientes de que la CSM solo podía utilizarse para productos cárnicos tratados térmicamente (véase también el punto 5.3.2).

Muestreo oficial

Como parte del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2011-2015, se toman muestras oficiales que se someten a ensayo en el marco del «programa de control de riesgos biológicos en los productos alimenticios». Por lo que se refiere a la CSM, la responsabilidad recae en las nueve CC.AA. en las que existen este tipos de establecimientos, que son quienes deciden y organizan el muestreo de la CSM en sus propios programas de control. En las tres CC.AA. visitadas, existían los siguientes planes oficiales de muestreo de la CSM:

- En Madrid, se tomaron muestras en 2007 y en 2008 y los resultados con respecto a la presencia de *Salmonella spp*, colonias aerobias y *E. coli* fueron negativos. La CA de Madrid ha decidido interrumpir el muestreo de CSM debido a las dificultades para la obtención de muestras de grandes bloques congelados.
- En Castilla-La Mancha se tomó una muestra de CSM en 2012.
- En Cataluña, se planificaron catorce muestras de CSM en 2013.

Conclusiones

La verificación del cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimentarios por parte de los OEA forma parte de los controles oficiales llevados a cabo por las autoridades competentes españolas, de conformidad con los requisitos de los Reglamentos (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 2073/2005.

Aunque se registró una mejora significativa después del anuncio de auditoría de la OAV, estos controles oficiales no habían garantizado, en dos de los seis establecimientos visitados, que los operadores cumplieran las obligaciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 en lo que respecta a los criterios microbiológicos aplicables a la CSM.

5.3.6 *Trazabilidad – Etiquetado – Marcado de identificación*

Requisitos legales

Trazabilidad: Reglamento (CE) nº 178/2002

Etiquetado: anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) nº 853/2004

Marca de identificación: artículo 4.6 del Reglamento (CE) nº 854/2004 y anexo II, sección I, del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Constataciones

Trazabilidad

Todos los establecimientos visitados disponían de sistemas de trazabilidad. Los resultados de los ejercicios de trazabilidad realizados por el equipo de la OAV en los establecimientos visitados fueron satisfactorios.

Etiquetado

En los cuatro establecimientos visitados en los que se utiliza CSM como ingrediente en los productos cárnicos, el equipo de auditoría de la OAV observó diversos incumplimientos de los requisitos de etiquetado para los consumidores finales establecidos en la Directiva 2000/13/CE:

- En un establecimiento, la CSM figuraba en la lista de ingredientes, aunque su denominación en varias lenguas era poco precisa y no se indicaba en qué cantidad.
- En un segundo establecimiento, la presencia de CSM se indicaba en todos los productos que la contenían, aunque en uno no se mencionaba en qué cantidad. En otros productos, la etiqueta indicaba la presencia de CSM de pavo o de cerdo, aunque estos ingredientes no estaban presentes, como se confirmaba en la receta. Por otra parte, la redacción utilizada en inglés para la CSM en otro producto era incorrecta.
- En un tercer establecimiento, la etiqueta indicaba que el producto contenía CSM, aunque esta se había contado para el contenido de carne.
- En el cuarto establecimiento, las etiquetas correspondientes a una serie de productos que contenían CSM habían sido modificadas a raíz de un control oficial realizado pocos días antes de la visita de inspección de la OAV.

Marcado de identificación

En los productos y los documentos de los establecimientos visitados siempre estaba presente el marcado de identificación.

Conclusiones

Los controles oficiales relativos a la trazabilidad y el marcado de identificación son, en general, adecuados.

En tres de los cuatro establecimientos visitados que utilizan CSM como ingrediente en los productos cárnicos, los controles oficiales no detectaron incumplimientos de las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE sobre el etiquetado para los consumidores finales. En un cuarto establecimiento se registró una mejora significativa de los controles oficiales después del anuncio de auditoría de la OAV.

6 CONCLUSIONES GENERALES

Existe un sistema de controles oficiales en España para controlar la cadena de producción de CSM. No obstante, este sistema ha empezado a aplicarse plenamente desde hace poco tiempo. Los controles oficiales son, en general, adecuados, aunque no han detectado una serie de deficiencias, en particular, en lo que respecta a algunas de las condiciones generales de higiene, el cumplimiento de los criterios microbiológicos y el etiquetado para los consumidores finales.

7 REUNIÓN DE CLAUSURA

Durante la reunión de clausura celebrada en Madrid el 19 de abril de 2013, el equipo de auditoría de la OAV presentó las principales constataciones y las conclusiones preliminares de la auditoría a la autoridades competentes autonómicas y centrales.

Durante dicha reunión, las autoridades competentes presentaron sus observaciones iniciales y aceptaron las constataciones y las conclusiones preliminares presentadas por el equipo de auditoría de la OAV y se comprometieron a resolverlas.

8 RECOMENDACIONES

En el plazo de veinticinco días tras la recepción del presente informe deberá presentarse a la Comisión un plan de acción en el que se describan las medidas adoptadas o previstas para responder a las recomendaciones del presente informe, así como un calendario para corregir las deficiencias detectadas.

Nº	Recomendación
1.	La autoridad competente debe garantizar la actualización de la lista de establecimientos autorizados que producen carne separada mecánicamente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 31, letra f), del Reglamento (CE) nº 882/2004.

Nº	Recomendación
2.	A fin de cumplir los requisitos de la UE, la autoridad competente debe garantizar que se corrijen las deficiencias detectadas en los establecimientos visitados, y que estas no se encuentran también en otros establecimientos autorizados [véase el artículo 54 del Reglamento (CE) nº 882/2004].
3.	La autoridad competente debe asegurarse de que los protocolos de muestreo aplicados por los explotadores de empresas alimentarias son conformes con los previstos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión.
4.	La autoridad competente debe cerciorarse de que los productos que contienen carne separada mecánicamente están correctamente etiquetados de conformidad con los requisitos de la Directiva 2000/13/CE.
5.	La autoridad competente debe velar por que la carne separada mecánicamente 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.

La respuesta de la autoridad competente a las recomendaciones está disponible en:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6873

ANEXO I – REFERENCIAS LEGISLATIVAS

Referencia jurídica	Diario Oficial	Título
Reglamento 178/2002	DO L 31 de 1.2.2002, pp. 1-24	Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
Reglamento 852/2004	DO L 139 de 30.4.2004, p. 1; corrección de errores y nueva publicación en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 3	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
Reglamento 853/2004	DO L 139 de 30.4.2004, p. 55; corrección de errores y nueva publicación en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22	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
Reglamento 854/2004	DO L 139 de 30.4.2004, p. 206; corrección de errores y nueva publicación en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 83	Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano
Reglamento 882/2004	DO L 165 de 30.4.2004, p. 1; corrección de errores y nueva publicación en el DO L 191 de 28.05.2004, p. 1	Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales
Reglamento 2073/2005	DO L 338 de 22.12.2005, pp. 1-26	Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Referencia jurídica	Diario Oficial	Título
Reglamento 2074/2005	DO L 338 de 22.12.2005, pp. 27-59	Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y (CE) nº 854/2004
Directiva 2000/13/CE	DO L 109 de 6.5.2000, pp. 29-42	Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento 999/2001	DO L 147 de 31.5.2001 pp. 1-40	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
Reglamento 16/2011	DO L 6 de 11.1.2011, pp. 7-10	Reglamento (UE) nº 16/2011 de la Comisión, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales