



21 de mayo de 2015

(15-2659)

Página: 1/1

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: inglés

NOTIFICACIÓN

Addendum

La siguiente comunicación, de fecha 21 de mayo de 2015, se distribuye a petición de la delegación de los Estados Unidos de América.

TÍTULO: Denominación descriptiva para carne de vacuno ablandada mecánicamente, con sistemas de agujas o de cuchillas

ORGANISMO: Servicio de Bromatología del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

MEDIDA: Norma definitiva

RESUMEN: el Servicio de Bromatología (FSIS) modifica el reglamento federal de inspección de productos cárnicos para exigir la denominación descriptiva "Carne ablandada mecánicamente", "Carne ablandada con sistemas de agujas" o "Carne ablandada con sistemas de cuchillas" en las etiquetas de carne de vacuno cruda o parcialmente cocida ablandada con sistemas de agujas o de cuchillas, incluida la carne a la que se inyectan marinadas o soluciones, excepto los productos que van a ser cocidos completamente o que van a recibir otro tratamiento absolutamente letal en establecimientos oficiales. De conformidad con los reglamentos definitivos, los productos en cuestión deberán incluir la denominación descriptiva "Carne ablandada mecánicamente", "Carne ablandada con sistemas de agujas" o "Carne ablandada con sistemas de cuchillas" y una descripción detallada del producto. La denominación descriptiva y el nombre del producto deberán aparecer con el mismo tipo de letra fácilmente legible y el mismo color, y sobre un fondo de un solo color que contraste. Este texto se podrá imprimir en minúsculas o mayúsculas, pero el tamaño de las primeras no podrá ser menos de un tercio (1/3) del tamaño de la letra más grande. Por otra parte, los productos de vacuno crudos o parcialmente cocidos ablandados con sistemas de agujas o de cuchillas, destinados al consumo doméstico, de hoteles, restaurantes y otros servicios análogos, deberán llevar en su etiqueta indicaciones de cocción validadas. En las instrucciones se especificará la temperatura interior mínima y los tiempos de exposición para tener la certeza de que los productos están bien cocidos.

El Servicio de Bromatología modifica los reglamentos porque hay datos científicos que muestran que los productos de vacuno ablandados mecánicamente se tienen que cocer completamente para reducir el riesgo de bacterias patógenas que pueden contaminar el interior de la carne durante el proceso de ablandado mecánico.

El FSIS anuncia además la publicación de un manual actualizado para los establecimientos inspeccionados a nivel federal, en el que se dan indicaciones para redactar indicaciones de cocción validadas para productos ablandados mecánicamente.

FECHAS: la medida entrará en vigor el 17 de mayo de 2016. Como se debate en el preámbulo del siguiente texto, el FSIS ha establecido esta fecha de entrada en vigor de acuerdo con los posibles beneficios para la salud pública.

http://members.wto.org/crnattachments/2015/tbt/USA/15_2081_00_e.pdf
