

Etiquetado específico de la carne y derivados cárnicos



Además del cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 y Real Decreto 126/2015, la carne y los derivados cárnicos producidos por los establecimientos de comercio al por menor tales como carnicerías, carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías, acorde a lo indicado en 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, deberán indicar adicionalmente la siguiente información:

ENVASADOS:

- **CARNE**
- Se indicará la marca sanitaria*.
- **DERIVADOS CÁRNICOS**

Se indicará:

- La marca sanitaria*.
- La clasificación de calidad.
- La especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne.
- La lista de ingredientes.

NO ENVASADOS:

Deberán tener un **cartel o rótulo** próximo al producto en el expositor, en el que figurará al menos:

- **CARNE**
- La indicación «Elaboración propia».
- **DERIVADOS CÁRNICOS:**
- La indicación «Elaboración propia».
- La clasificación de calidad.
- La especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne.
- La lista de ingredientes.

Marca sanitaria*

Los derivados cárnicos, producidos en los establecimientos contemplados deberán incluir, **dentro de un rectángulo**, las indicaciones siguientes:

- En la parte superior, la expresión «ELABORACIÓN PROPIA».
- En la parte central, el número de autorización del establecimiento.
- En la parte inferior, la expresión «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR».

Las carnes y derivados cárnicos llevarán la marca sanitaria que podrá imprimirse directamente sobre el producto o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, o adherirse sobre el envase.