

REGLAMENTO (CE) Nº 765/2002 DE LA COMISIÓN

de 3 de mayo de 2002

relativo a la toma de muestras y a la adopción de determinadas disposiciones para el control físico de los trozos deshuesados de carne de vacuno que se benefician de una restitución por exportación

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1254/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de vacuno ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2345/2001 de la Comisión ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 12 de su artículo 33,

Visto el Reglamento (CEE) nº 386/90 del Consejo, de 12 de febrero de 1990, relativo al control de las exportaciones de productos agrícolas que se benefician de una restitución o de otros importes ⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CE) nº 163/94 ⁽⁴⁾, y, en particular, su artículo 6,

Considerando lo siguiente:

- (1) Según consta en el artículo 33 del Reglamento (CE) nº 1254/1999, la diferencia entre los precios de los productos contemplados en el artículo 1 del Reglamento (CE) nº 1254/1999 en el mercado mundial y en la Comunidad puede compensarse mediante una restitución por exportación. En el caso de los productos agrícolas, las disposiciones de dicho régimen fueron fijadas por el Reglamento (CE) nº 800/1999 de la Comisión, de 15 de abril de 1999, por el que se establecen disposiciones comunes de aplicación del régimen de restituciones por exportación de productos agrícolas ⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2299/2001 ⁽⁶⁾.
- (2) En el sector 5 del anexo I del Reglamento (CEE) nº 3846/87 de la Comisión, de 17 de diciembre de 1987, por el que se establece la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación ⁽⁷⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 488/2002 ⁽⁸⁾, se dispone en particular la concesión de una restitución por determinados trozos deshuesados, siempre que tengan un contenido mínimo en carne de vacuno magra y, en el caso de los trozos procedentes de bovinos pesados machos, siempre que estén embalados individualmente.
- (3) El Reglamento (CE) nº 2221/95 de la Comisión ⁽⁹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2655/1999 ⁽¹⁰⁾, establece las disposiciones del control físico de las exportaciones de productos agrícolas que se

benefician de una restitución. Determinadas condiciones específicas de la carne de vacuno fueron establecidas por el Reglamento (CE) nº 2457/97 de la Comisión, de 10 de diciembre de 1997, relativo a la toma de muestras para el control físico de los trozos deshuesados de carne de vacuno que se benefician de una restitución por exportación ⁽¹¹⁾.

- (4) Resulta conveniente prever un control de la procedencia de bovinos pesados machos en el caso de los trozos deshuesados y la metodología que debe seguirse para realizar dicho control, en aras de la armonización, y fijar las sanciones adecuadas en caso de incumplimiento de la condición de la procedencia. También resulta adecuado actualizar el Reglamento (CE) nº 2457/97, con el fin de tener presentes las modificaciones aportadas a la nomenclatura aplicable a las restituciones por exportación de los productos agrícolas prevista por el Reglamento (CEE) nº 3846/87, tal como fue modificado por el Reglamento (CE) nº 2556/2001 ⁽¹²⁾.
- (5) Por razones de claridad, resulta necesario derogar y sustituir el Reglamento (CE) nº 2457/97.
- (6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de vacuno.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

1. El presente Reglamento se aplicará en caso de control físico de la naturaleza y las características del producto, en el sentido de lo dispuesto en la letra a) del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 386/90, en relación con:

- a) la obligación de embalar individualmente cada trozo deshuesado correspondiente a los códigos de productos siguientes:
 - 0201 30 00 9100,
 - 0201 30 00 9120;
- b) la procedencia de bovinos pesados machos en el caso de los trozos deshuesados correspondiente a los códigos de productos siguientes:
 - 0201 30 00 9100,
 - 0201 30 00 9120;

⁽¹⁾ DO L 160 de 26.6.1999, p. 1.

⁽²⁾ DO L 315 de 1.12.2001, p. 29.

⁽³⁾ DO L 42 de 16.2.1990, p. 6.

⁽⁴⁾ DO L 24 de 29.1.1994, p. 2.

⁽⁵⁾ DO L 102 de 17.4.1999, p. 11.

⁽⁶⁾ DO L 308 de 27.11.2001, p. 19.

⁽⁷⁾ DO L 366 de 24.12.1987, p. 1.

⁽⁸⁾ DO L 76 de 19.3.2002, p. 11.

⁽⁹⁾ DO L 224 de 21.9.1995, p. 13.

⁽¹⁰⁾ DO L 325 de 17.12.1999, p. 12.

⁽¹¹⁾ DO L 340 de 11.12.1997, p. 29.

⁽¹²⁾ DO L 348 de 31.12.2001, p. 1.

- c) la observancia del contenido medio mínimo en carne magra de los trozos deshuesados correspondiente a los códigos de productos siguientes:
- 0201 30 00 9100,
 - 0201 30 00 9120,
 - 0201 30 00 9060,
 - 0202 30 90 9200.

2. La denominación de los productos contemplados en el apartado 1 corresponderá a la de la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones por exportación que figuran en el sector 5 del anexo I del Reglamento (CEE) n° 3846/87.

Artículo 2

1. La muestra para el control físico se compondrá de dos cajas enteras tomadas en dos lugares diferentes del lote. La primera caja se destinará a las autoridades encargadas del control; la segunda se mantendrá bajo el control de las autoridades aduaneras en calidad de muestra de reserva.

2. Se entenderá por lote la cantidad de productos por la que se acepte una de las declaraciones siguientes:

- a) la declaración contemplada en el apartado 1 del artículo 5 del Reglamento (CE) n° 800/1999;
- b) la declaración contemplada en el apartado 1 del artículo 26 del Reglamento (CE) n° 800/1999, en la hipótesis mencionada en dicho apartado, únicamente en caso de almacenamiento.

Artículo 3

Con el fin de controlar el cumplimiento de las condiciones indicadas en la letra a) del apartado 1 del artículo 1, las autoridades aduaneras comprobarán si cada uno de los trozos contenidos en la primera caja de la muestra contemplada en el artículo 2 está embalado individualmente y si cada embalaje no contiene más de un trozo. Si no fuere así, se someterá a los mismos exámenes la segunda caja.

En caso de que, sobre el total de las dos cajas, sólo haya un trozo que no esté embalado individualmente o un solo embalaje contenga más de un trozo, y se cumplan todas las demás condiciones relativas a la concesión de la restitución, el lote no se considerará irregular. En caso contrario, se constatará una irregularidad.

Cuando se constate una irregularidad, la restitución debida por el peso del lote se calculará sobre la base de un peso corregido. Este peso se obtendrá aplicando al peso neto declarado un

porcentaje de reducción correspondiente al peso de los trozos no conformes con relación al peso neto total de la muestra.

Artículo 4

Con el fin de controlar el cumplimiento de la condición de procedencia contemplada en la letra b) del apartado 1 del artículo 1, la muestra de análisis estará constituida de uno o dos trozos retirados de forma aleatoria de la primera caja de la muestra contemplada en el artículo 2. Si el análisis da como resultado la presencia de carne distinta de la carne de vacuno procedente de bovinos pesados machos no se concederá restitución alguna por el lote.

El control se realizará conforme a la metodología descrita en el anexo.

Sin perjuicio del incremento de los controles, decidido en caso de presunción de irregularidades, el control se realizará sobre una base aleatoria, que abarcará todas las operaciones de exportación, y deberá realizarse, como mínimo, en un tercio de las operaciones seleccionadas para el control físico.

Artículo 5

Con el fin de controlar el cumplimiento de las condiciones contempladas en la letra c) del apartado 1 del artículo 1, se procederá al picado de todo el contenido de la primera caja de la muestra contemplada en el artículo 2 para obtener una mezcla homogénea. Si esta muestra no respeta el contenido en carne magra establecido, se efectuará la misma operación con el contenido de la segunda caja. Si la media de ambas cajas no respeta el contenido medio en carne magra establecido, no se concederá ninguna restitución por el lote.

Artículo 6

De conformidad con el artículo 68 del Reglamento (CEE) n° 2913/92 del Consejo ⁽¹⁾, y sin perjuicio de las disposiciones del artículo 78 de dicho Reglamento, las tomas de muestras y los controles previstos por el presente Reglamento tendrán lugar en el momento de la inspección de las declaraciones contempladas en el apartado 2 del artículo 2 del presente Reglamento, que hayan sido aceptadas.

Artículo 7

Se deroga el Reglamento (CE) n° 2457/97.

Artículo 8

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de julio de 2002.

Será aplicable a las operaciones por las que se haya aceptado una declaración, contemplada en el apartado 2 del artículo 2, a partir del 1 de julio de 2002.

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

Hecho en Bruselas, el 3 de mayo de 2002.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 302 de 19.10.1992, p. 1.

ANEXO

CONTROL ANALÍTICO DE LA PROCEDENCIA DE BOVINOS PESADOS MACHOS DE DETERMINADOS TROZOS DESHUESADOS DE CARNE**Metodología aplicable para la determinación del sexo en la carne de vacuno**

La metodología aplicable se basa en la reacción en cadena de la polimerasa (RCP) e incluye la toma de muestras, la extracción de ADN, la RCP y la electroforesis en gel.

1. Muestreo y submuestreo

La submuestra deberá extraerse del interior de la pieza de carne facilitada, utilizando un cuchillo estéril (*) (escalpelo o similar). Posteriormente, deberá triturarse dicha muestra con un micromolinillo o cortarse en piezas más pequeñas para garantizar una eficacia de extracción razonable.

Las muestras deben prepararse en un lugar de trabajo distinto del lugar donde se realiza la RCP. La manipulación del material debe realizarse en un entorno que pueda limpiarse fácilmente, preferiblemente en una mesa de trabajo limpia, para garantizar que no se produce ninguna contaminación cruzada con otras muestras.

Para la preparación de la muestra de carne deben utilizarse cuchillas, escalpelos o instrumentos similares estériles (*).

2. Extracción y purificación del ADN

La extracción y purificación del ADN deben llevarse a cabo utilizando procedimientos convencionales ⁽¹⁾, equipos listos para su empleo (con el principio siguiente: solubilización de la muestra de carne en un tampón de lisis que contiene agentes tensoactivos, detergentes y proteinasa K, aplicación de la muestra solubilizada a una resina fijadora de ADN, retirada de los componentes distintos del ADN mediante lavados sucesivos, y, por último, elución del ADN purificado en agua o en un tampón hiposalino), o bien mediante extracción del ADN en una solución de hidróxido de sodio ⁽²⁾.

Es recomendable, pero no obligatorio, controlar la eficacia de la extracción por electroforesis en gel.

Validación: con respecto a cada lote de muestras que deba extraerse, deberá realizarse en paralelo un control de extracción (es decir, sin carne) para demostrar la integridad del procedimiento aplicado.

3. Reacción en cadena de la polimerasa (RCP)

Principio: La RCP es un procedimiento en tres fases (desnaturalización, hibridación de los cebadores, extensión) que debe repetirse aproximadamente entre 25 y 40 veces (número de «ciclos» del método). Los reactivos (tampón de reacción, MgCl₂, desoxinucleótidos, cebadores, ADN-polimerasa termoestable, agua estéril) se mezclan según el método establecido, obteniéndose una mezcla de reacción. Para la preparación de la mezcla de reacción deben utilizarse pipetas especiales. Posteriormente esta mezcla de reacción se añade al molde de ADN (ADN extraído). La reacción se lleva a cabo en un termociclador. Una vez concluida, los productos de la RCP se analizan por electroforesis en gel o se almacenan a 4 °C o a - 20 °C.

El método recomendado ⁽³⁾ por lo que respecta al molde, debe amplificar una secuencia en el interior del locus de amelogenina (gen homólogo) o en el interior de la región ZFX/Y (RCP alelo-específica).

Los cebadores específicos para estos dos tipos de métodos son:

Directo para amelogenina: 5'-CAGCCAAACCTCCCTCTGC-3'

Inverso para amelogenina: 5'-CCCGCTTGGTCTTGCTGTTC-3'

(Emmis, S., and Gallagher, T.F. (1994) *Anim. Genet.* 25: 425-427)

Directo para amelogenina: 5'-AAATTCTCACAGTCCAAG-3'

Inverso para amelogenina: 5'-CAACAGGTAATTTTCCTTAG-3'

(Chen, C. M., Hu, C. L., Wang, C. H., Hung, C. M., Wu, H. K., Choo, K. B., and Cheng, W. T. K. (1999) *Mol. Reprod. Dev.* 54, 209-214)

Directo para ZFX (alelo-específica): 5'-GACAGCTGAACAAGTGTACTG-3'

Inverso para ZFX (alelo-específica): 5'-AATGTCACACTGAATCGCATC-3'

Directo para ZFY (alelo-específica): 5'-GAAGGCCTTCGAATGTGATAAC-3'

Inverso para ZFY (alelo-específica): 5'-CTGACAAAAGGTGGCGATTCA-3'

(Kirkpatrick, B. W., and Monson, R. L. (1993) *J. Reprod. Fertil.* 98: 335-340)

Directo para ZFX: 5'-AGCTGAACAAGGGTACTG-3'

Directo para ZFY: 5'-CAAGCTTACCAGCAAGTCA-3'

Inverso para ZFX/Y: 5'-CCAGTATGGATTCGCATGT-3'

(Zinovieva, N., Palma, G., Müller, M., and Brem G. (1995) *Theriogenology* 43: 265)

(*) Sin contaminar con ADN.

⁽¹⁾ Como se describe en: Sambrook, J., Fritsch, E. F., and Maniatis, T. (eds): *Molecular Cloning*, Cold Spring Harbour Laboratory Press (1989)

⁽²⁾ Como se describe en: Elphinstone, J. G., Hennessey, J., Wilson, J. K., and Stead, D. E. (1996) *Bulletin OEPP/EPP* 26, 663-678

⁽³⁾ Los métodos de RCP distintos del recomendado están supeditados a la aprobación por un laboratorio de referencia designado oficialmente.

Las mezclas de reacción de la RCP deben prepararse en una mesa de trabajo limpia, que será descontaminada con detergentes y rayos UV una vez finalizado el trabajo.

- *Elaboración del método*: tal vez sea necesario modificar ciertos aspectos de los métodos publicados, tales como la composición exacta de la mezcla de reacción (por ejemplo, concentración de $MgCl_2$, concentración de los cebadores), la cantidad de moldes de ADN utilizados, y el programa de temperatura (temperaturas y tiempos). La aparición de productos de amplificación inespecíficos exigirá la optimización (por ejemplo, temperatura de hibridación, concentración de $MgCl_2$, concentración de los cebadores, etc.) para garantizar la exactitud de los resultados.
- *Validación*: el método aplicable en los análisis sistemáticos debe estar correctamente validado. Debe incluirse en cada serie de muestras el análisis de los controles siguientes: control de extracción (sin carne), control negativo de la RCP, y muestras de referencia (carne de vacuno macho y hembra, así como una muestra de carne no bovina). Además, deberá repetirse la validación si se modifican componentes clave del procedimiento, en particular la ADN-polimerasa (diferente suministrador o producto) o cebadores (nuevo lote).
- Se considera indispensable la observancia de *buenas prácticas de laboratorio* como, por ejemplo, una limpieza y descontaminación adecuadas del lugar de trabajo y de los instrumentos utilizados, la división en partes de los cebadores, el uso de pipetas especiales, etc.

4. Análisis de amplicones por electroforesis en gel

Los fragmentos obtenidos tras la RCP (amplicones) deben analizarse mediante electroforesis en gel. Pueden utilizarse geles de agarosa teñidos con bromuro de etidio o geles de poliacrilamida que se tiñen con plata tras la finalización de la separación electroforética. Debe utilizarse en el gel un marcador de peso molecular adecuado para determinar el tamaño aproximado de los amplicones obtenidos.

5. Documentación

Los resultados obtenidos deben documentarse correctamente (imagen del gel, descripción de los resultados, anotación de cualquier resultado inesperado).
