

REGOLAMENTO (CEE) N. 4160/87 DELLA COMMISSIONE
del 29 dicembre 1987

che modifica i regolamenti (CEE) n. 391/68 e (CEE) n. 2764/75 relativi alle carni suine a seguito dell'introduzione della nomenclature combinata

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune (*), modificato dal regolamento (CEE) n. 3985/87 (*) in particolare l'articolo 15, paragrafo 1, secondo comma,

visto il regolamento (CEE) n. 2759/75 del Consiglio, del 29 ottobre 1975, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni suine (*), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3906/87 (*), in particolare l'articolo 4, paragrafo 6,

considerando che, a decorrere dal 1° gennaio 1988, con regolamento (CEE) n. 2658/87 è stata istituita una nomenclatura combinata delle merci, in base alla nomenclatura del sistema armonizzato, rispondente nel contempo alle esigenze della tariffa doganale comune e delle statistiche del commercio estero della Comunità;

considerando che occorre adattare in funzione della nuova nomenclatura combinata, basata sul sistema armonizzato, il regolamento (CEE) n. 391/68 della Commissione, del 1° aprile 1968, relativo alla modalità di applicazione degli acquisti d'intervento nel settore delle carni suine (*), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 912/71 (*), nonché il regolamento (CEE) n. 2764/75 del Consiglio, del 2 ottobre 1975, che determina le norme per il calcolo di un elemento del prelievo applicabile ai

suini macellati (*), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1475/86 (*);

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni suine,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato del regolamento (CEE) n. 391/68 è sostituito dall'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Il testo dell'articolo 3 bis del regolamento (CEE) n. 2764/75 è sostituito dal testo seguente:

«Articolo 3 bis

Sono considerati come "suini macellati" le carcasse o mezzene di animali della specie suina domestica, disanguate e svuotate, dopo l'eliminazione delle setole e delle unghie. Le mezzene sono ottenute da una separazione della carcassa intera passante per il centro di ciascuna vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale e per il centro dello sterno e della sinfisi ischiopubica. Le carcasse o mezzene possono essere presentate con o senza la testa, le zampe, la sugna, i rognoni, la coda o il diaframma. Le mezzene possono essere presentate con o senza il midollo spinale, il cervello e la lingua. Le carcasse e mezzene di scrofe possono essere presentate con o senza le mammelle».

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 1988.

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

Fatto a Bruxelles, il 29 dicembre 1987.

Per la Commissione

Frans ANDRIESEN

Vicepresidente

(*) GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.

(*) GU n. L 376 del 31. 12. 1987, pag. 1.

(*) GU n. L 282 del 1. 11. 1975, pag. 1.

(*) GU n. L 370 del 30. 12. 1987, pag. 11.

(*) GU n. L 80 del 2. 4. 1968, pag. 5.

(*) GU n. L 98 dell'1. 5. 1971, pag. 42.

(*) GU n. L 282 dell'1. 11. 1975, pag. 21.

(*) GU n. L 133 del 21. 5. 1986, pag. 39.

*ALLEGATO**«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».
-