

Wykaz produktów oraz stawek dopłat

*Zgodnie z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2015/360 z dnia 5 marca 2015 r.
wprowadzającym prywatne przechowywanie wieprzowiny oraz ustalającym z góry stawkę dopłat.*

Kategorie produktów (Kody CN)	Nazwa produktu	Stawka dopłaty za okres przechowywania €/t		
		90 dni	120 dni	150 dni
1	2	3	4	5
Kategoria 1				
• ex 0203 11 10	Półtusze wieprzowe bez nóg przednich, ogona, nerek, cienkiej przepony i rdzenia kręgowego ⁽¹⁾	230	243	257
Kategoria 2				
• ex 0203 12 11	Szynki	254	266	278
• ex 0203 12 19	Łopatki			
• ex 0203 19 11	Przodki			
• ex 0203 19 13	Schab z karkówką lub bez karkówki lub karkówka oddzielnie, schab z lub bez biodrówki ⁽²⁾⁽³⁾			
Kategoria 3				
• ex 0203 19 55	Szynki, łopatki, przodki, schab z karkówką lub bez karkówki lub karkówka oddzielnie, schab z biodrówką lub bez, bez kości ⁽²⁾⁽³⁾	281	293	305
Kategoria 4				
• ex 0203 19 15	Boczek cały lub cięty wzdłuż	210	221	233
Kategoria 5				
• ex 0203 19 55	Boczek cały lub cięty wzdłuż, bez skóry i żeber	226	238	254
Kategoria 6				
• ex 0203 19 55	Kawałki odpowiadające środkom, ze skórą lub tłuszczem lub bez, bez kości ⁽⁴⁾	228	241	254

⁽¹⁾ Dopłata może być przyznana również dla półtuszy Wiltshire, tzn. bez głowy, podgardla, nóg, ogona, sadła, nerek, polędwicy, łopatki, mostka, kręgosłupa, kości miednicowej i przepony.

⁽²⁾ Schaby i karkówki mogą być z lub bez skóry, przylegająca warstwa tłuszczu nie może jednak przekraczać 25 mm głębokości.

⁽³⁾ Umowna ilość może obejmować jakiekolwiek połączenie tych produktów.

⁽⁴⁾ Taka sama prezentacja jak dla produktów objętych kodem CN 0210 19 20.

Szczegółowy opis produktów

Póltusze Kod (CN ex 0203 11 10)

Póltusze otrzymuje się z tuszy świń domowych przez centryczne przecięcie wzdłuż kręgów szyjnych, piersiowych, lędźwiowych i krzyżowych oraz przez środek spojenia mostka.

Póltusze powinny być w następującej postaci:

- ♦ z lub bez głowy i podgardla, bez nerek, nóg przednich, ogona, cienkiej przepony, sadła i rdzenia kręgowego,

lub

- ♦ póltusze "Wilshire", np.: bez głowy, podgardla, nóg, ogona, sadła, nerek, polędwicy, kości łopatkowej, mostka, kręgosłupa, miednicy i przepony.

Póltusze powinny być oznaczone zgodnie z dyspozycjami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 1249/2008, ustanawiających wspólnotową skalę klasyfikacji tusz wieprzowych.

Szynka (Kod CN ex 0203 12 11)

Cześć tylna półtuszy (ogonowa), z kośćmi, z lub bez nóg, goleni, skóry lub tłuszczu podskórnego.

Szynka jest oddzielona od reszty półtuszy tak, że obejmuje najwyżej ostatni kręg lędźwiowy.

Łopatka (Kod CN ex 0203 12 19)

Dolna część przodka, zawierająca kość łopatkową i przyczepione mięśnie, z kośćmi, z lub bez nóg, skóry i tłuszczu podskórnego. Łopatki mogą być przedstawione w postaci z lub bez podgardla.

Kość łopatkowa z przyczepionymi mięśniami pozostaje kawałkiem łopatki i nie jest objęta dopłatami z tytułu prywatnego przechowywania.

Przodki (Kod CN ex 0203 19 11)

Część przednia półtuszy (czaszkowa) bez głowy, z lub bez podgardla, z kośćmi, z lub bez nóg, goleni, skóry lub tłuszczu podskórnego.

Jest ona oddzielona od reszty półtuszy tak, że obejmuje najwyżej piąty kręg piersiowy.

Schab z karkówką lub bez (Kod CN ex 0203 19 13)

Górna część półtuszy, ciągnącą się od pierwszego kręgu szyjnego do ostatniego kręgu krzyżowego, z kośćmi, z lub bez polędwiczki, z lub bez kości biodrowej.

Schab może być przechowywany z lub bez karkówki; karkówka oddzielnie, schab z lub bez biodrówki.

Schab i karkówka mogą być przechowywane z lub bez skóry; przylegająca warstwa tłuszczu nie może przekroczyć 25 mm.

Boczek (Kod CN ex 0203 19 15)

Dolna część półtuszy położona pomiędzy łopatką a szynką, w pierwotnej postaci lub w prostokątnych kawałkach z lub bez kości, ze skórą i tłuszczem podskórnym.

Boczek bez skóry i żeber (Kod CN ex 0203 19 55)

Dolna część półtuszy położona pomiędzy łopatką a szynką, w pierwotnej postaci lub w prostokątnych kawałkach, bez skóry, bez żeber.

Mięso bez kości (Kod CN ex 0203 19 55)

Szynka, łopatka, przodek, schab z lub bez karkówki, lub karkówka oddzielnie, schab z lub bez biodrówki, bez kości:

- „Szynka” odpowiadająca definicji kodu CN ex 0203 12 11, bez kości
- „Łopatka” odpowiadająca definicji kodu CN ex 0203 12 19, bez kości
- „Przodek” odpowiadający definicji kodu CN ex 0203 19 11, bez kości;
- „Schab” odpowiadający definicji kodu CN ex 0203 19 13, z karkówką lub bez, bez kości.

Schab i karkówka mogą być przechowywane ze skórą lub bez. Pozostała warstwa tłuszczu nie może być grubsza niż 25 mm.

„Środki” bez kości (Kod CN ex 0203 19 55)

„Środek”: bok bekonowy bez szynki i bez przodka, z lub bez skóry i tłuszczu podskórnego, bez kości.