

Dokument ten służy wyłącznie do celów dokumentacyjnych i instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego zawartość

► **B**

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 391/68

z dnia 1 kwietnia 1968 r.

ustalające szczegółowe zasady skupu interwencyjnego wieprzowiny

(Dz.U. L 80 z 2.4.1968, str. 5)

zmienione przez:

	Dziennik Urzędowy		
	nr	strona	data
► M1 Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2665/70 z dnia 29 grudnia 1970 r.	L 284	55	30.12.1970
► M2 Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 912/71 z dnia 30 kwietnia 1971 r.	L 98	42	1.5.1971
► M3 Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 4160/87 z dnia 29 grudnia 1987 r.	L 392	46	31.12.1987
► M4 Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 3498/88 z dnia 9 listopada 1988 r.	L 306	32	11.11.1988



ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 391/68

z dnia 1 kwietnia 1968 r.

ustalające szczegółowe zasady skupu interwencyjnego wieprzowiny

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 121/67 z 13 czerwca 1967 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wieprzowiny ⁽¹⁾, a zwłaszcza jego art. 4 ust. 6 i art. 5 ust. 3 oraz drugi akapit art. 22;

a także mając na uwadze co następuje:

w myśl art. 4 i 5 rozporządzenia (EWG) nr 121/67 należy uchwalić szczegółowe zasady jego stosowania w odniesieniu do skupu prowadzonego przez agencje interwencyjne;

mając na celu zorganizowanie efektywnego skupu przez agencje interwencyjne należy ustalić kryteria doboru ośrodków interwencyjnych pod kątem skupu; wybór takich ośrodków powinien być determinowany pewnymi technicznymi wymaganiami zapewniającymi prawidłowe przechowywanie mięsa w niskiej temperaturze;

w celu zapewnienia racjonalnej efektywności skupu należy ustalić minimalną ilość produktu objętego skupem, której wielkość zmienia się w zależności od produktu;

aby zapewnić jednakowe traktowanie oferujących swoje produkty, należy określić cenę skupu i miejsce przejmowania produktu przez agencję interwencyjną; miejscem tym może być zasadniczo ośrodek skupu, do którego sprzedający zamierza dostarczyć swoje produkty; należy pozostawić w gestii agencji interwencyjnej wyznaczenie innego miejsca, jeżeli przejęcie przez sprzedającego w ośrodku nie jest możliwe;

polityka interwencyjna Wspólnoty musi być kontynuowana w sposób efektywny; w związku z tym zalecane jest upewnienie się, że produkt skupiony, a następnie zagospodarowany, spełnia wymagania ustalone w dyrektywach na temat ochrony zdrowia; ponadto zalecane jest, aby produkty takie spełniały pewne wymagania techniczne, a jeżeli chodzi o tusze wieprzowe, aby były one klasyfikowane według rozporządzenia Komisji (EWG) nr 211/67 z 27 czerwca 1967 r. ustalającego wspólną skalę klasyfikacji tusz wieprzowych ⁽²⁾;

w celu umożliwienia Komisji ogólnego wglądu w stosowanie instrumentów interwencyjnych należy powziąć postanowienie, że Państwa Członkowskie informują Komisję w sposób ciągły o szczegółach odnoszących się do takich instrumentów;

instrumenty przewidziane niniejszym rozporządzeniem są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wieprzowiny;

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Ośrodki interwencyjne są wybierane przez Państwa Członkowskie w celu zapewnienia efektywności instrumentów skupu i aby przejmowanie i zamrażanie przebiegały we właściwych warunkach technicznych.

2. ►**M1** Państwa Członkowskie przyjmują wszelkie środki w celu zapewnienia właściwej konserwacji składowanych produktów. Temperatura zamrażania musi być niższa niż minus 30 °C, co pozwoli osiągnąć maksymalną temperaturę wewnętrzną mięsa niższą niż minus 15 °C. Temperatura składowania musi być niższa niż minus 20 °C.

⁽¹⁾ Dz.U. 117 z 19.6.1967, str. 2283/67.

⁽²⁾ Dz.U. 135 z 30.6.1967, str. 2872/67.

▼ **B**

Tusze lub półtusze wieprzowe zostają opakowane po zamrożeniu w folię polietylenową o grubości 0,05 mm, właściwą do pakowania produktów spożywczych, oraz w siatki bawełniane (stockinettes).

Boczek (chudy) i słonina zostają pakowane po zamrożeniu w folię polietylenową o grubości 0,05 mm, właściwą do pakowania środków spożywczych. ◀

Artykuł 2

Minimalna wielkość dostawy wynosi:

- a) 1 tona metryczna tusz lub półtusze;
- b) 0,5 tony metrycznej mostków wieprzowych (bekon boczowy);
- c) 0,5 tony metrycznej nietłoczonego tłuszczu wieprzowego.

Artykuł 3

Cena skupu jest ceną *franco* chłodnia ośrodka skupu interwencyjnego, koszty wyładunku ponosi sprzedający.

Artykuł 4

1. Przy składaniu oferty sprzedaży agencji interwencyjnej sprzedający musi określić ośrodek interwencyjny, do którego chce dostarczyć produkt, oraz miejsce składowania produktu w momencie składania oferty.

2. Agencja interwencyjna ustala termin przejęcia.

3. Jeżeli produkt nie może być przejęty w ośrodku interwencyjnym wspomnianym w ust. 1, agencja interwencyjna wybiera spośród trzech ośrodków interwencyjnych położonych najbliżej miejsca składowania produktu w momencie składania oferty ten, w którym produkt może być przejęty.

Artykuł 5

1. ► **M1** Skupowane mogą być jedynie produkty, które:

- a) są zgodne z przepisami dyrektywy Rady z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych dotyczących handlu wewnątrz-wspólnotowego świeżym mięsem ⁽¹⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą Rady z dnia 6 października 1969 r. ⁽²⁾, w szczególności jej art. 3 i 4,
- b) spełniają wymogi określone w załączniku, i
- c) są zaklasyfikowane, w zakresie w jakim to dotyczy tusz i półtusze wieprzowych, zgodnie z rozporządzeniem (EWG) Rady nr 2108/70 z dnia 30 października 1970 r. określającym wspólnotową skalę klasyfikacji tusz wieprzowych ⁽³⁾. ◀

2. Nie wolno prowadzić skupu następujących produktów:

- a) nienadających się do przechowywania lub późniejszego wykorzystania na skutek swoich właściwości;
- b) pozyskanych podczas uboju loch lub knurów;
- c) niepozyskanych z trzody pochodzącej z obszaru Wspólnoty;

▼ **M4**

d) przekraczających najwyższe dopuszczalne poziomy radioaktywności dozwolone na mocy rozporządzeń Wspólnoty. Poziomy stosowane do produktów pochodzenia wspólnotowego, skażonych wskutek wypadku w elektrowni jądrowej w Czarnobyli, są ustalone w art. 3 rozporządzenia Rady (EWG) nr 3955/87 ⁽⁴⁾ Kontrolę poziomu skażenia radioaktywnego w produkcie przeprowadza się jedynie wtedy, gdy wymaga tego sytuacja i w niezbędnym do tego okresie. W razie potrzeby czas trwania i zakres kontroli określa się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 24 rozporządzenia (EWG) nr 2759/75.

⁽¹⁾ Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.

⁽²⁾ Dz.U. L 256 z 11.10.1969, str. 1.

⁽³⁾ Dz.U. L 234 z 23.10.1970, str. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 371 z 30.12.1987, str. 14.

▼B

3. Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o przepisach uchwalonych w ramach zastosowania niniejszego artykułu.

Artykuł 6

Najpóźniej po dokonaniu skupu produktów Państwa Członkowskie powiadamiają Komisję o ośrodkach interwencyjnych i ich możliwościach mrożenia i przechowywania.

Komisja jest informowana bezzwłocznie o wszelkich zmianach.

*Artykuł 7***▼M1**

1. Państwa Członkowskie co tydzień przekazują Komisji telexem następujące informacje dotyczące transakcji skupu z poprzedniego tygodnia:

- a) rodzaje produktów, ich jakość i zakupione ilości,
- b) ceny płacone za każdy produkt i jakość.

2. Państwa Członkowskie jak najszybciej informują Komisję o produktach i ich składowanych ilościach na koniec każdego miesiąca oraz podają adres miejsca ich składowania.

▼B

3. Funkcjonowanie systemu skupu interwencyjnego jest okresowo poddawane analizie w ramach postanowień art. 25 rozporządzenia (EWG) nr 121/67.

Artykuł 8

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie obowiązuje w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

▼ **M3***ZALĄCZNIK***Produkty, które mogą być objęte skupem**

1. Tusze lub półtusze, świeże lub schłodzone (podpozycja ex 0203 11 10 Nomenklatury Scalonej):
 - a) pochodzące od zwierząt ubitych nie więcej niż 4 dni wcześniej i wykrawionych;
 - b) podzielone symetrycznie wzdłuż kręgosłupa;
 - c) oferowane bez głowy, podgardła, sadła, nerek, racic przednich, ogona, boku i rdzenia kręgowego.
2. Boczek (chudy) świeży lub schłodzony (podpozycja ex 0203 19 15 Nomenklatury Scalonej):
 - a) pochodzący od zwierząt poddanych ubojowi nie więcej niż 8 dni wcześniej;
 - b) o maksymalnej wadze nie przekraczającej 8 kg na kawałek;
 - c) mający co najmniej 8 żeber i uciętych od łopatki pod kątem prostym między trzecim i czwartym żebrzem,
 - d) oferowany „ze skórą lub bez” lecz bez części bocznej, bez śladów tłuszczu, bez wymion.
3. Podskórny tłuszcz wieprzowy świeży lub schłodzony (podpozycja ex 0209 00 11 Nomenklatury Scalonej):
 - a) pochodzący od zwierząt poddanych ubojowi nie więcej niż 8 dni wcześniej;
 - b) cięty pod kątem prostym;
 - c) oferowany „ze skórą lub bez”, ale bez mięsa;
 - d) o minimalnej grubości 2 cm i minimalnej grubości między grzbietem i częścią przednią 15 cm.
4. Produkty określone w pkt 1, 2 i 3 muszą być schładzane od momentu uboju aż do momentu ich przejęcia, przy czym w momencie przejęcia ich temperatura wewnętrzna nie może przekraczać 4 °C.