

REGLAMENTO (CE) Nº 275/2007 DE LA COMISIÓN

de 15 de marzo de 2007

que modifica el Reglamento (CE) nº 1825/2000 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta al etiquetado de la carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de julio de 2000, que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 820/97 del Consejo ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 14, párrafo cuarto, y su artículo 19, letras a) y b),

Considerando lo siguiente:

- (1) La definición de los grupos mencionados en el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1760/2000 y la cuestión de su homogeneidad han sido objeto de interpretaciones divergentes. Por ello, conviene precisar en el Reglamento (CE) nº 1825/2000 de la Comisión ⁽²⁾ cómo deben constituirse esos grupos.
- (2) La cuestión del etiquetado de las carnes de vacuno picadas en el caso de haber sido mezcladas con carnes de otras especies ha suscitado numerosos interrogantes. El título I de la primera parte del anexo I del Reglamento (CEE) nº 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común ⁽³⁾, establece normas precisas de clasificación de los productos formados por este tipo de mezclas. A este respecto, una referencia a dicha nomenclatura mediante los códigos NC contemplados en el artículo 12 del Reglamento (CE) nº 1760/2000 permite aportar las aclaraciones necesarias.
- (3) Debido a las limitaciones en cuanto a la homogeneidad de los grupos derivados de la aplicación del artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1760/2000, los agentes económicos que producen carnes despiezadas y recortes de carne tienen dificultades para constituir grupos homogéneos de un tamaño suficiente para satisfacer las exigen-

cias de los clientes. Estas dificultades son aún mayores cuando se piden grandes cantidades. La experiencia demuestra que, debido a esas dificultades y a las manipulaciones suplementarias importantes que originan, se cometen numerosos errores y a menudo se pone en peligro la rastreabilidad en el caso de este tipo de producción.

- (4) Cuando les es posible, estos agentes económicos tienden cada vez más a elegir a unos pocos proveedores de gran tamaño para evitar las limitaciones suplementarias derivadas de la gestión de varios grupos con características diferentes. A la larga, esto puede presentar un riesgo para el mantenimiento de la actividad de algunos mataderos y plantas de despiece de tamaño pequeño y mediano, que pueden quedar excluidos de hecho de determinados circuitos comerciales.
- (5) En realidad, los problemas encontrados por los agentes económicos que producen carnes despiezadas y recortes de carne son del mismo tipo que los encontrados por los agentes económicos que producen carne picada. La adopción de medidas similares sobre los recortes de carne a las contempladas sobre las carnes picadas permitirá paliar las dificultades de esos agentes económicos. En el caso de las carnes despiezadas, la experiencia enseña que prever la posibilidad de reconstituir grupos a partir de las carnes procedentes de animales sacrificados en tres mataderos y de canales despiezadas en tres plantas de despiece, velando por garantizar la rastreabilidad, bastaría para solucionar la inmensa mayoría de los problemas encontrados.
- (6) La experiencia enseña asimismo que, en los puntos de venta al consumidor final de carne despiezada sin preenvasar, los agentes económicos encuentran a menudo dificultades para aplicar las disposiciones del Reglamento (CE) nº 1760/2000 relativas al etiquetado. El despiece y la venta se efectúan en general a petición del cliente, lo que hace difícil, si no imposible, cualquier constitución por adelantado de los grupos de animales a tenor del artículo 13, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 1760/2000. Asimismo, parece muy difícil proceder a una actualización en tiempo real de la información que debe figurar obligatoriamente en el etiquetado con arreglo a la reposición continua de los productos expuestos para la venta. En el caso de estas carnes, parece necesario adoptar también disposiciones de etiquetado simplificadas. La adopción en el caso de estas carnes de disposiciones similares a las vigentes para la carne picada permitiría solucionar la mayoría de los problemas encontrados por esos agentes económicos.

⁽¹⁾ DO L 204 de 11.8.2000, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 1791/2006 del Consejo (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

⁽²⁾ DO L 216 de 26.8.2000, p. 8.

⁽³⁾ DO L 256 de 7.9.1987, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 129/2007 (DO L 56 de 23.2.2007, p. 1).

- (7) Al mismo tiempo, conviene velar por que en los puntos de venta al consumidor final se disponga siempre de la información relativa a los mataderos y las plantas de despiece de las canales en el caso de la carne despiezada sin preenvasar expuesta cada día para la venta, de forma que se pueda comunicar oralmente dicha información al consumidor cuando este así lo solicite. Así se podría mantener una rastreabilidad equivalente como mínimo a la prevista para las carnes picadas.
- (8) Por otra parte, aun manteniendo las exigencias de rastreabilidad y registro de la información relativa a las carnes expuestas para la venta en los puntos de venta al consumidor final, conviene autorizar que esas carnes se puedan despiezar en días distintos.
- (9) El Reglamento (CE) n° 1825/2000 debe modificarse en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de vacuno.
- d) “carne despiezada preenvasada”: la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final o a un establecimiento dedicado exclusivamente a la venta al por menor, constituida por una unidad de carne despiezada y el preenvase en el que haya sido acondicionada antes de ser expuesta para la venta, ya recubra el envase el producto por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase;
- e) “carne despiezada sin preenvasar”: la carne despiezada expuesta para la venta sin preenvasar al consumidor final en un punto de venta, así como cualquier trazo de carne expuesto para la venta sin preenvasar al consumidor final en un punto de venta para su despiece a petición del consumidor final;
- f) “lote”: todas las carnes deshuesadas o no, tales como canales o cuartos o trozos de carne deshuesada, despiezadas, picadas o acondicionadas de forma conjunta y en circunstancias prácticamente idénticas;
- g) “comercio al por menor”: la manipulación o la transformación de las carnes y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen los establecimientos de comida preparada, los comedores de empresa, los servicios de restauración colectiva, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor;
- h) “consumidor final”: el consumidor último de carne despiezada que no la emplee como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.».

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CE) n° 1825/2000 queda modificado como sigue:

- 1) Se añade el artículo siguiente tras el artículo 1:

«Artículo 1 bis

Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) “carne picada”: la carne que haya sido reducida a fragmentos o haya pasado por una máquina picadora continua, correspondiente a uno de los códigos NC contemplados en el artículo 12 del Reglamento (CE) n° 1760/2000, con un contenido de sal inferior al 1 %;
- b) “recortes de carne”: los trozos de carne de pequeño tamaño considerados aptos para el consumo humano obtenidos exclusivamente mediante recorte durante el deshuesado de las canales y/o el despiece de la carne;
- c) “carne despiezada”: la carne despiezada en cubitos, tajadas u otras unidades que no precisen ningún despiece posterior por parte de un agente económico antes de su adquisición por el consumidor final y que este pueda utilizar directamente. No entran en la presente definición la carne picada y los recortes de carne;

- 2) El texto del artículo 4 se sustituirá por el siguiente:

«Artículo 4

Tamaño y composición del grupo

1. El tamaño del grupo contemplado en el artículo 13, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (CE) n° 1760/2000 se determinará:

- a) durante el despiece de las canales o los cuartos, por el número de canales o cuartos que constituyan un solo lote para la planta de despiece correspondiente;
- b) durante las operaciones posteriores de despiece o de picado de la carne, por el número de canales o cuartos cuyas carnes constituyan un lote para la planta de despiece o picado correspondiente.

El tamaño del grupo no podrá en ningún caso exceder de la producción de un día.

2. Cuando se constituyan los lotes contemplados en el apartado 1, los agentes económicos velarán por lo siguiente:

- a) durante el despiece de las canales o los cuartos, todas las canales o los cuartos del lote procedan de animales nacidos en el mismo país, criados en el mismo o mismos países, sacrificados en el mismo país y en el mismo matadero;
- b) durante el despiece posterior de la carne, la condición establecida en la letra a) se cumplirá en el caso de todas las canales de donde proceda la carne del lote y si todas esas canales se han despiezado en la misma planta de despiece;
- c) durante el picado, la carne del lote procederá de animales sacrificados en el mismo país.

3. No obstante la norma de unicidad del matadero y la planta de despiece de canales contemplada en el apartado 2, letra b), durante la producción de carnes despiezadas, los agentes económicos podrán constituir lotes a partir de carnes procedentes de animales sacrificados en tres mataderos diferentes, como máximo, y de canales despiezadas en tres plantas de despiece diferentes, como máximo.

4. No obstante lo dispuesto en el apartado 2, letra b), durante la producción de recortes de carne, los agentes económicos no tendrán que observar la norma de unicidad del país de sacrificio al constituir los lotes.»

3) En el artículo 5 se suprime el apartado 1.

4) Se añaden los artículos siguientes tras el artículo 5:

«Artículo 5 bis

Recortes de carne

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2, letras b) y c), y apartado 5, letra a), incisos i) y ii), del Reglamento (CE) n° 1760/2000, los agentes económicos y las organizaciones harán figurar en la etiqueta de los recortes de carne las indicaciones siguientes:

- a) el nombre del país donde se hayan sacrificado los animales de donde procedan los recortes de carne; la indicación será la siguiente: "Lugar de sacrificio: (nombre del Estado miembro o del tercer país donde se haya efectuado el sacrificio)";
- b) el nombre del país donde se hayan producido los recortes de carne y el número de registro del establecimiento en el que se hayan obtenido; la indicación será la siguiente: "Lugar de producción: (nombre del Estado miembro o del tercer país de producción y número de registro del establecimiento)";

- c) los nombres de los países de nacimiento y de cría de los animales del grupo; la indicación será la siguiente: "País de nacimiento y cría: (lista de nombres de los países en los que hayan tenido lugar el nacimiento y la cría)".

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1, letras a) y c), si los países de nacimiento, de cría y de sacrificio son el mismo, los agentes económicos podrán utilizar la indicación "Origen" seguida del nombre del Estado miembro o del tercer país donde hayan tenido lugar el nacimiento, la cría y el sacrificio.

Artículo 5 ter

Carne despiezada preenvasada

No obstante lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2, letras b) et c), del Reglamento (CE) n° 1760/2000, el agente económico o la organización que recurra a la posibilidad prevista en el artículo 4, apartado 3, del presente Reglamento hará figurar en la etiqueta de la carne despiezada preenvasada las indicaciones siguientes, que complementarán las indicaciones que figuran en el artículo 3, apartado 5, letra a), del Reglamento (CE) n° 1760/2000:

- a) el nombre del país de sacrificio de los animales, seguido del número de registro del matadero o, en su caso, de los dos o tres mataderos donde hayan sido sacrificados los animales del grupo; la indicación será la siguiente: "Lugar(es) de sacrificio de los animales del grupo: (nombre del Estado miembro o del tercer país de sacrificio) [número(s) de autorización del matadero o de los dos o tres mataderos correspondientes]";
- b) el nombre del país de despiece de las canales, seguido del número de registro de la planta o, en su caso, de las dos o tres plantas donde hayan sido despiezadas las canales; la indicación será la siguiente: "Lugar(es) de despiece de las carnes del lote: (nombre del Estado miembro o del tercer país de despiece) [número(s) de autorización de la plantas o de las dos o tres plantas correspondientes]".

Artículo 5 quater

Carne despiezada sin preenvasar

1. En la exposición para la venta de las carnes despiezadas sin embalar en un punto de venta al consumidor final, los agentes económicos y las organizaciones velarán, de aplicarse la excepción contemplada en el artículo 4, apartado 3, por que la constitución de los lotes se ajuste a dicho apartado en el caso de todas las carnes despiezadas sin preenvasar expuestas para la venta simultáneamente.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 13, apartado 2, letras b) y c), del Reglamento (CE) nº 1760/2000, en un punto de venta al consumidor final, los agentes económicos y las organizaciones pondrán etiquetas a las carnes despiezadas sin preenvasar expuestas para la venta en las que indicarán los nombres de los países de nacimiento, cría y sacrificio de los animales de los que procede la carne, seguidos de los nombres de los países de despiece de las canales.

Las carnes de animales cuyos países de nacimiento y/o de cría y/o de sacrificio sean distintos estarán claramente separadas en su exposición para la venta. La información mostrada en el punto de venta se pondrá cerca de las carnes de forma que el consumidor final pueda distinguir fácilmente las carnes de orígenes distintos.

El agente económico consignará los números de registro de los establecimientos donde se hayan sacrificado los animales

y donde se hayan despiezado las canales para la obtención de carnes despiezadas sin preenvasar expuestas juntas para la venta cada día de referencia en la fecha del día. Comunicará esta información a los consumidores que la soliciten.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 4, apartado 1, párrafo segundo, y siempre que se reúnan las condiciones definidas en el apartado 2 del presente artículo, en el caso de la carne de vacuno despiezada expuesta para la venta al consumidor final sin preenvasar, el tamaño del grupo podrá ser superior a la producción de un día.»

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo 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 15 de marzo de 2007.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión
