



PROTECCIÓN
AL CONSUMIDOR

dc

detallistas de la carne



MADRID

Presentación

El Área de Gobierno de Salud, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid tiene como línea prioritaria de actuación, la mejora permanente de la actividad comercial y la promoción del autocontrol por parte de las empresas, a fin de elevar la calidad y seguridad de los servicios prestados por los establecimientos comerciales de nuestra ciudad.

La consecución de este objetivo requiere indudablemente de iniciativas como la promoción y el desarrollo de los códigos de buenas prácticas en los diferentes sectores comerciales, empresariales y profesionales. Fomentar la autorregulación y el autocontrol en los diferentes sectores empresariales, favorecer la participación de las organizaciones empresariales y de las asociaciones de consumidores en la mejora continua del ámbito del consumo y garantizar la protección, los derechos y los intereses económicos de los consumidores son prioridades que desde el Ayuntamiento de Madrid se quieren potenciar mediante medidas como la elaboración de códigos de buenas prácticas.

En esta publicación se recogen los requisitos que la normativa establece así como una relación de buenas prácticas que los empresarios deberán desarrollar para satisfacer las necesidades y expectativas de sus clientes. Con su edición el Área de Gobierno de Salud, Seguridad y Emergencias invita a establecimientos y empresas de cada sector a la adhesión al presente códigos de buenas prácticas. El distintivo “Buenas Prácticas”, que concede el Ayuntamiento de Madrid, es símbolo de garantía para los consumidores, y elemento diferenciador entre las empresas.

Quiero expresar mi agradecimiento a todos los que han intervenido en la realización de este trabajo en equipo, especialmente a la Consejería de Economía, Empleo y Hacienda de la Comunidad de Madrid, a las organizaciones empresariales y a las asociaciones de consumidores.

José Javier Barbero Gutiérrez
Delegado del Área de Gobierno de Salud, Seguridad y Emergencias

NOTA ACLARATORIA

En aquellos casos en los que este código utiliza sustantivos de género masculino para referirse a personas, debe entenderse que se utilizan de forma genérica, con independencia del sexo de las personas mencionadas, de acuerdo con los criterios establecidos por la Real Academia Española y con estricta igualdad a todos los efectos.

Introducción	6
1. Objetivo del código	7
2. Ámbito de aplicación	8
3. Requisitos legales aplicables al sector	9
REQUISITOS LEGALES RELATIVOS AL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD	9
3.1 Registro de establecimientos cárnicos al por menor	9
3.2 Aparatos de peso y medida	10
3.3 Presentación y publicidad	10
3.4 Precios	11
3.5 Contratos celebrados a distancia	12
3.5.1 Información precontractual	12
3.5.2 Derecho de desistimiento	12
3.6 Facturas y otros documentos justificativos	14
3.7 Reclamaciones y servicio de atención al cliente	15
3.8 Protección de datos	16
3.9 Gestión de residuos	17
REQUISITOS LEGALES EN MATERIA DE ETIQUETADO	18
3.10 Información alimentaria y etiquetado general. Marca sanitaria	18

3.11 Etiquetado obligatorio específico	26
3.11.1 Denominación de venta	26
3.11.2 Otras menciones obligatorias	28
3.11.3 Platos preparados	34
4. Compromisos de actuación	36
4.1 Prestación del servicio	37
4.2 Protección medioambiental	39
5. Seguimiento de la aplicación del código	41
6. Revisión y vigencia del código	42
7. Anexo I. Definiciones.	43
8. Anexo II. Marco jurídico	50
9. Anexo III. Otros datos generales y especificaciones del etiquetado.	54
9.1 Denominación de venta	54
9.2 Lista de ingredientes, identificación cuantitativa y alérgenos	56
9.3 Cantidad neta	58
9.4 Marcado de fechas	59
9.5 Condiciones especiales de conservación y utilización.	60
9.6 Lote	60
9.7 Identificación de la empresa	61
9.8 País de origen.	61
10. Anexo IV. Etiquetados de calidad	63
10.1 Etiquetado de productos ecológicos	63
10.2 Símbolos de calidad de los productos agrícolas y alimenticios	65
11. Anexo V. Modelos de etiquetas.	67
12. Anexo VI. Protocolo de autocontrol	71

Introducción

El presente “Código de Buenas Prácticas en el Sector de Detallistas de la Carne” constituye la actualización del editado por el Área de Gobierno de Salud, Seguridad y Emergencias del Ayuntamiento de Madrid, en virtud del Convenio de Colaboración de fecha 4 de febrero de 2010, firmado con la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE).

Cuenta con el consenso de las principales asociaciones de consumidores y está aprobado por el Consejo de Consumo de la Comunidad de Madrid.

Este código se articula sobre una serie de requisitos legales que son de aplicación al Sector de Detallistas de la Carne, y a unos compromisos de actuación en materia de calidad, resolución de reclamaciones, mejoras en la prestación del servicio, etc., que exceden del contenido de aquellos, y que tienen como finalidad contribuir a satisfacer las demandas de las personas consumidoras, así como incrementar el nivel de calidad y seguridad de la actividad desarrollada en estos establecimientos.

Con la edición de este código se promueve el autocontrol en el sector de detallistas de la carne y se garantizan unas correctas prácticas que redundarán en una mayor protección de los derechos de los consumidores.

Finalmente, aquellos empresarios que se adhieran al presente código y se comprometan, por tanto, a cumplir su contenido, podrán obtener el distintivo “Buenas Prácticas” que otorga el Ayuntamiento de Madrid. Un símbolo de garantía para los consumidores que sitúa a los establecimientos que lo exhiban en una posición relevante con respecto a otras empresas de la competencia.

1. Objetivo del código

El presente código de buenas prácticas ha sido elaborado con el objetivo de acrecentar la calidad de los servicios prestados en los establecimientos del sector de detallistas de la carne, y conseguir un alto nivel de protección de los derechos de las personas consumidoras, exceptuando la materia higiénico-sanitaria.

En este código se articulan los principales requisitos legales a este sector y una serie de compromisos de actuación que, excediendo el marco normativo aplicable, aportan un valor añadido, lo que permitirá alcanzar nuevas cotas de calidad y, en consecuencia, satisfacer las exigencias y demandas de los consumidores.

Mediante la implantación del presente código de buenas prácticas se pretende que las empresas realicen, mediante el autocontrol de su propia actividad, una estrecha vigilancia de sus actuaciones con el fin de asegurar la correcta prestación del servicio para satisfacer las expectativas generadas con respecto a este tipo de establecimientos y de los productos y servicios que en ellos se comercialicen.

2. Ámbito de aplicación

El presente código será de aplicación a las empresas dedicadas a la actividad de comercio menor de carnes y derivados que tengan su domicilio social o que operen mediante sucursales ubicadas en el municipio de Madrid y deseen adherirse al mismo, pertenezcan o no a la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE).

3. Requisitos legales aplicables al sector

El presente código de buenas prácticas no reproduce literalmente la normativa aplicable al sector de los detallistas de la carne, sino que recoge un extracto de la misma, lo que no exime de las obligaciones a que se encuentran sujetos los destinatarios de aquella. Se ha optado por resumir y distinguir los requisitos legales relativos a los derechos de los consumidores de aquellos compromisos voluntarios que asume el empresario que se adhiera al mismo y que aparecen en el epígrafe 4 de este código.

En todo caso, ha de tenerse en cuenta que podría considerarse desleal, por engañosa, la práctica consistente en presentar un derecho otorgado por la legislación de consumidores como si fuera un compromiso o característica distintiva de la oferta de la empresa.

REQUISITOS LEGALES RELATIVOS AL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD

3.1 Registro de establecimientos cárnicos al por menor

Están obligados a inscribirse en este Registro, mediante comunicación previa, las personas físicas o jurídicas que sean titulares de establecimientos ubicados en la Comunidad de Madrid y que comercialicen al por menor:

- a) Carnes y sus derivados, sin elaboración propia (carnicerías, pollerías, casquerías, charcuterías).
- b) Aquellos que, además de los productos relativos a las anteriores actividades, comercialicen y elaboren otros en obrador cerrado al público, anexo o separado del punto de venta (carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías).

El minorista del sector, al amparo de esta comunicación previa, podrá realizar la venta de carne y derivados a otros establecimientos similares al suyo o, excepcionalmente, a establecimientos de comidas preparadas, pero siempre y cuando que esa actividad sea marginal en relación a la venta directa al consumidor final en su propio establecimiento, restringida y localizada. En ningún caso la elaboración propia podrá exceder a cinco toneladas métricas semanales de productos acabados o a 0,7 toneladas a la semana en caso de producción de foie-gras.

El Registro de establecimientos cárnicos al por menor es un registro de carácter autonómico y su responsable es la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Serán objeto de asiento en este Registro, además de la inscripción de inicio de la actividad, los cambios de titularidad, de domicilio social y domicilio industrial, la ampliación o baja de productos y el cese definitivo de aquella.

En el caso de personas jurídicas, entidades sin ánimo de lucro y demás obligados (según el Art. 14.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas), la tramitación ante este Registro se realizará exclusivamente por medios electrónicos, a través de Internet.

3.2 Aparatos de peso y medida

Es frecuente que los instrumentos de pesaje que se utilizan sean de “funcionamiento no automático”, es decir, necesitarán de la intervención de un operador para la obtención del peso; por ejemplo, para depositar o retirar la carga sobre el dispositivo receptor, así como para obtener el resultado de la medida. En cualquier caso, sean de funcionamiento automático o no, deberán someterse a la correspondiente verificación periódica sobre control metrológico por parte de la Administración.

Transcurridos dos años desde su puesta en servicio, en su caso, o antes de que estos transcurran desde la anterior verificación, los titulares de instrumentos de pesaje en servicio, solicitarán a la Dirección General de Industria, Energía y Minas dependiente de la Consejería de Economía y Hacienda de la Comunidad de Madrid, la verificación periódica de los mismos, quedando prohibido su uso en el caso de que no se supere esta fase de control metrológico, o cuando no disponga el instrumento en lugar visible la etiqueta de verificación en vigor.

Si la venta se realiza a granel solo se puede cobrar el peso solicitado, no debiéndose incluir en este el peso del envoltorio, que será gratuito para el consumidor.

3.3 Presentación y publicidad

La oferta, promoción y publicidad de los productos que la empresa ponga a disposición de las personas consumidoras:

- Se ajustarán a su naturaleza, origen, características, utilidad y finalidad y a las condiciones jurídicas o económicas de la contratación.

- Tendrán en cuenta un principio de veracidad, de forma que no se engañe o induzca a engaño sobre sus características y condiciones de adquisición.

La exposición de artículos en el establecimiento obliga a su titular a venderlos a toda persona que lo solicite y cumpla las condiciones de adquisición, exceptuados de esta obligación aquellos sobre los que se haga explícita esta circunstancia o que formen parte de la instalación o decorado.

3.4 Precios

La empresa está obligada a indicar el los precio de venta y el precio por unidad de medida (con inclusión del IVA, de otros impuestos aplicables y de los descuentos que procedan), de forma que sean:

- Inequívocos, identificables y claramente legibles, situándose en el mismo campo visual.
- Visibles para la clientela, sin que sea necesario solicitar información al comerciante, y con independencia de que el producto se presente en un escaparate o en una vitrina.

Las ofertas concretas realizadas a través de soportes publicitarios o informativos de cualquier tipo deben también incorporar el precio total de los productos y precio por unidad de medida.

En los supuestos de venta fraccionada de productos del sector solo será obligatorio indicar el precio por unidad de medida, teniendo tal consideración la que, según la normativa vigente, corresponda en cada caso (kilogramo, pieza, etc.).

Salvo que coincida con el precio total, el precio por unidad de medida se indicará en:

- a) Todos los productos que deban llevar una indicación de la magnitud (el kilogramo, por ejemplo) tanto en la venta de a granel como en la venta de productos envasados.
- b) Los productos comercializados por unidades o piezas, utilizándose en este caso el uno como referencia de la unidad (venta de jamones y embutidos por piezas, etc.).

3.5 Contratos celebrados a distancia

3.5.1 Información precontractual

Antes de que las personas consumidoras queden vinculadas por un contrato a distancia se les ha de facilitar estos datos, entre otros:

- Características principales del producto, para lo que resulta fundamental el etiquetado, que ayuda a calibrar la veracidad de la información.
- Identidad de la empresa, de forma que se permita contactar de forma eficaz con ella y, si procede, reclamar de forma fácil y fehaciente. Ha de facilitar la razón social, el nombre comercial, la dirección completa de su establecimiento y la de correo electrónico, su número de teléfono y, en el caso de persona jurídica, los datos de inscripción en el Registro Mercantil. También ha de facilitar, si se diera el caso, los datos de la empresa por cuya cuenta actúe.
- Precio total, con inclusión de impuestos, descuentos y gastos adicionales (por transporte, entrega, etc.).
- Los procedimientos de pago y entrega del producto; así como el periodo de validez de la oferta y la propia fecha de entrega.
- La existencia de códigos de conducta —por ejemplo este código de buenas prácticas— y del sistema de tramitación de reclamaciones y de resolución extrajudicial que proceda cuando la reclamación no se haya resuelto (arbitraje de consumo para la empresa que se adhiera a este código).
- La existencia del derecho de desistimiento que pueda corresponder a las personas consumidoras, el plazo, forma de ejercitarlo y el modelo de formulario de desistimiento que figura en el Anexo del Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias (Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre), pudiendo utilizarse el modelo de información que también aparece en ese Anexo. Si resultara de aplicación el artículo 103 de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, y no procediera el derecho de desistimiento, se habrá de indicar esta inexistencia del derecho o, si se diera el caso, la indicación de las circunstancias en las que se podría perder el que pudiera tenerse en un principio.

3.5.2 Derecho de desistimiento

En la contratación a distancia la persona consumidora tendrá derecho a desistir del contrato durante un período de 14 días naturales, contados a partir del día

en que él, o un tercero por él indicado y distinto del transportista, adquiera la posesión de los bienes solicitados, sin indicar el motivo por el que desiste y sin que pueda ser penalizado por ello. Incurrirá, únicamente, en los costes directos de devolución del producto de que se trate, salvo si la empresa ha aceptado asumírselos o no ha informado de que le corresponde asumir esos costes. La persona consumidora tendrá la carga de probar que ha ejercido este derecho si quiere beneficiarse de los beneficios que aporta.

No obstante lo anterior, en una venta presencial la empresa puede, voluntariamente, reconocer este derecho, informando al consumidor sobre su plazo y requisitos.

Si la empresa no ha facilitado la información sobre el derecho de desistimiento, el período para su ejercicio finalizará doce meses después de la fecha de expiración del período de desistimiento inicial. Cuando la empresa informe, si lo hace dentro de ese plazo máximo de doce meses, el plazo para desistir acabará 14 días naturales después de que haya informado.

La empresa reembolsará todo pago, incluidos, en su caso, los costes de entrega; sin demoras indebidas y, en cualquier caso, antes de que hayan transcurrido 14 días naturales desde la fecha en que la persona que compra haya informado de su decisión de desistir. Este reembolso se efectuará utilizando el mismo medio de pago empleado por las personas consumidoras para la transacción inicial, a no ser que estas hayan dispuesto expresamente lo contrario y siempre y cuando estas no incurran en ningún gasto como consecuencia del reembolso.

En caso de retraso injustificado por parte del empresario respecto a la devolución de las sumas abonadas, el consumidor podrá reclamar que se le pague el doble del importe adeudado, sin perjuicio a su derecho de ser indemnizado por los daños y perjuicios sufridos en los que excedan de dicha cantidad.

Particularidades por razón de los productos alimenticios del comercio minorista de la carne:

Es frecuente en el sector la entrega de productos envasados que no puedan ser devueltos al desprecintarse, por razones de protección de la salud o higiene. En estos casos la empresa deberá informar de que, en caso de apertura del envase, se perderá el derecho al desistimiento.

No obstante lo anterior, y atendiendo al tipo de producto vendido, cabe tener en cuenta estas alternativas:

- La carne es un producto que puede deteriorarse o caducar con rapidez, y entonces le sería aplicable la excepción del derecho de desistimiento establecida en el

artículo 103.d) de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios. Por esta razón ha de informarse a la persona consumidora de que no procede el derecho de desistimiento antes de pueda quedar vinculada por su pedido.

- Los derivados cárnicos perecederos ofrecen dificultades similares en relación a su devolución, y por ello procede la excepción arriba mencionada, junto a la información ya referida.

3.6 Facturas y otros documentos justificativos

En los establecimientos comerciales se ha de expedir y entregar una factura u otro justificante de la transacción (factura simplificada), así como a conservar su copia o matriz, con los requisitos fijados por la normativa tributaria, entre los que figuran los siguientes:

- Con carácter general, se expedirán en el momento de realizarse la operación.
- Solo podrá expedirse un original por cada factura.
- Únicamente se admiten ejemplares duplicados cuando en una misma operación concurren varios destinatarios o si se ha perdido el original.
- Se expedirán por cualquier medio (en papel o en formato electrónico) siempre que se garantice la autenticidad de su origen, la integridad de su contenido y su legibilidad, desde su fecha de expedición y durante el período de conservación. La legislación de consumo condiciona la expedición de la factura electrónica a que el empresario haya obtenido previamente el consentimiento expreso de las personas consumidoras.
- El derecho a recibir la factura en papel no podrá quedar condicionado al pago de cantidad económica alguna.
- Los importes que figuran en ellas podrán expresarse en cualquier moneda, a condición de que el importe del impuesto que, en su caso, se repercute se exprese en euros.

El empresario del sector que venda sus productos por importe inferior a 400 euros (IVA incluido), o en el caso de una venta menor cuando su importe es inferior a 3000 euros (IVA incluido), puede expedir factura simplificada (documento que antes se conocía como "tique"), con los siguientes datos:

- Número y, en su caso, serie. La numeración de las facturas simplificadas dentro de cada serie será correlativa.

- La fecha de su expedición y aquella en que se hayan efectuado las operaciones que se documentan o en la que, en su caso, se haya recibido el pago anticipado, siempre que se trate de una fecha distinta a la de expedición de la factura. La normativa de consumo también exige la presencia de la fecha de entrega en el caso de que sea posterior a la de venta.
- Número de Identificación Fiscal (NIF), así como el nombre y apellidos, razón o denominación social completa de la persona obligada a su expedición. La norma de consumo también indica la obligación de incluir el nombre comercial y el nº de teléfono de la empresa y, si procede, de aquella por cuya cuenta actúe.
- La identificación del tipo de productos entregados o de servicios prestados.
- Precio total y tipo impositivo aplicado. Opcionalmente, cabe también la expresión "IVA incluido".

3.7 Reclamaciones y servicio de atención al cliente

Todos los establecimientos tendrán hojas de reclamaciones a disposición de la clientela y exhibirán de modo permanente y perfectamente visible al público, el cartel oficial que anuncie su existencia, con la indicación "Existen hojas de reclamaciones a disposición del consumidor".

No obstante, se podrá presentar la queja o reclamación por cualquiera de los medios existentes para tal fin, por escrito, mediante correo o de forma presencial, a través de las Oficinas de Información al Consumidor existentes en el Ayuntamiento de Madrid (OMIC Central y OMIC de los Distritos municipales), así como de las asociaciones de consumidores, o mediante la utilización de las técnicas electrónicas, informáticas y telemáticas disponibles en cada momento.

La edición y distribución de las hojas de reclamaciones, así como de los carteles de tenencia de las mismas, corresponde a los Ayuntamientos, en concreto a los Servicios Municipales de Consumo.

Para su obtención los empresarios deberán dirigirse al Ayuntamiento de Madrid, aportando la documentación acreditativa del ejercicio de la actividad.

La normativa general de consumo establece, como obligación esencial de cualquier prestador de servicios, la de disponer de un servicio de atención al cliente que facilite información o permita la presentación de reclamaciones al consumidor, cualquiera que sea su lugar de residencia, de forma que se consiga una atención inmediata y se facilite el envío de documentos.

Por esta razón es necesario poner a disposición del consumidor un número de teléfono, una dirección postal completa y la de correo electrónico. Si la dirección legal no coincidiera con la habitual, se indicará aquella para facilitar la reclamación.

El empresario ha de contestar a la reclamación en el plazo más breve posible, y en todo caso, antes de un mes desde que se efectuó. Si en ese plazo no se resuelve satisfactoriamente el empresario adherido a este código le informará sobre el acceso al arbitraje de consumo.

3.8 Protección de datos

Los establecimientos del sector de detallistas de la carne como establecimientos abiertos al público que, en el desarrollo de su actividad, soliciten y traten datos de carácter personal procedentes de los clientes, deberán atenerse a los principios de protección de datos recogidos en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal; no obstante la aplicación, a partir del 25 de mayo de 2018, del Reglamento de la UE de Protección de Datos.

Los interesados a los que se soliciten datos personales deberán ser previamente informados de modo expreso, preciso e inequívoco al respecto.

En concreto:

- Se prohíbe la recogida de datos por medios fraudulentos, desleales o ilícitos.
- Solo podrán solicitar aquellos datos que sean adecuados, pertinentes y no excesivos en relación con el ámbito y desarrollo de su actividad, datos que deberán ser exactos, actualizados y veraces.
- Los datos de carácter personal objeto de tratamiento no podrán usarse para finalidades incompatibles con aquellas para las que los datos hubieran sido recogidos.
- Los datos de carácter personal serán exactos y puestos al día de forma que respondan con veracidad a la situación actual del afectado.
- Los datos no podrán ser conservados una vez dejen de ser útiles para la función prevista, siendo cancelados cuando no sean necesarios.

El tratamiento de datos requerirá el consentimiento inequívoco del afectado, no siendo preciso tal consentimiento cuando se refieran a las partes de un contrato y sean necesarios para su mantenimiento o cumplimiento.

Siempre que vaya a desecharse cualquier documento o soporte que contenga datos de carácter personal deberá procederse a su destrucción o borrado, mediante la adopción de medidas dirigidas a evitar el acceso a la información contenida en el mismo o su recuperación posterior.

3.9 Gestión de residuos

Los detallistas de la carne, como productores y poseedores iniciales de residuos, deberán asegurar el tratamiento adecuado de los mismos, estando obligados a realizar una gestión correcta que no ocasione daños para la salud humana, el medio ambiente, o a terceros, evitando el abandono, vertido o eliminación incontrolada de ellos, así como toda mezcla o dilución que dificulte su gestión. Dicho tratamiento podrá ser realizado por el propio comerciante o por medio de una entidad pública o privada que realice y acredite su recogida.

En todo caso, si el titular posee residuos comerciales no peligrosos y no acredita de forma documental la correcta gestión de los mismos ante la Entidad Local correspondiente (Ayuntamiento de Madrid), podrá acogerse al sistema público de gestión de los mismos en los términos previstos en las Ordenanzas Municipales. A este respecto, habrá de tenerse en cuenta el régimen legal que diferencia el tratamiento de residuos peligrosos y no peligrosos, tanto en lo que se refiere a su gestión como a su autorización y responsabilidad.

No obstante, ha de tenerse en cuenta que el minorista de este sector genera en su actividad desechos de origen animal, por ejemplo, huesos, sebo, recortes, pieles, plumas, sangre, cabezas de aves de corral, etc. de los que se desprende por motivos comerciales. Si el desecho es un subproducto de origen animal no destinado al consumo humano (SANDACH), pertenecerá, por lo general, a una categoría a la que se asocia una obligación de retirada por una empresa autorizada, con el fin de darle un tratamiento susceptible de generar una utilidad económica. En este caso, puede tener un destino variable: podrá ser eliminado como residuo mediante su incineración o depositado en un vertedero autorizado; pero también, puede procesarse para fabricar piensos o abonos, utilizarse para fabricar alimentos en crudo para animales de compañía, compostaje y transformarse en biogas o utilizarse como combustible.

Hay que tener en cuenta que la eliminación en su totalidad de todos los subproductos de origen animal es inviable, tanto por los costes que supone como por el riesgo para el medio ambiente; pero, en todo caso, es de especial importancia el control de la seguridad alimentaria evitando la transmisión de

encefalopatías espongiformes transmisibles (EET) con ocasión de la generación de residuos.

En general, todo residuo que esté en poder del comerciante ha de mantenerse en las condiciones de seguridad e higiene que contempla la legislación vigente.

El minorista de este sector deberá solicitar a la empresa que gestiona la retirada y tratamiento de sus productos la entrega de los correspondientes albaranes o documentos de retirada, conservando tales documentos a efectos de justificar la correcta gestión de residuos.

REQUISITOS LEGALES EN MATERIA DE ETIQUETADO

3.10 Información alimentaria y etiquetado general. Marca sanitaria

La información alimentaria obligatoria estará disponible y será fácilmente accesible en todo caso, pero su colocación efectiva dependerá del tipo de presentación del producto. El concepto de información alimentaria es amplio: no se limita a la que es proporcionada mediante etiquetas o carteles, e incluye la publicidad y la presentación, especialmente el aspecto del alimento y su envase. Por esta razón, toda práctica informativa que se reputa como leal requiere que la información que aporte sea precisa, clara, fácil de comprender y susceptible de no inducir a error; en particular:

- Sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención.
- Al atribuir al alimento efectos o propiedades que no posee.
- Al insinuar que el alimento posee características especiales, cuando, en realidad, todos los alimentos similares poseen esas mismas características, en particular poniendo especialmente de relieve la presencia o ausencia de determinados ingredientes o nutrientes.
- Al sugerir, mediante la apariencia, la descripción o representaciones pictóricas, la presencia de un determinado alimento o ingrediente, cuando en realidad un componente presente de forma natural o un ingrediente utilizado normalmente en dicho alimento se ha sustituido por un componente o un ingrediente distinto.

Salvo excepciones previstas por la legislación de la Unión Europea (aguas minerales y productos alimenticios destinados a una alimentación especial), la

información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.

En materia de información alimentaria se establece la responsabilidad del operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión, el importador del alimento al mercado de esta. Este operador responsable de la información alimentaria garantizará la presencia y la exactitud de la misma. Como es frecuente la presencia de alimentos no envasados en los establecimientos del sector, resulta esencial que se conserve la información alimentaria obligatoria, de forma que sea posible, en cualquier momento, una correcta identificación de los alimentos sin envasar y de los vendidos de manera fraccionada, razón por la cual se mantendrá a disposición de los órganos de control o de los consumidores que la soliciten, la información alimentaria obligatoria; al menos, hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.

Si el empresario vende sus productos a colectividades (por ejemplo, a operadores del sector de restauración) debe garantizar que la información relativa a los alimentos no envasados sea recibida por estos, para que pueda facilitarse al consumidor final.

La información obligatoria de los alimentos (con las excepciones contempladas en el capítulo IV del Reglamento 1169/2011, de 25 de octubre de 2011) viene recogida en el art. 9 de esta norma y comprende, entre otros, los siguientes datos:

- a) La denominación del alimento;
- b) la lista de ingredientes;
- c) todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada, debiendo constar también cuando forme parte de otro ingrediente.
- d) la cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes;
- e) la cantidad neta del alimento;
- f) la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad;
- g) las condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización;
- h) el nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria responsable de la información alimentaria, es decir, aquel con cuyo

nombre o razón social se comercializa el producto o, si no está establecido en la Unión, la identidad del importador;

- i) el país de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto (véase el apartado sobre este dato en el epígrafe 9.8 de este código);
- j) el modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento;
- k) la información nutricional.

No obstante lo anterior, la obligación de información obligatoria dependerá, especialmente, de la forma de presentar el producto, pudiéndose dar las siguientes alternativas:

1) Productos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final o a las colectividades, así como productos envasados en los lugares de venta a petición del comprador:

- La información alimentaria obligatoria de estos productos ha de incluir:
 - a) La denominación del alimento, acompañada de las menciones obligatorias adicionales que procedan (por ejemplo, la mención de “congelado”, si es el caso), según el Anexo III de Reglamento 1169/2011. En el caso de carnes que se presenten sin envasar o envasadas en el lugar de venta a petición del consumidor, la denominación ha de acompañarse de la clase o tipo de canal de procedencia, así como la denominación comercial de la pieza, como forma de completar la denominación de venta de un producto no envasado o que se envasa por el vendedor a petición del consumidor, pues resulta una indicación descriptiva necesaria para permitir el conocimiento de la naturaleza real del producto distinguiéndole de otros productos con los que pudiera confundirse. Si los productos vendidos son embutidos debe indicarse la categoría de calidad, la variedad y el origen, cuando así lo exija la Norma de Calidad correspondiente, que en el caso de los derivados cárnicos es la aprobada por el Real Decreto 474/2014, de 3 de julio.
 - b) Las menciones de ingredientes que puedan causar alergias o intolerancias. Esta indicación no será necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.
 - c) La cantidad de un ingrediente o de una categoría de los mismos, dependiendo de que se den algunas de estas circunstancias:

- que figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;
- que se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica, o
- que sea esencial para definir un alimento y para distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto.

d) Aquellos otros requisitos que establezcan, para esta modalidad de venta, las disposiciones nacionales y de la Unión Europea correspondientes.

- Esta información debe presentarse de forma escrita (al menos en castellano) en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él, de manera que dicha información esté siempre disponible y fácilmente accesible.
- Cuando las indicaciones figuren sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el artículo 13, apartados 2 y 3, del Reglamento (UE) nº 1169/2011.
- Para facilitar la información sobre sustancias causantes de alergias o intolerancias, se permite el empleo de otros medios apropiados, siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor, conforme a los requisitos siguientes:

a) La información podrá facilitarse de forma oral, siempre y cuando:

1. Pueda suministrarse fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.
2. Se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y es fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten. No obstante lo anterior hay un compromiso de calidad consistente en ofrecer esta información por escrito, preferiblemente en las etiquetas del producto, tal y como aparece en el epígrafe IV de este código de buenas prácticas.

b) En las zonas del establecimiento donde ofrezcan para la venta los alimentos, se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información, o alternatively se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener dicha información. En los casos en que dentro de un mismo establecimiento existan diversas secciones, las indicaciones deberán estar disponibles en cada una de tales secciones. Esta indicación no será necesaria:

1. Cuando la información se facilite mediante etiquetas adheridas al alimento o mediante carteles situados junto a los mismos de forma que sea fácilmente legible por el consumidor antes de que concluya el acto de compra.
2. En los lugares que se suministren comidas específicamente adaptadas a las necesidades de los consumidores afectados de alergias o intolerancias alimentarias. No obstante, la información estará disponible y deberá facilitarse siempre que la soliciten los consumidores o las autoridades de control.

2) Productos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en establecimientos de su propiedad:

- La información alimentaria obligatoria deberá incluir, sin perjuicio de aquellos otros requisitos que establezcan las disposiciones específicas correspondientes para cada alimento (carnes, derivados cárnicos, etc.), la misma información obligatoria (salvo la información nutricional) que establece el Reglamento (UE) n° 1169/2011 en sus artículos 9 y 10, tal y como se han indicado al principio del epígrafe 3.10 de este código: denominación, lista de ingredientes, alérgenos, cantidades neta y de determinados ingredientes, fechas de caducidad o de consumo preferente, condiciones de conservación y preparación, así como el origen. En cuanto a la identificación de la empresa alimentaria se referirá, en todo caso, al envasador.
- En relación a los ingredientes cabe señalar que la presencia de un solo tipo de carne en un derivado cárnico no conlleva la obligación de indicar su cantidad por medio del porcentaje, cuando tal ingrediente figure en la denominación de venta. Por ejemplo, en el etiquetado de un "burger meat de vacuno" no hay que indicar la cantidad de carne de vacuno.

- Sin embargo, si en un derivado cárnico hay una mezcla de carnes, por ejemplo, carne de vacuno y de cerdo, o de caballo, en el etiquetado no solo ha de constar la expresión “carnes de ...”, con indicación de las especies animales de procedencia, sino que es necesario cuantificar tales carnes, indicando el porcentaje de cada especie.

Será obligatorio que figuren en el mismo campo visual, salvo para los pequeños envases, las indicaciones relativas a:

1. Denominación de venta.
2. Cantidad neta.
3. Marcado de fechas.

En los establecimientos del sector se pueden encontrar otros productos alimenticios envasados (conservas, especias, etc.) en cuyo etiquetado deberán figurar las mismas indicaciones obligatorias referidas en este apartado para todo tipo de alimentos.

- Esa información ha de presentarse sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo. No obstante:
 - Podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, a excepción de la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, si ésta se realiza bajo la modalidad de venta con vendedor.
 - En régimen de autoservicio, la indicación de la denominación de venta para los productos que son envasados en materiales transparentes, podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, próximos al alimento en cuestión.
 - Cuando las indicaciones figuren sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, se imprimirán en caracteres que utilicen un tamaño de letra, al menos, igual a los indicados en el Reglamento (UE) n° 1169/2011.

3) Alimentos no envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia.

En la venta a distancia de los alimentos mencionados en los apartados anteriores la información alimentaria obligatoria (salvo la relativa a fechas de duración mínima o de caducidad), estará disponible antes de que se realice la compra, figurando en el soporte de la venta a distancia o facilitándose a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador alimentario. No obstante, el país de origen

u otras indicaciones obligatorias no especificadas en el artículo 9.1 del Reglamento 1169/2011, podrán no estar disponibles antes de que se realice la compra.

En todo caso, todas las menciones obligatorias según lo establecido en los artículos deberán estar disponibles en el momento de la entrega.

Derivados cárnicos

Son derivados cárnicos los productos alimenticios sometidos a operaciones específicas antes de que se pongan a disposición al consumidor, preparados total o parcialmente con carnes o menudencias de los animales especificados en el punto 1.1. del Anexo I del Reglamento 853/2004.

Los derivados cárnicos pueden clasificarse como “preparados” o como “productos cárnicos”, según lo establecido en la normativa comunitaria de aplicación.

Aunque el etiquetado de estos productos se regirá por lo dispuesto en las disposiciones comunitarias y nacionales relativas al etiquetado general de productos alimenticios, hay que tener en cuenta que:

- Los requisitos del etiquetado que las normas exigen para los productos envasados se aplican a los derivados cárnicos curado-maduros que se comercialicen en piezas enteras sin envasar etiquetadas individualmente (jamón, paleta, lomo embuchado, cecina, chorizo, salchichón, etc.).
- La denominación de venta es el nombre del producto, o, en su caso, las denominaciones consagradas por el uso, o denominaciones habituales (salchichón, chorizo, chorizo de Pamplona, salami, etc.).
- Para el resto de productos, la denominación de venta será una descripción del producto que se trate y de la especie o especies de animales de las que procede la carne. Cuando la omisión de esta información pueda inducir a error al consumidor, la denominación irá acompañada del tratamiento al que se ha sometido la materia prima utilizada.
- Los productos elaborados con carne de varias especies animales deberán incluir en su denominación de venta la indicación de las especies de las que procede la carne, en orden decreciente de sus pesos.
- Cuando una de esas especies sea caracterizante (salvo porcino) y represente más del 80% de las carnes del producto se podrá incluir en la denominación de venta, únicamente la indicación de dicha especie. En la lista de ingredientes figurarán, en orden decreciente de peso, todas las carnes utilizadas especificando la especie animal.

- La marca comercial o razón social no contendrá indicaciones gráficas o escritas que puedan confundir al consumidor en cuanto a la naturaleza del producto, su calidad, categoría o denominación.
- Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica.
- Hay ingredientes cuyo uso está permitido en un "producto cárnico" pero no en un "preparado cárnico", y viceversa.

Marca sanitaria

Además de los datos de información obligatoria ya indicados, la carne y los derivados cárnicos que se presenten **envasados** para la venta al consumidor y pertenezcan a las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos, gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos; mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad; caza silvestre y reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos, producidos por los establecimientos objeto de este código, llevarán en el etiquetado:

- a) La marca sanitaria.
- b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondiente a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

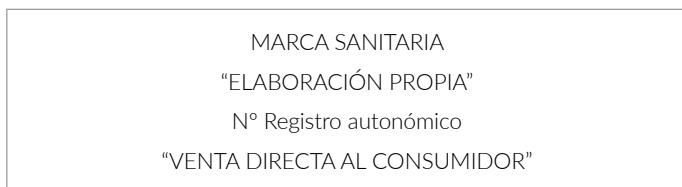
Si tales productos **no se presenten envasados** para la venta al consumidor, deberán tener un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor, en el que figurará, al menos:

- a) La indicación «elaboración propia», si este ha sido el caso.
- b) En los derivados cárnicos, la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

Los derivados cárnicos producidos en los establecimientos detallistas de la carne, si se presentan envasados, irán provistos de la marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable.

La marca sanitaria deberá incluir, dentro de un rectángulo, las indicaciones siguientes:

- a) En la parte superior, la expresión «ELABORACIÓN PROPIA» en mayúsculas, cuando ha ocurrido así.
- b) En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
- c) En la parte inferior, la expresión «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR», en mayúsculas.



La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.

Respecto a **la carne de lidia**, cuando proceda del municipio de la unidad sanitaria local donde se haya celebrado el espectáculo taurino, dicha canal será marcada con el sello de la unidad sanitaria local, incluyendo una "L" mayúscula. Las carnes de lidia solo se podrán comercializar en fresco, sometidas a refrigeración o congelación, estando prohibido el picado de carne de reses de lidia, así como su transformación en productos y preparados cárnicos. La carne de lidia estará perfectamente identificada en el mostrador, con la mención "carne de lidia" y separada claramente del resto de carne y productos.

3.11 Etiquetado obligatorio específico

CARNE DE VACUNO

3.11.1 Denominación de venta

Sin perjuicio de lo establecido en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, en el caso de la carne de vacuno, se

aplicarán las denominaciones de venta que figuran en el Cuadro I relativas a la categoría del animal o de los animales de los que procede la carne en función de su sexo y edad.

Cuadro I - Denominación de venta aplicable a la carne de vacuno en relación con la categoría del animal de procedencia establecida en función de su sexo y edad.

Denominación de venta	Sexo	Edad
«Ternera blanca» o «Carne de ternera blanca», acompañada de la categoría «V»	Macho o hembra	Menor o igual a 8 meses
«Ternera» o «Carne de ternera», acompañada de la categoría «Z»	Macho o hembra	Mayor de 8 meses hasta 12 meses
«Añojo» o «Carne de añojo»	Macho o hembra	Mayor de 12 meses hasta 24 meses
«Novillo» o «Novilla» o «Carne de novillo» o «Carne de novilla»	Macho o hembra	Mayor de 24 meses hasta 48 meses
«Cebón» o «Carne de cebón»	Macho castrado	Menor o igual a 48 meses
«Buey» o «Carne de buey»	Macho castrado	Mayor de 48 meses
«Vaca» o «Carne de vaca»	Hembra	Mayor de 48 meses
«Toro» o «Carne de toro»	Macho	Mayor de 48 meses

En el caso de la **carne picada y de los recortes de carne**, se añadirá a las menciones “Carne picada de” o en su caso, “Recortes de carne de”, la denominación de venta que corresponda de acuerdo con lo establecido en el Cuadro I. No obstante para la carne picada se podrá usar el término general de “Carne picada de vacuno”.

Ha de evitarse la presencia conjunta de las denominaciones “hamburguesa” y “burger meat” en el etiquetado del mismo producto, ya que ello puede inducir a error al consumidor. Puede aceptarse la denominación de “burger meat” en una etiqueta si el producto se ha elaborado con carne picada y, además, se le añaden sulfitos, en dosis máxima de 450 mg/kg, y productos vegetales o derivados, en una proporción mínima del 4%. En este caso, tendrá que figurar en la etiqueta una lista cuantitativa de ingredientes, haciendo una referencia clara a aquellos que puedan considerarse alérgenos (los sulfitos, en concentración superior a 10 mg/kg, y el gluten).

3.11.2 Otras menciones obligatorias

En el etiquetado de la **carne de vacuno, excepto la carne de vacuno picada y los recortes de carne**, se indicarán las siguientes menciones obligatorias:

1. Número de referencia o código de referencia, que debe relacionar inequívocamente la carne con el animal o grupo de animales de que procede.
2. Mención de los Estados miembros y países terceros que intervienen:
 - a) El nombre del Estado miembro o el tercer país de nacimiento, precedido de las menciones, excluyentes entre sí, «Nacido en» o «País de nacimiento».
 - b) Los nombres de los Estados miembros o terceros países en los que haya tenido lugar el engorde, precedidos de una de las siguientes menciones, excluyentes entre sí: «Criado en» o «Engordado en» o «Cebado en» o «País de engorde».
 - c) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención «Sacrificado en», seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria del matadero.
 - d) El nombre del Estado miembro o el tercer país en el que haya tenido lugar el despiece, precedido de la mención «Despiece en», seguida del número o los números, en su caso, de autorización sanitaria de la sala o salas de despiece.
 - e) En el caso de que la carne de vacuno proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en el mismo Estado miembro o en el mismo tercer país, las menciones referidas al Estado miembro o tercer país de nacimiento, engorde y sacrificio se podrán sustituir por el nombre de dicho Estado miembro o tercer país precedido de la mención «Origen» y el número de autorización sanitaria del matadero.

En las carnes despiezadas sin preenvasar expuestas para la venta se podrá disponer de etiquetas colocadas sobre la pieza o en un lugar próximo a las mismas siempre que se garantice al consumidor la posibilidad de relacionar cada pieza con el número de referencia del animal o del grupo de animales al que pertenece, distinguiendo los orígenes y las denominaciones diferentes, de forma que estén claramente separadas en el expositor las carnes que difieran según los países de nacimiento, cría y sacrificio.

En todo caso, el tenedor de estos productos deberá facilitar al consumidor que lo solicite el número de registro de los establecimientos de sacrificio y de despiece cuando se expongan juntas, en el mismo día, carnes despiezadas sin preenvasar.

La carne de vacuno importada en la Unión Europea de terceros países, en la que no esté disponible la información contenida en el etiquetado obligatorio, llevará en la etiqueta la indicación “Origen: no comunitario” y “Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)”. No obstante, la carne de vacuno importada en la Unión Europea de terceros países procedente de animales de edad igual o inferior a doce meses, deberá cumplir, en todas las fases de su comercialización y venta, los requisitos obligatorios especificados anteriormente en materia de clasificación, denominaciones de venta y etiquetado.

En el caso de que el animal haya permanecido menos de 30 días en el Estado miembro o tercer país de nacimiento o en el Estado miembro o tercer país de sacrificio, no será necesario indicar dicho Estado miembro o tercer país en el etiquetado como país de engorde.

Con el fin de clarificar algunos de los datos a los que anteriormente se ha hecho referencia, se muestran a continuación los mismos de forma esquemática mediante ejemplos.

CÓDIGO DE IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES DE LA ESPECIE BOVINA EN ESPAÑA

1- Las letras ES que identifican a España como país de origen.

2- Doce caracteres numéricos:

- Un dígito cuya utilidad será la que determine la autoridad competente de la correspondiente Comunidad Autónoma.
- Un dígito de verificación o control.
- Dos dígitos que identifican a la Comunidad Autónoma (12 identifica a la Comunidad de Madrid).
- Ocho dígitos de identificación del animal en la explotación.

Ejemplo: ES 00 120205 9231

ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LA CARNE FRESCA (Referido a número de referencia, Estados miembros y terceros países)

1. Código de referencia: relación entre carne y animal.
 2. “Sacrificado en... nombre del estado miembro o tercer país+ RSI.
 3. “Despiece en... nombre del estado miembro o tercer país+ RSI.
 4. País de nacimiento.
 5. País de engorde.
- Nacido, criado y sacrificado en el mismo país: “ORIGEN+ PAÍS”

A partir del 1 de julio de 2017, en los casos en los que la extracción de la columna vertebral sea obligatoria, las canales o piezas de venta al por mayor de canales de bovino que contengan columna vertebral se identificarán mediante una banda roja, claramente visible en la etiqueta. Es importante tener en cuenta, por lo tanto, que no debe haber en un establecimiento minorista una canal de bovino, con espinazo, si la etiqueta presenta una banda roja.

La presencia de una banda azul cruzada claramente visible sobre la etiqueta mencionada permitirá identificar las canales de bovino que incluyan la columna vertebral (caso de animales de menos de 30 meses o de aquellos con más de 30 meses procedentes de un país con riesgo epidemiológico mínimo de encefalopatía espongiforme bovina y sometida a prueba rápida para su detección). Pero si la etiqueta no lleva banda azul cruzada significa que el animal tiene más de 30 meses y no debe llevar espinazo.

CARNE DE AVES DE CORRAL

En el caso de la **carne fresca de aves de corral** (domésticas: pollo, gallo, gallina, pollito, gallo joven, y otras: pavos, patos, ocas y pintadas), la fecha de duración mínima se sustituirá por la “fecha de caducidad”. Otra especialidad de la información alimentaria en este tipo de carnes consiste en la obligación de indicar el país de origen o el lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de aves de corral que se vaya a suministrar al consumidor final o a las colectividades.

- En todo caso la etiqueta de la carne deberá indicar:
 - a) El Estado miembro o tercer país en el que haya tenido lugar la cría, precedido de la mención “país de cría: (nombre del Estado miembro o del tercer país)”. El criterio aplicable, respecto de las aves de corral, será el siguiente:
 - Estado miembro, o tercer país, en el que haya tenido lugar el último periodo de cría, al menos un mes, o
 - en caso de que el animal sacrificado, sea menor de un mes de edad, el Estado miembro o tercer país en que haya tenido lugar el periodo de cría completo, después del engorde.
 - b) El Estado miembro o tercer país en que haya tenido lugar el sacrificio, precedido de la mención: “país de sacrificio (nombre de Estado miembro o tercer país)”, y
 - c) código del lote que identifica la carne suministrada.

- Las anteriores referencias a países de cría o sacrificio podrán sustituirse por el término "origen" cuando el nacimiento, la cría y el sacrificio se realicen en un mismo Estado.
- La carne importada para su comercialización en la Unión Europea, y para la que no está disponible la información referida anteriormente deberá incluir la mención "País de cría: no UE" y "País de sacrificio: nombre del tercer país en el que el animal haya sido sacrificado".

Además en el caso de la carne de aves de corral ya envasada, los datos siguientes también deberán figurar en el envase o en una etiqueta adherida al mismo:

- a) La categoría que le corresponda según lo previsto en la normativa. La carne de aves de corral se clasificará por calidad como de clase A o de clase B, según la conformación o el aspecto de las canales o de las partes de las canales. A su vez la clase A estará subdividida en A1 y A2.
- b) En el caso de la carne fresca de ave de corral, el precio total y el precio por unidad de peso para su venta al por menor.
- c) El estado en el que se comercializa la carne de ave de corral y la temperatura de almacenamiento recomendada.
- d) El número de autorización del matadero o del centro de despiece en cuestión, salvo en el caso de que el despiece y el deshuesado se efectúen en el lugar de venta.

ETIQUETADO CARNE DE AVES DE CORRAL

1. CATEGORÍA → (A1, A2 o B)
 2. ESTADO → (fresca, congelada o ultracongelada)
 3. NÚMERO DE AUTORIZACIÓN DEL MATADERO O DEL CENTRO DE DESPIECE (salvo que el despiece y deshuesado se hagan en el lugar de venta)
 4. FECHA DE CADUCIDAD
 5. PAÍS DE CRÍA
 6. PAÍS DE SACRIFICIO
 7. CÓDIGO DEL LOTE
 8. PAÍS DE ORIGEN (si no coinciden país de sacrificio y país de cría)
- PRECIO TOTAL Y EL PRECIO POR UNIDAD DE PESO

La carne de aves de corral se comercializará en uno de los siguientes estados: fresca, congelada y ultracongelada.

En el caso de las carnes de aves de corral vendidas sin envasar, salvo cuando el despiece y el deshuesado se efectúen en los lugares de venta a petición del consumidor y en su presencia, serán aplicables las particularidades establecidas para las envasadas.

CARNE DE CERDO IBÉRICO

La norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico señala que la **denominación de venta** de los productos procedentes del despiece de la canal de animales porcinos ibéricos o cerdo ibérico que se elaboren o comercializan en fresco; así como el jamón, la paleta, la caña de lomo ibéricos elaborados o comercializados en España los productos elaborados, se compone obligatoriamente de tres designaciones, que deben concordar en género y figurar por el orden que se indica a continuación.

1. La denominación de venta de los productos regulados por el Real Decreto 494/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico se compone obligatoriamente de tres designaciones:

a) Designación por tipo de producto:

- Para productos elaborados: jamón, paleta, caña de lomo o lomo embuchado o lomo.
- Para los productos obtenidos del despiece de la canal comercializados en fresco: la designación de la pieza procedente del despiece, de acuerdo con las denominaciones de mercado, así como sus distintas preparaciones y presentaciones comerciales, en su caso.

b) Designación por alimentación y manejo:

- “De bellota”.
- Para los productos procedentes de animales cuya alimentación y manejo, hasta alcanzar el peso de sacrificio, no estén entre los contemplados en el punto anterior se utilizarán las siguientes designaciones:
 1. “De cebo de campo”.
 2. “De cebo”.

Para los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco la designación indicada del tipo de alimentación y manejo es opcional, y se podrá utilizar solo en el caso de que la trazabilidad de la pieza o de su preparación y presentación comercial permita identificar el lote de alimentación correspondiente.

c) Designación por tipo racial:

- "100% ibérico".
- "Ibérico".

En el etiquetado de los productos deberá incluirse como mención obligatoria el porcentaje genético de raza porcina ibérica, en las condiciones que se señalan en el artículo 4.4.

Las denominaciones anteriores se aplicarán a las porciones procedentes de los productos regulados por la presente norma. Se entenderá por porción cualquier fracción o parte obtenida del troceado o fileteado de los productos obtenidos del despiece de la canal que se comercializan en fresco así como del troceado o loncheado del jamón, la paleta y la caña de lomo, una vez elaborados.

2. En relación al etiquetado, y con independencia de las normas generales que resulten aplicables, habrá de tenerse en cuenta que:

- a) Queda prohibida la utilización incompleta de la denominación de venta, la adición a la misma de términos diferentes a los designados antes o el uso aislado de alguno de los términos que la componen, excepto el tipo de producto, tanto para los productos regulados por la Norma de calidad referida anteriormente como los que se encuentren fuera de ella. Se excluyen de esta prohibición los productos de ibérico regulados en la norma de calidad de productos cárnicos.
- b) Las designaciones que componen la denominación de venta deberán figurar en lugar destacado y en todo caso en el mismo campo visual que la marca comercial, del etiquetado con el mismo tipo de letra, tamaño, grosor y color, en todos sus términos.
- c) Además de la denominación de venta y salvo la carne fresca, se deberá indicar en el etiquetado las siguientes menciones obligatorias:
 - Para los productos procedentes de animales cuya designación por tipo racial no sea "100% ibérico" el porcentaje de raza ibérica del animal del que procede el producto, se indicará con la expresión "% raza ibérica".
 - La expresión "certificado por" seguida del nombre del organismo independiente de control o su acrónimo. Esta expresión deberá situarse en el etiquetado próxima a la denominación de venta y de forma visible.

d) Podrán utilizarse en el etiquetado y en acciones de promoción o publicidad las siguientes menciones facultativas:

- “Pata negra”, que queda reservada exclusivamente a la designación «de bellota 100% ibérico».
- “Dehesa” o «montanera», que quedan reservadas exclusivamente a la designación “de bellota”.

e) En el etiquetado y publicidad de los productos, quedan reservados exclusivamente a la designación “de bellota”, los nombres, logotipos, imágenes, símbolos, o menciones facultativas que evoquen o hagan alusión a algún aspecto relacionado o referido con la bellota o la dehesa.

Está prohibido el empleo de los términos “recebo” e “ibérico puro”.

3.11.3 Platos preparados

El Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor, contempla dentro de los derivados cárnicos los platos cocinados cárnicos, que se definen como los productos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados o precocinados, conservados por el frío o a más de 65°C y destinados al consumidor.

Algunos de estos platos se elaboran en carnicerías-charcuterías, pudiendo estar el obrador como anexo, o no, a las dependencias de venta, pero siempre cerrado al público.

Los establecimientos del sector que desarrollen como actividad complementaria la elaboración culinaria de comidas preparadas deberán reunir las condiciones y requisitos establecidos al respecto por las normas de higiene, elaboración y comercialización de comidas preparadas.

Las empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, quedan excluidas de la obligatoriedad de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, pero han de estar inscritos en el Registro de Establecimientos Cárnicos al por menor de la Comunidad de Madrid, al ser el obrador de una carnicería-charcutería el lugar donde han de elaborarse estos platos preparados.

El etiquetado de las comidas preparadas se ajustará a lo establecido en el 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 y también a lo previsto por el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor. Además, los derivados cárnicos producidos en los establecimientos objeto de este código irán provistos de una marca sanitaria, que se colocará en el momento o inmediatamente después de su elaboración de forma legible, indeleble y claramente identificable, con las indicaciones que se han mencionado en el epígrafe 3.11 de este código.

4. Compromisos de actuación

Sin perjuicio del cumplimiento de todos los requisitos establecidos legalmente, los establecimientos que se adhieran al presente código, asumen los siguientes compromisos de actuación:

- Aceptarán el Sistema Arbitral de Consumo como medio de resolución extrajudicial de los conflictos surgidos entre las empresas y personas consumidoras en relación con los derechos legal o contractualmente reconocidos a estas. Para ello formularán la correspondiente oferta pública de adhesión al Sistema Arbitral de Consumo.

Son características esenciales del Sistema Arbitral de Consumo:

- Voluntariedad.
 - Gratuidad.
 - Carácter vinculante y ejecutivo para ambas partes.
 - Rapidez, simplicidad y eficacia.
 - Igualdad entre las partes.
- El empresario anunciará la adhesión a este código en su local y también informará sobre la misma en la página web de que disponga, mediante el correspondiente distintivo acreditativo. Por esta razón debe haber un ejemplar del código de buenas prácticas en su establecimiento así como facilitar su consulta a través del enlace madrid.es/consumo.
 - Se facilitarán las hojas de reclamaciones siempre que sean solicitadas por las personas consumidoras, ayudándoles a su cumplimentación, si fuera necesario.
 - Mediante carteles u otros medios informativos efectuarán recomendaciones sobre la conveniencia de guardar la publicidad, ya que puede tener carácter contractual, así como los justificantes de pago.
 - La adhesión al código de buenas prácticas y la concesión del correspondiente símbolo de calidad, requerirán la cumplimentación del protocolo de autocontrol y su remisión al Ayuntamiento de Madrid, junto a la documentación solicitada al respecto. Anualmente, al objeto de comprobar la regularidad de la adhesión, deberán remitir el protocolo y la documentación citada y correspondiente a

la actividad desarrollada. En todo momento se atenderán al seguimiento de la aplicación del código descrito en el epígrafe siguiente.

- Los establecimientos adheridos al presente código de buenas prácticas, colaborarán en su difusión, debiendo tener ejemplares del mismo a disposición de los consumidores que lo soliciten. Asimismo, mantendrán a disposición del público cualquier otro material divulgativo facilitado por las administraciones, asociaciones de consumidores y entidades análogas.

4.1 Prestación del servicio

- En la prestación del servicio al cliente, se tratará de fomentar el camino progresivo hacia la calidad total, evolucionando de modo permanente de acuerdo con las exigencias del mercado, contribuyendo a ello mediante la revisión de todos los productos antes de su exposición para la venta, a fin de que cuenten con el etiquetado preceptivo y marcado de precios.
- Con carácter general se implementará la correcta información, publicitando a través de los medios que se consideren más adecuados (tablón de anuncios, folletos divulgativos, etc.) las actualizaciones normativas, noticias y publicaciones que se consideren novedosas y de interés en el sector.
- La Federación Madrileña de Detallistas de la Carne (FEDECARNE) potenciará entre sus asociados la información correspondiente al contenido del presente código.
- Se informará claramente y de manera visible de los medios de pago admitidos por el establecimiento (tarjeta de crédito, metálico, talones bancarios, etc.) así como de las cuotas adicionales o de su reducción derivadas del medio de pago utilizado.
- En los pagos efectuados mediante tarjeta electrónica, con el fin de dotar a la transacción comercial de la mayor seguridad posible, se solicitará al comprador la exhibición del documento de identidad personal o similar para comprobar los datos facilitados, salvo que la operación se autentifique por el propio usuario a través del PIN personal.
- Mediante carteles u otros medios informativos efectuarán a la clientela recomendaciones sobre la conveniencia de:
 - Guardar la publicidad, ya que en todos los casos tiene carácter contractual.
 - Solicitar los documentos que justifican los pagos efectuados.

- Asimismo, se velará para que todos los servicios ofrecidos sean óptimos, estén operativos y funcionen correctamente, revisando la documentación que vaya a ser entregada al consumidor (tiques, publicidad, etc.) para verificar su conformidad con carácter previo.
- En función de la demanda habitual de productos y servicios, se efectuarán las provisiones necesarias para estar convenientemente abastecidos, efectuar una reposición continuada y poder satisfacer así las necesidades del negocio.
- Se tomarán las precauciones necesarias para evitar errores que pongan en duda la fiabilidad del establecimiento con motivo de la prestación de los diferentes servicios: reparto a domicilio, cobros, identificación de productos mediante etiquetado, marcado de precios, etc.
- Se hará especial hincapié en el control metrológico oficial de las básculas empleadas, así como en la forma de efectuar el peso de los productos a granel solicitados por el consumidor sin que se cobre el peso del material empleado para envolver o envasar dichos productos. Para ello se proporcionará información, siempre que se solicite, sobre la manera utilizada por el establecimiento para destarar en las básculas el peso del material de envoltorio.
- En productos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador la presencia de alérgenos y, en el caso de las carnes, la denominación comercial de la pieza, se advertirán de forma escrita en etiquetas adheridas al alimento o rotulada en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta, sobre el alimento o próximo a él.
- En los productos que se envasen en el establecimiento para su venta inmediata, además de los datos obligatorios del etiquetado, se procederá a la colocación de la fecha de envasado a fin de complementar la información al consumidor.
- Asimismo, se incluirá en el etiquetado de los productos envasados, siempre que sea posible, la información nutricional que hará referencia al valor energético, y las cantidades de grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.

A este respecto se tendrán en cuenta las exenciones establecidas al efecto por la normativa de aplicación en lo que respecta a los productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes; productos transformados cuya única transformación ha consistido en ser curados y que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes; productos elaborados artesanalmente, directamente suministrados por el fabricante en pequeñas cantidades al consumidor final o

a establecimientos minoristas locales que abastecen directamente, así como los alimentos que se presenten sin envasar para la venta, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata.

- En relación al personal:
 - Mostrará hacia la clientela, en todo momento, un comportamiento correcto así como un lenguaje atento y cortés, colaborando siempre que así le sea requerido, en la resolución de las dudas que este pueda plantear.
 - Dispondrán de personal suficiente en cada momento, de manera que se cubran adecuadamente las necesidades de los clientes y se reduzca la espera de los mismos en el establecimiento.
 - Se atenderá a todas las personas sin discriminación alguna por orden de petición del servicio, independientemente del motivo que lo origine (información sobre los servicios ofertados, devoluciones, reclamaciones, etc.).
 - Se velará por la actualización permanente de los empleados del establecimiento fomentando su formación continua y especializada. Se involucrará a las personas trabajadoras en el cumplimiento de este código de buenas prácticas y, en particular, de los compromisos de actuación.

4.2 Protección medioambiental

- Llevarán a cabo una adecuada política ambiental mediante el desarrollo de prácticas correctas y respetuosas con el medio ambiente.
- Contribuirán a la educación ambiental de las personas consumidoras mediante la difusión de mensajes que fomenten el consumo responsable de todos los productos y servicios disponibles en el establecimiento.
- Colaborarán en la protección del medio ambiente mediante la utilización de envases, embalajes, fomentando la utilización de papel reciclado para la elaboración de catálogos y folletos publicitarios.
- Se limitará la entrega de bolsas de plástico de un solo uso, y en aquellos casos que sean necesarias se entregarán bolsas de plástico compostables.
- Asimismo, adoptarán las medidas necesarias para reducir al máximo la producción de residuos, procediendo a depositar estos, según el tipo, en contenedores específicos, facilitando de esta forma, su segregación y gestión.

- Promoverán la comercialización de productos ecológicos, facilitando una oferta completa a los clientes que incluya la mayor variedad de productos que sea posible en función de la disponibilidad del establecimiento. A estos efectos dispondrán de material informativo a disposición de los clientes.

5. Seguimiento de la aplicación del código

Una vez que los establecimientos hayan materializado su adhesión al presente código de buenas prácticas, mediante la cumplimentación de la correspondiente solicitud, los Servicios Técnicos del Ayuntamiento de Madrid, procederán a valorar el grado de implantación del mismo, así como el cumplimiento de los requisitos legales y compromisos de calidad recogidos en él, en base a los datos consignados en el protocolo de autocontrol y documentación solicitada al respecto, sin perjuicio de las actividades de inspección, control y verificación, que se estimen oportunas en relación a aquellas prácticas que pudieran ser objeto de infracción administrativa.

El cumplimiento de todos los preceptos y compromisos contenidos en este código irá ligado a la concesión del correspondiente símbolo de calidad "Buenas Prácticas", otorgado por el Ayuntamiento de Madrid, quien podrá determinar en cualquier momento, su retirada, en el caso de detectar desviaciones con respecto al mismo.

La exhibición del símbolo de calidad por parte de aquellas empresas que incumplan en algún momento alguno de los aspectos, tanto legales como de calidad, contenidos en este código, producirá la retirada del símbolo y prohibición absoluta de su utilización.

El Ayuntamiento de Madrid, a través del Instituto Municipal de Consumo, procederá a la publicación en su página web, www.madrid.es, del listado de empresas adheridas a los Códigos de Buenas Prácticas y al Sistema Arbitral de Consumo, una vez que se haya comprobado por los Servicios Técnicos del Ayuntamiento de Madrid el cumplimiento de todos los requisitos.

6. Revisión y vigencia del código

La revisión y vigencia de este código se llevará a cabo, en todo caso, transcurridos cuatro años desde su aprobación y siempre que se produzca alguna modificación normativa que afecte sustancialmente al contenido del mismo.

7. Anexo I.

Definiciones

Autocontrol

Mecanismo de control que, incorporado a los códigos de buenas prácticas, facilita a los empresarios la verificación de que sus prácticas comerciales se desarrollan de acuerdo con la normativa vigente y a los compromisos de calidad contenidos en el mismo.

De bellota

Denominación de venta para productos procedentes de animales regulados por la norma de calidad del ibéricos, sacrificados inmediatamente después del aprovechamiento exclusivo de bellota, hierba y otros recursos naturales de la dehesa, sin aporte de pienso suplementario, en las condiciones de manejo establecidas legalmente.

Carnes

Todas las partes aptas para el consumo humano, incluidos los despojos, obtenidos en establecimientos autorizados, provenientes de:

- Animales domésticos de las especies bovina (incluidas las especies “Bubalus bubalis” y “Bison bison”), porcina, ovina, caprina, solípedos, gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas y conejos.
- Mamíferos terrestres y aves silvestres reproducidos, criados y sacrificados en cautividad.
- Caza silvestre.
- Reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.

Carne picada

Es la carne que ha 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) nº 1760/2000, con un contenido de sal inferior al 1 %.

De cebo

Denominación de venta por alimentación y manejo, para animales regulados por la Norma de Calidad del ibérico, que han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, cuyo manejo se realice en sistemas de explotación intensiva, de acuerdo con condiciones de manejo establecidas legalmente.

De cebo de campo

Denominación de venta por alimentación y manejo, para animales regulados por la norma de calidad del ibérico que aunque hayan podido aprovechar recursos de la dehesa o del campo, han sido alimentados con piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y cuyo manejo se realice en explotaciones extensivas o intensivas al aire libre pudiendo tener parte de la superficie cubierta, teniendo en cuenta al respecto lo establecido en cuanto a las condiciones de manejo.

Derivados cárnicos

- Preparados de carne.

Los productos elaborados con las carnes o las carnes picadas, a las que se les hayan añadido otros productos alimenticios, condimentos o aditivos y/o que hayan sido sometidas a un tratamiento insuficiente para modificar la estructura celular de la carne en la parte central de la superficie de corte y hacer desaparecer así las características de la carne fresca. Se entenderán aquí incluidos, entre otros, los productos cárnicos frescos y los productos cárnicos crudos/adobados. Cabe diferenciar:

- Preparados cárnicos frescos. Antes llamados productos cárnicos frescos, son aquellos elaborados con carne de una o varias de las especies animales autorizadas, con o sin grasa, picadas, adicionadas con sal, condimentos, especias, otros productos alimenticios y aditivos, no sometidos a tratamiento de desecación, cocción o salazón, embutidos o no.
- Preparados cárnicos crudos-adobados. Son aquellos elaborados con piezas cárnicas enteras o trozos identificables, según la clasificación comercial tradicional de carnicería, o por trozos de carne que no reúnan dichos requisitos de identificación, pertenecientes a las especies animales autorizadas, adicionados o no de otros productos alimenticios, sometidos a la acción de la sal, especias, condimentos y/o aditivos que les confieren un aspecto y sabor característicos, recubiertos o no de pimentón u otros productos, sin sufrir un proceso de curación posterior.

- Productos cárnicos.

Los productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte. Se encuentran aquí incluidos los embutidos de sangre, entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra, los productos cárnicos con un contenido mínimo de carne y toda la producción de charcutería en que se haya empleado carne que haya sufrido un tratamiento térmico que produzca su alteración muscular.

- Platos cocinados cárnicos.

Son los productos cárnicos que corresponden a preparados culinarios, cocinados o precocinados, conservados por el frío o a más de 65°C y destinados al consumidor.

Tiene importancia la consideración de un derivado como “preparado cárnico” o, por el contrario, como “producto cárnico”, pues la caracterización final del derivado que el minorista elabore, si es el caso, dependerá de que incorpore determinados aditivos que pueden estar autorizados en un caso pero no en otros. De forma que la presencia de determinados aditivos en los derivados cárnicos elaborados por la empresa puede obligar a esta a que demuestre el previo tratamiento que le dé a la carne.

Preparados de carne tradicionales

En los establecimientos de comercio al por menor, se consideran productos tradicionales de la Comunidad de Madrid, que pueden ser elaborados en las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías, los siguientes:

- Carnes rellenas: Piezas de carne fresca rellenas de carne picada y/u otros ingredientes alimenticios. Se pueden presentar atadas o no.
- Pasteles de carne: Se realizan con una base de carne picada fresca salpimentada o especiada y con diferentes ingredientes alimenticios colocados en capas o mezclados, generalmente sobre un molde, forrado o no de bacón, jamón o tocino.
- Carnes empanadas: Piezas de carne fresca, cortadas en porciones más pequeñas, con o sin otros ingredientes alimenticios y empanadas. Se incluyen los San Jacobos, flamenquín.
- Carnes albardadas: Piezas de carne fresca, cortadas en porciones más pequeñas, envueltas en tocino y atadas para su presentación.

- Salchicha fresca madrileña: Tendrá la misma consideración que la longaniza fresca, y estará compuesta por carne picada fresca, especias, aditivos autorizados, y embutida en tripa natural o artificial.

Carnicería

Establecimientos dedicados a la manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin.

En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos. En todo caso, aquellos otros productos añadidos y diferentes de los cárnicos han de ser seguros (por ejemplo, el huevo ha de ser pasteurizado, y las frutas y verduras en conserva o higienizadas).

Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, opcionalmente, con obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes.

Carnicería-salchichería

Establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino.

Los productos elaborados en estos establecimientos solo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales, siempre que estas estén dentro del ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

Carnicería-charcutería

Establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público,

de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en las carnicerías salchicherías.

Los productos elaborados en estos establecimientos solo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales.

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.

Etiquetado

Las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Etiquetado obligatorio carne de vacuno

El sistema que garantiza la relación entre la identificación de canales, cuartos o trozos de carne y cada animal o, cuando ello sea suficiente, con el grupo de animales correspondiente, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 13 del 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.

Etiquetado facultativo

Indicación adicional y distinta de las menciones obligatorias previstas en la legislación vigente, que se refiera a determinadas características o condiciones de producción de la carne etiquetada o del animal o animales de que proceda.

Ibérico

Denominación de venta por el tipo racial cuando se trate de productos procedentes de animales regulados por la norma de calidad del ibérico, con al menos el 50% de su porcentaje genético correspondiente a la raza porcina ibérica, con progenitores de las siguientes características:

Para obtener animales del 75% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica inscritas en libro genealógico y machos procedentes del cruce de madre

de raza 100% ibérica y padre de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

Para obtener animales del 50% ibérico se emplearán hembras de raza 100% ibérica y machos de raza 100% duroc, ambos inscritos en el correspondiente libro genealógico de la raza.

100% Ibérico

Denominación de venta por el tipo racial cuando se trate de productos procedentes de animales regulados por la norma de calidad del ibérico con un 100% de pureza genética de la raza ibérica, cuyos progenitores tengan así mismo un 100% de pureza racial ibérica y estén inscritos en el correspondiente libro genealógico.

Número o código de referencia

Aquel número que garantice la relación:

1. En el matadero: entre la canal, media canal, medias canales despiezadas en un máximo de tres piezas o los cuartos y el animal de que procede.
2. En el resto de establecimientos de transformación, distribución y venta: entre la carne y el animal o el grupo de animales de que proceda.

Precio de venta

Es el precio final de una unidad del producto, incluidos el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) y todos los demás impuestos.

Precio por unidad de medida

Es el precio final, incluidos el IVA y todos los demás impuestos, por un kilogramo, un litro, un metro, un metro cuadrado o un metro cúbico del producto o una unidad de producto. Teniendo en cuenta las particularidades de venta de cada producto y sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, se considera que:

- a. En el caso de los huevos la unidad de medida se considerará la docena.
- b. En los complementos alimenticios la unidad de medida se referirá a 100 g o 100 ml.
- c. En los detergentes destinados al uso doméstico para el lavado de ropa en máquinas automáticas, la unidad de medida se referirá a la cantidad necesaria

para un lavado en condiciones normales de suciedad y dureza del agua de 25 grados franceses.

d. En los productos cosméticos la unidad de medida se referirá a 100 g o 100 ml.

Trazabilidad o rastreabilidad

Sistema que garantiza una relación entre la identificación de la carne y el animal o los animales de que procede a través de todas las etapas de producción, transformación, distribución y venta de la carne de vacuno, sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002. Se facilita uniendo al etiquetado presente en el producto la documentación comercial entregada por el proveedor.

8. Anexo II. Marco jurídico

Con carácter general, el marco jurídico aplicable, además de la correspondiente normativa que lo complementa, desarrolle, sustituya o modifique, es el siguiente:

ÁMBITO COMUNITARIO

- Reglamento de Ejecución (UE) n° 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral.
- Reglamento (UE) 1169/2011, de 25 de octubre. Sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (UE) 142/2011, de 25 de febrero de la Comisión europea, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento 1069/2009.
- Reglamento (UE) 1069/2009, de 21 de octubre, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se aprueban normas sanitarias aplicables a subproductos animales y productos derivados no destinados a consumo humano.
- Reglamento (CE) n° 889/2008, de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.
- Reglamento (CE) n° 566/2008 de la Comisión, de 18 de junio de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 1234/2007 del Consejo en lo que se refiere a la comercialización de la carne procedente de bovinos de edad igual o inferior a doce meses.
- Reglamento (CE) n° 275/2007 de la Comisión, de 15 de marzo de 2007, que modifica el Reglamento (CE) n° 1825/2000 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.

- Reglamento (CE) n° 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.
- Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

ÁMBITO ESTATAL

- Resolución de 16 de diciembre de 2016 de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se deja sin efectos la de 19 de diciembre de 2011 de la Dirección General de Recursos Agrarios y Ganaderos, que aprobaba la guía facultativa de la carne de cordero y cabrito.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 474/2014, de 3 de junio, por el que se aprueba la norma de Calidad de los derivados cárnicos.
- Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico.
- Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.
- Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establece normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
- Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras ley complementarias.
- Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre. JAMÓN. Aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. (Derogado por Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico).

- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 260/2002, de 8 de marzo, por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia.
- Real Decreto 348/2001, de 4 de abril, que regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes.
- 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.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.
- 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.
- Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista.
- Real Decreto 1907/1996, de 2 de agosto, de publicidad y promoción comercial de productos, actividades o servicios con pretendida finalidad sanitaria.
- Real Decreto 1852/1993, de 22 de octubre, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios. (Derogado por Real Decreto 833/2014, de 3 de octubre, por el que se establece y regula el Registro General de Operadores Ecológicos y se crea la Mesa de coordinación de la producción ecológica).
- Real Decreto 930/1992, de 17 de julio, Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos.
- Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Ley 34/1988, de 11 de noviembre, General de Publicidad (Modificada por Ley 29/2009).

ÁMBITO AUTONÓMICO

- Resolución de 23 de abril de 2012, de la Dirección General de Ordenación e Inspección, por la que se ordena la publicación de impresos normalizados de los procedimientos de “Comunicación previa de comercio al por menor de carne” y de “Inscripción en el Registro de Industrias Alimentarias”.
- Decreto 1/2010, de 14 de enero, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.
- Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid.
- Orden 73/2004, de 29 de enero, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regula el procedimiento de autorización de desolladeros, locales de faenado y carnicerías, donde se produzcan y comercialicen las carnes de reses de lidia procedentes de los espectáculos taurinos de la Comunidad de Madrid.
- Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid.
- Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid (Modificada por Ley 1/2008, de 26 de junio y Ley 8/2009, de 21 de diciembre).
- Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores y Usuarios de la Comunidad de Madrid (Modificada por Ley 8/2009, de 21 de diciembre).

ÁMBITO LOCAL

- Ordenanza de Consumo de la Ciudad de Madrid (B.O.C.M. 15-04-2011).
- Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos (B.O.A.M. 24-03-2009).
- Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores del Ayuntamiento de Madrid (B.O.C.M. 1-7-2003). Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014.
- Ordenanza Municipal de Comercio Minorista de la Alimentación del Ayuntamiento de Madrid (B.O.C.M. 29- 04-2003). (Derogada por Ordenanza de Dinamización de Actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014. (excepto el artículo 40).
- Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano (B.O.A.M. 05-12-1985).

9. Anexo III.

Otros datos generales y especificaciones del etiquetado

9.1 Denominación de venta

Con carácter general, según lo establecido en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y por el Reglamento UE 1169/2011:

- La denominación de venta para las carnes y derivados será la prevista para este tipo de productos en la normativa europea de aplicación, y a falta de esta, la prevista como aplicable en España, admitiéndose también la denominación de venta con la que el producto se fabrique y comercialice legalmente en el Estado miembro de procedencia.
- No podrá ser sustituida la denominación de venta por una marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía.
- La denominación de venta irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que haya sido sometido (tales como congelado, adobado, concentrado, ahumado, en salazón), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

En el caso de las carnes que hayan sido congeladas antes de su venta y se vendan descongeladas, su denominación deberá ir acompañada de la designación «descongelada».

- Los productos alimenticios tratados con radiación ionizante deberán llevar una de las menciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante». En el caso de los productos de duración prolongada mediante la utilización de gases de envasado autorizados, la denominación de venta irá acompañada de la indicación «Envasado en atmósfera protectora».

- En el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5% del peso del producto acabado.
- Los productos cárnicos, preparados de carne que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán la indicación, "elaborado a partir de piezas de carne".
- En el caso de la **carne picada y de los recortes de carne**, se añadirá a las menciones "Carne picada de" o en su caso, "Recortes de carne de", la denominación de venta que corresponda de acuerdo con lo establecido en el Cuadro de denominaciones de venta que figura en el epígrafe 3.12 de este código de buenas prácticas. No obstante, para la carne picada de vacuno, se podrá usar el término general de "Carne picada de vacuno".

La designación deberá efectuarse teniendo en cuenta unos criterios de composición específicos que figuran en el Cuadro que figura a continuación, basados en una media diaria. Téngase en cuenta la dificultad que puede suponer esa ponderación para el minorista del sector que pretenda vender este tipo de producto, con independencia de los requisitos de seguridad alimentaria que le resulten aplicables.

Cuadro de requisitos específicos sobre la designación de la «carne picada»

	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne
Carne picada magra	= 7%	= 12%
Carne picada de vacuno	= 20%	= 15%
Carne picada que contiene carne de porcino	= 30%	= 18%
Carne picada de otras	= 25%	= 15%

- Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya carne separada mecánicamente (CSM), deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.

Además, en el etiquetado deberán figurar las expresiones siguientes:

- “porcentaje de grasa inferior a...”
- “relación colágeno/proteínas de carne inferior a...” Con esta expresión el vendedor referirá la parte de nervios y similares que utilice en proporción a lo que no tenga ese empleo.

9.2 Lista de ingredientes, identificación cuantitativa y alérgenos

La lista de ingredientes irá precedida del título “ingredientes” o de una mención apropiada que incluya tal palabra, y estará constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus pesos en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto.

El nombre de la categoría a la que pertenecen ha de constar, teniendo en cuenta las especificaciones recogidas a este respecto en la normativa.

Los aditivos alimentarios, entre otros ingredientes, se designarán obligatoriamente. Los aditivos se designarán por su nombre específico, que podrá ser sustituido para algunos por con el nombre de dicha categoría y para otros deberá seguir seguido su nombre específico o de su número CE.

En el caso de ingredientes que pertenezcan a varias categorías se indicará la que corresponda a su función principal en el producto alimenticio de que se trate.

No precisarán lista de ingredientes los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente.

Deberá indicarse la cantidad de un ingrediente o categoría de ingredientes utilizada en la fabricación un producto alimenticio, siempre que estos figuren en la denominación de venta, se destaquen en el etiquetado del producto, o bien sean esenciales para definir el producto alimenticio y para distinguirlo de otros con los que se pudiera confundir a causa de su denominación o de su aspecto. La cantidad mencionada, expresada en porcentaje, corresponderá a la cantidad del o de los ingredientes en el momento de su utilización.

Asimismo, los ingredientes susceptibles de causar alergias e intolerancias (alérgenos) contenidos en el Anexo V del RD 1334/1999, de 31 de julio, deberán figurar en el etiquetado de los productos alimenticios, teniendo en cuenta que:

- Hay que utilizar una denominación del Anexo II Reglamento 1169/2011.

- Ha de destacarse en relación a la de otros ingredientes por el tipo de letra, su estilo o el color del fondo; y si todos los ingredientes fueran alérgenos, entonces todos habrán de destacarse en relación al resto de la información obligatoria.
- Incluso en el caso de que el envase sea pequeño, tenga una superficie mayor inferior a 10 cm² y, por lo tanto no haya obligación de tener lista de ingredientes, su presencia ha de advertirse mediante la mención "contiene", seguida del nombre de la sustancia o producto. Solo en el caso de que la denominación de venta incluya el nombre de estas sustancias o productos se permite que no haya que indicarlo de otra manera, ni resaltarla como se ha indicado.
- Relación y denominación de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:
 1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (*);
 - b) maltodextrinas a base de trigo (*);
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
 3. Huevos y productos a base de huevo.
 4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
 6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (*);
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

**Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.*

- c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
- a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

9.3 Cantidad neta

La cantidad neta de los productos alimenticios objeto de este código, que se presenten envasados para su venta al consumidor, se expresará en unidades de masa utilizando el kilogramo (kg) o el gramo (g).

La cantidad neta no se podrá indicar de manera aproximada. Además, siempre deben de cumplirse los principios generales de la normativa de la UE en materia de información alimentaria, como es el que establece que la información alimentaria no inducirá a error, en particular sobre las características del alimento y, entre las que se resalta la cantidad.

En el caso de que dichos productos se vendan normalmente por unidades no será obligatoria la indicación de la cantidad neta, siempre y cuando el número de unidades pueda verse claramente y contarse desde el exterior o, en su defecto, venga indicado en el etiquetado.

9.4. Mercado de fechas

Con carácter general, y conforme a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad, en el etiquetado de todo producto alimenticio ha de figurar la fecha de duración mínima o en su caso, la fecha de caducidad.

1. La fecha de duración mínima se expresará mediante las leyendas:

- “Consumir preferentemente antes del...”, cuando la fecha incluya la indicación del día.
- “Consumir preferentemente antes del fin de...”, en los demás casos.

2. Las indicaciones previstas, irán acompañadas:

- Bien de la fecha misma.
- Bien de la indicación del lugar en que figura en el etiquetado.

Si fuere preciso, estas indicaciones se completarán con la referencia a las condiciones de conservación que deben observarse para asegurar la duración indicada.

3. La fecha estará compuesta por la indicación clara y en orden del día, el mes y el año. No obstante, en el caso de los productos alimenticios:

- Cuya duración sea inferior a tres meses, bastará indicar el día y el mes.
- Cuya duración sea superior a tres meses, pero sin sobrepasar los dieciocho meses, bastará indicar el mes y el año.
- Cuya duración sea superior a dieciocho meses, bastará indicar el año.

4. En el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad, expresada mediante la leyenda “fecha de caducidad”, seguida de la misma fecha o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta.

Dichas informaciones se completarán con una descripción de las condiciones de conservación que habrán de respetarse.

La fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y, eventualmente, año.

5. Carne congelada y preparados cárnicos congelados. La fecha de congelación o la fecha de primera congelación en los casos en que el producto se haya congelado en más de una ocasión se indicará como sigue:

- a) Irá precedida de la indicación “fecha de congelación: ...”;
- b) las palabras a que se refiere la letra a) irán acompañadas, bien de la propia fecha, o de una referencia al lugar donde se indica la fecha en la etiqueta;
- c) la fecha consistirá en la indicación clara según este orden: día, mes y año en forma no codificada.

9.5. Condiciones especiales de conservación y utilización

Deberán consignarse en el etiquetado de los distintos tipos de carnes y derivados cárnicos las condiciones de conservación necesarias para garantizar la aptitud del producto, de acuerdo con las especificaciones establecidas al efecto legalmente.

Los embalajes destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral o de solípedos o preparados de carne en los que haya carne separada mecánicamente (CSM), deberán llevar un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.

9.6. Lote

La indicación del lote (es decir, el conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas) irá precedida de la letra «L», no siendo obligatoria en los siguientes casos:

- Cuando, en los puntos de venta al consumidor final, los productos alimenticios no estén previamente envasados, sean envasados a petición del comprador o previamente envasados para su venta inmediata.
- En los envases o recipientes cuya cara mayor tenga una superficie inferior a 10 cm².

Cuando la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad figure en el etiquetado, el producto alimenticio podrá no ir acompañado de la indicación del lote, siempre que dicha fecha tenga, por lo menos, el día y el mes indicados claramente y en orden.

9.7. Identificación de la empresa

En el etiquetado de los productos alimenticios deberá figurar el nombre, la razón social o la denominación del fabricante o el envasador o de un vendedor establecido dentro de la Unión Europea y, en todo caso, su domicilio.

9.8. País de origen

La normativa aplicable con carácter general a los productos alimenticios procedentes de la Unión Europea prevé la obligación de indicar el lugar de origen o procedencia solamente en los casos en que su omisión pudiera inducir a error al consumidor sobre el origen o procedencia real del producto alimenticio. Para los productos originarios de países no pertenecientes a la Unión Europea se deberá indicar en todo caso el lugar de origen o procedencia, sin perjuicio de lo dispuesto en los Tratados o Convenios internacionales sobre la materia que resulten de aplicación en España.

No obstante lo anterior, el profesional del sector ha de tener en cuenta la normativa específica, que, en relación a los diferentes tipos de carne, obliga a que conste este dato.

La carne de vacuno importada en la Unión Europea de la que no se disponga la información obligatoria del etiquetado, llevará en la etiqueta la indicación “Origen: no comunitario” y “Lugar de sacrificio: (nombre del tercer país)”.

Será obligatoria la indicación en la etiqueta del país de origen o el lugar de procedencia, además del país de cría, país de sacrificio y el código del lote, para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral, siempre y cuando se trate de carne de los códigos de la nomenclatura combinada («NC») que se enumeran en el Anexo XI del Reglamento 1169/2011.

No es necesario indicar el país de origen en derivados cárnicos que tengan como ingredientes estas carnes (por ejemplo, cinta de lomo, pinchos morunos elaborados con carne de cerdo) porque no están incluidos en el ámbito de aplicación de la norma europea que regula la presencia de aquel dato en estas carnes.

Cuadro. II - Tipos de carne para los que es obligatoria la indicación del país de origen o el lugar de procedencia

Códigos NC (nomenclatura combinada 2010)	Descripción
0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada.
0204	Carne de animales de las especies ovina o caprina, fresca, refrigerada o congelada.
ex 0207	Carne de aves de la partida 0105, fresca, refrigerada o congelada.

10. Anexo IV. Etiquetados de calidad

10.1. Etiquetado de productos ecológicos

Se considera que un producto lleva indicaciones referentes al método de producción ecológico cuando en el etiquetado, publicidad o documentos comerciales, el producto o sus ingredientes se identifiquen con el término «ecológico», «biológico» u «orgánico», así como sus diminutivos y derivados habituales, tales como «bio», «eco», etc., acompañados o no del nombre del producto, sus ingredientes o su marca comercial.

Se entiende que un producto incluye términos que se refieran al método de producción ecológico cuando, en el etiquetado, publicidad o documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se han obtenido conforme a las normas establecidas en la normativa comunitaria sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

En particular, los términos “ecológico” o “biológico”, sus derivados o abreviaturas, tales como «eco» y «bio», utilizados aisladamente o combinados, podrán emplearse en toda la Unión Europea y en cualquier lengua comunitaria para el etiquetado y la publicidad de un producto cuando este cumpla los requisitos establecidos en las referidas normas.

Se prohíbe la utilización de denominaciones, marcas, expresiones y signos que por su semejanza con las señaladas anteriormente puedan inducir a confusión, aunque vayan acompañados de expresiones como “tipo”, “estilo”, “gusto” u otras análogas.

Cuando se empleen los términos ecológicos y biológicos se ha de indicar obligatoriamente en el etiquetado:

- a) El código numérico del organismo de control de que dependa el operador responsable de la última producción u operación de preparación.
- b) El logotipo comunitario de producción ecológica, que en el caso de alimentos envasados, deberá figurar también en el envase.

c) Cuando se utilice el logotipo comunitario, la indicación del lugar en el que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar, también, en el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:

- "Agricultura UE", cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en la UE.
- "Agricultura no UE", cuando las materias primas agrarias hayan sido obtenidas en terceros países.
- "Agricultura UE/no UE": cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad, y otra parte en un tercer país.

La mención "UE" o "no UE" podrá ser sustituida por el nombre de un país o completada con dicho nombre en el caso de que todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en el país de que se trate.

El uso del logotipo y la indicación mencionada en el apartado c) serán optativos para los productos importados de terceros países. No obstante, cuando el logotipo comunitario figure en el etiquetado, la indicación a que se refiere también deberá figurar en el etiquetado.

El logotipo ecológico de la UE se ajustará al modelo que figura en el Anexo XI, parte A del Reglamento (UE) 271/2010, de 24 de marzo, que es el siguiente:



El logotipo ecológico de la UE podrá utilizarse también en blanco y negro, solo cuando no sea factible aplicarlo en color:



El formato general de los códigos numéricos será el siguiente: AB-CDE-999.
En el que:

1. "AB" corresponde al código ISO del país en el que se llevan a cabo los controles.
2. "CDE" corresponde a un término de tres letras que deberá aprobar la Comisión o cada Estado miembro, como "bio", "öko", "org" o "eko", que establece un vínculo con el método de producción ecológica.

3. “999” corresponde al número de referencia de un máximo de tres dígitos que debe ser asignado, por la autoridad competente de cada Estado miembro o la Comisión a las autoridades u organismos de control en los que haya delegado funciones de control.

Las normas específicas de producción ecológica son de aplicación a las siguientes especies: bovina (incluso “bubalus” y “bison”), equina, porcina, ovina, caprina y aves de corral (pollos de carne y pintadas, patos, pavos y ocas).

OTROS SÍMBOLOS

Podrán utilizarse logotipos nacionales y privados en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan los requisitos que se establecen en la normativa comunitaria sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.



Además del logotipo comunitario, el logotipo del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid identifica los alimentos procedentes de la agricultura y ganadería ecológicas producidos, envasados o etiquetados en la Comunidad de Madrid, e indica al consumidor que el producto es conforme a la normativa europea desde su cultivo hasta el etiquetado final y al sistema de control del CAEM.

10.2. Símbolos de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

A efectos del Reglamento (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre sobre regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios se entiende por “denominación de origen” el nombre que identifica un producto que reúna estos requisitos:

- originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país
- cuya calidad o características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y
- cuyas fases de producción tengan lugar, en su totalidad, en la zona geográfica definida.

El símbolo asociado a la “denominación de origen protegida”, es el siguiente:



INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

A efectos del Reglamento (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre, se entiende por “indicación geográfica”: el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio:

- Originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país,
- que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a dicho origen geográfico, y
- de cuyas fases de producción, una, al menos, tenga lugar en la zona geográfica definida.

El símbolo asociado a la “denominación de origen protegida”, es el siguiente:



ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

A efectos del Reglamento (UE) 1151/2012, de 21 de noviembre se entiende por “especialidad tradicional garantizada”, los nombres que describan un producto o alimento específico que:

- Sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que corresponda a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento, o
- este producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

El símbolo asociado a esta denominación es el siguiente:



11. Anexo V.

Modelos de etiquetas

ETIQUETADO CARNE DE VACUNO FRESCA A GRANEL	
DENOMINACIÓN DE VENTA	Tenera: macho o hembra hasta 12 meses
	Añojo: macho o hembra de 12 a 24 meses
	Novillo/a: macho o hembra de 24 hasta 48 meses
	Cebón: macho castrado menor o igual a 48 meses
	Buey: macho castrado mayor de 48 meses
	Vaca: hembra mayor de 48 meses
	Toro: macho mayor de 48 meses
DENOMINACIÓN COMERCIAL DE LA PIEZA	Solomillo (por ejemplo)
BE/1405499	CÓDIGO DE REFERENCIA DEL ANIMAL (solamente en vacuno)
Nacido en Bélgica Engordado en Bélgica Sacrificado en Bélgica 10.98765/CU Despiece en España 10.78987/TO	La trazabilidad debe reflejarse en la carne de vacuno. Si el animal ha nacido, engordado y se ha sacrificado en el mismo país se podrá sustituir por la leyenda "ORIGEN + nombre del país".
PRECIO / KILO Y PRECIO TOTAL DE LA UNIDAD DE VENTA	

ETIQUETADO CARNE PICADA DE VACUNO A GRANEL	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ENVASADOR O ELABORADOR Y DOMICILIO	
CARNE PICADA DE TERNERA *Relación colágeno/proteínas y % de grasa	100 % Parte B, Anexo VI, Reglamento UE 1169/2011
BE/1405499	CÓDIGO DE REFERENCIA DEL ANIMAL
Nacido en Bélgica Engordado en Bélgica Sacrificado en Bélgica 10.98765/CU Despiece en España 10.78987/TO	La trazabilidad debe reflejarse en la carne de vacuno. Si el animal ha nacido, engordado y se ha sacrificado en el mismo país se podrá sustituir por la leyenda "ORIGEN + nombre del país".
FECHA DE CADUCIDAD	La caducidad en carne picada es de 24 h.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	"Conservar a temperatura inferior a ... °C"
PRECIO / KILO Y PRECIO TOTAL DE LA UNIDAD DE VENTA	

ETIQUETADO CARNE PICADA DE VACUNO ENVASADA	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ENVASADOR O ELABORADOR Y DOMICILIO	
CARNE PICADA DE TERNERA *Relación colágeno/proteínas y % de grasa	100 % Parte B, Anexo VI, Reglamento UE 1169/2011
BE/1405499	CÓDIGO DE REFERENCIA DEL ANIMAL
Nacido en Bélgica Engordado en Bélgica Sacrificado en Bélgica 10.98765/CU Despiece en España 10.78987/TO	En la carne de vacuno se debe reflejar la trazabilidad. Si el animal ha nacido, engordado y se ha sacrificado en el mismo país, se podrá sustituir por la leyenda "ORIGEN + nombre del país".
CANTIDAD NETA	"...g."
MARCADO DE FECHAS	"Fecha de caducidad"
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	"Conservar a temperatura inferior a ...°C"
FECHA DE ENVASADO	
ELABORACIÓN PROPIA	
Nº autorización sanitaria	
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR	
PRECIO / KILO Y PRECIO TOTAL DE LA UNIDAD DE VENTA	

ETIQUETADO HAMBURGUESA ENVASADA	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ENVASADOR O ELABORADOR Y DOMICILIO	
HAMBURGUESA	Ingredientes: Carne picada de vacuno 60%, carne picada de cerdo 40%, sal, ovoproducto pasteurizado, ajo y pan rallado. *Alérgenos, si entran en la composición y aparecen en el Anexo II del Reglamento UE 1169/2011. Por ej. si el pan contiene cereales con gluten hay que destacarlos.
BE/1405499	CÓDIGO DE REFERENCIA DEL ANIMAL
Nacido en Bélgica Engordado en Bélgica Sacrificado en Bélgica 10.98765/CU Despiece en España 10.78987/TO	En la carne de vacuno se debe reflejar la trazabilidad. Si el animal ha nacido, engordado y se ha sacrificado en el mismo país, se podrá sustituir por la leyenda "ORIGEN + nombre del país".
CANTIDAD NETA	"...g."
MARCADO DE FECHAS	"Consumir preferentemente antes de"
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	"Conservar en refrigeración entre 0 y 2°C"
FECHA DE ENVASADO	
ELABORACIÓN PROPIA Nº autorización sanitaria VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR	
PRECIO / KILO Y PRECIO TOTAL DE LA UNIDAD DE VENTA	

ETIQUETADO DE CINTA DE LOMO DE CERDO ADOBADO ENVASADO	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ENVASADOR O ELABORADOR Y DOMICILIO	
CINTA DE LOMO DE CERDO ADOBADO	Ingredientes: Lomo de cerdo, agua, sal, azúcar, especias, pimentón dulce, antioxidante (E-301), corrector de acidez (E-331). *Alérgenos, si entran en la composición y aparecen en el Anexo II del Reglamento UE 1169/2011.
FECHA DE ENVASADO	
MARCADO DE FECHAS	"Consumir preferentemente antes de"
ELABORACIÓN PROPIA N° autorización sanitaria	
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	"Mantener entre 0 y 2°C"
CANTIDAD NETA	"...g."
PRECIO / KILO Y PRECIO TOTAL DE LA UNIDAD DE VENTA	

ETIQUETADO DE OTROS PREPARADOS CÁRNICOS CRUDOS MARINO-ADOBADOS ENVASADOS	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ENVASADOR O ELABORADOR Y DOMICILIO	
PINCHOS MORUNOS	Ingredientes: Carne de cerdo, agua, sal, azúcar, especias, pimentón dulce, antioxidante (E-301), corrector de acidez (E-331). *Alérgenos, si entran en la composición y aparecen en el Anexo II del Reglamento UE 1169/2011.
FECHA DE ENVASADO	
MARCADO DE FECHAS	"Consumir preferentemente antes de"
ELABORACIÓN PROPIA N° autorización sanitaria	
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	"Mantener entre 0 y 5°C"
CANTIDAD NETA	"...g."
PRECIO / KILO Y PRECIO TOTAL DE LA UNIDAD DE VENTA	

**Se entiende que el producto ha sido elaborado y envasado por el minorista en el establecimiento destinado a su venta. Si la venta se realizara en otro establecimiento minorista de distinta titularidad tendría que llevar información nutricional.*

12. Anexo VI. Protocolo de autocontrol

Inscripción del establecimientos cárnicos al por menor

(APARTADO 3.1 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

1. ¿El establecimiento se encuentra inscrito en el Registro de establecimientos cárnicos al por menor, constando el n° de inscripción en un lugar visible del mostrador, junto a la expresión "Venta directa al consumidor"?

Horario

(APARTADO 3.2 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

2. ¿Figura la información del calendario y horario de apertura y cierre del establecimiento en sitio visible, tanto en el interior como en el exterior del mismo, incluso cuando esté cerrado?

Aparatos de peso y medida

(APARTADO 3.3 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

3. ¿Realizan revisiones periódicas de los instrumentos de pesaje?

Presentación y publicidad

(APARTADO 3.4 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

4. El etiquetado, presentación y publicidad de los productos en venta no induce a error o confusión a las personas consumidoras.

Precios

(APARTADO 3.5 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

5. ¿Se indica el precio total en todos los productos en forma clara e inequívoca?

6. ¿Dicho precio consta en las ofertas realizadas en soportes publicitarios e informativos?

7. ¿En los casos de venta fraccionada de alimentos, se especifica el precio por unidad de medida?

Facturas y otros documentos justificativos

(APARTADO 3.7 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 8. ¿Se expiden y entregan facturas u otro tipo de justificantes por las operaciones realizadas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. Las facturas u otros documentos justificativos y sus copias, constan de todos los datos obligatorios? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Reclamaciones y servicio de atención al cliente

(APARTADO 3.8 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 10. ¿Tiene hojas de reclamaciones a disposición de las personas consumidoras, anunciándolas mediante cartel oficial? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11. ¿Se facilitan siempre que son solicitadas? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Protección de datos

(APARTADO 3.9 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 12. ¿Solicitan a la clientela solamente aquellos datos que son estrictamente necesarios? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|--|--------------------------|--------------------------|

Gestión de residuos

(APARTADO 3.10 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 13. ¿Efectúa una recogida selectiva de residuos conservándolos en las debidas condiciones de higiene y seguridad? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 14. ¿Realiza una correcta gestión de los residuos según su naturaleza y procedencia? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Información alimentaria y etiquetado general. Marca sanitaria

(APARTADO 3.11 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

Sí No

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 15. ¿La información es cierta y suficiente, presentándose de forma visible y, al menos, en castellano? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 16. ¿Se facilita la información alimentaria obligatoria mediante etiquetas o carteles, haciendo constar, si es el caso, la presencia de alérgenos? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 17. ¿La identificación de caducidades secundarias es correcta? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 18. ¿Los productos tienen la fecha de caducidad o de consumo preferente sin sobrepasar? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Compromisos de actuación

(APARTADO 4 DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

	Sí	No
19. ¿Está adherido al Sistema Arbitral de Consumo, anunciándolo así mediante el correspondiente Distintivo Oficial?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. ¿El personal que atiende al público presenta un comportamiento correcto y cortés, colaborando con rapidez en la resolución de las dudas y problemas de los clientes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. ¿Disponen de personal suficiente que cubra adecuadamente las necesidades los clientes y se reduzca la espera de los mismos en el establecimiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. ¿Se efectúan una reposición continuada de productos a fin de satisfacer las demandas de la clientela?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23. ¿Se realiza revisión de todos los productos antes de su exposición para la venta, a fin de que cuenten con el etiquetado preceptivo y marcado de precios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24. Se atiende a las personas por orden de petición del servicio con independencia del motivo que lo origine (compra, devolución, etc.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25. ¿Prestan a la clientela información especializada que les ayude a la elección del producto más adecuado para el uso demandado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26. ¿Solicita la oportuna identificación documental al cliente en los pagos efectuados mediante tarjeta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27. ¿Contribuye a la protección del medio ambiente mediante la utilización de envases, y bolsas de materiales no contaminantes y reciclables?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observaciones

(COMENTARIOS RELATIVOS AL CONTENIDO Y USO DEL CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS)

PARA MÁS INFORMACIÓN

Información y publicaciones sobre temas de consumo



91 529 82 10 si llama desde fuera de la ciudad de Madrid



www.madrid.es/consumo

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN EL SECTOR DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Una de las principales líneas estratégicas del Área de Gobierno de Salud, Seguridad y Emergencias, desarrollada a través de la Dirección General del Instituto Municipal de Consumo, es la elaboración e implantación de Códigos de Buenas Prácticas para los distintos sectores comerciales, en colaboración con las asociaciones de consumidores y organizaciones empresariales.

Los Códigos de Buenas Prácticas son una referencia útil para empresarios y comerciantes del sector. Recogen los requisitos y actuaciones necesarios para que los establecimientos aumenten los niveles de calidad y seguridad que la normativa establece, a fin de satisfacer las expectativas y necesidades de los consumidores.

