

REGOLAMENTO (CE) N. 275/2007 DELLA COMMISSIONE

del 15 marzo 2007

recante modifica del regolamento (CE) n. 1825/2000 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini e relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il regolamento (CE) n. 820/97 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 14, quarto comma, e l'articolo 19, lettere a) e b),

considerando quanto segue:

- (1) La definizione dei gruppi menzionati all'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1760/2000 e la questione della loro omogeneità sono state oggetto di interpretazioni divergenti. È quindi opportuno che nel regolamento (CE) n. 1825/2000 della Commissione ⁽²⁾ siano precisate le modalità di costituzione di tali gruppi.
- (2) Il problema dell'etichettatura delle carni bovine macinate mischiate a carni di altre specie è stata oggetto di numerose interrogazioni. Nell'allegato I, parte prima, titolo I, del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica e alla tariffa doganale comune ⁽³⁾, sono previste regole precise di classificazione dei prodotti costituiti da questo tipo di miscugli. In tale contesto, un rinvio alla suddetta nomenclatura mediante i codici NC di cui all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 1760/2000 permette di apportare i necessari chiarimenti.
- (3) A causa dei requisiti di omogeneità a cui sono soggetti i gruppi risultanti dall'applicazione dell'articolo 13 del regolamento (CE) n. 1760/2000, gli operatori che producono carni sezionate e rifilature hanno difficoltà a costituire gruppi omogenei di dimensioni sufficienti, in grado di soddisfare le richieste della loro clientela. Tali difficoltà

aumentano ulteriormente quando vengono richiesti quantitativi ingenti. L'esperienza mostra che queste difficoltà e le grandi manipolazioni supplementari che esse comportano sono all'origine di numerosi errori e che in molti casi la tracciabilità di questo tipo di produzione non può più essere garantita.

- (4) Quando è possibile, questi operatori tendono sempre più a selezionare un numero molto ristretto di fornitori di grandi dimensioni, allo scopo di sottrarsi ai vincoli supplementari derivanti dalla gestione di più gruppi con caratteristiche differenti. Alla lunga, questa situazione può mettere a repentaglio la sopravvivenza di alcuni stabilimenti di macellazione e di sezionamento di piccole e medie dimensioni, che per questo motivo possono essere esclusi da determinati circuiti commerciali.
- (5) In realtà, i problemi incontrati dagli operatori che producono carni sezionate e rifilature sono analoghi a quelli incontrati dagli operatori che producono carni macinate. Nel caso delle rifilature, l'adozione di misure analoghe a quelle previste per le carni macinate permetterebbe di risolvere le difficoltà di questi operatori. Per le carni sezionate, l'esperienza mostra che per risolvere la maggior parte dei problemi incontrati basterebbe permettere di costituire dei gruppi con carni provenienti da animali macellati in tre macelli diversi e con carcasse sezionate in tre diversi stabilimenti di sezionamento, vegliando nel contempo a che sia garantita la tracciabilità.
- (6) L'esperienza mostra altresì che nei punti di vendita al consumatore finale di carni sezionate non confezionate risulta spesso difficile per gli operatori applicare le disposizioni del regolamento (CE) n. 1760/2000 relative all'etichettatura. Il sezionamento e la vendita avvengono di solito su richiesta del cliente, il che rende difficile, se non impossibile, la costituzione preliminare di gruppi di animali, nel senso dell'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1760/2000. Parimenti, è molto difficile aggiornare in tempo reale le informazioni obbligatorie in materia di etichettatura tenendo conto della necessità di rifornire in modo continuo le vetrine di vendita. Per questo tipo di carni è quindi necessario adottare delle disposizioni semplificate in materia di etichettatura. L'adozione, per queste carni, di disposizioni analoghe a quelle previste per le carni macinate permetterebbe di risolvere la maggior parte dei problemi incontrati dagli operatori.

⁽¹⁾ GU L 204 dell'11.8.2000, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio (GU L 363 del 20.12.2006, pag. 1).

⁽²⁾ GU L 216 del 26.8.2000, pag. 8.

⁽³⁾ GU L 256 del 7.9.1987, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 129/2007 (GU L 56 del 23.2.2007, pag. 1).

- (7) Parallelamente, per le carni sezionate non preconfezionate, esposte ogni giorno per la vendita, è opportuno garantire che nei punti di vendita al consumatore finale siano sempre disponibili le informazioni relative agli stabilimenti di macellazione degli animali e di sezionamento delle carcasse, in modo che sia possibile comunicarle a voce al consumatore che ne faccia richiesta. In questo modo sarebbe possibile garantire una tracciabilità almeno equivalente a quella prevista per le carni macinate.
- (8) Inoltre, pur mantenendo i requisiti in materia di tracciabilità e di registrazione delle informazioni relative alle carni esposte per la vendita nei punti di vendita al consumatore finale, è opportuno permettere che le suddette carni siano sezionate in giorni diversi.
- (9) Occorre pertanto modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 1825/2000.
- (10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni bovine,
- d) "carni sezionate preconfezionate": l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale o ad un esercizio avente come attività esclusiva il commercio al dettaglio, costituita da una porzione di carne sezionata e dall'imballaggio in cui essa è stata confezionata prima di essere posta in vendita, avvolta completamente o parzialmente in tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere modificato senza che l'imballaggio sia aperto o modificato;
- e) "carni sezionate non preconfezionate": le carni sezionate esposte per la vendita in forma non preconfezionata in un punto di vendita al consumatore finale, nonché i tagli di carne esposti per la vendita in forma non preconfezionata in un punto di vendita al consumatore finale, destinati ad essere tagliati su richiesta del consumatore finale;
- f) "partita": l'insieme delle carni con o senza osso, ad esempio carcasse o quarti o tagli di carni senza osso, sezionate, macinate o condizionate assieme o in circostanze praticamente identiche;
- g) "commercio al dettaglio": la manipolazione e/o la trasformazione delle carni nonché il loro deposito nei punti di vendita o di consegna al consumatore finale, comprese le rosticcerie, le mense aziendali o di collettività, i ristoranti e altri prestatori di servizi di ristorazione analoghi, i negozi, le piattaforme di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;
- h) "consumatore finale": il consumatore finale di carni sezionate che non utilizza tale prodotto nell'ambito di un'operazione o di un'attività di un'impresa del settore alimentare.»;

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il regolamento (CE) n. 1825/2000 è modificato come segue:

1) dopo l'articolo 1 è inserito il seguente articolo:

«Articolo 1 bis

Definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) "carni macinate": le carni ridotte in frammenti o macinate in un tritacarne a vite senza fine che rientrano in uno dei codici NC di cui all'articolo 12 del regolamento (CE) n. 1760/2000 e che contengono meno dell'1 % di sale;
- b) "rifilature": pezzetti di carne di piccole dimensioni riconosciuti idonei al consumo umano, risultanti esclusivamente da un'operazione di modanatura della carne e ottenuti al momento del disossamento delle carcasse e/o del sezionamento delle carni;
- c) "carni sezionate": le carni sezionate in cubetti, fette o altre porzioni individuali, che non richiedono un ulteriore taglio da parte di un operatore prima di essere acquistate dal consumatore finale e che sono direttamente utilizzabili da quest'ultimo. Da questa definizione sono escluse le carni macinate e le rifilature;

2) l'articolo 4 è sostituito dal seguente:

«Articolo 4

Dimensioni e composizione del gruppo

1. Le dimensioni del gruppo di cui all'articolo 13, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1760/2000, sono definite:

- a) durante il sezionamento delle carcasse o dei quarti, dal numero di carcasse o di quarti che costituiscono una partita per il laboratorio di sezionamento;
- b) durante le operazioni di ulteriore sezionamento o di macinazione, dal numero di carcasse o di quarti le cui carni costituiscono una partita per il laboratorio di sezionamento o di macinazione interessato.

Le dimensioni del gruppo non possono in nessun caso eccedere la produzione di un giorno.

2. Al momento della costituzione delle partite di cui al paragrafo 1, gli operatori si assicurano che:

- a) al momento delle operazioni di sezionamento delle carcasse o dei quarti, tutte le carcasse o i quarti della partita provengano da animali nati nello stesso paese, allevati nello stesso o negli stessi paesi, macellati nello stesso paese e nello stesso macello;
- b) nelle operazioni di ulteriore sezionamento delle carni, la condizione di cui alla lettera a) venga rispettata per tutte le carcasse da cui provengono le carni della partita e che tutte le carcasse siano state sezionate nello stesso laboratorio di sezionamento;
- c) nelle operazioni di macinazione, le carni della partita provengano da animali macellati nello stesso paese.

3. In deroga alla regola dell'unicità del macello e del laboratorio di sezionamento delle carcasse, di cui al paragrafo 2, lettera b), nella produzione di carni sezionate gli operatori sono autorizzati a costituire delle partite utilizzando carni provenienti da animali macellati in non più di tre macelli diversi e da carcasse sezionate in non più di tre diversi laboratori di sezionamento.

4. In deroga al paragrafo 2, lettera b), nella produzione di rifilature gli operatori all'atto della costituzione delle partite sono tenuti a rispettare solo la regola dell'unicità del paese di macellazione.»;

3) all'articolo 5, il paragrafo 1 è soppresso;

4) dopo l'articolo 5 sono inseriti i seguenti articoli:

«Articolo 5 bis

Rifilature

1. In deroga all'articolo 13, paragrafo 2, lettere b) e c), e paragrafo 5, lettera a), punti i) e ii), del regolamento (CE) n. 1760/2000, gli operatori e le organizzazioni indicano sull'etichetta dei prodotti di rifilatura:

- a) il nome del paese di macellazione degli animali da cui provengono le rifilature; l'indicazione deve recare le parole: "Macellato in: [nome dello Stato membro o del paese terzo di macellazione]";
- b) il nome del paese di produzione delle rifilature e il numero di approvazione del laboratorio nel quale sono state ottenute; l'indicazione deve recare le parole: "Prodotto in: [nome dello Stato membro o del paese terzo di produzione e numero di approvazione del laboratorio]";

c) i nomi dei paesi nei quali gli animali del gruppo sono nati e sono stati allevati; l'indicazione deve recare le parole: "Paese di nascita e di allevamento: [elenco dei nomi dei paesi nei quali hanno avuto luogo la nascita e l'allevamento]";

2. In deroga al paragrafo 1, lettere a) e c), quando il paese di nascita, il paese di allevamento e il paese di macellazione è lo stesso per tutti gli animali del gruppo, gli operatori sono autorizzati a utilizzare l'indicazione "Origine" seguita dal nome dello Stato membro o del paese terzo nel quale hanno avuto luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione.

Articolo 5 ter

Carni sezionate preconfezionate

In deroga all'articolo 13, paragrafo 2, lettere b) e c), del regolamento (CE) n. 1760/2000, un operatore o un'organizzazione che si avvale della possibilità prevista dall'articolo 4, paragrafo 3, del presente regolamento riporta sull'etichetta delle carni sezionate preconfezionate le seguenti indicazioni, che completano quelle di cui all'articolo 13, paragrafo 5, lettera a), del regolamento (CE) n. 1760/2000:

- a) il nome del paese di macellazione degli animali, seguito dal numero di approvazione del macello o, se del caso, dei due o tre macelli nei quali gli animali del gruppo sono stati macellati; l'indicazione deve recare le parole: "Luogo(luoghi) di macellazione degli animali del gruppo: [nome dello Stato membro o del paese terzo di macellazione e numero di approvazione del macello o dei due o tre macelli di cui trattasi]";
- b) il nome del paese di sezionamento delle carcasse, seguito dal numero di approvazione del laboratorio o, se del caso, dei due o tre laboratori nei quali le carcasse sono state sezionate; l'indicazione deve recare le parole: "Luogo(luoghi) di sezionamento delle carni della partita: [nome dello Stato membro o del paese terzo di sezionamento e numero di approvazione del laboratorio o dei due o tre laboratori di cui trattasi]";

Articolo 5 quater

Carni sezionate non preconfezionate

1. Quando in un punto di vendita al consumatore finale vengono esposte per la vendita carni sezionate non preconfezionate, gli operatori e le organizzazioni si assicurano, qualora venga applicata la deroga di cui all'articolo 4, paragrafo 3, che la costituzione delle partite sia conforme al suddetto paragrafo per tutte le carni sezionate non preconfezionate esposte per la vendita contemporaneamente.

2. In deroga all'articolo 13, paragrafo 2, lettere b) e c), del regolamento (CE) n. 1760/2000, in un punto di vendita al consumatore finale gli operatori e le organizzazioni indicano sulle etichette delle carni sezionate non confezionate esposte per la vendita il nome dei paesi di nascita, di allevamento e di macellazione degli animali dai quali provengono le carni, seguito dal nome dei paesi di sezionamento delle carcasse.

Nell'esposizione per la vendita le carni ottenute da animali i cui paesi di nascita e/o di allevamento e/o di macellazione sono diversi sono chiaramente separate fra loro. Le informazioni esposte nel punto di vendita sono collocate vicino alle carni in questione in modo da consentire al consumatore finale di distinguere facilmente le carni di diversa origine.

L'operatore registra quotidianamente i numeri di approvazione dei macelli e dei laboratori di sezionamento delle

carcasse per le carni sezionate non confezionate esposte insieme per la vendita, facendo riferimento alla data del giorno. Egli comunica le suddette informazioni al consumatore che gliene faccia richiesta.

3. In deroga all'articolo 4, paragrafo 1, secondo comma, e a condizione che vengano rispettati i requisiti di cui al paragrafo 2 del presente articolo, per le carni bovine sezionate esposte per la vendita al consumatore finale in forma non confezionata le dimensioni del gruppo in un punto di vendita al consumatore finale possono eccedere la produzione di un giorno.»

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 15 marzo 2007.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione
