



**DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS GANADEROS
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL**

Montevideo, 15 de diciembre de 2008

VISTO:

La necesidad de complementar las reglamentaciones aplicadas por la División Industria Animal en los establecimientos bajo su control, así como de ampliarlas para cubrir nuevas tecnologías y productos;

RESULTANDO:

Que la carne recuperada mecánicamente (CRM) es un producto cuya utilización como ingrediente en alimentos elaborados ha aumentado en los últimos años y no existe normativa vigente que contemple dicho producto;

CONSIDERANDO:

Que es competencia de esta División establecer nuevas reglamentaciones complementarias del Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983;

ATENTO:

A lo dispuesto por el decreto 369/983, de fecha 7 de octubre de 1983, Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal y a lo propuesto por el Departamento Técnico de esta División;

**EL DIRECTOR DE LA DIVISION INDUSTRIA ANIMAL
RESUELVE:**

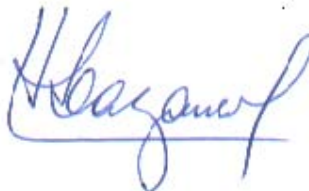
Primero. Se aprueba la “Norma reglamentaria para la producción, el almacenamiento, la composición y la utilización de carne separada o recuperada mecánicamente”, anexa a la presente resolución y que se considera parte integrante de la misma.

Segundo. Los establecimientos que pretendan producir carne recuperada mecánicamente o utilizarla en sus productos, deberán tener en cuenta esta norma reglamentaria al momento de diseñar los anteproyectos y presentarlos para su aprobación.

Tercero. Los establecimientos que ya se encuentren elaborando productos comprendidos en esta norma reglamentaria tendrán un plazo de 180 días, a partir de la firma de la presente resolución, para adaptarse a sus disposiciones. A dichos efectos deberán presentar el correspondiente anteproyecto, de acuerdo con lo establecido en el decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983.

Cuarto. La Inspección Veterinaria Oficial (IVO) del establecimiento habilitado será la encargada de controlar que los establecimientos cumplan con la presente norma reglamentaria.

Quinto. Comuníquese la presente resolución a los Departamentos Técnico, Establecimientos de Faena, Establecimientos Industrializadores, de Control del Comercio Internacional y de Tecnología.



DR. HECTOR J. LAZANEO

DIRECTOR

NORMA REGLAMENTARIA PARA LA PRODUCCIÓN, EL ALMACENAMIENTO, LA COMPOSICIÓN Y LA UTILIZACIÓN DE CARNE SEPARADA O RECUPERADA MECÁNICAMENTE

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplicará a la carne cruda de animales aptos para el consumo humano, separada o recuperada mecánicamente de los huesos, carcasas o partes de carcasas. Indica las condiciones requeridas para el almacenamiento y manipulación de la materia prima y el producto recuperado, así como la composición y utilización del mismo.

Esta norma se aplicará en todos los establecimientos habilitados por la División Industria Animal (DIA) que elaboren este tipo de productos, independientemente de los volúmenes elaborados.

La carne separada o recuperada mecánicamente producida en el extranjero e importada para su utilización en nuestro país también se regirá por las disposiciones establecidas en esta norma.

2. DESCRIPCION

Definición del producto

- 2.1.1. Se entiende por “**carne separada o recuperada mecánicamente**” (**CRM**) la carne finamente molida, obtenida por separación y remoción por medios mecánicos, del músculo esquelético adherido a los huesos, las carcasas o parte de las carcasas e identificada según la especie de que se trate.
- 2.1.2. Se entiende por **CRM de rumiantes, suinos y equinos**, a la carne finamente molida, producto de la separación mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas de dichos animales, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso. En el caso de los rumiantes, también se exceptúan los huesos de la cabeza y de la columna vertebral.
- 2.1.3. Se entiende por **CRM de aves**, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves, a excepción de los huesos de la cabeza y de las extremidades por debajo del tarso.

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS DE ELABORACION

3.1. Materia prima

- 3.1.1. Para obtener CMR se emplearán únicamente huesos, carcasas o partes de carcasas de animales aprobados para consumo humano y que hayan sido faenados y desosados en establecimientos habilitados por el MGAP.
- 3.1.2. El proceso de recuperación de la CRM se realizará en el mismo establecimiento habilitado donde se realiza el desosado.
- 3.1.3. Desde el momento del desosado hasta el momento de la separación mecánica, los huesos o partes deberán conservarse por un tiempo definido, en condiciones de temperatura controlada. Pueden aceptarse distintas combinaciones de tiempo y temperatura, pero todas deberán asegurar la inocuidad microbiológica de la materia prima y deberán ser previamente aprobados por la DIA.
- 3.1.4. No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.

3.2. Locales y equipamiento

- 3.2.1. El establecimiento que obtenga CRM deberá contar con un área o local destinado a ese fin. Dicha área deberá cumplir con los siguientes requisitos constructivos y operativos:
 - i. Deberá cumplir con las exigencias establecidas en la Sección VI, Capítulo II, artículos 196 y 197 del Decreto 369/983, de 7 de octubre de 1983 (Reglamento Oficial de Inspección Veterinaria de Productos de Origen Animal), referentes a las salas de desosado.
 - ii. Deberá ser contigua y estar separada físicamente de la sala de desosado.
 - iii. La temperatura ambiente del local no podrá superar los diez grados centígrados (10° C).
- 3.2.2. El área o local destinado a producir CRM deberá estar diseñado de tal forma que:
 - i. Los residuos resultantes se puedan retirar del local a medida que se produzcan.
 - ii. El producto obtenido sea trasladado a cámaras evitando los entrecruzamientos o contra-flujos.
- 3.2.3. Los equipos deberán ser desmontables, de fácil limpieza y desinfección y estar contruidos con materiales autorizados para la industria de alimentos.
- 3.2.4. Todos los establecimientos que elaboren este tipo de productos deberán contar con un sistema de detección de metales.

3.3. Producto final

- 3.3.1. La CRM que no sea utilizada inmediatamente luego de obtenida debe ser conservada a una temperatura entre -2°C y $+2^{\circ}\text{C}$ y emplearse dentro de las 12 horas de obtenida, o en su defecto deberá someterse a congelación a -18°C medidos en el núcleo del bloque. El tiempo del proceso de congelación no podrá superar las seis horas.
- 3.3.2. La CRM congelada deberá mantenerse a una temperatura de -18°C , medida en el núcleo del bloque.
- 3.3.3. Sólo se permitirá la salida fuera del establecimiento elaborador de CRM congelada y rotulada de acuerdo con las reglamentaciones vigentes. En los documentos de transferencia del producto deberá aclararse su naturaleza y anotarse que es para uso exclusivo en productos cárnicos termo procesados.
- 3.3.4. La descripción del proceso de elaboración, así como las condiciones de higiene de los locales y el equipamiento y los procedimientos de limpieza y desinfección deberán estar contemplados en los manuales de GMP y SSOP del establecimiento.
- 3.3.5. La CRM destinada al consumo humano deberá ajustarse a los siguientes requisitos **en todos los casos**:

- i. No podrá contener ningún aditivo ni producto conservante.
- ii. Deberá denominarse de acuerdo a la especie de la que proviene.

CRM procedente de rumiantes, suinos y equinos:

- iii. El contenido de calcio referido a materia seca no deberá exceder de 0,75%;
- iv. el contenido de proteínas no deberá ser inferior al 14% y
- v. el contenido de grasa no deberá exceder el 30%.
- vi. Las partículas de hueso presentes no podrán ser mayores a 0,5 mm medidas en su longitud máxima.

CRM procedente de aves:

- vii. El contenido de calcio no será mayor a 0,235%.
- viii. Podrá contener médula ósea, tejido óseo y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de las carcasas, pudiendo contener piel con su grasa adherida.
- ix. No podrá contener más de 1% de hueso sólido.
- x. El 98% de las partículas de hueso no podrán ser mayores de 2 mm medidos en su máxima longitud.

3.3.6. La DIA incluirá la CRM en un programa de muestreo para análisis microbiológico, que se diseñará y ajustará oportunamente.

4. UTILIZACION, HIGIENE Y MANIPULACION

4.1. La CRM sólo podrá ser utilizada como materia prima en productos cárnicos termo procesados. La cantidad que se agregue a un producto no podrá superar el 20% del total de los componentes cárnicos de la fórmula inicial.

4.2. La CRM estará libre de cualquier materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.

4.3. Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la División Industria Animal, la CRM:

- i) estará libre de patógenos y/o sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana;
- ii) no contendrá ninguna sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud.

4.4. La CRM correspondiente a una especie animal sólo podrá utilizarse como ingrediente cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.

4.5. Cuando un producto contenga CRM deberá declararse en la fórmula porcentual y en la nómina de ingredientes del rótulo, con la leyenda “carne mecánicamente recuperada de...” y el nombre de la especie de que se trate.