



PARÁMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS DESTINADOS A LA UNIÓN ECONÓMICA DE EURASIA

8 de febrero de 2016

La instrucción “*Parámetros de seguridad alimentaria para la carne y productos cárnicos destinados a la Unión Económica de Eurasia*” es una instrucción complementaria que sintetiza los criterios que los inspectores deben tomar como referencia en los controles oficiales¹, y se basa en la normativa de la UEE actualmente en vigor: Decisión 68, que pone en vigor el Reglamento Técnico 34/2013 y, para los parámetros no contemplados en dicho RT, la Decisión 880 (Reglamento Técnico 21/2011).

Considerando que algunos parámetros mencionados en la decisión 68 no están en vigor, para estos parámetros se aplicaría la anterior normativa, la Decisión 299.

En suma:

- ➔ Parámetros microbiológicos: se aplicarán los que establece el RT 34/2013, que son iguales que establecidos en el RT 21/2011
- ➔ Contaminantes: se aplica el RT 21/2011
- ➔ Cloranfenicol², grupo de las tetraciclinas y bacitracina: se aplica el RT 21/2011
- ➔ Resto de antibióticos: se aplican los niveles establecidos en el Anexo 4 de la Dec 299

Para una aplicación uniforme en todos los establecimientos exportadores a la UEE, los parámetros que deben analizarse durante los controles oficiales en función del tipo de producto se resumen en el Anexo.

¹ Procedimiento de control oficial establecimientos exportadores de carne y productos cárnicos a la UEE (21 de marzo de 2014) <http://www.msssi.gob.es/profesionales/saludPublica/sanidadExterior/docs/carneUA.pdf>

² La normativa de la UEE establece para el cloranfenicol un LMR de 0.01 mg/kg, mientras que la legislación europea aplica el criterio de “ausencia”, y la Decisión 2003/181/CE establece un MRPL (límite mínimo de detección exigido al laboratorio) de 0,3 µg/kg, lo que equivale en la práctica a un LMR de 0.0003 mg/kg y la detección de este antibiótico por encima de este valor determina acciones en el marco del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR). Por ello, con el fin de contabilizar específicamente los incumplimientos de la normativa de la UEE, únicamente se comunicará a la Subdirección General de Sanidad Exterior la detección de valores iguales o superiores a 0.01 mg/kg.



**ANEXO - NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA UNIÓN ECONÓMICA DE EURASIA
REGLAMENTOS TÉCNICOS UEE N° 34/2013 Y 21/2011**

1. Contaminantes

CONTAMINANTE		Límite UA	Productos diana
Metales pesados	Plomo	0.5 mg/kg	Carne, productos cárnicos
		0.1 mg/kg	Tocino, grasa
		0.6 mg/kg	Despojos
		1 mg/kg	Riñones
		0.5 mg/kg	Productos cárnicos
	Cadmio	0.05 mg/kg	Carne, productos cárnicos, tocino,
		0.03 mg/kg	Grasa
		0.3 mg/kg	Despojos
		1 mg/kg	Riñones
		0.1 mg/kg	Conservas cárnicas
	Arsénico	0.6 mg/kg	Conservas c/ riñones
		0.1 mg/kg	Carne, prod cárnicos, tocino, grasa
		1 mg/kg	Despojos
	Mercurio	0.03 mg/kg	Carne, prod. cárnicos, tocino, grasa
0.1 mg/kg		Despojos	
0.2 mg/kg		Riñones	
Plaguicidas	HCH (isómeros α , β , γ)	0.1 mg/kg	Carne, despojos
		0.2 mg/kg	Tocino (incluso salado y ahumado), grasa
	DDT y sus metabolitos	0.1 mg/kg	Carne, despojos, p. cárnicos
		1 mg/kg	Tocino, grasa
Radionucleidos	Cs ¹³⁷	200 Bq/Kg	Carne
		300 Bq/kg	Carne de caza
Dioxinas ³ (ref. grasa)		0.000003 mg/kg	Carne y productos de vacuno y ovino , grasa vacuno
		0.000001 mg/kg	Carne y productos de porcino, grasa de cerdo
		0.000002 mg/kg	Carne y productos de ave, grasa de ave
		0.000002 mg/kg	Mezcla de grasas de origen animal
		0.000006 mg/kg	Hígado y derivados
Antibióticos	Cloranfenicol	<0.01 mg/kg	Carne, tocino, productos cárnicos, grasa
	Tetraciclinas	<0.01 mg/kg	
	Bacitracina	<0.02 mg/kg	
OTROS CONTAMINANTES			
Nitratos		200 mg/kg	Conservas de carne con vegetales
Nitrosaminas	Suma de dimetil-NA y dietil-NA	0.002 mg/kg	Productos cárnicos, tocino, grasa
		0.004 mg/kg	Productos ahumados
Benzo(a)pireno		0.001 mg/kg	Productos ahumados
Acidez		4 mg KOH/g	Grasas animales fundidas
Índice de peróxidos		10.0 mol O ₂ /kg	Grasas animales fundidas

³ El análisis de dioxinas sólo se efectuará en caso de contaminación ambiental o circunstancias que puedan tener como consecuencia la sospecha razonable de su presencia en los alimentos.



2. Parámetros microbiológicos

Carne refrigerada		
Canales, medias canales y cuartos	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Bacterias del género Proteus	Ausencia en 0.1 g (Alim infantil y dietéticos: Ausencia en 1 g)
Despiece envasado al vacío o en atmósfera modificada	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
	Levaduras	10 ³ ufc/g
	Clostridium sulfito-reductores	Ausencia en 0.01 g
Carne congelada		
Canales, medias canales y cuartos	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Bloques de carne sin grasa. Despiece, con o sin hueso	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Carne separada mecánicamente	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Preparados de carne sin hueso semielaborados, incluyendo adobados (refrigerados, congelados)		
Con trozos grandes	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Con trozos pequeños	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos cárnicos semielaborados a base de carne picada (refrigerados, congelados)		
Con forma, incluyendo productos empanados	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia/0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.
	Mohos (para productos con vida útil superior a un mes)	≤ 500 ufc/g
Rebozados, rellenos (como los rollitos de col), embuchados, o que contengan carne picada	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia/0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g.
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g.
	Mohos (para productos con vida útil superior a un mes)	≤ 500 ufc/g
Carne picada de vacuno, porcino y de otras especies	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g



Productos semielaborados a base de carne con hueso		
De gran tamaño, y de pequeño tamaño	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁶ ufc/g
	Coliformes	Ausencia/0.0001g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Despojos refrigerados/congelados, sangre y derivados		
Despojos , piel de porcino	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Sangre alimenticia	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁵ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 1g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Albúmina	Aerobios y anaerobios facultativos	2.5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 1g
	Proteus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Concentrado de plasma sanguíneo (suero)	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
Grasas animales, tocino, y sus derivados: refrigerados, congelados, salados o ahumados		
Grasa de porcino, refrigerada o congelada, sin salar	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.001 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Grasa de porcino, salada, ahumada o asada.	Aerobios y anaerobios facultativos	5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos cárnicos crudos y curados , incluyendo loncheados y envasados al vacío		
Embutidos y productos cárnicos crudo-ahumados y crudo-curados	Coliformes	Ausencia en 0.1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	E. coli	Ausencia en 1g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cárnicos tratados por calor incluyendo loncheados, envasados al vacío y/o en atmósfera modificada		
Productos cocidos, cocidos y ahumados, asados, asados y ahumados o cocidos y asados, incluyendo con conservantes (jamones, rollos de carne, falda).	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Productos cocidos y ahumados: carrillada, codillos	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g



Productos cocidos: jamón york, rollos de carne, bacon, carne prensada de cabeza de cerdo, carne de ovino en bloque	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Salchichas tipo Frankfurt	Aerobios y anaerobios facultativos	Categorías II y III: 2.5 x 10 ³ ufc/g Resto de categorías: 10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.01g
	S. Aureus	Ausencia en 1g
	Salmonella	Ausencia en 25g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g
Platos preparados a base de carne listos para el consumo, ultracongelados		
A partir de trozos de carne (sin salsa), fritos, hervidos:	Aerobios y anaerobios facultativos	10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Enterococos	10 ³ ufc/g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
A partir de carne picada con salsas; pasteles rellenos de carne y derivados	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.01 g
	S. aureus	Ausencia en 0.1 g
	Enterococos	10 ³ ufc/g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos cárnicos cocidos a base de despojos y sangre		
Embutidos de sangre, salchichas de hígado,	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Patés a base de hígado y/o carne	Aerobios y anaerobios facultativos	1 x 10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Productos con gelatina (áspic, galantinas...)	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ³ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 0.1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Concentrados alimenticios desecados a base de carne o despojos	Aerobios y anaerobios facultativos	2.5 x 10 ⁴ ufc/g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
	Mohos	100 ufc/g
	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g



Conservas y semiconservas cárnicas		
Semiconservas cárnicas pasteurizadas, chopped y mortadela	Aerobios y anaerobios facultativos	2 x 10 ² ufc/g
	B. cereus	Ausencia en 1 g
	Coliformes	Ausencia en 1 g
	Clostridium SR	Ausencia en 0.1 g
	S. aureus y otros estafilococos coagulasa +	Ausencia en 1 g
	Patógenos, incluyendo Salmonella	Ausencia en 25 g
Conservas cárnicas, natural o con vegetales	Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. subtilis	Requerimientos de esterilidad industrial. En caso de determinarse estos microorganismos, ≤ 11 en 1 g.
	Aerobios y anaerobios facultativos del grupo de B. cereus y B. polymyxa	Requerimientos de esterilidad industrial
	C. botulinum o C. perfringens	Requerimientos de esterilidad industrial. En caso de detectarse Clostridios mesófilos, no se tratará de C. botulinum o C. perfringens. En caso de determinarse estos microorganismos, ≤ 1 en 1 g
	Clostridium mesófilos, salvo C. botulinum y C. perfringens	
	Microorganismos no esporógenos, incluyendo lácticos, mohos y levaduras.	Ausencia en 1 g
	Mesófilos esporulados, aerobios y anaerobios facultativos	Requerimientos de esterilidad industrial, a una temperatura de conservación de 20°C.

Los laboratorios que realizan los análisis microbiológicos deben introducir las modificaciones necesarias en los métodos al objeto de expresar los resultados de acuerdo a los criterios microbiológicos de la Unión Aduanera.