**Produkty objęte dopłatami do prywatnego przechowywania wieprzowiny**

**oraz kwoty dopłat**

*Zgodnie z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2022/470 z dnia 23 marca 2022 r.*

*przyznającym dopłaty do prywatnego przechowywania wieprzowiny oraz ustalającym z góry kwotę tych dopłat.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kategorie produktów(Kody CN) | Nazwa produktu | Kwota dopłaty na okres przechowywania (EUR/t) |
| 60 dni | 90 dni |  120 dni |  150 dni |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| **Kategoria 1** |  | 270 | 286 | 301 | 317 |
| ex 0203 11 10 | Półtusze wieprzowe bez nóg przednich, ogona, nerek, cienkiej przepony i rdzenia kręgowego([[1]](#footnote-1)) Całe tusze zwierząt do 20 kg |
| **Kategoria 2** |  | 326 | 341 | 357 | 372 |
| ex 0203 12 11 | Szynki |
| ex 0203 12 19 | Łopatki |
| ex 0203 19 11 | Przodki |
| ex 0203 19 13 | Schab, z karkówką lub bez, bądź karkówka oddzielnie, schab z biodrówką lub bez([[2]](#footnote-2))([[3]](#footnote-3)) |
| **Kategoria 3** |  | 377 | 392 | 407 | 423 |
| ex 0203 19 55 | Szynki, łopatki, przodki, schaby z karkówką lub bez, bądź karkówka oddzielnie, schaby z biodrówką lub bez, bez kości(2)(3)  |
| **Kategoria 4** |  | 282 | 297 | 313 | 327 |
| ex 0203 19 15 | Boczek cały lub cięty wzdłuż |
| **Kategoria 5** |  | 348 | 361 | 375 | 389 |
| ex 0203 19 55 | Boczek cały lub cięty wzdłuż, bez skóry i żeber |
| **Kategoria 6** |  | 279 | 293 | 306 | 320 |
| ex 0203 19 55 | Kawałki odpowiadające środkom, ze skórą lub bez, z tkanką tłuszczową lub bez, bez kości([[4]](#footnote-4))  |
| **Kategoria 7** |  | 157 | 168 | 180 | 190 |
| ex 0209 10 11 | Tłuszcz podskórny ze świń, ze skórą lub bez([[5]](#footnote-5))  |

**Szczegółowy opis produktów**

**Tusze/Półtusze Kod (CN ex 0203 11 10)**

Tusza – ciało świni domowej poddanej ubojowi po upuszczeniu krwi i wypatroszeniu, z usuniętymi racicami i szczeciną.

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

Półtusze powinny być w następującej postaci:

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

lub

* półtusze "Wilsthire", np.: bez głowy, podgardla, nóg, ogona, sadła, nerek, polędwicy, kości łopatkowej, mostka, kręgosłupa, miednicy i przepony.

Dopłatą objęte są całe tusze o masie nie przekraczającej 20 kg.

Tusze/półtusze powinny być oznaczone zgodnie z dyspozycjami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 oraz rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182, ustanawiających unijną skalę klasyfikacji tusz wieprzowych.

**Szynka (Kod CN ex 0203 12 11)**

Część 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, golonki, 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.

1. () Dopłata może być przyznana również dla półtusz Wiltshire, tzn. bez głowy, podgardla, nóg, ogona, sadła, nerek, polędwicy, łopatki, mostka, kręgosłupa, kości miednicowej i przepony. [↑](#footnote-ref-1)
2. () Schaby i karkówki mogą być z lub bez skóry, przylegająca warstwa tłuszczu nie może jednak przekraczać 25 mm głębokości. [↑](#footnote-ref-2)
3. () Umowna ilość może obejmować jakiekolwiek połączenie tych produktów. [↑](#footnote-ref-3)
4. () Taka sama prezentacja jak dla produktów objętych kodem CN 0210 19 20. [↑](#footnote-ref-4)
5. () Świeża tkanka tłuszczowa, która odkłada się pod skórą świni i do niej przylega, niezależnie od części świni, z której pochodzi; jeżeli występuje wraz ze skórą, masa tkanki tłuszczowej musi przewyższać masę skóry. [↑](#footnote-ref-5)