

Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

**► B** **REGLAMENTO (CE) n° 2074/2005 DE LA COMISIÓN**  
de 5 de diciembre de 2005

por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004

(Texto pertinente a efectos del EEE)

(DO L 338 de 22.12.2005, p. 27)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
► <u>M1</u>	Reglamento (CE) n° 1664/2006 de la Comisión de 6 de noviembre de 2006	L 320	13	18.11.2006
► <u>M2</u>	Reglamento (CE) n° 1244/2007 de la Comisión de 24 de octubre de 2007	L 281	12	25.10.2007
► <u>M3</u>	Reglamento (CE) n° 1022/2008 de la Comisión de 17 de octubre de 2008	L 277	18	18.10.2008
► <u>M4</u>	Reglamento (CE) n° 1250/2008 de la Comisión de 12 de diciembre de 2008	L 337	31	16.12.2008
► <u>M5</u>	Reglamento (UE) n° 15/2011 de la Comisión de 10 de enero de 2011	L 6	3	11.1.2011
► <u>M6</u>	Reglamento de Ejecución (UE) n° 809/2011 de la Comisión de 11 de agosto de 2011	L 207	1	12.8.2011
► <u>M7</u>	Reglamento de Ejecución (UE) n° 1012/2012 de la Comisión de 5 de noviembre de 2012	L 306	1	6.11.2012
► <u>M8</u>	Reglamento (UE) n° 218/2014 de la Comisión de 7 de marzo de 2014	L 69	95	8.3.2014
► <u>M9</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2015/2295 de la Comisión de 9 de diciembre de 2015	L 324	5	10.12.2015
► <u>M10</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2016/759 de la Comisión de 28 de abril de 2016	L 126	13	14.5.2016
► <u>M11</u>	Reglamento (UE) 2017/1973 de la Comisión de 30 de octubre de 2017	L 281	21	31.10.2017
► <u>M12</u>	Reglamento (UE) 2017/1980 de la Comisión de 31 de octubre de 2017	L 285	8	1.11.2017
► <u>M13</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión de 15 de marzo 2019	L 131	51	17.5.2019
► <u>M14</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/628 de la Comisión de 8 de abril de 2019	L 131	101	17.5.2019
► <u>M15</u>	Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1139 de la Comisión de 3 de julio de 2019	L 180	12	4.7.2019

Rectificado por:

- C1 Rectificación, DO L 214 de 9.8.2013, p. 11 (1012/2012)

**▼B****REGLAMENTO (CE) n° 2074/2005 DE LA COMISIÓN****de 5 de diciembre de 2005**

por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y (CE) n° 854/2004

(Texto pertinente a efectos del EEE)

**▼M15***Artículo 1***Requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria a los efectos del Reglamento (CE) n.º 853/2004**

Los requisitos relativos a la información sobre la cadena alimentaria contemplados en la sección III del anexo II del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2***Requisitos relativos a los productos de la pesca a los efectos del Reglamento (CE) n.º 853/2004**

Los requisitos relativos a los productos de la pesca contemplados en el artículo 11, apartado 9, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3***Métodos de ensayo reconocidos para la detección de biotoxinas marinas a los efectos del Reglamento (CE) n.º 853/2004**

Los métodos de ensayo reconocidos para la detección de biotoxinas marinas contemplados en el artículo 11, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 853/2004 se establecen en el anexo V del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión.

**▼B***Artículo 4***Contenido de calcio de la carne separada mecánicamente a los efectos del Reglamento (CE) n° 853/2004**

El contenido de calcio de la carne separada mecánicamente contemplado en el artículo 11, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 853/2004 será el que se establece en el anexo IV del presente Reglamento.

**▼M13**

\_\_\_\_\_

**▼M14**

\_\_\_\_\_

**▼M15***Artículo 6 bis***Métodos de ensayo para la leche cruda y la leche de vaca tratada térmicamente**

Los operadores de empresas alimentarias utilizarán los métodos analíticos contemplados en el anexo III del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 para verificar el cumplimiento de los límites establecidos en la sección IX, capítulo I, parte III, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 y para garantizar la adecuada aplicación de un proceso de pasteurización a los productos lácteos conforme a lo dispuesto en la sección IX, capítulo II, parte II, del anexo III de dicho Reglamento.

**▼M13****▼B***Artículo 7***Excepción a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 para los alimentos con características tradicionales**

1. A los efectos del presente Reglamento, por «alimentos con características tradicionales» se entenderá los alimentos que, en el Estado miembro en el que son producidos tradicionalmente, son:

- a) reconocidos históricamente como productos tradicionales, o
- b) producidos de acuerdo con referencias técnicas codificadas o registradas al proceso tradicional o siguiendo métodos de producción tradicionales, o bien
- c) protegidos como productos alimenticios tradicionales por una norma comunitaria, nacional, regional o local.

2. Los Estados miembros podrán conceder a los establecimientos que producen alimentos con características tradicionales excepciones individuales o generales de los requisitos establecidos en:

- a) el anexo II, capítulo II, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 en lo que se refiere a los locales en los que tales productos estén expuestos a un entorno necesario para el desarrollo de parte de sus características; dichos locales pueden comprender, en particular, paredes, techos y puertas que no sean lisos, impermeables, no absorbentes, o hechos con materiales resistentes a la corrosión, y paredes, techos y suelos geológicos naturales;
- b) el anexo II, capítulo II, punto 1, letra f), y capítulo V, punto 1, del Reglamento (CE) n.º 852/2004 en lo que se refiere al tipo de materiales de que estén hechos los instrumentos y el equipo usados específicamente para la preparación, el envasado y embalaje de dichos productos.

Las medidas de limpieza y desinfección de los locales contemplados en la letra a) y la frecuencia con la que deberán llevarse a cabo se adaptarán a la actividad en cuestión, con el fin de tener en cuenta la flora ambiental específica.

Los instrumentos y el equipo contemplados en la letra b) serán mantenidos en todo momento en un estado de higiene satisfactorio y serán limpiados y desinfectados periódicamente.

**▼B**

3. Los Estados miembros que concedan las excepciones previstas en el apartado 2 lo notificarán a la Comisión y a los demás Estados miembros a más tardar doce meses después de la concesión de las excepciones individuales o generales. Cada notificación deberá:

- a) facilitar una breve descripción de los requisitos que se hayan adaptado;
- b) describir los productos alimenticios y los establecimientos a que se refiera, y
- c) facilitar cualquier otra información pertinente.

*Artículo 8***Modificaciones del Reglamento (CE) n° 853/2004**

Los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 853/2004 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo VII del presente Reglamento.

*Artículo 9***Modificaciones del Reglamento (CE) n° 854/2004**

Los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 854/2004 quedan modificados con arreglo a lo dispuesto en el anexo VIII del presente Reglamento.

*Artículo 10***Entrada en vigor y aplicabilidad**

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2006, salvo los capítulos II y III del anexo V, que serán aplicables a partir del 1 de enero de 2007.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

▼ **B**

*ANEXO I*

**INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA ALIMENTARIA**

SECCIÓN I

**OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA**

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales destinados al sacrificio deberán velar por que la información sobre la cadena alimentaria contemplada en el Reglamento (CE) n° 853/2004 sea incluida, según proceda, en la documentación relativa a los animales enviados, de forma que el operador del matadero pueda tener conocimiento de ella.

▼ **M13**

---

▼ **M13**

▼ **B**

---

*ANEXO II*

**PRODUCTOS DE LA PESCA**

**SECCIÓN I**

**OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA**

En esta sección se establecen las normas detalladas relativas a las inspecciones visuales para detectar parásitos en los productos de la pesca.

*CAPÍTULO I*

**DEFINICIONES**

1. «Parásito visible»: parásito o grupo de parásitos que tienen una dimensión, color o textura que permiten distinguirlo claramente de los tejidos del pez.
2. «Inspección visual»: examen no destructivo de los peces o productos de la pesca, realizado con o sin un medio óptico de aumento y en buenas condiciones de iluminación para el ojo humano, incluida, en su caso, la inspección al trasluz (*candling*).
3. «Inspección al trasluz»: en el caso de pescado plano o filetes de pescado, observación del pescado sostenido frente a una fuente luminosa en una habitación a oscuras para detectar parásitos.

*CAPÍTULO II*

**INSPECCIÓN VISUAL**

1. La inspección visual se realizará en un número de muestras representativo. Las personas encargadas de los establecimientos en tierra firme y las personas cualificadas a bordo de los buques factoría determinarán la escala y la frecuencia de las inspecciones en función del tipo de productos de la pesca, su origen geográfico y el uso al que se destinan. Durante la producción, personal cualificado deberá efectuar la inspección visual del pescado eviscerado observando la cavidad abdominal y los hígados, huevas y lechazas destinados al consumo humano. Según el sistema de evisceración que se utilice, la inspección visual deberá realizarse:
  - a) de forma continua por el manipulador en el momento de la evisceración y el lavado, en caso de evisceración manual;
  - b) mediante muestreo realizado en un número representativo de muestras, no inferior a 10 peces por lote, en caso de evisceración mecánica.
2. La inspección visual de los filetes o las rodajas de pescado será efectuada por personal cualificado durante la operación de recorte y tras el fileteado o corte en rodajas. Cuando a causa del tamaño de los filetes o las operaciones de fileteado no sea posible un examen individual, deberá establecerse un plan de muestreo y mantenerse a disposición de la autoridad competente conforme a lo dispuesto en el anexo III, sección VIII, capítulo II, punto 4, del Reglamento (CE) n° 853/2004. Cuando la inspección al trasluz de los filetes sea necesaria desde un punto de vista técnico, deberá incluirse en el plan de muestreo.

▼ **M13**

---

▼ M13

▼ B

*ANEXO IV*

**CONTENIDO DE CALCIO DE LA CARNE SEPARADA MECÁNICA-  
MENTE**

El contenido de calcio de la carne separada mecánicamente contemplado en el Reglamento (CE) n° 853/2004 deberá:

- 1) no ser superior a 0,1 % (=100 mg/100 g o 1 000 ppm) de producto fresco;
- 2) ser determinado por un método normalizado internacionalmente.

▼ M13

\_\_\_\_\_

▼ M14

\_\_\_\_\_

▼ M13

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

▼ B

## ANEXO VII

## MODIFICACIONES DEL REGLAMENTO (CE) N° 853/2004

Los anexos II y III del Reglamento (CE) n° 853/2004 quedan modificados como sigue:

1) El anexo II, sección I, parte B, queda modificado como sigue:

a) en el punto 6, el párrafo segundo se sustituye por el texto siguiente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.»;

b) el punto 8 se sustituye por el texto siguiente:

«8. Las marcas fijadas en establecimientos situados en la Comunidad deberán tener forma oval e incluirán las siglas CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÚ, EK, EB o WE.».

2) El anexo III queda modificado como sigue:

a) en la sección I, capítulo IV, el punto 8 se sustituye por el texto siguiente:

«8. Las canales y demás partes del cuerpo destinadas al consumo humano deberán ser desolladas por completo, salvo en el caso de los animales de la especie porcina, las cabezas de animales ovinos y caprinos y de los terneros, y las patas de los animales bovinos, ovinos y caprinos. Las cabezas y patas se manipularán de modo que se evite la contaminación.»;

b) en la sección II, se añade el siguiente capítulo VII:

«CAPÍTULO VII: AGENTES DE RETENCIÓN DE AGUA

Los operadores de empresa alimentaria velarán por que la carne de aves de corral que haya sido tratada específicamente para fomentar la retención de agua no sea comercializada como carne fresca, sino como preparados de carne, o sea, utilizada para la producción de productos transformados.»;

c) en la sección VIII, capítulo V, parte E, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. No se pondrán en el mercado productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*. Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común.»;

**▼B**

- d) la sección IX queda modificada como sigue:
- i) en el capítulo I, sección II, parte B, punto 1, la letra e) se sustituye por el texto siguiente:
- «e) que los productos para mojar o rociar los pezones sólo se utilicen tras haber sido autorizados o registrados conforme a los procedimientos establecidos en la Directiva 98/8/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de febrero de 1998, relativa a la comercialización de biocidas (\*).
- \_\_\_\_\_
- (\*) DO L 123 de 24.4.1998, p. 1.».
- ii) en el capítulo II, sección II, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:
- «1. En caso de someter leche cruda o productos lácteos a tratamiento térmico, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que dicho tratamiento cumple los requisitos establecidos en el anexo II, capítulo XI, del Reglamento (CE) n° 852/2004. En particular, al utilizar los procesos que se enumeran a continuación, se asegurarán de que cumplan las especificaciones mencionadas:
- a) la pasteurización se lleva a cabo mediante un tratamiento que incluye:
- i) una temperatura elevada durante un breve período de tiempo (al menos 72 °C durante 15 segundos),
- ii) una temperatura baja durante un largo período de tiempo (al menos 63 °C durante 30 minutos), o
- iii) cualquier otra combinación de condiciones de tiempo y temperatura con la que se obtenga un efecto equivalente,
- de forma que, cuando proceda, los productos den una reacción negativa a una prueba de fosfatasa alcalina inmediatamente después de ser sometidos a tal tratamiento;
- b) el tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) se realiza mediante un tratamiento:
- i) en el que se aporte un flujo de calor continuo a alta temperatura durante un breve período de tiempo (no menos de 135 °C durante un período de tiempo adecuado) con el fin de que no queden microorganismos o esporas viables que puedan proliferar en el producto tratado cuando sea mantenido en un recipiente aséptico cerrado a temperatura ambiente, y
- ii) que sea suficiente para garantizar la estabilidad microbiológica de los productos tras un período de incubación de 15 días a 30 °C en un recipiente cerrado o de 7 días a 55 °C en un recipiente cerrado o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.»;
- e) en la sección X, el capítulo II se modifica como sigue:
- i) en la parte III, el punto 5 se sustituye por el texto siguiente:
- «5. Tras la operación de cascado, cada partícula del huevo líquido se someterá lo antes posible a una transformación para eliminar los riesgos microbiológicos o reducirlos a un nivel aceptable. Si un lote se ha transformado insuficientemente, podrá ser sometido inmediatamente a una nueva transformación en el mismo establecimiento, siempre que dicha nueva transformación lo haga apto para el consumo humano. Si se comprueba que un lote no es apto para el consumo humano, deberá desnaturalizarse con objeto de garantizar que no se utiliza para el consumo humano.».

**▼B**

ii) en la parte V, el punto 2 se sustituye por el texto siguiente:

«2. En el caso del huevo líquido, la etiqueta a que se hace mención en el punto 1 también deberá llevar la siguiente indicación: “huevo líquido no pasteurizado — deberá tratarse en el lugar de destino”, así como la mención de la fecha y la hora del cascado de los huevos.»;

f) en la sección XIV, se añade el siguiente capítulo V:

«CAPÍTULO V: ETIQUETADO

En los embalajes y envases que contengan gelatina deberán figurar las palabras “gelatina apta para el consumo humano” e indicar la fecha de elaboración.».



## ANEXO VIII

## MODIFICACIONES DEL REGLAMENTO (CE) N° 854/2004

Los anexos I, II y III del Reglamento (CE) n° 854/2004 quedan modificados como sigue:

1) El anexo I, sección I, capítulo III, punto 3, queda modificado como sigue:

a) en la letra a), el párrafo segundo se sustituye por el texto siguiente:

«BE, CZ, DK, DE, EE, EL, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE y UK.»;

b) la letra c) se sustituye por el texto siguiente:

«c)  
cuando se haga en un matadero en el interior de la Comunidad, la marca deberá incluir la abreviatura CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB o WE.».

2) En el anexo II, capítulo II, parte A, los puntos 4 y 5 se sustituyen por el texto siguiente:

«4. La autoridad competente podrá clasificar como zonas de clase B aquéllas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente pueden comercializarse para el consumo humano tras su tratamiento en un centro de depuración o su reinstalación de modo que cumplan las normas sanitarias mencionadas en el punto 3. Los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas no deben sobrepasar los 4 600 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intervalvar. El método de referencia para este análisis es el ensayo de “número más probable” (NMP) con cinco tubos y tres diluciones, especificado en ISO 16649-3. Podrán utilizarse métodos alternativos si están validados mediante este método de referencia de acuerdo con los criterios fijados en la norma EN/ISO 16140.

5. La autoridad competente podrá clasificar como zonas de clase C aquéllas en las que pueden recolectarse moluscos bivalvos vivos que únicamente pueden comercializarse tras su reinstalación durante un período prolongado, de modo que cumplan las normas sanitarias mencionadas en el punto 3. Los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas no deben sobrepasar los 46 000 *E. coli* por 100 g de carne y líquido intervalvar. El método de referencia para este análisis es el ensayo de “número más probable” (NMP) con cinco tubos y tres diluciones, especificado en ISO 16649-3. Podrán utilizarse métodos alternativos si están validados mediante este método de referencia de acuerdo con los criterios fijados en la norma EN/ISO 16140.».

3) En el anexo III, capítulo II, parte G, el punto 1 se sustituye por el texto siguiente:

«1. No se pondrán en el mercado productos de la pesca derivados de peces venenosos de las siguientes familias: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* y *Canthigasteridae*. Los productos de la pesca frescos, preparados y transformados pertenecientes a la familia de los *Gempylidae*, en particular el *Ruvettus pretiosus* y el *Lepidocybium flavobrunneum*, sólo podrán comercializarse en forma envasada/embalada y deberán ser debidamente etiquetados para informar al consumidor sobre el modo de preparación o cocción adecuado y el riesgo relacionado con la presencia de sustancias con efectos adversos gastrointestinales. En la etiqueta deberá figurar el nombre científico junto al nombre común.».