

ANEXO VI
DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO Y MENCIONES ESPECÍFICAS QUE LO
ACOMPañAN

PARTE A – MENCIONES OBLIGATORIAS QUE ACOMPañAN A LA DENOMINACIÓN
DEL ALIMENTO

1. La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador.

2. En el caso de los alimentos que han sido congelados antes de su venta y se venden descongelados, la denominación del alimento irá acompañada de la designación «descongelado».

Quedan excluidos de dicho requisito:

- a)** ingredientes presentes en el producto final;
- b)** alimentos para los que la congelación es una fase tecnológicamente necesaria del proceso de producción;
- c)** alimentos a los que la descongelación no afecta negativamente en cuanto a su seguridad o calidad.

El presente punto se aplicará sin perjuicio del punto 1.

3. Los alimentos tratados con radiaciones ionizantes llevarán una de las indicaciones siguientes: «irradiado» o «tratado con radiación ionizante», y otras indicaciones conforme a lo dispuesto en la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes (1).

4. En el caso de alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener —junto con la lista de ingredientes— una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total:

- a)** muy cerca de la denominación del producto, y
- b)** utilizando un tamaño con una altura de la x correspondiente al menos al 75 % de la altura de la x de la denominación del producto y no inferior al tamaño mínimo requerido en el artículo 13, apartado 2, del presente Reglamento.

5. En el caso de los productos cárnicos, preparados cárnicos y productos pesqueros que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, de origen animal

diferente, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.

6. 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. Las mismas normas se aplicarán en el caso de los productos de la pesca y de los productos de la pesca preparados con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte, filete o de un producto de la pesca entero.

7. Los productos cárnicos, preparados de carne y productos de la pesca que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne o pescado, 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 siguiente indicación:

- en búlgaro: «формовано месо» y «формована риба»,
- en español: «elaborado a partir de piezas de carne» y «elaborado a partir de piezas de pescado»,
- en checo: «ze spojovaných kousků masa» y «ze spojovaných kousků rybího masa»,
- en danés: «Sammensat af stykker af kød» y «Sammensat af stykker af fisk»,
- en alemán: «aus Fleischstücken zusammengefügt» y «aus Fischstücken zusammengefügt»,
- en estonio: «liidetud liha» y «liidetud kala»,
- en griego: «μορφοποιημένο κρέας» y «μορφοποιημένο ψάρι»,
- en inglés: «formed meat» y «formed fish»,
- en francés: «viande reconstituée» y «poisson reconstitué»,
- en irlandés: «píosai feola ceangailte» y «píosai éisc ceangailte»,
- en italiano: «carne ricomposta» y «pesce ricomposto»,
- en letón: «formēta gaļa» y «formēta zivs»,
- en lituano: «sudarytas (-a) iš mėsos gabalų» y «sudarytas (-a) iš žuvies gabalų»,
- en húngaro: «darabokból újraformázott hús» y «darabokból újraformázott hal»,
- en maltés: «laħam rikostitwit» y «ħut rikostitwit»,
- en neerlandés: «samengesteld uit stukjes vlees» y «samengesteld uit stukjes vis»,
- en polaco: «z połączonych kawałków mięsa» y «z połączonych kawałków ryby»,
- en portugués: «carne reconstituída» y «peixe reconstituído»,
- en rumano: «carne formată» y «carne de pește formată»,
- en eslovaco: «spájané alebo formované mäso» y «spájané alebo formované ryby»,
- en esloveno: «sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso» y «sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe»,
- en finés: «paloista yhdistetty liha» y «paloista yhdistetty kala»,
- en sueco: «sammanfogade bitar av kött» y «sammanfogade bitar av fisk».

PARTE B – REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA «CARNE PICADA»

1. Criterios de composición controlados basándose en una media diaria:

	Contenido de grasa	Relación colágeno/proteínas de carne ⁽¹⁾
— carne picada magra	≤ 7 %	≤ 12 %
— carne picada de vacuno	≤ 20 %	≤ 15 %
— carne picada que contiene carne de porcino	≤ 30 %	≤ 18 %
— carne picada de otras especies	≤ 25 %	≤ 15 %

⁽¹⁾ La relación colágeno/proteínas de carne se expresa en porcentaje de colágeno en las proteínas de carne. El contenido de colágeno es ocho veces el contenido de hidroxiprolina.

2. Además de los requisitos establecidos en el anexo III, sección V, capítulo IV, del Reglamento (CE) n o 853/2004, en el etiquetado deberá figurar las expresiones siguientes:

- «porcentaje de grasa inferior a...»,
- «relación colágeno/proteínas de carne inferior a...».

3. Los Estados miembros podrán permitir la comercialización en su mercado nacional de carne picada que no cumpla los criterios establecidos en el punto 1 de la presente parte con una marca nacional que no pueda confundirse con las marcas previstas en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) n o 853/2004.

PARTE C – REQUISITOS ESPECÍFICOS SOBRE LA DESIGNACIÓN DE LA ENVOLTURA DE LOS EMBUTIDOS

Si la envoltura de un embutido no es comestible, deberá indicarse esta característica.