

ACUERDO EN RELACIÓN CON LA POSIBLE AUTORIZACIÓN DE LA SALIDA DEL MATADERO DE CARNE DE PORCINO A LA ESPERA DE LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE TRIQUINA. APROBADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL 2 DE OCTUBRE DE 2007 MODIFICADO EN COMISIÓN INSTITUCIONAL 26 DE MAYO DE 2011

El Reglamento (CE) nº 2075/2005 de la Comisión, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquina, establece en su artículo 2.2 lo siguiente.

“2. A la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas y a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la completa trazabilidad,

- a) las canales podrán ser cortadas en seis trozos como máximo en un matadero o en una sala de despiece dentro de las instalaciones del matadero («las instalaciones»);*
- b sin perjuicio de la letra a) y previa autorización por la autoridad competente, las canales podrán ser cortadas en una sala de despiece contigua al matadero o separada de él, en cuyo caso:*
 - i) el procedimiento se desarrollará bajo la supervisión de la autoridad competente,*
 - ii) cada canal y sus trozos se destinarán a una sola sala de despiece,*
 - iii) la sala de despiece estará situada en el territorio del Estado miembro, y*
 - iv) en caso de resultado positivo, todos los trozos se declararán no aptos para el consumo humano.”*

Ante la posibilidad que establece el Reglamento 2075/2005 de autorizar la salida de canales a salas de despiece y su troceado, en espera de la obtención de los resultados de los análisis de triquina:

SE ACUERDA QUE:

Teniendo en consideración los problemas de gestión y los riesgos asociados a los posibles resultados positivos a triquina **NO SE AUTORIZA** el uso de la excepción prevista en el artículo 2, apartado 2, letra b).

No obstante lo anterior la autoridad competente podrá autorizar excepcionalmente, y caso por caso, la posibilidad de cortar en una sala de despiece las canales en más de seis trozos cuando se den las siguientes condiciones:

Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios

1. La sala de despiece esté anexa al matadero.
2. El operador de la sala de despiece garantice la completa trazabilidad y contemple la actividad en el sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC.
3. En ningún caso exista salida de carne fresca sin resultados de triquina de “las instalaciones”.