





**REGOLAMENTO (CEE) N. 391/68 DELLA COMMISSIONE**

**del 1° aprile 1968**

**relativo alle modalità di applicazione degli acquisti d'intervento nel settore delle carni suine**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 121/67/CEE del Consiglio, del 13 giugno 1967, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni suine<sup>(1)</sup>, in particolare gli articoli 4, paragrafo 6, 5, paragrafo 3, e 22, secondo comma,

considerando che in virtù degli articoli 4 e 5 del regolamento n. 121/67/CEE debbono essere adottate le modalità di applicazione per quanto concerne gli acquisti di intervento;

considerando che allo scopo di organizzare in modo razionale il regime degli acquisti effettuati dagli organismi d'intervento conviene prevedere criteri di selezione dei centri d'intervento ove si effettuano gli acquisti; che è opportuno definire tali centri in funzione di determinate esigenze tecniche, in modo da assicurare la buona conservazione delle carni;

considerando che per assicurare una certa efficacia degli acquisti conviene prevedere una quantità minima di acquisto, differenziata secondo i prodotti;

considerando che, per assicurare l'uguaglianza di trattamento di coloro che offrono i loro prodotti, conviene definire la nozione del prezzo di acquisto ed il luogo ove si effettua la presa in carico del prodotto da parte dell'organismo di intervento; che tale luogo può, in linea di principio, essere il centro d'intervento al quale il venditore offre di consegnare i suoi prodotti; che bisogna tuttavia lasciare all'organismo d'intervento la possibilità di determinare un altro luogo, qualora la presa in carico nel centro indicato dal venditore sia impossibile;

considerando che la politica d'intervento della Comunità deve essere condotta in condizioni razionali; che è opportuno assicurare a questo scopo che i prodotti acquistati e poi venduti siano conformi ai requisiti previsti dalle direttive sanitarie; che è inoltre opportuno che tali prodotti soddisfino a talune esigenze tecniche e, nella misura in cui si tratti di maiali macellati, che essi siano classificati secondo il regolamento n. 211/67/CEE del Consiglio, del 27 giugno 1967, che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suini<sup>(2)</sup>;

considerando che, per permettere alla Commissione di avere una visuale d'insieme dell'applicazione delle misure d'intervento, conviene prevedere che gli Stati membri le comunichino i dati relativi a queste misure;

considerando che le misure previste nel presente regolamento sono conformi al parere del Comitato di gestione per la carne suina,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

1. I centri d'intervento sono determinati dagli Stati membri in modo che venga assicurata l'efficacia delle misure d'intervento e che le operazioni di presa in carico e di congelazione possano essere effettuate in condizioni tecniche soddisfacenti.

2. ►**M2** Gli Stati membri adottano tutte le misure idonee ad assicurare la buona conservazione dei prodotti ammassati. La temperatura di congelamento deve essere uguale o inferiore a meno 30° Celsius per

<sup>(1)</sup> GU n. 117 del 19. 6. 1967, pag. 2283/67.

<sup>(2)</sup> GU n. 135 del 30. 6. 1967, pag. 2872/67.

**▼B**

permettere di ottenere una temperatura al centro della massa uguale o inferiore a meno 15° Celsius. La temperatura di conservazione in ammasso deve essere uguale o inferiore a meno 20° Celsius.

I suini macellati, in carcasse o mezzene, sono imballati, dopo congelazione, in polietilene, idoneo all'imballaggio di prodotti alimentari, di 0,05 mm di spessore ed in sacchi di cotone (stockinettes).

Le pancette (ventresche) ed il lardo sono imballati, dopo congelazione, in polietilene, idoneo all'imballaggio di prodotti alimentari, di 0,05 mm di spessore. ◀

*Articolo 2*

La quantità minima di consegna è di:

- a) 1 tonnellata per quanto concerne le carcasse o mezzene,
- b) 0,5 tonnellate per quanto concerne la pancetta (ventresca),
- c) 0,5 tonnellate per quanto concerne il lardo.

*Articolo 3*

Il prezzo d'acquisto s'intende franco frigorifero del centro d'intervento; le spese di scarico sono a carico del venditore.

*Articolo 4*

1. L'offerta di vendita deve essere indirizzata all'organismo d'intervento, precisando il centro d'intervento al quale il venditore ha l'intenzione di consegnare il prodotto. L'offerta deve indicare il luogo dove si trova il prodotto al momento dell'offerta.

2. L'organismo d'intervento fissa la data di apertura dei centri d'intervento.

3. Qualora la presa in carico non possa aver luogo nel centro d'intervento di cui al paragrafo 1, l'organismo d'intervento determina il luogo della presa in carico del prodotto fra i tre centri d'intervento più vicini al luogo in cui si trova il prodotto al momento dell'offerta.

*Articolo 5*

1. ►**M1** Possono essere acquistati solo prodotti:

a) che corrispondono alle disposizioni della direttiva del Consiglio del 26 giugno 1964, relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche<sup>(1)</sup>, modificata per ultimo dalla direttiva del Consiglio, del 6 ottobre 1969<sup>(2)</sup>, in particolare gli articoli 3 e 4,

b) che soddisfano le esigenze definite in allegato, e

c) che sono classificati, per quanto si tratti di suini macellati in carcasse o mezzene, secondo il regolamento (CEE) n. 2108/70 del Consiglio, del 30 ottobre 1970, che determina lo schema comunitario delle carcasse di suino<sup>(3)</sup>. ◀

2. Non possono essere acquistati i prodotti che:

a) hanno caratteristiche che li rendono inadatti all'ammasso o all'ulteriore utilizzo;

b) provengono dalla macellazione di scrofe o verri;

c) non provengono da suini originari della Comunità;

**▼M4**

d) oppure hanno un tenore di radioattività superiore ai livelli massimi ammissibili prescritti dalla regolamentazione comunitaria. I livelli

<sup>(1)</sup> GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.

<sup>(2)</sup> GU n. L 256 dell'11. 10. 1969, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU n. L 234 del 23. 10. 1970, pag. 1.

**▼M4**

applicabili ai prodotti d'origine comunitaria contaminati in seguito all'incidente alla centrale nucleare di Cernobil sono quelli fissati dall'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 3955/87 del Consiglio<sup>(1)</sup>. Il controllo del livello di contaminazione radioattiva del prodotto si effettua solo se la situazione lo esige e per il periodo necessario. In caso di necessità, la durata e la portata delle misure di controllo sono stabilite secondo la procedura prevista all'articolo 24 del regolamento (CEE) n. 2759/75.

**▼B**

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le disposizioni adottate per l'applicazione del presente articolo.

*Articolo 6*

Gli Stati membri comunicano alla Commissione, al più tardi al momento dell'inizio degli acquisti dei prodotti, i centri d'intervento e la loro capacità di congelamento e di stoccaggio.

Essi comunicano senza indugio ogni modifica successiva.

*Articolo 7***▼M1**

1. Gli Stati membri comunicano a mezzo telex, ogni settimana, alla Commissione, le informazioni seguenti, relative alle operazioni di acquisto della settimana precedente:

- a) prodotti, qualità e quantità acquistate,
- b) prezzi pagati per i diversi prodotti e qualità.

2. Gli Stati membri comunicano al più presto possibile alla Commissione i prodotti e le quantità ammassate esistenti alla fine di ogni mese come pure l'indirizzo del luogo d'ammasso.

**▼B**

3. Il funzionamento del sistema di intervento fa l'oggetto di un esame periodico in applicazione dell'articolo 25 del regolamento n. 121/67/CEE.

*Articolo 8*

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

<sup>(1)</sup> GU n. L 371 del 30. 12. 1987, pag. 14.

▼ **M3***ALLEGATO***Prodotti che sono oggetto di acquisto**

1. Carcasse o mezzene, fresche o refrigerate (sottovoce ex 0203 11 10 della nomenclatura combinata):
  - a) provenienti da animali macellati da 4 giorni al massimo ed opportunamente dissanguati;
  - b) separate in parti simmetriche secondo un piano verticale corrispondente alla colonna vertebrale;
  - c) presentate senza testa, guance, gola, sugna, rognoni, zampe anteriori, coda, giogaia e midollo spinale.
2. Pancette (ventresche), fresche o refrigerate (sottovoce ex 0203 19 15 della nomenclatura combinata):
  - a) a proveniente da animali macellati da 8 giorni al massimo;
  - b) di peso massimo di 8 kg al pezzo;
  - c) con almeno 8 costole e tagliata dalla spalla in angolo retto fra la terza e quarta costola e presentata senza giogaia, senza fiori di grasso né mammelle.
3. Lardo, fresco o refrigerato (sottovoce ex 0209 00 11 della nomenclatura combinata):
  - a) proveniente da animali macellati da 8 giorni al massimo;
  - b) tagliato secondo un angolo retto;
  - c) presentato con o senza cotenna, ma senza infiltrazioni carnose;
  - d) di spessore minimo di 2 cm e di larghezza minima di 15 cm fra il dorso e la pancetta.
4. I prodotti di cui ai punti 1, 2 e 3 debbono essere stati refrigerati subito dopo la macellazione fino al momento della presa in carico; a questo momento la loro temperatura interna non può essere superiore a + 4 °C