384R1811

Nº L 170/36 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 29. 6. 84

REGULAMENTO (CEE) Nº 1811/84 DA COMISSÃO

de 28 de Junho de 1984

que modifica o Regulamento (CEE) nº 2226/78 relativo às modalidades de aplicação das medidas de intervenção no sector da carne de bovino

A COMMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 805/68 do Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de bovino (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão da Grécia e, nomeadamente, o nº 5, alínea d) do seu artigo 6º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2226/78 da Comissão (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 941/83 (2), enuncia, no seu artigo 6º, as exigências a que devem satisfazer os produtos comprados pelos organismos de intervenção;

Considerando que, pelo Regulamento (CEE) nº 869/84 (3), o Conselho decidiu, a título experimental e por um período de três anos, que a aplicação das medidas de intervenção fosse efectuada com base na Tabela Comunitária de Classificação de Carcaças de Bovinos Adultos estabelecida pelo Regulamento (CEE) nº 1208/81 do Conselho (4);

Considerando que convém, por consequência, determinar as novas exigências, em matéria de classificação, identificação e marcação, a que devem satisfazer as carnes para serem compradas pelos organismos de intervenção;

Considerando que, no que respeita à definição dos produtos e à apresentação das carcaças e meias carcaças, convém, num espírito de rigor e clareza, retomar no Regulamento (CEE) nº 2226/78 certas disposições específicas adoptadas sobre a matéria no Regulamento (CEE) nº 1208/81 acima referido;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão de acordo com o parecer do Comité de Gestão de Carne de Bovino,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O Regulamento (CEE) nº 2226/78 é alterado como se segue:

1) O texto do artigo 6º passa a ter a seguinte redacção:

«Artigo 6º

1. Só podem ser adquiridos produtos:

a) Que, satisfaçam o disposto na Directiva 64/432/CEE, no que se refere à compra de animais vivos;

b) Que satisfaçam o disposto na Directiva 64/433/CEE, no que se refere à compra de carnes;

c) Que não tenham características que os tornem impróprios para armazenagem ou utilização posterior;

d) Que sejam originários da Comunidade, na acepção do artigo 4º do Regulamento (CEE) nº 802/68 do Conselho, de 27 de Junho de 1968, relativo à definição comum de noção de origem das mercadorias (1).

2. Além disso, tratando-se de carnes, só podem ser compradas as que:

a) Não provenham de animais abatidos de emergência;

b) Satisfaçam as exigências definidas no Anexo II;

c) Estejam classificadas em conformidade com a Tabela Comunitária de classificação prevista no Regulamento (CEE) nº 1208/81; os organismos de intervenção não podem alterar a classificação dos produtos oferecidos;

d) Estejam identificadas por uma marcação que indique a categoria, as classes de conformação e o estádio de engorda. Esta marcação deve ter sido efectuada por carimbagem com tinta não tóxica, indelével e inalterável, segundo um processo aprovado pelas autoridades nacionais competentes; as letras e os algarismos deverão ter, pelo menos, dois centímetros de altura. As marcas serão apostas nos quartos traseiros, na parte superior da face externa, e nos quartos dianteiros ao nível da espádua;

e) Para aplicação do disposto na alínea d), a letra A designa a categoria de carcaças de animais jovens, machos, não castrados, definida no nº 1, primeiro travessão, do artigo 3º do Regulamento (CEE)

(1) JO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 24.
(2) JO nº L 261 de 26. 9. 1978, p. 5.
(3) JO nº L 96 de 6. 4. 1984, p. 23.
(4) JO nº L 90 de 1. 4. 1984, p. 32.
(5) JO nº L 123 de 7. 5. 1981, p. 3.

(1) JO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 1.»

nº 1208/81 e a letra C designa a categoria de carcaças de animais machos castrados definida no terceiro travessão do mesmo número.

2) É revogado o artigo 6º *A*.

3) O Anexo II é substituído pelo anexo ao presente regulamento.

4) O Anexo III é alterado como se segue:

a) Para a França: o termo «ONIBEV» é substituído por «OFIVAL»;

b) É inserida a seguinte menção:

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

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor no dia da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

Os nºs 1 e 2 do artigo 1º são aplicáveis a partir de 1 de Novembro de 1984.

Os nºs 3 e 4 do artigo 1º são aplicáveis a partir de 1 de Julho de 1984.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 28 de Junho de 1984.

Pela Comissão

Poul DALSAGER

Membro da Comissão

ANEXO

«ANEXO II

1. Carnes de bovinos adultos, frescas ou refrigeradas (subposição 02.01 A II a) da pauta aduaneira comum), apresentadas sob a forma de carcaças, meias carcaças, quartos dianteiros e quartos traseiros, provenientes de animais abatidos no máximo seis dias antes.

2. Para efeitos do presente regulamento, entende-se por:

   a) Carcaça: o corpo inteiro do animal abatido tal como se apresenta após as operações de sangria, evisceração e esfola, apresentado:

      — sem cabeça e sem pés; a cabeça é separada da carcaça ao nível da articulação a loido-occipital; os pés são seccionados ao nível das articulações carpo-metacárpicas ou tarso-metatársicas,

      — sem os órgãos contidos nas cavidades toráeica e abdominal, sem os rins nem a respectiva gordura e sem a gordura da bacia,

      — sem os órgãos genitais com os músculos aderentes, e sem as glândulas nem a gordura mamária,

      — sem diafragma nem pilar do diafragma,

      — sem rabo,

      — sem espinal medula,

      — sem gordura testicular,

      — sem a gordura do pojadouro,

      — sem goteira da jugular (veia gorda),

      — com o pescoço cortado em conformidade com as prescrições veterinárias.

   b) Meia carcaça: o produto obtido por separação da carcaça referida na alínea a) segundo um plano de simetria que passa pelo meio de cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sagrada, pelo meio do esterno e da sínfise ísquio-pública.

   c) Quartos dianteiros:

      — corte da carcaça após secagem e refrigeração,

      — corte direito com 10 ou 8 costelas,

      ou

      — corte com 5 ou 8 costelas, fazendo as abas parte do quarto dianteiro.

   d) Quartos traseiros:

      — corte da carcaça após secagem e refrigeração,

      — corte direito com 3 ou 5 costelas,

      ou

      — corte com 5 ou 8 costelas, chamado «pistola».

3. Os produtos referidos no nº 1 devem provir de carcaças bem sangradas e correctamente esfoladas, que não apresentem coágulos nem vestígios de sangue superficiais, equimoses, hematomas ou desprendimento de gorduras superficiais. A pleura deve apresentar-se intacta.

4. Os produtos referidos no nº 2, alíneas c) e d), devem provir de carcaças ou meias carcaças que satisfaçam as condições definidas no nº 2, alíneas a) e b).

5. Os produtos referidos no nº 1 devem ser refrigerados imediatamente após o abate, durante um mínimo de vinte e quatro horas por forma a obter, no fim do período de refrigeração, uma temperatura interior que não exceda mais 7 graus Celsius. Essa temperatura deve manter-se até ao momento da entrega da carne.»