



**Servicio de Control Oficial, Calidad y
Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Informe

Número: Inf26008

Informe:

**Utilización de carne madurada para elaborar
carne picada**

2/02/2026





INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 2/02/2026

Número:	
Inf26008	
Asunto:	
Utilización de carne madurada para elaborar carne picada	

TEXTO CONSULTA

En un establecimiento del distrito se ha comprobado que sirven hamburguesas "dry aged burger" procedentes de un obrador central, consistentes en carne picada moldeada con forma de "hamburguesa" sin añadir ningún otro ingrediente, desconociendo si dicha práctica está permitida.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La definición de carne picada del Anexo I del **Reglamento CE 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 es aquella "carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado en trozos y que contiene menos de 1 % de sal."

Los requisitos para las materias primas destinadas a elaborar carne picada se establecen en el Anexo II, Sección V Capítulo II del citado Reglamento:

"Los operadores de empresa alimentaria que produzcan carne picada, preparados de carne o CSM deberán garantizar que las materias primas utilizadas cumplen los siguientes requisitos:

1. Las materias primas empleadas para preparar carne picada deberán cumplir los siguientes requisitos:
 - a) deberán cumplir los requisitos para la carne fresca;
 - b) deberán proceder de músculos esqueléticos, incluidos los tejidos gramos adheridos;
 - c) no deberán proceder:
 - i) de recortes ni desperdicios (salvo que se trate de cortes de músculos enteros),
 - ii) de CSM,

- iii) de carne que contenga fragmentos de hueso o piel,
- ni
- iv) de carne de la cabeza, salvo los maseteros, la parte no muscular de la línea alba y la
región del carpio y el tarso, de raspaduras de hueso ni de músculos del diafragma
(salvo que se haya extraído la serosa)".

Adicionalmente, el Capítulo III establece que, en caso de prepararse con carne refrigerada, la carne picada deberá elaborarse dentro de los **seis días** siguientes al sacrificio o, si está deshuesada y envasada al vacío, dentro de los **quince días** siguientes al sacrificio.

Por lo tanto, en base al Reglamento 853/2004, no podría elaborarse carne picada con carne madurada con periodos de maduración superior a los quince días.

Además el art 7.3 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, establece que los establecimientos de comercio al por menor que elaboren carne picada y preparados de carne, lo harán de acuerdo con lo establecido en los capítulos II y III de la sección V del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004

Adicionalmente, se dio traslado de esta situación al servicio competente de la Comunidad de Madrid que ha respondido de la siguiente manera:

"El empleo de carne picada procedente de carne madurada no es una práctica permitida de acuerdo a la normativa comunitaria, puesto que la materia prima (carne madurada) no cumple el requisito relativo al tiempo máximo desde el sacrificio recogido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, Anexo III, Sección V, Capítulo III, 2), b).

Así mismo, se informa que dicho incumplimiento ha sido notificado a la razón social responsable de la elaboración_____ y recogido en el correspondiente informe de auditoría remitido a dicha razón social, a fin de su subsanación y adecuación a la legislación señalada"



Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- En caso de prepararse carne picada con carne refrigerada, deberá elaborarse dentro de los seis días siguientes al sacrificio o, si está deshuesada y envasada al vacío, dentro de los quince días siguientes al sacrificio.**
- 2.- No se podrá emplear carne madurada con periodos superiores a los indicados para elaborar carne picada, de acuerdo con la normativa comunitaria.**

