

REGOLAMENTO (CEE) N. 2456/93 DELLA COMMISSIONE

del 1º settembre 1993

recante modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio, riguardo alle misure generali e alle misure speciali 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 1988, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 747/93⁽²⁾, in particolare l'articolo 6, paragrafo 7, l'articolo 6a paragrafo 4 e l'articolo 25,

considerando che le deficienze in materia di controllo constatate nell'esecuzione del regime d'intervento impongono di adeguare le modalità di applicazione previste dal regolamento (CEE) n. 859/89 della Commissione, del 29 marzo 1989, recante modalità d'applicazione delle misure generali e delle misure speciali d'intervento nel settore delle carni bovine⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1759/93⁽⁴⁾; che l'entità degli adeguamenti da apportare al regolamento (CEE) n. 859/89 nonché l'elevato numero di modifiche di cui detto regolamento è stato oggetto rendono opportune procedere a rifusione per ragioni di chiarezza e trasparenza; che occorre pertanto abrogare il regolamento (CEE) n. 859/89;

considerando che i requisiti relativi all'identificazione delle carcasse ammissibili devono essere integrati dall'iscrizione del numero di macellazione sulla parete interna di ogni quarto; che, per quanto attiene alla presentazione delle carcasse, occorre prescrivere un taglio uniforme per agevolare lo smaltimento dei prodotti del sezionamento, migliorare il controllo delle operazioni di disossamento e ottenere al termine delle medesime pezzi di carne conformi a un'identica definizione in tutta la Comunità; che a tale scopo è opportuno adottare un taglio diritto della carcassa e definire i quarti anteriori e posteriori rispettivamente a 5 e a 8 costole onde ridurre il massimo possibile il numero di tagli senza osso e i residui di rifilatura e valorizzare in modo ottimale i prodotti ottenuti;

considerando che ciascun interessato può presentare una sola offerta per gara e per categoria, per evitare speculazioni che possano falsare la situazione reale del mercato; che per rendere impossibile il ricorso a prestanomi è

opportuno definire la nozione di « interessato », in modo che venga ammessa unicamente la categoria di operatori che tradizionalmente e per la natura della loro attività economica partecipano all'intervento;

considerando che nell'espletamento delle procedure di gara non sono stati constatati problemi particolari; che le pertinenti disposizioni vanno quindi conservate;

considerando che dalle indagini effettuate negli ultimi anni sono emerse notevoli manchevolezze nello svolgimento delle operazioni d'intervento nel settore delle carni bovine; che in particolare, in caso di efficacia ridotta delle procedure di controllo, le carenze rilevate possono agevolare irregolarità a danno del bilancio comunitario; che è quindi opportuno, tenuto conto dei rischi individuati, predisporre meglio sia la struttura istituzionale dell'intervento che i meccanismi e le procedure di sorveglianza da applicare;

considerando che i rischi di irregolarità sono considerevoli soprattutto quando le carcasse acquistate all'intervento sono sistematicamente disossate; che è quindi opportuno prescrivere che gli impianti frigoriferi e di sezionamento dei centri d'intervento siano indipendenti dai macelli e dagli aggiudicatari che partecipano alla gara; che, per tener conto di eventuali difficoltà pratiche incontrate da taluni Stati membri, sono ammesse deroghe a tale regola, a condizione che i quantitativi disossati siano strettamente limitati e che siano rafforzati i controlli al momento della presa in consegna, in modo da poter identificare le carni disossate ed escludere, per quanto possibile, eventuali manipolazioni; che, in base alle ultime indagini, è necessario accentuare i controlli relativi ai residui di sostanze vietate, in particolare quelle ad azione ormonica nelle carni;

considerando che gli organismi d'intervento possono prendere in consegna soltanto prodotti conformi ai requisiti di qualità e di presentazione stabiliti dalla normativa comunitaria; che è necessario, in base all'esperienza acquisita, precisare alcune modalità della presa in consegna e rinforzare i controlli; che in particolare è opportuno prevedere la possibilità di prelievi ispezioni nel macello in modo da poter eliminare, in una fase iniziale, le carni non ammissibili; che, per migliorare l'affidabilità della procedura di accettazione dei prodotti conferiti, è opportuno ricorrere ad agenti qualificati, la cui imparzialità è garantita dall'indipendenza nei confronti degli interessati e dal fatto che sono sottoposti ad un sistema di rotazione; che occorre altresì precisare gli elementi sui quali vertono le verifiche;

(1) GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 24.

(2) GU n. L 77 del 31. 3. 1993, pag. 15.

(3) GU n. L 91 del 4. 4. 1989, pag. 5.

(4) GU n. L 161 del 2. 7. 1993, pag. 59.