

REGLAMENTO (CEE) Nº 4160/87 DE LA COMISIÓN

de 29 de diciembre de 1987

por el que se modifican los Reglamentos (CEE) nºs 391/68 y 2764/75 relativos a la carne de porcino, como consecuencia de la introducción de la nomenclatura combinada

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común ⁽¹⁾, modificado por el Reglamento (CEE) nº 3985/87 ⁽²⁾, y, en particular, el segundo párrafo del apartado 1 de su artículo 15,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2759/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de porcino ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3906/87 ⁽⁴⁾ y, en particular, el apartado 6 de su artículo 4,

Considerando que, con efectos a partir del 1 de enero de 1988, se ha establecido mediante el Reglamento (CEE) nº 2658/87, sobre la base de la nomenclatura del sistema armonizado, una nomenclatura combinada de mercancías que satisfará tanto las exigencias del arancel aduanero común como las de las estadísticas del comercio exterior de la Comunidad;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 391/68 de la Comisión, de 1 de abril de 1968, relativo a las modalidades de aplicación de las compras de intervención en el sector de la carne de porcino ⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 912/71 ⁽⁶⁾, así como el Reglamento (CEE) nº 2764/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establecen las normas para el cálculo de uno de los elementos de la

exacción reguladora aplicable al cerdo sacrificado ⁽⁷⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1475/86 ⁽⁸⁾, deben ser adaptados para tener en cuenta la utilización de la nueva nomenclatura combinada basada en el sistema armonizado;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de porcino,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Anexo de Reglamento (CEE) nº 391/68 se sustituirá por el Anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El artículo 3 *bis* del Reglamento (CEE) nº 2764/75 se sustituirá por el siguiente:

«Artículo 3 bis

Se considerarán como "cerdos sacrificados" las canales o medias canales de animales de la especie porcina doméstica, desangrado y eviscerado, depilado y sin pezuñas. Las medias canales se obtendrán por una división de la canal entera que pase por el centro de cada vértebra cervical, dorsal, lumbar y sacra, del esternón y de la sínfisis isquio-pubiana. Las canales o medias canales podrán presentarse con o sin la cabeza, las patas, la manteca, los riñones, el rabo o el diafragma. Las medias canales podrán presentarse con la médula espinal, los sesos y la lengua. Las canales y medias canales de las cerdas podrán presentarse con o sin las ubres.»

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1988.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de diciembre de 1988.

Por la Comisión

Frans ANDRIESEN

Vicepresidente

⁽¹⁾ DO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 376 de 31. 12. 1987, p. 1.

⁽³⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 370 de 30. 12. 1987, p. 11.

⁽⁵⁾ DO nº L 80 de 2. 4. 1968, p. 5.

⁽⁶⁾ DO nº L 98 de 1. 5. 1971, p. 42.

⁽⁷⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 21.

⁽⁸⁾ DO nº L 133 de 21. 5. 1986, p. 39.

ANEXO

»ANEXO

Productos sometidos a compras

1. Canales o medias canales de porcino, frescas o refrigeradas (subpartida ex 0203 11 10 de la nomenclatura combinada):
 - a) procedentes de animales sacrificados cuatro días antes, como máximo, y bien sangrados;
 - b) separadas simétricamente siguiendo la columna vertebral;
 - c) presentadas sin cabeza, carrillada, papada, manteca, riñones, patas anteriores, rabo, pilar medio del diafragma ni médula espinal.
 2. Pancetas, frescas o refrigeradas (subpartida ex 0203 19 15 de la nomenclatura combinada):
 - a) procedentes de animales sacrificados ocho días antes, como máximo;
 - b) con un peso máximo de 8 kilogramos por pieza;
 - c) que tengan al menos 8 costillas y cortados de la espalda, siguiendo un ángulo recto entre la 3ª y la 4ª costillas, presentados sin diafragma, grasa de flor ni pezones.
 3. Tocino, fresco o refrigerado (subpartida ex 0209 00 11 de la nomenclatura combinada):
 - a) procedente de animales sacrificados ocho días antes, como máximo;
 - b) cortado siguiendo un ángulo recto;
 - c) presentado con o sin corteza pero sin infiltración de carne;
 - d) de un espesor mínimo de 2 cm y de un ancho mínimo entre el dorso y el pecho de 15 cm.
 4. Los productos contemplados en los puntos 1, 2 y 3 deberán haber sido refrigerados inmediatamente después del sacrificio y permanecer así hasta que el organismo de intervención se haga cargo de los mismos, y tener en ese momento una temperatura interna que no supere + 4 °C.»
-