

¿CÓMO PRODUCE CARNE MADURADA EL SECTOR CÁRNICO?

Panella-Riera*, N., Gonzalez, J. y Font-i-Furnols, M.

IRTA, Calidad y Tecnología Alimentarias, Finca Camps i Armet 17121 Monells, España
*nuria.panella@irta.cat

INTRODUCCIÓN

En noviembre de 2024 entró en vigor el Reglamento Delegado 2024/1141, que introdujo modificaciones en las secciones I y V del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004. Por primera vez, este reglamento estableció un marco normativo específico para la producción de carne madurada en seco, determinando los requisitos higiénico-sanitarios necesarios para garantizar la seguridad del producto al término del proceso de maduración. El reglamento establece las condiciones de maduración en términos de temperatura (T), humedad relativa ambiental (HR), flujo del aire (FA) y tiempo. Además, permite que los operadores de empresas alimentarias apliquen otras combinaciones de estos factores o maduren en seco carne de otras especies, siempre que demuestren, a satisfacción de las autoridades competentes, que se mantienen garantías equivalentes de seguridad. El objetivo de este trabajo fue analizar las prácticas actuales de los operadores del sector cárnico, tanto en la industria como en las carnicerías, para evaluar en qué medida se alinean con los requisitos establecidos en la normativa.

MATERIAL Y MÉTODOS

Se llevó a cabo una encuesta en línea durante el año 2023 mediante un cuestionario dirigido a operadores del sector cárnico, incluyendo tanto la industria como carnicerías. La recolección de datos finalizó en diciembre de 2023, antes de la publicación del texto normativo RD 2024/2011. En total, participaron en la encuesta 17 industrias cárnicas (IC) y 37 carnicerías (CA), de Cataluña y Valencia, proporcionando información relevante sobre sus prácticas en la producción de carne madurada.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

El Reglamento Delegado 2024/1141 establece que la T de maduración debe estar entre $-0,5$ y $+3,0$ °C. En la práctica, los operadores encuestados, tanto de IC como de CA, indicaron que maduraban con T de cámara entre 0 y 3 °C. La HR está limitada a un máximo del 85 %. En general la IC indicó que trabajaba mayormente entre 65-70 %, con algunos casos madurando a 75, 85 y 90 %. Además, el 47 % no proporcionó dicha información. Los carniceros señalaron que trabajaban con HR entre 50-87 %, aunque el 70 % no proporcionó dicha información. El reglamento también establece un FA específico para la maduración de la carne, con valores entre 0,2 y 0,5 m/s. Sin embargo, los resultados muestran un desconocimiento importante de este parámetro, ya que el 30 % de la IC, y el 16 % de CA afirmaron no conocer el FA empleado en sus instalaciones, además de un 53 % de las IC y 70 % de CA que no respondieron a la pregunta. El tiempo de maduración es el último parámetro especificado en el texto normativo, con un límite máximo de 35 días. En el caso de la IC, el 47 % de los encuestados indicaron que recibían la carne fresca con un tiempo post mortem (pm) de 2 a 7 días, aunque algunos operadores indicaron recibirla con 15 e incluso 45 días pm. A partir de aquí, los tiempos de maduración en sus instalaciones variaban: el 29,4 % de los operadores maduraban la carne durante 30 días, el 11,8 % la maduraban durante 60 días, y el 17,6 % la maduraban entre 10 y 15 días. En cuanto a las CA, el tiempo pm en que recibían la carne fresca variaba entre 5-45 días. Los tiempos de maduración también fueron diversos: el 8,1 % declararon que maduraban la carne 15-25 días, el 10,8 % durante 30 días, y el 10,5 % la maduraban 50-90 días. Estos resultados evidenciaron que un porcentaje significativo de los operadores superaba el límite de 35 días establecido en la normativa, lo que podría requerir ajustes en sus procesos para garantizar el cumplimiento de la regulación vigente.

CONCLUSIÓN

En las condiciones de este trabajo, se puede concluir que la mayoría de los operadores cumplen con el rango de temperaturas normativo, algunos operadores trabajan con humedades por encima de lo establecido, y existe desconocimiento sobre el flujo de aire, factores clave para la maduración. Además, muchos operadores exceden el límite de 35 días de maduración, lo que podría requerir ajustes o demostrar garantías equivalentes de seguridad. Los resultados subrayan también la necesidad de mayor formación y control para asegurar el cumplimiento normativo. Incluir información de CA e IC de más comunidades autónomas permitiría caracterizar mejor el proceso de maduración del país.

Agradecimientos: Los autores agradecen a los operadores cárnicos y carniceros su participación voluntaria en el estudio.