

31987R4160

L 392/46

EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS

1987 12 31

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 4160/87**1987 m. gruodžio 29 d.****iš dalies keičiantis Tarybos reglamentus (EEB) Nr. 391/68 ir Nr. 2764/75 dėl Kombinuotosios nomenklatūros įvedimo**

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1987 m. liepos 23 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2658/87 dėl tarifų ir statistikos prekių nomenklatūros bei dėl Bendrojo muitų tarifo ⁽¹⁾ su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3985/87 ⁽²⁾, ypač į jo 15 straipsnio 1 dalies antrąją pastraipą,atsižvelgdama į 1975 m. spalio 29 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2759/75 dėl bendro kiaulienos rinkos organizavimo ⁽³⁾ su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3906/87 ⁽⁴⁾, ypač į jo 4 straipsnio 6 dalį,

kadangi 1988 m. sausio 1 d. įsigaliojančiu Reglamentu (EEB) Nr. 2658/87, remiantis Suderintąja sistema, įtvirtinta Kombinuotoji prekių nomenklatūra, atitinkanti tiek Bendrojo muitų tarifo, tiek Bendrijos išorės prekybos statistikos reikalavimus;

kadangi 1968 m. balandžio 1 d. Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 391/68, nustatantis išsamias intervencinio kiaulienos supirkimo taisykles ⁽⁵⁾, su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 912/71 ⁽⁶⁾, ir 1975 m. spalio 29 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2764/75, nustatantis mokesčio už kiaulienos skerdenas komponento apskaičiavimo taisykles ⁽⁷⁾, su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1475/86 ⁽⁸⁾, turi būti patikslinti, atsižvelgiant į naujos Kombinuotosios nomenklatūros, paremtos Suderintąja sistema, taikymą;

kadangi šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Kiaulienos vadybos komiteto nuomonę,

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1987 m. gruodžio 29 d.

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EEB) Nr. 391/68 priedas pakeičiamas šio reglamento priedu.

2 straipsnis

Reglamento (EEB) Nr. 2764/75 3a straipsnis pakeičiamas taip:

„3a straipsnis

„Kiaulienos skerdenos“ – paskerstų naminių kiaulių skerdenos be kraujo, išdarinėtos, su pašalintais šeriais ir kanopomis. Skerdenų pusės gaunamos perkirtus skerdeną per kiekvieno kaklo, sprando, nugaros, juosmens ir kryžkaulio slankstelio vidurį, taip pat per krūtinkaulio ir gaktikaulio vidurį. Skerdenos ir skerdenų pusės gali būti su galvomis arba be galvų, su kulniukais, inkstų taukais, inkstais, uodegomis, diafragmomis arba be jų. Skerdenų pusės gali būti su nugarkaulio smegenimis, galvos smegenimis, liežuviais arba be jų. Paršavedžių skerdenos arba skerdenų pusės gali būti su paūdrėmis (pieno liaukomis) arba be jų.“

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja 1988 m. sausio 1 d.

Komisijos vardu

Frans ANDRIESEN

Pirmininko pavaduotojas

⁽¹⁾ OL L 256, 1987 9 7, p. 1.⁽²⁾ OL L 376, 1987 12 31, p. 1.⁽³⁾ OL L 282, 1975 11 1, p. 1.⁽⁴⁾ OL L 370, 1987 12 30, p. 11.⁽⁵⁾ OL L 80, 1968 4 2, p. 5.⁽⁶⁾ OL L 98, 1971 5 1, p. 42.⁽⁷⁾ OL L 282, 1975 11 1, p. 21.⁽⁸⁾ OL L 133, 1986 5 21, p. 39.

PRIEDAS

„PRIEDAS

Produktai, kurie gali būti perkami

1. Skerdenos arba skerdenų pusės, šviežios arba atšaldytos (Kombinuotosios nomenklatūros subpozicija ex 0203 11 10):
 - a) ne anksčiau kaip prieš keturias dienas paskerstų gyvulių, kurių kraujas yra tinkamai nuleistas;
 - b) simetriškai perkirstos per nugarkaulį;
 - c) pateiktos be galvos, pažandžių, sprandų, inkstų taukų, inkstų, priekinių galūnių, uodegos, šoninės ir kaulų čiulpų.
 2. Papilvės (sluoksniuotieji lašiniai), šviežios arba atšaldytos (Kombinuotosios nomenklatūros subpozicija ex 0203 19 15):
 - a) gyvulių, paskerstų ne anksčiau kaip prieš aštuonias dienas;
 - b) sveriančios ne daugiau kaip 8 kg (vienas gabalas);
 - c) turinčios bent aštuonis šonkaulius ir nukirstos stačiu kampu nuo mentės tarp trečiojo ir ketvirtojo šonkaulio;
 - d) pateiktos „su oda arba be jos“, bet be šoninės, išorinių kiaulienos riebalų ar spenių.
 3. Poodiniai kiaulienos riebalai, švieži arba atšaldyti (Kombinuotosios nomenklatūros subpozicija ex 0209 00 11):
 - a) gyvulių, paskerstų ne anksčiau kaip prieš aštuonias dienas;
 - b) sukapti stačiu kampu;
 - c) pateikti „su oda arba be jos“, be raumenų;
 - d) tarp nugaros ir papilvės, ne plonesni kaip 2 cm ir ne siauresni kaip 15 cm.
 4. 1, 2 ir 3 punktuose minėti produktai turi būti saugomi atšaldyti nuo paskerdimo iki perėmimo, o perimant jų vidaus temperatūra neturi būti aukštesnė kaip + 4 °C.“
-