



Definizione di carne bovina di alta qualità

All'atto dell'importazione di carne bovina di alta qualità (voci di tariffa/numero convenzionale di statistica **0201.2091/918 e 919, 0201.3091/918 e 919, 0202.2091/018 e 019, 0202.3091/918 e 919**) va osservato quanto segue. La carne di manzo importata nel quadro del contingente doganale parziale Carne bovina di alta qualità deve rispondere a una delle seguenti definizioni (cfr. "Obblighi assunti dalla Svizzera il 12 aprile 1979 in materia d'importazione di carne bovina"; RS 0.632.231.53):

1. quarti di bue, tagliati in pezzi grossi, parti nobili e secondarie disossate, o parti prese dalla carcassa che presentano le seguenti caratteristiche:
 - a) spessore del grasso esterno del muscolo "ribeye" all'altezza della dodicesima costola: almeno 1,0 fino a 2,3 cm (0,4 – 0,9 pollici);
 - b) peso della carcassa: da 270 a 383 kg (600 – 850 libbre);
 - c) superficie minima del muscolo "ribeye" all'altezza della dodicesima costola: 56,3 cm² (9 pollici quadrati);
 - d) età massima: 30 mesi. La carcassa non deve presentare ossificazione visibile delle cartilagini vertebrali dalla prima all'undicesima vertebra dorsale;
 - e) tenore minimo di grasso intermuscolare per la carne magra del muscolo "ribeye" (costola coperta senza coperchio) all'altezza della dodicesima costola: almeno 6 per cento di grasso in rapporto al tessuto muscolare. *Osservazione:* questa prescrizione non si applica agli altri muscoli della carcassa;
 - f) colore: la carne magra deve presentare un colore ciliegia chiaro al momento del taglio della carcassa;
 - g) le carcasse o i pezzi di carcassa refrigerati freschi devono avere una temperatura di almeno 4° C (all'interno del muscolo "ribeye") al momento in cui sono imballati per la spedizione.
2. Le carcasse o i pezzi provenienti da animali di meno di 30 mesi, nutriti durante 100 giorni o più con alimenti d'alto valore energetico, comprendenti al minimo 70 per cento di cereali, in ragione di almeno 9 kg (20 libbre) di foraggio al giorno.