



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

ANICE Y VISAVET CULMINAN EL INFORME TÉCNICO DE CRITERIOS PARA LA DIFERENCIACIÓN HISTOLÓGICA DE PREPARADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS

- *Dentro del acuerdo de colaboración suscrito en 2013, ANICE consultó a VISAVET la posibilidad de desarrollar unos criterios para la tipificación de los diversos derivados cárnicos elaborados por la industria.*
- *La diferenciación entre producto cárnico y preparado de carne resulta muy importante para los operadores del sector, ya que condiciona ciertos requisitos sanitarios y de uso de aditivos.*

29 de abril de 2015.- La **Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE)** y el **Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET)** de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) han validado el Informe Técnico que recoge los criterios que permiten la diferenciación histológica de preparados de carne y productos cárnicos, así como la constitución de un Comité de seguimiento integrado por ambas entidades.

El documento ha sido suscrito hoy en Madrid por Lucas Domínguez, director de VISAVET y catedrático de Veterinaria de la UCM, y Carlos Serrano, presidente de ANICE, y se enmarca en el acuerdo que las dos entidades suscribieron en 2013 con el objetivo, entre otros, de proporcionar a ANICE soporte científico y tecnológico por parte de VISAVET.

La normativa alimentaria de la Unión Europea establece la distinción entre preparados de carne y productos cárnicos en el Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Esta diferenciación entre preparados de carne (que englobaría a los productos cárnicos frescos que recogía la antigua normativa española) **y productos cárnicos**, resulta muy **importante** para los operadores del sector, ya que de ello depende la aplicación de diversos criterios de higiene, **como las temperaturas de conservación y aspectos de fabricación, como los usos autorizados de aditivos alimentarios**. De ahí la relevancia de poner a disposición de los operadores un **método de análisis que permita diferenciar de forma objetiva y fiable preparados de carne y productos cárnicos**.

Los trabajos realizados por VISAVET, efectuados sobre un número muy significativo de muestras, han permitido establecer un método de diferenciación basado en el análisis histológico. Se crea además un Comité de Seguimiento para impulsar proyectos de investigación que permitan un mejor conocimiento de estas materias, teniendo en cuenta que el análisis histológico se ve influido por las características de las materias primas y los procesos de elaboración.

El convenio de colaboración suscrito entre ANICE y VISAVET incluye el asesoramiento recíproco en sanidad animal y seguridad alimentaria, el soporte científico y tecnológico y la transferencia de conocimientos a la industria cárnica.



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

En concreto, las principales líneas de colaboración establecidas entre ambas entidades, de alto interés para el sector cárnico, son:

- Soporte científico y tecnológico de VISAVET a ANICE.
- Vigilancia de las zoonosis de transmisión alimentaria.
- Seguimiento de resistencias a antimicrobianos en microorganismos patógenos de transmisión alimentaria.
- Utilización de VISAVET como Laboratorio de Referencia en los proyectos de interés sectorial para la industria cárnica.
- Realización de actividades de divulgación y transferencia de conocimientos a la industria cárnica.
- Organización de cursos y jornadas de formación e información.

ANICE es la principal asociación empresarial de la industria cárnica de ámbito nacional, y agrupa a cerca de 800 empresas distribuidas por toda la geografía española: mataderos de porcino, vacuno y ovino, y fábricas de elaborados, jamón curado y productos ibéricos.

La organización participa en las Organizaciones Interprofesionales del cerdo blanco INTERPORC, del cerdo ibérico ASICI, del ovino-caprino INTEROVIC y del vacuno de carne PROVACUNO, en CONFECARNE y la Oficina de Exportación de la Carne de España (OECE), así como en la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB). También es miembro de la Fundación Alimentia y del Consejo Asesor de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

En el ámbito internacional participa en la l'Union Européenne du Commerce du Bétail et de la Viande (UECBV), la Oficina Internacional de la Carne (IMS) y la Federación de Industrias Cárnicas de Transformación de la Unión Europea (CLITRAVI).

Para más información:

Comunicación ANICE - José M. Alvarez - Tel.: 646 65 28 46 - E-mail: jmalvarez@telefonica.net

VISAVET es un centro de investigación y apoyo a la docencia perteneciente a la Universidad Complutense de Madrid y situado dentro del complejo que forma con la Facultad de Veterinaria y el Hospital Clínico Veterinario.

VISAVET tiene como objetivos generales la Investigación y la Formación, unidas a la Transferencia de Tecnología y a las actividades de Asesoramiento Científico y Técnico, dentro de las áreas de la Sanidad Animal, la Salud Pública, la Seguridad Alimentaria y el Medio Ambiente y destinado tanto al sector público como privado.

El Centro cuenta con laboratorios distribuidos en diferentes áreas de contención biológica, diseñadas y construidas para trabajar con agentes infecciosos de riesgo, de un modo completamente seguro. Destaca el área BSL-3 que incluye laboratorios y animalarios preparados para el estudio de agentes de enfermedades graves transmisibles tanto para el hombre como para los animales.

VISAVET alberga laboratorios de referencia nacional e internacional y está acreditado conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para ensayos de diagnóstico de sanidad animal y microbiológicos en productos agroalimentarios.

Para más información:

Comunicación VISAVET - Sergio González - Tel.: 913 944 096 - E-mail: sic@visavet.ucm.es