REGOLAMENTO (CEE) N. 1811/84 DELLA COMMISSIONE

del 28 giugno 1984

che modifica il regolamento (CEE) n. 2226/78, recante modalità di applicazione delle misure d'intervento nel settore delle carni bovine

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine (1), modificato da ultimo dall'atto di adesione della Grecia, in particolare l'articolo 6, paragrafo 5, lettera d),

considerando che l'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 2226/78 della Commissione (2), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 941/84 (3), stabilisce i requisiti che devono possedere i prodotti acquistati dagli organismi d'intervento ;

considerando che, con regolamento (CEE) n. 869/84 (4), il Consiglio ha deciso, a titolo sperimentale e per un periodo di tre anni, che l'applicazione delle misure d'intervento venga effettuata sulla base della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di bovini adulti, istituita dal regolamento (CEE) n. 1208/81 del Consiglio (5) ;

considerando che è pertanto opportuno determinare le nuove condizioni in materia di classificazione, identificazione e bollatura cui le carni devono rispondere per poter essere acquistate dagli organismi d'intervento ;

considerando che, per quanto riguarda la definizione dei prodotti e la presentazione delle carcasse e delle mezzene, è d'uopo, per maggiore precisione e chiarezza, integrare nel regolamento (CEE) n. 2226/78 talune disposizioni specifiche, emanate in materia dal regolamento (CEE) n. 1208/81 ;

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

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Il regolamento (CEE) n. 2226/78 è modificato come segue :

1. Il testo dell'articolo 6 è sostituito dal seguente :

« *Articolo 6*

1. Possono essere acquistati soltanto prodotti :

a) che, trattandosi di animali vivi, corrispondano alle disposizioni della direttiva 64/432/CEE ;

b) che, trattandosi di carni, corrispondano alle disposizioni della direttiva 64/433/CEE ;

c) che non posseggano caratteristiche tali da renderli inadatti all'ammasso o alla successiva utilizzazione ;

d) che siano originari della Comunità ai sensi dell'articolo 4 del regolamento (CEE) n. 802/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo alla definizione comune della nozione di origine delle merci (1).

2. Per quanto riguarda le carni, possono inoltre essere acquistate soltanto carni :

a) che non siano ottenute da animali macellati con provvedimento d'urgenza ;

b) che posseggano i requisiti di cui all'allegato II ;

c) che siano classificate conformemente alla tabella comunitaria di classificazione prevista dal regolamento (CEE) n. 1208/81 ; gli organismi d'intervento non possono modificare la classificazione dei prodotti offerti ;

d) che siano identificate con un marchio che ne indichi la categoria, le classi di conformazione e lo stato d'ingrassamento. Il marchio deve essere apposto sulle carni mediante bollatura con un inchiostro non tossico, indelebile e inalterabile, ottenuto mediante un procedimento riconosciuto dalle autorità nazionali competenti ; le lettere e i numeri devono avere almeno due centimetri di altezza. I marchi sono apposti sui quarti posteriori (nella parte superiore del lato esterno) e sui quarti posteriori (nella parte superiore del lato esterno) e sui quarti anteriori (all'altezza della spalla) ;

e) ai fini dell'applicazione della lettera d), la lettera A indica la categoria di carcasse di giovani animali maschi non castrati definita all'articolo 3, paragrafo 1, primo trattino, del regolamento (CEE) n. 1208/81, mentre la lettera C indica la categoria di carcasse di animali maschi castrati definita al terzo trattino del medesimo paragrafo.

(1) GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 1. »

2. L'articolo 6 bis è abrogato.

3. L'allegato II è sostituito dall'allegato del presente regolamento.

(1) GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 24.
(2) GU n. L 261 del 26. 9. 1978, pag. 5.
(3) GU n. L 96 del 6. 4. 1984, pag. 23.
(4) GU n. L 90 dell'1. 4. 1984, pag. 32.
(5) GU n. L 123 del 7. 5. 1981, pag. 3.

4. L'allegato III è modificato come segue :

a) per la Francia : la sigla « ONIBEV » è sostituita dalla sigla « OFIVAL » ;

b) viene inserita la dicitura seguente :

« ΕΛΛΑΔΑ :
Κτηνοτροφική
οδός Βηλαρά 2
Αθήνα 10437
τηλ. 5 24 89 38, τέλεξ 221 683 ».

Articolo 2

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

L'articolo 1, punti 1 e 2 è applicabile a decorrere dal 1° novembre 1984.

L'articolo 1, punti 3 e 4 è applicabile a decorrere dal 1° luglio 1984.

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

Fatto a Bruxelles, il 28 giugno 1984.

Per la Commissione

Poul DALSAGER

Membro della Commissione

ALLEGATO

« ALLEGATO II

1. Carni di bovini adulti, fresche o refrigerate (sottovoce 02.01 A II a) della tariffa doganale comune) presentate in forma di carcasse, mezzene o quarti anteriori e quarti posteriori provenienti da animali macellati da non oltre 6 giorni.

2. Ai sensi del presente regolamento sono considerate :

   a) carcasse : il corpo intero dell'animale macellato, dopo le operazioni di dissanguamento, svisceramento o scuoiamento, presentate :
      — senza testa e senza zampe : la testa è separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide ; le zampe sono sezionate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche ;
      — senza gli organi contenuti nelle cavità toracica e addominale, senza rognoni, grasso di rognone e grasso di bacino ;
      — senza gli organi sessuali e muscoli aderenti, senza mammelle e grasso mammario ;
      — senza piccione né corata ;
      — senza coda ;
      — senza midollo spinale ;
      — senza grasso scrotale ;
      — senza corona del contrógirello ;
      — senza solco iugulare (vena grassa) ;
      — il collo deve essere tagliato conformemente alle prescrizioni veterinarie ;

   b) mezzene : il prodotto ottenuto dalla separazione della carcassa definita alla lettera a) secondo piano di simmetria che passa per il centro di ciascuna vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale e per il centro dello sterno e della sinfisi iscio-pubica.

   c) quarti anteriori :
      — taglio della carcassa dopo prosciugamento ;
      — taglio diritto a 10 o a 8 costole, oppure
      — taglio a 5 o a 8 costole, il pancettone fa parte del quarto anteriore ;

   d) quarti posteriori :
      — taglio della carcassa dopo prosciugamento ;
      — taglio diritto a 3 o a 5 costole, oppure
      — taglio a 5 o a 8 costole, detto « pistola ».

3. I prodotti di cui al paragrafo 1 devono provenire da carcasse ben dissanguate, correttamente scuoiate e che non presentino né raschiamenti o escissioni, né tracce superficiali di sangue, né ecchimosi o ematomi, né raschiamenti di grassi superficiali. La pleura deve essere intatta.

4. I prodotti di cui al paragrafo 2, lettere c) e d), devono provenire da carcasse o mezzene che rispondano alle condizioni definite al paragrafo 2, lettere a) e b).

5. I prodotti di cui al paragrafo 1 devono essere refrigerati subito dopo la macellazione per almeno 24 ore, in modo da presentare, al termine del periodo di refrigerazione, una temperatura interna non superiore a + 7 gradi Celsius. Tale temperatura deve restare costante sino al momento della presa in consegna ».