

b) "mezzena della specie bovina", ai sensi delle sottovoci 0201 10 e 0202 10 della nomenclatura combinata, il prodotto ottenuto dalla separazione della carcassa intera secondo un 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 ischio-pubica; è da considerare come "mezzena" la parte anteriore della mezzena comprendente tutte le ossa nonché il colletto e la spalla, ma con più di dieci costole;

c) "quarti compensati", ai sensi delle sottovoci 0201 20 11, 0201 20 19 e 0202 20 10 della nomenclatura combinata, l'insieme costituito:

— dai quarti anteriori comprendenti tutte le ossa nonché il colletto e la spalla e tagliati a dieci costole e dai quarti posteriori comprendenti tutte le ossa nonché la coscia e la lombata e tagliati a tre costole,

— oppure dai quarti anteriori comprendenti tutte le ossa nonché il colletto e la spalla, tagliati a cinque costole con, nel loro insieme, il culaccio, la parte della cannella ed il petto e dai quarti posteriori comprendenti tutte le ossa nonché la coscia e la lombata, tagliati a otto costole tagliate.

I quarti anteriori e i quarti posteriori che costituiscono i "quarti compensati", devono essere presentati contemporaneamente in dogana ed in numero uguale a quello dei quarti posteriori. Tuttavia, è tollerata una differenza tra i pesi rispettivi delle due parti della spedizione, a condizione che essa non ecceda il 5 % del peso della parte più pesante (quarti anteriori o quarti posteriori);

d) "busto", ai sensi delle sottovoci 0201 20 31, 0201 20 39 e 0202 20 30 della nomenclatura combinata, la parte anteriore della carcassa comprendente tutte le ossa nonché il colletto e le spalle, con un minimo di quattro paia di costole ed un massimo di dieci paia (le prime quattro paia devono essere intere, le altre possono essere tagliate), con o senza pancia;

e) "quarto anteriore", ai sensi delle sottovoci 0201 20 31, 0201 20 39 e ex 0202 20 30 della nomenclatura combinata, la parte anteriore della mezzena, comprendente tutte le ossa nonché il colletto e la spalla, con un minimo di quattro costole ed un massimo di dieci costole (le prime quattro costole devono essere intere, le altre possono essere tagliate), con o senza pancia;

f) "sella", ai sensi delle sottovoci 0201 20 51, 0201 20 59 e 0202 20 50 della nomenclatura combinata, la parte posteriore della carcassa, comprendente tutte le ossa nonché le cosce e le lombate con un minimo di tre paia di costole intere o tagliate, con o senza le tibie e con o senza la pancia;

g) "quarto posteriore", ai sensi delle sottovoci 0201 20 51, 0201 20 59 e 0202 20 50 della nomenclatura combinata, la parte posteriore della mezzena comprendente tutte le ossa nonché la coscia e la lombata con un minimo di tre costole, intere o

tagliate, con o senza la tibia e con o senza la pancia;

h) "tagli di quarti anteriori detti 'crop' e 'chuck and blade'", ai sensi della sottovoce 0202 30 50 della nomenclatura combinata, le parti dorsali del quarto anteriore, inclusa la parte superiore della spalla, ottenute da quarto anteriore con un minimo di quattro costole ed un massimo di dieci costole mediante un taglio diritto secondo un piano che passa dal punto di congiunzione della prima costola con il primo segmento dell'osso del petto al punto di riflessione del diaframma situato sulla decima costola;

i) "tagli di punta di petto detti 'brisker'", ai sensi della sottovoce 0202 30 50 della nomenclatura combinata, la parte inferiore del quarto anteriore comprendente la punta di petto, il centro del petto e le cartilagini all'estremità del petto;

j) "altre preparazioni e conserve di carni o di frattaglie, contenenti carne o frattaglie della specie bovina, non cotte", ai sensi delle sottovoci 1602 50 10 e 1602 90 61 della nomenclatura combinata, i prodotti che non hanno subito un trattamento termico o che hanno subito un trattamento termico insufficiente per garantire la coagulazione delle proteine della carne in tutto il prodotto e che presentano quindi tracce di liquido rossastro chiaro sulla superficie di taglio quando sono sezionati secondo un piano che passa per la loro parte più grossa.»

3. L'articolo 14 è soppresso.

4. Gli allegati I e II sono sostituiti dagli allegati I e II del presente regolamento.

Articolo 2

All'articolo 1, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2182/77 della Commissione, del 30 settembre 1977, relativo a modalità di applicazione per la vendita di carni bovine congelate provenienti dalle scorte d'intervento e destinate alla trasformazione nella Comunità e recante modifica del regolamento (CEE) n. 1687/76 ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1809/87 ⁽²⁾ il testo della lettera b) è sostituito dal seguente testo:

«b) oppure di altri prodotti definiti all'articolo 2, paragrafo 6 dello stesso regolamento o di prodotti che rientrano nella sottovoce 0210 20 90 della nomenclatura combinata.»

Articolo 3

Nell'allegato II del regolamento (CEE) n. 2226/78 della Commissione, del 25 settembre 1978, recante modalità di applicazione delle misure di intervento nel settore delle carni bovine e abrogazione dei regolamenti (CEE) n. 1896/73 e (CEE) n. 2630/75 ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento

⁽¹⁾ GU n. L 251 dell'1. 10. 1977, pag. 60.

⁽²⁾ GU n. L 170 del 30. 6. 1987, pag. 23.

⁽³⁾ GU n. L 261 del 26. 9. 1978, pag. 5.