

CAMPAÑA DE ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO / 2002.

INTRODUCCIÓN.

En todo el territorio de la Unión Europea se ha establecido un sistema común de etiquetado a fin de conseguir la identificación de la carne de vacuno, de forma que se favorezca una mayor transparencia en las condiciones de producción y comercialización de estos productos.

El pasado año 2.001, mediante las actuaciones realizadas por esa Delegación de Gobierno en la Campaña de Etiquetado de trazabilidad de la carne de vacuno, se consiguió en una primera fase, informar a los establecimientos minoristas sobre la correcta forma de etiquetar este tipo de carne, de acuerdo con los dos nuevos Reglamentos comunitarios, y en una segunda fase inspeccionar el grado de cumplimiento de los mismos.

Al disponer el Reglamento (CE) N° 1760/2000 en su artículo 13, la obligatoriedad de que a partir del día 1 de enero del presente año se incorporen al etiquetado de la carne fresca de vacuno, tanto el Estado miembro o tercer país de nacimiento del animal, como el estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el engorde, así como el estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, regulando así mismo en su artículo 14 el etiquetado especial previsto para la carne de vacuno picada, y siendo conscientes de que habrá minoristas que no conocen esa obligación, se ha desglosado la presente campaña, al igual que la del pasado año, en dos fases, una primera de carácter informativa mediante la cual se realizará una labor de información sobre el etiquetado, centrándose prioritariamente en las nuevas indicaciones que deben contener las etiquetas, y una segunda fase inspectora en la que se evaluará el grado de cumplimiento de la normativa sobre el etiquetado.

OBJETIVOS.

Esta campaña persigue dos objetivos fundamentalmente, que son:

- Contribuir a una mayor seguridad alimentaria.
- Verificar el sistema de etiquetado de la carne de vacuno en el comercio minorista.

ESTABLECIMIENTOS OBJETO DE INSPECCIÓN.

Esta campaña va dirigida a los comercios minoristas de carne de vacuno, es decir, serán establecimientos objeto de inspección las Grandes superficies, los Supermercados, y las Carnicerías tradicionales.

En este sentido conviene aclarar, que los mercados de abasto no son establecimientos objeto de inspección ya que como establece la Ley de Bases de Régimen Local, el control de estos establecimientos corresponde a la Administración Local.

PRODUCTOS A INSPECCIONAR.

Se inspeccionará el etiquetado de carne de vacuno, tanto envasada como sin envasar, incluyéndose entre los productos a inspeccionar la carne picada.

ETIQUETADO DE LA CARNE DE VACUNO.

Son tres las normas fundamentales que regulan el etiquetado de la carne de vacuno, éstas son las siguientes:

a.- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

b.- Reglamento (CE) N° 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) n° 820/97 del Consejo.

c.- Reglamento (CE) n° 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 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.

Estas normas establecen la obligatoriedad de que en el etiquetado de la carne de vacuno figuren los siguientes datos:

A) PRODUCTO: CARNE FRESCA

A.1.- ETIQUETADO GENERAL DE CARNE FRESCA:

A.1.1.- ETIQUETADO GENERAL DE CARNE FRESCA SIN ENVASAR:

- Denominación de venta del producto (art. 5.1.a del R.D. 1334/99): Indicará la especie animal de procedencia.
- Fecha de caducidad (Art. 5.1.f y Art. 11.5 del R.D. 1334/99): Al ser un producto alimenticio microbiológicamente muy perecedero, pudiendo por ello suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto periodo de tiempo, deberá indicar la fecha de caducidad.

- Clase o tipo de canal de procedencia (Art. 15.b del R.D. 1334/99 y Resolución de la Dirección General de Comercio Alimentario del Ministerio de Comercio de 7 de julio de 1975): Indicará la categoría a la que se adscribió la canal de procedencia. Podrá ser Ternera, Añejo, Vacuno Menor y Vacuno Mayor.
- Denominación comercial de la pieza anatómica (Art. 15.b del R.D. 1334/99): La Resolución de la Dirección General de Comercio de 7 de julio de 1975 establece las denominaciones comerciales de las distintas piezas anatómicas, pudiendo citar para el caso del vacuno el solomillo, el lomo, la babilla, tapa, contra, cadera, tapilla, redondo, aguja, espalda, pez, morcillo, brazo, falda etc.
- Marcado de salubridad: El marcado de salubridad, previsto en el artículo 3 del R.D. 147/1993 y regulado en el Capítulo XI de su Anexo I, deberá aparecer impreso en la carne o en los envases originarios, debiendo así mismo aparecer en el documento de acompañamiento comercial, el cual acompañará a la carne durante su transporte y deberá ser conservado por el destinatario durante un periodo mínimo de un año.
- Indicación del precio (art 1 del D. 2807/1972 y art 3 del R.D. 3423/2000).

A.1.2.- ETIQUETADO GENERAL DE CARNE FRESCA ENVASADA:

De forma similar a la descrita para la carne fresca sin envasar, cuando ésta se encuentre envasada, deberá aparecer en su etiquetado las siguientes indicaciones:

- Denominación.
- Fecha de caducidad.
- Indicación del precio.

Así mismo, en el caso de carne de vacuno fresca envasada, la etiqueta deberá contener también los siguientes datos:

- a.- Cantidad neta (Art. 5.1.e y Art. 10 del R.D. 1334/99).
- b.- Condiciones especiales de conservación (Art. 5.1.g del R.D. 1334/99).
- c.- Identificación de la empresa responsable (Art. 5.1.i del R.D. 1334/99).
- d.- Lote (Art. 5.1.j y Art. 12 del R.D. 1334/99).

A.2.- ETIQUETADO DE TRAZABILIDAD DE CARNE FRESCA, ENVASADA Y SIN ENVASAR..

- Número de referencia o código de referencia (Art. 13.2.a del Reglamento (CE) N°1760/2000): Este número garantiza la relación entre la carne y el animal o grupo de animales de procedencia. Dicho número podrá ser igual al número de identificación del animal o del grupo de animales de los que proceda la carne.

- Número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado el animal o grupo de animales y el estado miembro o tercer país en el que se encuentre el matadero (Art 13.2.b del Reglamento (CE) N° 1760/2000: La mención será la siguiente “Sacrificado en: (nombre del Estado miembro o tercer país) (número de autorización)”.
- Número de autorización de la sala de despiece en la que haya sido despiezada la canal o el grupo de canales y el Estado miembro o tercer países el que se encuentre la sala de despiece (Art. 13.2.c del Reglamento (CE) N° 1760/2000): La mención será la siguiente “Despiece en: (nombre del Estado miembro o tercer país) (número de autorización)”.
- El Estado miembro o tercer país de nacimiento del animal (Art. 13.5.a.i del Reglamento (CE) N° 1760/2000).
- Los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde (Art. 13.5.a.ii del Reglamento (CE) n° 1760/2000).
- El Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio (Art. 13.5.a.iii del Reglamento (CE) N° 1760/2000).
- En caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo estado miembro (Art. 13.5.b.i del Reglamento (CE) N° 1760/2000): La mención podrá ser “Origen (nombre del Estado miembro)”
- En caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo tercer país (Art. 13.5.b.ii del Reglamento (CE) N° 1760/2000): La mención podrá ser “Origen: (nombre del tercer país)”.

B) PRODUCTO: CARNE PICADA.

B.1.- ETIQUETADO GENERAL DE LA CARNE PICADA.

B.1.1.- ETIQUETADO GENERAL DE CARNE PICADA ENVASADA EN LA INDUSTRIA.(R.D. 1334/99, art. 5; D. 2807/72, art. 1; y R.D. 3423/00, art. 3)

- Denominación de venta del producto.
- Cantidad neta.
- Fecha de caducidad.
- Condiciones especiales de conservación.
- Identificación de la empresa responsable.
- Número de lote.
- Precio por Kgr.
- Precio del envase.

B.1.2.- ETIQUETADO GENERAL DE CARNE PICADA ENVASADA POR UN MINORISTA. (R.D. 1334/99, art. 16; D. 2807/72, art. 1; y R.D. 3423/00 art. 3)

- Denominación de venta del producto.
- Cantidad neta.
- Fecha de caducidad.
- Condiciones especiales de conservación.
- Identificación de la empresa responsable.
- Precio por Kgr.
- Precio del envase.

B.1.3.- ETIQUETADO GENERAL DE CARNE PICADA NO ENVASADA. (Orden de 14 de enero de 1986, art. 14)

- Carne picada de (deberá indicar la especie animal de procedencia).
- Producto refrigerado.
- Fecha de elaboración.

B.2.- ETIQUETADO DE TRAZABILIDAD DE LA CARNE PICADA, ENVASADA Y SIN ENVASAR (Reglamento CE nº 1760/2000, art. 14).

- Producido en indicará el estado miembro o tercer país en el que se haya elaborado la carne.
- Origen: indicará el país de origen de la carne, cuando éste no sean el país de producción.
- Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio (Art. 13.5.a.iii del Reglamento (CE) nº 1760/2000).

PERIODO DE REALIZACIÓN.

1.- Fase informativa: Las actuaciones comenzarán al recibir la presente circular y se desarrollarán hasta final del mes de Mayo del presente año.

2.- Fase inspectora: Comenzará una vez concluida la fase informativa y continuará durante todo el año 2.002.

DESARROLLO DE LA CAMPAÑA.

La campaña se realizará en su totalidad por los Inspectores de Mercado de esa Delegación de Gobierno, tanto en los establecimientos ubicados en las capitales de provincial como en los pueblos, procurando abarcar el mayor número de establecimientos posibles.

Para el desarrollo de la campaña se utilizarán los siguientes documentos:

1°.- Acta de inspección.

2°.- Protocolo de Inspección (se aporta como Anexo I).

3°.- Impreso de remisión de resultados (se aporta como Anexo II).

Como se ha expuesto anteriormente, la campaña se desarrollará en las siguientes fases:

1ª .- Fase informativa:

Dado que se ha incorporado a nuestro ordenamiento jurídico nueva normativa, por parte de esta Dirección General se va a proceder a remitir a las Asociaciones del sector de ámbito autonómico, información sobre el contenido de esta campaña, estando así mismo previsto mantener con dichas Asociaciones reuniones informativas sobre esta materia.

Por parte de esa Delegación de Gobierno, se deberá informar a aquellas Asociaciones del sector que tengan un ámbito provincial.

La información anteriormente citada será completada, por las visitas que realizarán los Inspectores de Mercado adscritos a esa Delegación de Gobierno, las cuales deberán dirigirse preferentemente a aquellos establecimientos no pertenecientes a las Asociaciones anteriormente citadas.

En esta fase de la campaña, los inspectores verificarán el etiquetado tanto el general como el de trazabilidad, de forma que si se observaran alguna irregularidad, se informará de ella al responsable del establecimiento, instándole a que corrija dicho defecto, aclarándole así mismo cuantas dudas le surjan al minorista.

Se deberá prestar especial interés en informar de los tres nuevos datos que deben estar presentes en el etiquetado a partir del 1 de enero del presente año, según el Reglamento (CE) N°1760/2000.

2ª .- Fase inspectora:

Por los Inspectores de Mercado designados, se girará visita de inspección a los establecimientos reseñados en el apartado "Establecimientos objeto de inspección".

Se organizarán las actuaciones de forma que se realicen inspecciones en cada una de las distintas zonas de la provincia.

El Inspector, una vez personado en el establecimiento y acreditada su identidad, solicitará la presencia del propietario o encargado.

En todo caso se levantará Acta de la visita de inspección.

Si en el desarrollo de la visita de inspección se observase un incumplimiento en la normativa que regula el etiquetado de la carne, el Acta levantada se remitirá a los Servicio Jurídicos correspondientes por si procediese incoar un expediente sancionador. No obstante, si el incumplimiento normativo afecte al mercado de salubridad, procederá el traslado de las actuaciones a la Delegación Provincial de la Consejería de Salud. En el caso de que el incumplimiento detectado afectase a la normativa que regula el etiquetado de trazabilidad, se pedirá al responsable que acredite la misma, de forma que si esta identificación no resulta adecuada, se le instará a que retire el producto de la venta y se informará, a la mayor brevedad posible de este hecho, vía fax, a la Delegación Provincial de Salud, requiriéndole que informe a su vez de las actuaciones realizadas.

REMISIÓN DE RESULTADOS.

Por parte de ese Servicio de Consumo, se remitirá a esta Dirección General, **vía FAX**, la siguiente documentación:

- El día 5 de Julio de 2.002: Se remitirá, debidamente cumplimentados, con la información correspondiente al primer semestre del año, los impresos que se aportan como Anexos II, III, IV y V a la presente Circular.
- El día 10 de enero de 2.003, se remitirá, debidamente cumplimentado con la información correspondiente a la totalidad del ejercicio 2002, los impresos que se aportan como Anexos II, III, IV y V. a la presente Circular.

La documentación anteriormente citada, también deberá ser remitida por correo ordinario, junto con un informe valorativo de la campaña.

LEGISLACIÓN APLICABLE.

- Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios..
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, de la Presidencia del Gobierno, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria..
- Decreto 2807/1972, de 15 de septiembre, precios, publicidad y marcado en la venta al público de artículos al por menor.
- Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre , por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.
- Real Decreto 1892/1999, de 10 de diciembre, por el que se aplica el modelo comunitario de clasificación de las canales de vacuno pesado y las normas comunitarias sobre registros de precios.
- Real Decreto 147/1993 de 29 de enero sobre condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas.
- Reglamento (CE) N° 1760/2000 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de julio de 2000.
- Reglamento (CE) N° 1825/2000 de la Comisión de 25 de agosto de 2000.
- Resolución de la Dirección General de Comercio Alimentario del Ministerio de Comercio de 7 de julio de 1.975 sobre márgenes comerciales máximos a aplicar por los detallistas carniceros en la venta al público de las distintas clases de carne.

- Orden de 14 de enero de 1986 por la que se aprueba la Norma de calidad para carnes picadas de vacuno, ovino y porcino destinadas al mercado interior.
- Reglamento (CE) Nº 270/2002.
- Listado de etiquetado voluntario actualizada a 8 de marzo de 2.002.

CONTROL INFORMÁTICO.

Programa informático: SISCOM.

Número de campaña: 000017-02; descripción: Campaña de Inspección del Etiquetado de Carne de Vacuno 2002. Carne fresca.

Número de campaña: 000018-02; descripción: Campaña de Inspección del Etiquetado de Carne de Vacuno 2002. Carne picada.

Ámbito: Andalucía.

Situación: Abierta.

Procedimiento:

- Entrada en el programa SISCOM.
- Gestión del sistema
- Expediente de Inspección
- Completar los campos relativos a
 - Inspeccionado
 - Fases
 - Actas
 - Productos
 - Infracciones y acciones cautelares, en su caso
 - Acuerdos, en su caso
 - Protocolo, considerando: - Producto asociado: Carne fresca.
Carne picada.
 - Artículo asociado: Carne envasada.
Carne sin envasar.

Sevilla 29 de abril de 2.002

LA DIRECTORA GENERAL DE CONSUMO

Fdo.: Elia Rosa Maldonado Maldonado.

ILMO. SR. DELEGADO DEL GOBIERNO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA.

ANEXO I.A

PROTOCOLO DE INSPECCIÓN EN EL ETIQUETADO DE LA CARNE FRESCA DE VACUNO, ENVASADA Y SIN ENVASAR (EXCEPTO PARA LA CARNE PICADA) / 2002.

ANEXO AL ACTA N°: FECHA:

ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO (Gran Superficie, Supermercado o Carnicería Tradicional):

RAZÓN SOCIAL:

N.I.F.:

DOMICILIO:

PRODUCTO:

ARTÍCULO (carne fresca envasada o carne fresca sin envasar):

1ª PARTE: ETIQUETADO GENERAL.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
1.- El producto está etiquetado.....	___	___
2.- El etiquetado es engañoso o confuso.....	___	___
3.- Se indica en cada pieza su denominación.....	___	___
4.- Se indica en cada pieza su fecha de caducidad.....	___	___
5.- Se indica en cada pieza el precio por Kgr.....	___	___
6.- Se trata de carne fresca sin envasar.....	___	___
7.- Tratándose de carne fresca sin envasar, se indica en cada pieza la Clase o el Tipo de canal de la que procede.....	___	___
8.- Tratándose de carne fresca sin envasar, se indica en cada pieza su denominación comercial.....	___	___
9.- Se trata de una canal, media canal, media canal despiezada en un máximo de tres piezas o un cuarto de canal.....	___	___

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
10.- Tratándose de los partes citadas en la pregunta anterior, aparece el marcado de salubridad en la carne o en su envase original.....	___	___
11.- Tratándose de los partes citadas en la pregunta anterior, aparece el marcado de salubridad en la documentación de acompañamiento comercial.....	___	___
12.- Se trata de carne envasada.....	___	___
13.- Si se trata de carne envasada, se indica la empresa responsable.....	___	___
14.- Si se trata de carne envasada, se indican las condiciones especiales de conservación.....	___	___
15.- Si se trata de carne envasada, se indica el número de lote.	___	___
16.- Si se trata de carne envasada, se indica la cantidad neta....	___	___
17.- Si se trata de carne envasada, se indica el precio de venta.	___	___

2ª PARTE: ETIQUETADO DE TRAZABILIDAD.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
18.- El producto presenta etiquetado de trazabilidad:.....	___	___
19.- Se indica en cada pieza el número de referencia o el código de referencia.....	___	___
20.- Se indica en cada pieza el número de autorización del matadero y el Estado en donde se encuentra.....	___	___
21.- Se indica en cada pieza el número de autorización de la sala de despiece y el Estado en donde se encuentra.....	___	___
22.- Se indica el Estado donde nació el animal.....	___	___
23.- Se indica el Estado donde ha tenido lugar el engorde del animal.....	___	___

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
24.- Se indica el Estado donde ha tenido lugar el sacrificio del animal.....	___	___
25.- Se requiere la acreditación de la trazabilidad.....	___	___
26.- Presenta la acreditación de la trazabilidad.....	___	___
27.- Es adecuada la acreditación de la trazabilidad.....	___	___
28.- Es retirado el producto de la venta.....	___	___

3ª PARTE: INFORMACIÓN RELATIVA AL ACTA.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
29.- Se detecta alguna irregularidad.....	___	___
30.- Existe obstrucción a la inspección.....	___	___
31.- Se han trasladado las actuaciones al Servicio Jurídico de esa Delegación del Gobierno.....	___	___
32.- Se han trasladado las actuaciones a la Delegación Provincial de la Consejería de Salud.....	___	___
33.- Número de irregularidades detectadas:	_____	

NOTA.-

A.- Se sugiere que en cada visita de inspección se cumplimente un protocolo para el control de la carne sin envasar y un protocolo para el control de la carne envasada.

B.- Se levantará un Acta de inspección por cada protocolo que se cumplimente.

ANEXO I.B

PROTOCOLO DE INSPECCIÓN EN EL ETIQUETADO DE LA CARNE PICADA DE VACUNO, ENVASADA Y SIN ENVASAR / 2002.

ANEXO AL ACTA N°: FECHA:

ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO (Gran Superficie, Supermercado o Carnicería Tradicional):

RAZÓN SOCIAL:

N.I.F.:

DOMICILIO:

PRODUCTO:.....

ARTÍCULO (carne picada envasada en la industria, o carne picada envasada por un minorista o carne picada no envasada):

1ª PARTE: ETIQUETADO GENERAL DE LA CARNE PICADA

1ª OPCIÓN: ETIQUETADO GENERAL DE LA CARNE PICADA ENVASADA EN LA INDUSTRIA.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
1.- El producto está etiquetado.....	___	___
2.- El etiquetado es engañoso o confuso.....	___	___
3.- Se indica la denominación de venta del producto.....	___	___
4.- Se indica la cantidad neta.....	___	___
5.- Se indica la fecha de caducidad.....	___	___
6.- Se indican las condiciones especiales de conservación.....	___	___
7.- Se indica la empresa responsable.....	___	___
8.- Se indica el número de lote.....	___	___
9.- Se indica el precio por kgr.....	___	___
10.- Se indica el precio del envase.....	___	___

2ª OPCIÓN: ETIQUETADO GENERAL DE CARNE PICADA ENVASADA POR UN
MINORISTA.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
11.- El producto está etiquetado.....	___	___
12.- El etiquetado es engañoso o confuso.....	___	___
13.- Se indica la denominación de venta del producto.....	___	___
14.- Se indica la cantidad neta.....	___	___
15.- Se indica la fecha de caducidad.....	___	___
16.- Se indican las condiciones especiales de conservación....	___	___
17.- Se indica la empresa responsable.....	___	___
18.- Se indica el precio por kgr.....	___	___
19.- Se indica el precio del envase.....	___	___

3ª OPCIÓN: ETIQUETADO GENERAL DE CARNE PICADA NO ENVASADA.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
20.- El producto está etiquetado.....	___	___
21.- El etiquetado es engañoso o confuso.....	___	___
22.- Se indican las condiciones especiales de conservación....	___	___
23.- Se indica el precio por Kgr.....	___	___
24.-El recipiente contiene un cartel con la indicación “Carne picada de _ _ _ _ _”.....	___	___
25.- El recipiente contiene un cartel con la indicación “Producto refrigerado”.....	___	___
26.- El recipiente contiene un cartel con la indicación “Fecha de elaboración”.....	___	___

2ª PARTE: ETIQUETADO DE TRAZABILIDAD.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
27.- El producto presenta etiquetado de trazabilidad.....	___	___
28.- El etiquetado contiene la frase “Producido en _ _ _ _”, indicando el estado en el que se ha elaborado:.....	___	___
29.- El etiquetado indica el origen de la carne, cuando éste sea distinto al país de producción.....	___	___
30.- El etiquetado indica el estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio.....	___	___
31.- Se requiere la acreditación de la trazabilidad.....	___	___
32.- Presenta la acreditación de la trazabilidad.....	___	___
33.- Es adecuada la acreditación de la trazabilidad.....	___	___
34.- Es retirado el producto de la venta.....	___	___

3ª PARTE: INFORMACIÓN RELATIVA AL ACTA.

	<u>SI</u>	<u>NO</u>
35.- Se detecta alguna irregularidad.....	___	___
36.- Existe obstrucción a la inspección.....	___	___
37.- Se han trasladado las actuaciones al Servicio Jurídico de esa Delegación del Gobierno.....	___	___
38.- Se han trasladado las actuaciones a la Delegación Provincial de la Consejería de Salud.....	___	___
39.- Número de irregularidades detectadas:	_____	

ANEXO II

IMPRESO DE REMISIÓN DE RESULTADOS, EN LA CAMPAÑA DE INSPECCIÓN DEL ETIQUETADO DE CARNE DE VACUNO/2002.

ACTIVIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS INSPECCIONADOS:

- A.- Grandes Superficies: _____
B.- Supermercados: _____
C.- Minorista de alimentación (carnicería tradicional): _____

A) RESULTADOS REFERENTES A INSPECCIONES REALIZADAS EN EL ETIQUETADO DE LA CARNE FRESCA DE VACUNO, ENVASADA Y SIN ENVASAR (EXCEPTO PARA LA CARNE PICADA).

1ª PARTE: ETIQUETADO GENERAL.

1. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta de etiquetados.....: _____
2. N° de controles realizados, en los que se detectan etiquetados engañosos o confusos.....: _____
3. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, en cada pieza, de su denominación.....: _____
4. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, en cada pieza, de su fecha de caducidad.....: _____
5. N° de controles realizados en los que se detecta la falta de la indicación, en cada pieza, del precio por Kgr.....: _____
6. N° de etiquetados de carne fresca sin envasar controlados.....: _____
7. N° de controles realizados en carne fresca sin envasar, en los que se detecta la falta en cada pieza, de la Clase o del Tipo de canal de la que procede.....: _____

8. N° de controles realizados en carne fresca sin envasar, en los que se detecta la falta en cada pieza, de su denominación comercial.....: _____
9. N° de controles realizados sobre canales, medias canales, medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas y en cuartos de canales.....: _____
10. N° de controles realizados en los productos anteriormente citados, en los que se detecta la falta del marcado de salubridad, en cada pieza o en su envase original.....: _____
11. N° de controles realizados en los productos anteriormente citados, en los que se detecta la falta del marcado de salubridad, en la documentación de acompañamiento comercial.....: _____
12. N° de etiquetados de carne envasada controlados:.....: _____
13. N° de etiquetados de carne envasada controlados, en los que se detecta la falta de la indicación de la empresa responsable.....: _____
14. N° de etiquetados de carne envasada controlados, en los que se detecta la falta de la indicación de las condiciones especiales de conservación.....: _____
15. N° de etiquetados de carne envasada controlados, en los que se detecta la falta de la indicación del número de lote:.....: _____
16. N° de etiquetados de carne envasada controlados, en los que se detecta la falta de la indicación de la cantidad neta.....: _____
17. N° de etiquetados de carne envasada controlados, en los que se detecta la falta de la indicación del precio de venta.....: _____

2ª PARTE: ETIQUETADO DE TRAZABILIDAD.

18. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, del etiquetado de trazabilidad.....: _____

19. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, del número de referencia o el código de referencia.....: _____
20. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, del número de autorización del matadero y del Estado en donde se encuentra.....: _____
21. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, del número de autorización de la sala de despiece y del Estado en donde se encuentra.....: _____
22. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, de la indicación del Estado donde nació el animal.....: _____
23. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, de la indicación del Estado donde ha tenido lugar el engorde del animal.....: _____
24. N° de controles realizados en los que se detecta la falta, en cada pieza, de la indicación del Estado donde ha tenido lugar el sacrificio del animal.....: _____
25. N° de controles realizados en los que se requirió la acreditación de la trazabilidad.....: _____
26. N° de acreditaciones de trazabilidad presentadas.....: _____
27. N° de acreditaciones de trazabilidad presentadas de forma correcta.....: _____
28. N° de controles que han culminado instando la retirada de productos de la venta: _____

B) RESULTADOS REFERENTES A INSPECCIONES REALIZADAS EN EL ETIQUETADO DE CARNE PICADA DE VACUNO, ENVASADA Y SIN ENVASAR.

1ª PARTE: RESULTADOS RELATIVOS AL ETIQUETADO GENERAL DE LA CARNE PICADA ENVASADA EN LA INSUSTRIA.

29. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta de etiquetados.....: _____

30. N° de controles realizados, en los que se detectan etiquetados engañosos o confusos.....: _____
31. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la denominación de venta del producto.....: _____
32. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la cantidad neta.....: _____
33. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la fecha de caducidad.....: _____
34. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de las condiciones especiales de conservación.....: _____
35. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la empresa responsable.....: _____
36. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del número de lote.....: _____
37. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del precio por Kgr.....: _____
38. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del precio del envase:.....: _____

2ª PARTE: RESULTADOS RELATIVOS AL ETIQUETADO GENERAL DE LA CARNE PICADA ENVASADA POR UN MINORISTA.

39. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta de etiquetados.....: _____
40. N° de controles realizados, en los que se detectan etiquetados engañosos o confusos.....: _____
41. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la denominación de venta del producto.....: _____
42. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la cantidad neta.....: _____
43. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la fecha de caducidad.....: _____

- 44. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de las condiciones especiales de conservación.....: _____
- 45. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de la empresa responsable.....: _____
- 46. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del precio por Kgr.....: _____
- 47. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del precio del envase:.....: _____

3ª PARTE: RESULTADOS RELATIVOS AL ETIQUETADO GENERAL DE LA CARNE PICADA NO ENVASADA.

- 48. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de etiquetados.....: _____
- 49. N° de controles realizados, en los que se detectan etiquetados engañosos o confusos.....: _____
- 50. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de las condiciones especiales de conservación.....: _____
- 51. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del precio por Kgr.....: _____
- 52. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de un cartel con la indicación “Carne picada de _ _ _ _ “.....: _____
- 53. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de un cartel con la indicación “Producto refrigerado”.....: _____
- 54. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, de un cartel con la indicación “Fecha de elaboración”.....: _____

4ª PARTE: RESULTADOS RELATIVOS AL ETIQUETADO DE TRAZABILIDAD DE LA CARNE PICADA.

- 55. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta, del etiquetado de trazabilidad.....: _____

56. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta de la frase “Producido en _ _ _ _”, indicando el estado en el que se ha elaborado:: _____
57. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta de la indiación del origen de la carne, cuando éste sea distinto al país de producción:.....: _____
58. N° de controles realizados, en los que se detecta la falta de la indiación del estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio.....: _____
59. N° de controles realizados en los que se requirió la acreditación de la trazabilidad.....: _____
60. N° de acreditaciones de trazabilidad presentadas.....: _____
61. N° de acreditaciones de trazabilidad presentadas de forma correcta.....: _____
62. N° de controles que han culminado instando la retirada de productos de la venta.....: _____

C) INFORMACIÓN RELATIVA A LA TOTALIDAD DE LAS ACTAS.

63. N° de irregularidades detectadas.....: _____
64. N° de obstrucciones a la inspección ocurridas.....: _____
65. N° de actuaciones trasladadas a los Servicios Jurídicos de esa Delegación de Gobierno.....: _____
66. N° de Inhibiciones realizadas en favor de la Delegación Provincial de la Consejería de Salud.....: _____
67. N° de irregularidades detectadas.....: _____