

B. PRESENTE INCHIESTA

- (8) La Commissione ha ufficialmente informato le autorità norvegesi, l'associazione dei produttori norvegesi, gli importatori noti nella Comunità, gli utilizzatori noti nella Comunità, le associazioni di produttori nella Comunità e altri produttori noti nella Comunità dell'apertura dell'inchiesta. Le parti interessate hanno avuto la possibilità di far conoscere i loro punti di vista per iscritto e di chiedere di essere ascoltate entro il termine stabilito dall'avviso di apertura.
- (9) La Commissione ha inviato un questionario a tutte le parti notoriamente interessate e a tutte le altre società che si sono fatte conoscere entro i termini stabiliti nell'avviso di apertura.
- (10) Per quanto riguarda la portata del riesame parziale, nessun periodo d'inchiesta è stato fissato ai fini del riesame parziale. Le informazioni comunicate nelle risposte al questionario comprendono il periodo dal 2005 al 2007 («il periodo considerato»). Durante il periodo considerato, sono state chieste informazioni relative ai volumi d'acquisto, ai volumi delle vendite e al loro valore. Le parti interessate sono state inoltre invitate a presentare osservazioni su eventuali differenze o somiglianze tra le spine dorsali di salmone e il salmone d'allevamento per quanto riguarda le loro caratteristiche fisiche, chimiche e/o biologiche, le loro utilizzazioni finali, la loro intercambiabilità e la loro reciproca concorrenza.
- (11) Due importatori nella Comunità, nonché l'associazione dei produttori norvegesi hanno cooperato nel quadro della presente inchiesta e fornito le informazioni di base richieste.

La Commissione ha ricercato e verificato tutte le informazioni considerate necessarie ai fini di un chiarimento della definizione delle misure antidumping in vigore e ha svolto inchieste presso le sedi delle seguenti società:

— Nereus AS, Pärnu, Estonia,

— Pärilitigu OÜ, Tallinn, Estonia.

È stato visitato anche il seguente trasformatore di spine dorsali di salmone:

— Kõrveküla Kalatööstuse, Tartu, Estonia.

- (12) Tutte le parti interessate sono state informate dei fatti e delle considerazioni essenziali sulla base delle quali sono state formulate le presenti conclusioni. Conformemente all'articolo 20, paragrafo 5, del regolamento di base, è stato concesso alle parti un termine per formulare le loro osservazioni in merito alle informazioni comunicate. Le osservazioni presentate oralmente e per iscritto dalle parti sono state esaminate e, ove opportuno, le conclusioni sono state modificate conseguentemente.

C. PRODOTTO IN QUESTIONE

- (13) Il prodotto oggetto del riesame è lo stesso dell'inchiesta iniziale, vale a dire il salmone d'allevamento (non allo stato libero), anche in filetti, fresco, refrigerato o congelato, originario della Norvegia («il prodotto in questione»). La definizione esclude altri prodotti simili della piscicoltura, quali le trote grosse salmoneate, la biomassa (salmone vivo) nonché i salmoni allo stato libero e i prodotti ulteriormente preparati come il salmone affumicato.
- (14) Il prodotto è attualmente classificabile nei codici NC ex 0302 12 00, ex 0303 11 00, ex 0303 19 00, ex 0303 22 00, ex 0304 19 13 ed ex 0304 29 13, che corrispondono a diverse presentazioni del prodotto stesso (pesci freschi o refrigerati, filetti freschi o refrigerati, pesci congelati e filetti congelati).

D. RISULTATI DELL'INCHIESTA**1. Metodologia**

- (15) Al fine di valutare se le spine dorsali di salmone dovessero rientrare nella definizione del prodotto dell'articolo 1 del regolamento definitivo, si è esaminato se le spine dorsali di salmone e il salmone d'allevamento condividevano le stesse caratteristiche fisiche e/o biologiche di base e le stesse utilizzazioni finali fondamentali. A tale proposito, è stato necessario valutare anche la fungibilità e la concorrenza tra le spine dorsali di salmone e altri salmoni d'allevamento nella Comunità.

2. Caratteristiche fisiche di base

- (16) La spina dorsale di salmone, che rappresenta di solito circa il 10 % del totale del peso del pesce, è un sottoprodotto derivante dall'operazione di filettatura del salmone. Dopo le operazioni di eviscerazione e decapitazione, i filetti sono ottenuti tagliando il salmone in almeno tre pezzi separati: due filetti e una spina dorsale cui rimane sempre attaccata una certa quantità di polpa. Un livello più approfondito di rifilatura può essere realizzato mediante ulteriori operazioni quali la rimozione delle pinne natatorie dorsali, della clavicola, delle spine epipleurali, delle pareti addominali e della pelle.
- (17) L'articolo 1 del regolamento definitivo fa riferimento a vari tipi di presentazione di salmone d'allevamento, compresi i pesci interi, i pesci interi eviscerati non decapitati e i filetti in diverse presentazioni (peso, con o senza pelle).

