

31987R4160

L 392/46

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

1987.12.31.

A BIZOTTSÁG 4160/87/EGK RENDELETE**(1987. december 29.)****a Kombinált Nomenklatúra bevezetése következményeként a 391/68/EGK és 2764/75/EGK tanácsi rendelet módosításáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a 3985/87/EGK rendelettel ⁽¹⁾ módosított, a vám- és statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendeletre ⁽²⁾ és különösen annak 15. cikke (1) bekezdésének második albekezdésére,tekintettel a legutóbb a 3906/87/EGK rendelettel ⁽³⁾ módosított, a sertéshús piacának közös szervezéséről szóló, 1975. október 29-i 2759/75/EGK tanácsi rendeletre ⁽⁴⁾ és különösen annak 4. cikke (6) bekezdésére,

mivel 1988. január 1-jei hatállyal a Harmonizált Rendszer alapján a 2658/87/EGK rendelet létrehozta az áruk kombinált nomenklatúráját, amely megfelel mind a Közös Vámtarifa, mind a Közösség külkereskedelmi statisztikai követelményeinek;

mivel a legutóbb a 912/71/EGK rendelettel ⁽⁵⁾ módosított, a sertéshús intervenció felvásárlásának részletes szabályainak megállapításáról szóló, 1968. április 1-jei 391/68/EGK bizottsági rendeletet ⁽⁶⁾, és a legutóbb a 1475/86/EGK rendelettel ⁽⁷⁾ módosított, a hasított sertésekre kivetett lefölezés alkotóeleme kiszámítására vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1975. október 29-i 2764/75/EGK tanácsi rendeletet ⁽⁸⁾ alkalmazni kell tenni a Harmonizált Rendszeren alapuló új kombinált nomenklatúra használatára;

mivel az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Sertéshúspiaci Irányítóbizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 391/68/EGK rendelet melléklete helyébe e rendelet melléklete lép.

2. cikk

A 2764/75/EGK rendelet 3a. cikke helyébe a következő rendelkezés lép:

„3a. cikk

A »hasított sertések« alatt olyan házisertés hasított testeket vagy hasított féltesteket kell érteni, melyeket kivéztettek és kiszigereltek, valamint amelyekről a szőrt és a körmöket eltávolították. A hasított féltestet a teljes hasított testből nyerik az összes nyaki, háti, ágyéki és keresztcsigolyának, valamint a szegycsontnak és az ülőfancsontnak az összekötés közepvonalán keresztüli kettéválasztásával. A hasított testek és hasított féltestek lehetnek fejvel, lábakkal, szalonnával, vesékkal, farokkal vagy rekeszizommal együtt, vagy azok nélkül. A hasított féltestek lehetnek gerincvelővel, aggyal vagy nyelvvel, vagy azok nélkül. Kocák hasított testei és hasított féltestei lehetnek csecsekkel (tejmirigyekkel), vagy azok nélkül.”

3. cikk

Ez a rendelet 1988. január 1-jén lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1987. december 29-én.

a Bizottság részéről

Frans ANDRIESEN

alelnök

⁽¹⁾ HL L 376., 1987.12.31., 1. o.
⁽²⁾ HL L 256., 1987.9.7., 1. o.
⁽³⁾ HL L 370., 1987.12.30., 11. o.
⁽⁴⁾ HL L 282., 1975.11.1., 1. o.
⁽⁵⁾ HL L 98., 1971.5.1., 42. o.
⁽⁶⁾ HL L 80., 1968.4.2., 5. o.
⁽⁷⁾ HL L 133., 1986.5.21., 39. o.
⁽⁸⁾ HL L 282., 1975.11.1., 21. o.

MELLÉKLET

„MELLÉKLET

Felvásárolható termékek

1. Hasított testek vagy hasított féltettek, frissen vagy hűtve (a Kombinált Nomenklátúra ex 0203 11 10 vámtarifaszáma):
 - a) olyan állatból, amelyet nem több mint négy nappal korábban vágtak le, és megfelelően kivéztettek;
 - b) a gerinc mentén szimmetrikusan elválasztva;
 - c) fej, pofák, nyak, szalonna, vesék, elülső lábak, farok, lágyék és velő nélkül kínálnak fel.
 2. Oldalas és dagadó, friss vagy hűtött (a Kombinált Nomenklátúra ex 0203 19 15 vámtarifaszáma):
 - a) olyan állatból, amelyet nem több mint nyolc napja vágtak le;
 - b) darabonként legfeljebb 8 kg súlyú;
 - c) legalább nyolc bordát tartalmaz, a lapockából a harmadik és negyedik borda között, derékszögben elvágva;
 - d) »szalonnabőrrel, vagy anélkül«, de lágyék, fedőszalonna vagy csecs nélkül.
 3. Bőr alatti sertézsiradék, frissen vagy hűtve (a Kombinált Nomenklátúra ex 0209 00 11 vámtarifaszáma):
 - a) olyan állatból, melyet nem több mint nyolc napja vágtak le;
 - b) derékszögben elvágva;
 - c) hús nélkül, »szalonnabőrrel vagy anélkül«;
 - d) a hát és a has közötti részből, legalább 2 cm-es vastagsággal és 15 cm-es szélességgel.
 4. Az 1., 2. és 3. pontokban említett termékeknek a vágás idejétől az átvételig hűtve kell lenniük, és az átvételkor belső hőmérsékletük nem haladhatja meg a + 4 °C-ot.”
-