



Se autoriza la congelación de carne destinada a la donación a fin de garantizar la seguridad

06-10-2021

La nueva normativa (Reglamento Delegado -UE- 2021/1374) permite la congelación de carne en los establecimientos minoristas, extendiendo su vida útil y garantizando una distribución segura destinada a la donación. Teniendo en cuenta que para producir 1 kg de carne se precisan ingentes cantidades de recursos como agua, alimentos, tiempo, energía, etc. se puede afirmar que, aunque todo desperdicio alimentario siempre es malo, el de los productos cárnicos es aún peor.

La nueva normativa reflejada en el Reglamento Delegado -UE- 2021/1374 permite la congelación de carne en los establecimientos minoristas, extendiendo su vida útil y garantizando una distribución segura destinada a la donación. Este nuevo reglamento aporta modificaciones al Reglamento (CE) nº. 853/2004 sobre los requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal.

Esta decisión tiene su origen en un dictamen científico del 27 de septiembre de 2018, desarrollado por el comité de riesgos biológicos (Biohaz) de la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria). En el dictamen "Enfoques de análisis de peligros de determinados pequeños establecimientos minoristas y donaciones de alimentos" se apuesta por el enfoque de PPR (puntos de prerrequisitos): un enfoque simplificado de gestión de la seguridad alimentaria.

Un año antes, en 2017, la EFSA había publicado un comunicado (2021/C199/01) sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos. El objetivo de este comunicado era la aplicación de un SGSA simplificado para los comercios minoristas (supermercados, carnicerías, panaderías, etc.), restaurantes o para la donación de alimentos. En este último caso el control de los peligros (sean biológicos, químicos o físicos) se logra básicamente con el estricto control de la temperatura, además de otros PPR que tratan sobre la evaluación vida útil restante, la congelación de los alimentos y manipulación de los alimentos devueltos.

Como indica el mismo dictamen, "la congelación de alimentos puede ser un medio importante para garantizar su redistribución segura por los bancos de alimentos y otras organizaciones benéficas". Sin embargo, con la normativa previa no se permitía congelar carne, puesto aquella destinada a la congelación debía congelarse "sin demoras indebidas tras el sacrificio o el despiece", de conformidad con el anexo III, sección I, capítulo VII, punto 4, del Reglamento (CE) no. 853/2004. Por lo tanto, bajo determinadas

condiciones se permite ahora la congelación de carne, a fin de *“garantizar su distribución segura para las donaciones de alimentos”*.

Al anexo III y capítulo VII, punto 4, del Reglamento (CE) no. 853/2004, se le añade lo siguiente: *“La carne que se vaya a congelar deberá congelarse sin demora injustificada; no obstante, en caso necesario, se dejará transcurrir un tiempo de estabilización antes de procederse a la congelación. Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria que lleven a cabo una actividad de venta al por menor podrán congelar la carne con miras a su redistribución para donación de alimentos, si lo hacen con las condiciones siguientes:*

- i) en el caso de la carne a la que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo *, antes del vencimiento de dicha fecha;*
- ii) sin demora injustificada, a una temperatura igual o inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,*
- iii) asegurándose de que la fecha de congelación esté documentada y se indique en la etiqueta o por otros medios,*
- iv) exceptuando la carne que haya sido congelada previamente (carne descongelada), y*
- v) respetando cualquier condición establecida por las autoridades competentes para la congelación y el uso ulterior como alimento.*

Reflexión

Para hacernos una idea de la repercusión que puede tener esta medida, creo que conviene analizar algunas cifras. Según ‘Statista’, en el 2019 había 23.000 supermercados en España. Si todos ellos desechan una media de 15 kg de carne al día (los hipermercados bastante más, el comercio minorista quizás algo menos), entonces el potencial de recuperación de alimentos es de 345 toneladas diarias. ¡Y esta cifra ni si quiera tiene en cuenta los pequeños minoristas del sector alimentario! La realidad es aún peor.

¿Por qué a veces nos da más pena tirar fruta y verdura fresca que un paquete de carne?, quizás no nos paramos a pensarlo, pero resulta que es mucho más perjudicial el desperdicio de productos cárnicos o elaborados (embutidos, etc.) que las hortalizas frescas. Todo se relaciona por la cantidad de recursos (principalmente energía, tiempo y agua) que se precisan para producir estos alimentos.

Debemos pensar que los productos cárnicos, son productos de ‘alto valor añadido’: para producir 1 kg de carne se precisan ingentes cantidades de recursos como agua, alimentos, tiempo, energía, etc. Por ejemplo, las cifras oscilan entre los 20.000 litros de agua para producir 1 kg de ternera o los 5.000 litros para 1 kg de pollo. Aunque todo desperdicio alimentario siempre es malo, el de los productos cárnicos es aún peor.

Por lo tanto, la donación de productos cárnicos (aparte de ser un producto diferente al que se recibe normalmente en los puntos de recepción y tener buen valor nutricional) ayuda a crear una economía más sostenible, evitando así toneladas y toneladas de productos alimentarios tirados que a su vez han necesitado tantísimos recursos en su producción. Las empresas u organizaciones que quieran donar no tendrán más excusas para retrasar la decisión, porque por fin parece ser que la normativa les ampara. Y esto demuestra que es posible establecer convenios de colaboración (donación) entre entidades, con total seguridad, aún sin la esperada llegada de la ley contra el despilfarro alimentario.

Muchas veces oímos la misma excusa ante la imposibilidad de donar alimentos: *“no se puede, es un peligro, la ley no lo permite”*. Pues sépase que no suele ser esto así: es más bien la desinformación lo que genera esta confusión. ¡Si se quiere, se puede!

¡A qué esperamos!

Noticias Relacionadas

- Por una ley nacional contra el despilfarro, que ofrezca un marco legal para la donación
- ‘Recooperem’, un proyecto basado en la donación, para evitar desperdicio alimentario
- Nueva guía de prácticas correctas de higiene, para la donación segura de alimentos
- La ley catalana de prevención del desperdicio interpela directamente a la restauración



Carlo Stella es estudiante en la Universidad Autónoma de Madrid y compatibiliza los estudios con varios trabajos dentro del sector de la restauración colectiva, lo que le ha permitido adquirir una visión completa del sector. Es un *waste warrior*, firme defensor del aprovechamiento seguro de excedentes para causa benéfica e impulsor de la ‘Ley nacional contra el despilfarro alimentario’. @: cstellaserrano@gmail.com.