

## 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<sup>(1)</sup>, 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<sup>(2)</sup> 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<sup>(3)</sup>, 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

umentano 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.

<sup>(1)</sup> 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).

<sup>(2)</sup> GU L 216 del 26.8.2000, pag. 8.

<sup>(3)</sup> 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).