

REGLAMENTO (UE) 2015/1474 DE LA COMISIÓN**de 27 de agosto de 2015****sobre el uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales****(Texto pertinente a efectos del EEE)**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 3, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva 98/83/CE del Consejo ⁽²⁾ tiene por objeto proteger la salud de las personas de los efectos adversos derivados de cualquier tipo de contaminación de las aguas destinadas al consumo humano garantizando su salubridad y limpieza. Las partes A y B del anexo I de dicha Directiva establecen los parámetros microbiológicos y químicos que deben cumplir las aguas destinadas al consumo humano.
- (2) El Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y el Consejo ⁽³⁾ establece normas generales en materia de higiene de los productos alimenticios destinadas a los operadores de empresas alimentarias, teniendo particularmente en cuenta la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).
- (3) El Reglamento (CE) n° 852/2004 define el agua potable como agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE.
- (4) El Reglamento (CE) n° 853/2004 establece normas específicas en materia de higiene de los alimentos de origen animal destinadas a los operadores de empresas alimentarias. Dispone que, para eliminar la contaminación de superficie de los productos de origen animal, dichos operadores no deben usar ninguna sustancia distinta del agua potable, a menos que el uso de la sustancia en cuestión haya sido autorizado con arreglo a dicho Reglamento.
- (5) El Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y el Consejo ⁽⁴⁾ establece normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y dispone, en particular, que los controles oficiales deben incluir auditorías de buenas prácticas de higiene y de procedimientos basados en el APPCC.
- (6) El Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión ⁽⁵⁾ establece los criterios microbiológicos para determinados microorganismos y las normas de aplicación que deben cumplir los explotadores de empresas alimentarias al aplicar las medidas de higiene generales y específicas contempladas en el Reglamento (CE) n° 852/2004.
- (7) El 30 de septiembre de 2010, la Comisión Técnica de Factores de Peligro Biológicos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) adoptó un dictamen científico sobre la inocuidad y la eficacia del uso de agua caliente reciclada como técnica de descontaminación para las canales de carne ⁽⁶⁾.
- (8) En su dictamen, la EFSA concluye que el agua caliente reciclada es igual de eficaz que el agua potable caliente para reducir la contaminación microbiológica de superficie y que los principales riesgos de su utilización son los riesgos microbiológicos asociados a determinadas esporas bacterianas resistentes al calor.

⁽¹⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

⁽²⁾ Directiva 98/83/CE del Consejo, de 3 de noviembre de 1998, relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano (DO L 330 de 5.12.1998, p. 32).

⁽³⁾ Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DO L 139 de 30.4.2004, p. 1).

⁽⁴⁾ Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano (DO L 139 de 30.4.2004, p. 206).

⁽⁵⁾ Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DO L 338 de 22.12.2005, p. 1).

⁽⁶⁾ EFSA Journal 2010;8(9):1827.

- (9) Esos riesgos pueden controlarse sometiendo el agua caliente reciclada a un régimen mínimo de temperatura y tiempo de calentamiento y a un régimen de renovación que garanticen que los parámetros microbiológicos y químicos se ajustan a los requisitos establecidos para el agua potable en el Reglamento (CE) n° 852/2004 y que, por lo tanto, el riesgo del agua caliente reciclada no es superior al del agua potable caliente.
- (10) Además, la EFSA determina y define criterios APPCC para obtener la eficacia prevista del agua caliente reciclada y controlar los posibles riesgos. En particular, estos criterios incluyen la obligación para los explotadores de empresas alimentarias de recoger datos sobre la presencia y la posible acumulación de determinadas esporas bacterianas en el agua caliente reciclada que se utilice para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales.
- (11) A la vista del dictamen de la EFSA, y teniendo en cuenta que el agua caliente reciclada puede ser un instrumento más para lograr los objetivos de los Reglamentos (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 2073/2005 y su uso puede tener un valor añadido por razones medioambientales y de ahorro energético, es conveniente autorizar su uso por los explotadores de empresas alimentarias para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales.
- (12) No obstante, el uso de agua caliente reciclada no debe ser óbice para que los explotadores de empresas alimentarias cumplan los requisitos de la legislación de la Unión en materia de higiene alimentaria establecidos en los Reglamentos (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 y (CE) n° 2073/2005. Tal uso debe estar integrado en sistemas basados en el APPCC y no debe considerarse en ningún caso una sustitución de prácticas de sacrificio y procedimientos operativos higiénicamente correctos, ni una alternativa para cumplir los requisitos establecidos en dichos Reglamentos.
- (13) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los explotadores de empresas alimentarias podrán usar agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales con arreglo a las condiciones de uso que figuran en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 27 de agosto de 2015.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

ANEXO

Parte I. Condiciones de uso de agua caliente reciclada para eliminar la contaminación microbiológica de superficie de las canales

1. El agua caliente reciclada deberá obtenerse mediante el calentamiento y el reciclado de agua potable en un sistema cerrado y separado.
2. El agua reciclada deberá someterse a:
 - a) un régimen mínimo de temperatura y tiempo de calentamiento antes de su aplicación a las canales que garantice su conformidad con los parámetros microbiológicos del agua potable;
 - b) un régimen de renovación con la frecuencia adecuada que incluya, en caso necesario, la extracción de partículas gruesas, la filtración y la adición de agua potable, y garantice su conformidad con los parámetros químicos del agua potable.
3. El agua caliente reciclada únicamente deberá aplicarse a canales enteras o medias canales de ungulados domésticos y caza de cría, en condiciones controladas y verificadas.
4. No deberá aplicarse a canales que presenten contaminación fecal visible.
5. La aplicación de agua caliente reciclada a las canales no deberá causar ninguna modificación física irreversible de la carne.
6. Deberá realizarse antes de que las canales se sitúen en la sala de enfriamiento o de refrigeración.
7. Las condiciones de los puntos 2 y 3 del presente apartado deberán integrarse en procedimientos basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que incluyan, como mínimo, los criterios que se establecen en la parte II.

Parte II. Criterios y parámetros mínimos de control APPCC

1. La toma de muestras de las canales para evaluar la conformidad con arreglo al Reglamento (CE) nº 2073/2005 deberá realizarse antes de la aplicación de agua reciclada caliente a las canales.
 2. El régimen mínimo de temperatura y tiempo de calentamiento al que se someta el agua reciclada antes de su aplicación a las canales deberá vigilarse continuamente con instrumentos de medida, documentarse y registrarse.
 3. La conformidad del agua reciclada aplicada a las canales con los parámetros microbiológicos y químicos establecidos para el agua potable deberá verificarse periódicamente mediante el análisis del agua, documentarse y registrarse.
 4. La conformidad del agua reciclada aplicada a las canales con el parámetro indicador de *Clostridium perfringens* establecido para el agua potable deberá verificarse mediante un control periódico, documentarse y registrarse.
-