

Página da Inspeção Sanitária

Direção de Serviços de Segurança Alimentar / DGAV

Esclarecimento

6/2013

Assunto: **Carne Separada Mecanicamente - EFSA aconselha sobre os riscos para a saúde pública e métodos de deteção**

Resumo: Os perigos microbiológicos e químicos associados à carne mecanicamente separada derivada de aves e suíños são semelhantes aos relacionados com a carne não separada mecanicamente (carne fresca, carne picada ou preparados de carne). No entanto, o risco de crescimento microbiológico aumenta com a utilização de processos de produção com alta pressão. Estas são algumas das conclusões de um parecer científico publicado pela EFSA sobre os riscos para a saúde pública relacionados com a carne mecanicamente separada. O painel da EFSA sobre Perigos Biológicos também desenvolveu um modelo para ajudar a identificar a CSM e a diferenciá-la de outros tipos de carne.

A CSM (CSM) resulta da carne que resta nas carcaças depois de efetuada a desmancha e que é removida mecanicamente e utilizada em outros géneros alimentícios. Existem dois tipos principais de CSM: CSM de "alta pressão" que é semelhante a pasta e pode ser utilizada em produtos como salsichas e CSM de "baixa pressão", de aparência semelhante à carne picada.

O parecer da EFSA conclui que os possíveis riscos microbiológicos associados à CSM são semelhantes aos relacionados a carne não separada mecanicamente. Os riscos microbiológicos e químicos resultam da contaminação das matérias-primas e de más práticas de higiene durante o processamento da carne. No entanto, os processos de produção de alta pressão aumentam o risco de crescimento microbiológico. Na realidade, estes processos resultam numa maior degradação da fibra muscular e numa libertação associada de nutrientes que fornecem um substrato favorável para o crescimento bacteriano. Em relação aos perigos químicos, peritos do painel da EFSA sobre Contaminantes na cadeia alimentar informam que não são espectáveis preocupações específicas desde que os níveis máximos de resíduos sejam respeitados.

O Painel de Perigos Biológicos (BIOHAZ) considerou diferentes parâmetros para distinguir a CSM de carne não separada mecanicamente. O painel BIOHAZ

concluiu que, com base nos dados atualmente disponíveis, o cálcio (libertado a partir dos ossos durante o processamento) é o parâmetro químico mais apropriado. Peritos científicos da EFSA desenvolveram um modelo que utiliza os níveis de cálcio como base para a identificação de produtos de CSM.

Este modelo irá ajudar os decisores políticos, bem como operadores do setor alimentar e inspetores na diferenciação da CSM de carne não separada mecanicamente.

Com o objetivo de melhorar a diferenciação entre a CSM obtida através de técnicas de baixa pressão e a carne desossada manualmente, a EFSA recomenda o uso de estudos especificamente projetados para recolher dados sobre potenciais indicadores.

Para ler o parecer científico da EFSA, clique aqui



Notas aos editores:

- Quando são utilizados métodos de alta pressão, a carcaça ou as peças de carne são pressionadas através de um equipamento semelhante a um crivo. Quando são utilizados métodos de baixa pressão, a carne é raspada mecanicamente da carcaça.
- Atualmente na UE, a CSM pode ser produzida a partir de aves e suínos, mas não de bovinos, ovinos e caprinos. A CSM deve ser claramente rotulada como tal e não como parte do conteúdo da carne declarada do produto. A CSM a alta pressão deve ser imediatamente congelada e só pode ser utilizado em produtos cozinhados. Ver o Regulamento 853/2004.

Notas da DSSA:

- A versão portuguesa do Regulamento 853/2004 tem um erro de tradução no que diz respeito a esta matéria. Assim, na subalínea ii) da alínea b), n.º3, Capítulo II, Secção V do Anexo III, onde se lê:

"no caso das aves de capoeira: patas, pele do pescoço, ossos do pescoço e cabeças"

Deve ler-se:

"no caso das aves de capoeira: patas, pele do pescoço e cabeças"

- A CSM produzida por processos de baixa pressão pode ser utilizada em preparados de carne que claramente não se destinem a consumo antes de serem sujeitos a tratamento térmico e em produtos à base de carne, se o operador tiver efetuado análises que demonstrem que a CSM cumpre os critérios microbiológicos aplicáveis à carne picada.
- A CSM produzida por processos de alta pressão ou produzida por processos de baixa pressão, relativamente à qual não possa ser demonstrado que cumpre os critérios microbiológicos aplicáveis à carne picada só pode ser utilizada no fabrico de produtos de carne tratados termicamente.
- De acordo com o definido no DL 126/2005 que altera o DL 560/99, que estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem dos géneros alimentícios fornecidos ao consumidor final, os produtos que contenham na sua composição CSM devem identificar a sua presença na lista de ingredientes, não devendo a mesma ser referida como “carne”.
- Os critérios microbiológicos estabelecidos para a CSM nos pontos 1.7 e 2.1.7, Capítulo 2, Anexo I do Regulamento 2073/2005 apenas se aplicam à CSM produzidas por processos de baixa pressão.

22 de maio de 2013