V

(Actes adoptés, à partir du 1er décembre 2009, en application du traité sur l'Union européenne, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne et du traité Euratom)

ACTES DONT LA PUBLICATION EST OBLIGATOIRE

RÈGLEMENT (UE) Nº 1272/2009 DE LA COMMISSION

du 11 décembre 2009

portant modalités communes d'application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'achat et la vente de produits agricoles dans le cadre de l'intervention publique

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») [1], et notamment son article 43, points a), a *bis*), c), d), f), j), k), et l), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

(1) L'article 10 du règlement (CE) nº 1234/2007 prévoit que l'intervention publique est applicable aux produits suivants: froment tendre, froment dur, orge, maïs, sorgho, riz paddy, sucre blanc ou sucre brut produit sous quota, viandes fraîches ou réfrigérées dans le secteur de la viande bovine, beurre et lait écrémé en poudre.

(2) Conformément à l'article 11 du règlement (CE) nº 1234/2007, modifié par le règlement (CE) nº 72/2009 du Conseil [2], pour le sucre, le régime d'intervention publique ne portera que sur les campagnes de commercialisation 2008/2009 et 2009/2010. Pour préserver l'efficacité de ce régime pour le secteur du sucre et réduire la charge administrative pour les opérateurs et les administrations nationales, il ne semble pas approprié d'inclure les modalités d'application existantes pour le secteur du sucre dans les modalités actuelles pour la campagne de commercialisation 2009/2010.

(3) Un régime d'intervention publique pour les produits mentionnés à l'article 10 du règlement (CE) nº 1234/2007 s'applique lorsque les conditions mentionnées dans ledit règlement sont remplies.

(4) Afin de simplifier et d'améliorer l'efficacité des mécanismes de gestion et de contrôle liés au régime d'intervention publique, il y a lieu de fixer des règles communes pour tous les produits énumérés à l'article 10 du règlement (CE) nº 1234/2007, sauf pour le sucre.

(5) L'article 13, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007, modifié par le règlement (CE) nº 72/2009, limite l'intervention publique à prix fixe pour le blé dur, l'orge, le maïs et le sorgho à zéro tonne pour la période comprise entre le 1er novembre et le 31 mai, et pour le riz paddy à zéro tonne pour la période comprise entre le 1er avril et le 31 juillet.

(6) L'article 13, paragraphe 1, points c) et d), et l'article 18, paragraphe 2, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007, modifié par le règlement (CE) nº 72/2009, limite l'intervention publique à prix fixe pour le beurre à 30 000 tonnes, pour le lait écrémé en poudre à 109 000 tonnes pour la période comprise entre le 1er mars et le 31 août, et pour le blé tendre à 3 millions de tonnes, pour la période comprise entre le 1er novembre et le 31 mai.

(7) Conformément à l'article 13, paragraphe 3, et à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, modifié par le règlement (CE) nº 72/2009, la Commission peut décider de poursuivre l'intervention publique au moyen d'une procédure d'adjudication au-delà des limites mentionnées à l'article 13, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007, modifié par le règlement (CE) nº 72/2009, si l'évolution des prix du marché le justifie.

(8) Il est nécessaire de fixer des règles en ce qui concerne les autorités chargées de l'intervention publique dans les États membres, conformément au règlement (CE) nº 884/2006 de la Commission du 21 juin 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1290/2005 du Conseil,

[1] JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.
[2] JO L 30 du 31.1.2009, p. 1.

en ce qui concerne le financement par le Fonds européen de garantie agricole (FEAGA) des mesures d'intervention sous forme de stockage public et la comptabilisation des opérations de stockage public par les organismes payeurs des États membres ([3]). Il convient de dénommer ces autorités «organismes d'intervention» aux fins du présent règlement.

(9) Pour assurer un fonctionnement aussi simple et efficace que possible du régime de l'intervention publique dans l'ensemble de la Communauté européenne, il convient, en ce qui concerne l'achat à l'intervention des produits admissibles, d'une part, et la revente des produits pris en charge par les organismes d'intervention, d'autre part, de définir les conditions que doivent remplir les lieux de stockage. En particulier, pour les céréales et le riz, aux fins du respect des dispositions prévues à l'article 41 du règlement (CE) nº 1234/2007, il y a lieu d'adopter les règles relatives à l'agrément préalable des centres d'intervention par les États membres avant leur désignation par la Commission. Pour rationaliser le mode de fonctionnement de l'intervention, en mettant fin à l'utilisation de petites installations de stockage qui peuvent être réparties dans l'ensemble d'une région, il convient de fixer la capacité minimale de stockage pour le centre d'intervention et les lieux de stockage qui constituent le centre d'intervention, mais qu'elle ne soit pas applicable lorsqu'un lieu de stockage a un accès aisé à une connexion fluviale, maritime ou ferroviaire.

(10) En règle générale, afin de faciliter la gestion et le contrôle, il convient que la participation au régime d'intervention publique soit autorisée uniquement aux opérateurs établis et immatriculés aux fins de la TVA dans un État membre.

(11) Aux fins de l'achat des céréales et du riz, si dans certains États membres certains opérateurs qui pourraient participer au régime n'ont pas de numéro d'immatriculation à la TVA, il convient que la participation au régime d'intervention publique soit autorisée également pour les opérateurs inscrits au registre des exploitations agricoles.

(12) Comme les produits couverts par les mesures d'intervention ont une nature différente en ce qui concerne la production ou le moment de la récolte et les exigences de stockage, il y a lieu de prévoir des conditions spécifiques.

(13) Afin de prévoir un contrôle efficace de la production dans le secteur de la viande bovine, en particulier en ce qui concerne les conditions de désossage et les installations de stockage, il importe que les opérateurs pouvant participer au régime d'intervention publique dans le cadre d'une procédure d'adjudication remplissent des conditions supplémentaires.

(14) Il convient de ne pas accepter à l'intervention des céréales et du riz paddy dont la qualité ne permet pas une utilisation ultérieure et un stockage adéquats. Il convient donc de définir les méthodes nécessaires à la détermination de la qualité des céréales et du riz.

([3]) JO L 171 du 23.6.2006, p. 35.

(15) Les risques liés à un dépassement des seuils maximaux de contaminants admissibles sont identifiables par les organismes payeurs ou les organismes d'intervention sur la base des informations reçues de la part des offrants ou des soumissionnaires et de leurs propres critères d'analyse. En vue de limiter les coûts financiers, il est par conséquent justifié de n'exiger des analyses, sous la responsabilité des organismes préalablement à la prise en charge des produits, que sur la base d'une analyse de risque permettant de garantir la qualité des produits lors de l'entrée sous le régime de l'intervention.

(16) Dans le cas des produits issus du secteur de la viande bovine, les conditions d'admissibilité doivent exclure, d'une part, les produits qui ne sont pas représentatifs de la production nationale de l'État membre et qui ne respectent pas les règles sanitaires et vétérinaires en vigueur et, d'autre part, ceux dont le poids dépasse le niveau normalement recherché par le marché.

(17) Pour pouvoir bénéficier du régime d'intervention, il convient que le beurre remplisse les conditions fixées dans le règlement (CE) nº 1234/2007 ainsi que les conditions de qualité et de présentation, qui doivent être définies. Il y a lieu, en outre, de préciser les méthodes d'analyse et les modalités régissant le contrôle de qualité du beurre et du lait écrémé en poudre et, si la situation l'exige, de prévoir des contrôles sur la radioactivité présente dans le beurre et le lait écrémé en poudre dont les niveaux maximaux sont à établir, le cas échéant, par la législation communautaire. Toutefois, il y a lieu de prévoir la possibilité pour les États membres d'autoriser un système d'autocontrôle sous certaines conditions.

(18) Dans le cas du beurre et du lait écrémé en poudre, afin d'assurer le bon fonctionnement du régime d'intervention, il est nécessaire de préciser les conditions relatives à l'agrément des entreprises de production et au contrôle de leur respect. Pour assurer l'efficacité du régime, il est indiqué de prévoir des mesures en cas de non-respect de ces conditions. Compte tenu du fait que le beurre et le lait écrémé en poudre peuvent être achetés à l'intervention par un organisme compétent relevant d'un État membre autre que celui sur le territoire duquel ils ont été produits, il y a lieu de prévoir, dans ces circonstances, les moyens permettant audit organisme acheteur compétent de s'assurer que les conditions de qualité et de présentation sont respectées.

(19) Pour une bonne gestion du régime, il est nécessaire de fixer une quantité minimale au-dessous de laquelle l'organisme d'intervention ne peut accepter une offre ou une soumission, à la fois pour les achats et les ventes. Toutefois, si les conditions et usages du commerce de gros ou les règles environnementales en vigueur dans un État membre justifient l'application de quantités minimales supérieures aux quantités fixées, il convient que l'État membre concerné puisse exiger ces quantités minimales plus importantes aux fins de l'achat à prix fixe.

(20) Il convient que les offres et les soumissions contiennent toutes les informations nécessaires à leur évaluation et que les communications entre États membres et la Commission soient définies.

(21) Dans le cas du blé tendre, du beurre et du lait écrémé en poudre, pour se conformer aux limites respectives de 3 000 000, 30 000 et 109 000 tonnes, il est opportun de prévoir une période de réflexion pendant laquelle, avant qu'une décision ne soit prise sur les offres, des mesures spéciales s'appliquant en particulier aux offres en cours peuvent être prises. Ces mesures peuvent consister à mettre fin à l'intervention, à appliquer un coefficient de réduction ou à refuser les offres en cours. Elles exigent une action rapide et il y a lieu d'habiliter la Commission à prendre sans délai toutes les mesures nécessaires.

(22) Sur la base des offres reçues, un montant maximal du prix peut être fixé. Toutefois, certaines situations de caractère économique ou autre de nature à justifier qu'aucune des soumissions ne soit acceptée peuvent survenir sur le marché.

(23) À la fois dans le cas de l'intervention à prix fixe et dans le cas d'une procédure d'adjudication pour l'intervention publique, une garantie est nécessaire afin de s'assurer du sérieux de l'offre ou de la soumission et de faire en sorte que la mesure ait l'effet souhaité sur le marché. Par conséquent, il y a lieu d'adopter des dispositions concernant la libération et l'acquisition de la garantie constituée conformément au règlement (CEE) nº 2220/85 de la Commission du 22 juillet 1985 fixant les modalités communes d'application du régime des garanties pour les produits agricoles ([4]).

(24) Pour garantir un fonctionnement clair et efficace du régime d'intervention publique, il est nécessaire de fixer les règles générales concernant la livraison des produits au lieu de stockage désigné par l'organisme d'intervention. En outre, pour les céréales et le riz ainsi que pour les produits laitiers, étant donné les spécificités de ces secteurs, des règles particulières sont nécessaires pour compléter les règles générales.

(25) En vue d'une bonne gestion des quantités stockées, il importe de préciser les obligations des États membres, en ce qui concerne la distance maximale jusqu'au lieu de stockage et les frais à supporter au-delà de cette distance. Toutefois, compte tenu de la nature différente des produits, il est justifié de fixer des distances maximales de niveaux distincts pour les céréales et le riz par rapport aux produits laitiers

(26) Aux fins de la mise en place de règles communes, il y a lieu de prévoir que le contrôle des produits pendant le stockage doit être réalisé conformément à l'article 2 du règlement (CE) nº 884/2006.

(27) En vue d'harmoniser les règles actuelles applicables dans les différents secteurs, il y a lieu de prévoir qu'après la livraison des produits aux lieux de stockage leur prise en charge par l'organisme d'intervention doit dépendre du résultat des contrôles et analyses appropriés pour établir leur conformité avec les exigences applicables à l'achat. Il convient de délivrer un bulletin de prise en charge sur la base de ces contrôles et analyses, mais au plus tard 60 jours après le délai final fixé pour la livraison. Si les produits ne remplissent pas les conditions applicables, il convient que l'offrant ou le soumissionnaire reprenne les produits et supporte tous les coûts liés à la prise en charge conditionnelle au cours de la période pendant laquelle les produits ont été stockés dans les lieux de stockage d'intervention.

(28) Afin d'éviter toute spéculation, compte tenu de la très grande volatilité des prix dans les secteurs des céréales et du riz, il convient que les produits devant être proposés à l'intervention soient détenus effectivement par l'offrant ou le soumissionnaire lors du dépôt de l'offre ou de la soumission; ce devrait être l'une des principales exigences pour bénéficier du régime d'intervention publique. Il convient que les organismes d'intervention obtiennent une assurance suffisante du fait que les quantités offertes sont effectivement présentes dans le lieu de stockage indiqué dans l'offre ou la soumission; à cet égard, il convient d'exiger de l'offrant ou du soumissionnaire une déclaration en ce sens accompagnant l'offre ou la soumission.

(29) Afin de garantir une gestion simple et efficace de l'intervention, il est nécessaire d'établir qu'un lot de céréales présenté à l'intervention doit être homogène et qu'un lot de riz doit être composé de la même variété.

(30) Pour les céréales et le riz, il est opportun de ne pas accepter à l'intervention les produits qui ne pourront pas être utilisés par la suite ou ne permettent pas un stockage adéquat. À cet effet, les méthodes nécessaires à la détermination de la qualité des céréales et du riz doivent être définies.

(31) L'article 18, paragraphe 2, et paragraphe 4, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007, modifié par le règlement (CE) nº 72/2009, dispose que le prix d'intervention pour les céréales est déterminé par la Commission dans le cadre d'une adjudication, sans préjudice d'augmentations ou de baisses de prix pour des raisons de qualité. Il est opportun de mentionner la variation des prix basée sur les principaux critères de qualité pour les céréales.

(32) Conformément à l'article 18, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007, le prix d'intervention pour le riz est fixé pour une qualité type et, si la qualité du riz offert à l'intervention diffère de cette qualité type, le prix d'intervention est adapté sur la base de coefficients de bonification ou de réfaction. Il convient que l'application de ces coefficients reflète les différences de prix sur le marché du riz pour des raisons de qualité. À cet effet, il est opportun de prendre en considération les principales caractéristiques du riz qui permettent une évaluation objective de la qualité.

(33) Les produits achetés par les organismes d'intervention en vertu de l'article 10 du règlement (CE) nº 1234/2007 doivent être écoulés à des conditions telles que toute perturbation du marché soit évitée et que l'égalité d'accès aux produits et l'égalité de traitement des acheteurs soient assurées; la procédure d'adjudication permet d'atteindre cet objectif.

([4]) JO L 205 du 3.8.1985, p. 5.

(34) Il importe que les avis d'adjudications soient établis et publiés par les organismes d'intervention détenant des stocks d'intervention disponibles pour la vente, afin de donner les informations nécessaires sur les caractéristiques des produits et sur le site où ils sont stockés. À cet effet, il convient de prévoir qu'un délai raisonnable doit être respecté entre la date de cette publication et la date prévue pour le dernier jour du premier délai de présentation des soumissions.

(35) Une bonne gestion des stocks d'intervention exige que la revente des produits soit faite dès que des possibilités d'écoulement se présentent. Pour assurer l'égalité d'accès au produit offert à la vente, il y a lieu de permettre à toutes les parties intéressées d'examiner à leurs frais des échantillons des produits mis en vente.

(36) Pour permettre la comparaison des offres, pour les céréales ou le riz, il convient que les soumissions concernent une qualité définie. Il convient de prévoir la possibilité d'adapter le prix de vente lorsque les céréales et le riz ne correspondent pas à cette qualité.

(37) Pour garantir un fonctionnement efficace du régime d'intervention publique, il est nécessaire de fixer les règles générales concernant la sortie des produits des stocks. Pour le beurre et le lait écrémé en poudre, étant donné les spécificités de ces produits, des règles particulières sont nécessaires pour compléter les règles générales.

(38) La procédure d'adjudication n'est possible que si les intéressés présentent des soumissions sérieuses. Cet objectif peut être atteint par la constitution d'une garantie qui est libérée lors du paiement du prix de vente dans le délai imparti.

(39) Les soumissions recevables sont notifiées à la Commission par les organismes d'intervention. Sur la base des offres et de la situation sur le marché communautaire, il convient que la Commission décide de fixer ou non un prix de vente minimal. Selon cette décision, les organismes d'intervention acceptent ou rejettent les soumissions concernant les produits disponibles pour la vente.

(40) Afin de faciliter la vente des petites quantités restant dans les lieux de stockage dans un État membre et assurer une bonne gestion financière du système, il y a lieu de prévoir que l'organisme d'intervention, sous sa propre responsabilité, est habilité à ouvrir la procédure d'adjudication pour la revente, en appliquant les règles fixées en ce qui concerne les procédures d'adjudication ouvertes par la Communauté mutatis mutandis, en vue d'assurer l'égalité d'accès à toutes les parties concernées. Pour les mêmes raisons, il convient d'autoriser l'organisme d'intervention à mettre en vente directe les quantités qui, après vérification par examen visuel dans le cadre de l'inventaire annuel ou lors de l'inspection suivant la prise en charge à l'intervention ne peuvent plus être réemballées ou sont détériorées.

(41) Pour une gestion efficace du régime, il est nécessaire de prévoir que les États membres doivent informer la Commission périodiquement sur la situation des stocks, et sur les produits entrant dans les lieux de stockage et sortant de ceux-ci. Il convient que ces informations soient transmises à la Commission par les autorités compétentes des États membres par voie électronique en utilisant le formulaire mis à leur disposition par la Commission.

(42) Le présent règlement intègre certaines dispositions relatives aux mesures d'intervention figurant dans le règlement (CE) nº 562/2005 de la Commission du 5 avril 2005 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les communications entre les États membres et la Commission dans le secteur du lait et des produits laitiers ([5]). Il convient de modifier en conséquence ledit règlement.

(43) Étant donné que le but du présent règlement est d'harmoniser les dispositions applicables aux produits couverts par l'intervention publique, il convient qu'il remplace les dispositions figurant dans le règlement (CEE) nº 75/91 de la Commission du 11 janvier 1991 fixant les procédures et conditions de la mise en vente du riz paddy par les organismes d'intervention ([6]), le règlement (CE) nº 214/2001 de la Commission du 12 janvier 2001 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du lait écrémé en poudre ([7]), le règlement (CE) nº 1669/2006 de la Commission du 8 novembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1254/1999 du Conseil en ce qui concerne les régimes d'achat à l'intervention publique dans le secteur de la viande bovine ([8]), le règlement (CE) nº 105/2008 de la Commission du 5 février 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les mesures d'intervention sur le marché du beurre ([9]), le règlement (CE) nº 687/2008 de la Commission du 18 juillet 2008 fixant les procédures de prise en charge des céréales par les organismes payeurs ou les organismes d'intervention ainsi que les méthodes d'analyse pour la détermination de la qualité ([10]), le règlement (CE) nº 127/2009 de la Commission du 12 février 2009 fixant les procédures et conditions de la mise en vente des céréales détenues par les organismes payeurs ou les organismes d'intervention ([11]) et le règlement (CE) nº 670/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique par voie d'adjudication pour l'achat de blé dur ou de riz paddy, et modifiant les règlements (CE) nº 428/2008 et (CE) nº 687/2008 ([12]). Il convient donc d'abroger ces règlements.

(44) Le comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

([5]) JO L 95 du 14.4.2005, p. 11.
([6]) JO L 9 du 12.1.1991, p. 15.
([7]) JO L 37 du 7.2.2001, p. 100.
([8]) JO L 312 du 11.11.2006, p. 6.
([9]) JO L 32 du 6.2.2008, p. 3.
([10]) JO L 192 du 19.7.2008, p. 20.
([11]) JO L 42 du 13.2.2009, p. 3.
([12]) JO L 194 du 25.7.2009, p. 22.

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

TITRE I

RÈGLES ET CONDITIONS COMMUNES RELATIVES À L'INTERVENTION PUBLIQUE

CHAPITRE I

Champ d'application, définition et agrément des centres d'intervention et lieux de stockage

Article premier

Champ d'application et définition

1. Le présent règlement établit les modalités communes d'application relatives aux achats à l'intervention et à la vente des produits provenant de l'intervention pour les produits visés à l'article 10, paragraphe 1, points a), b), d), e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007.

Il s'applique sans préjudice des dispositions particulières établies dans les règlements de la Commission portant ouverture d'une adjudication concernant l'achat de produits ou dans les règlements de la Commission relatifs à la vente de produits provenant de l'intervention.

2. Aux fins du présent règlement, on entend par «organisme d'intervention» l'organisme payeur ou l'organisme délégué par l'organisme payeur conformément à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 884/2006.

Article 2

Désignation et agrément des centres d'intervention et des lieux de stockage

1. Les centres d'intervention et les lieux de stockage où sont entreposés les produits achetés relèvent de la responsabilité des organismes d'intervention conformément au présent règlement et au règlement (CE) nº 884/2006, notamment en ce qui concerne les questions relatives à la responsabilité et aux contrôles, comme prévu à l'article 2 dudit règlement.

2. Les centres d'intervention devant être désignés par la Commission en ce qui concerne les céréales et le riz, en application de l'article 41 du règlement (CE) nº 1234/2007, sont préalablement agréés par les organismes d'intervention. Un centre d'intervention peut consister en un ou plusieurs lieux de stockage situés dans une région d'un État membre.

3. Les lieux de stockage d'un centre d'intervention sont soumis à l'agrément des organismes d'intervention. Les organismes d'intervention veillent à ce que les centres d'intervention ou les lieux de stockage remplissent au moins les conditions établies à l'article 3.

4. Les informations relatives aux centres d'intervention et à leurs lieux de stockage sont actualisées et mises à la disposition des États membres et du public, conformément à l'article 55 du présent règlement.

Article 3

Conditions à respecter par les centres d'intervention et les lieux de stockage

1. Pour les céréales et le riz:

a) chaque centre d'intervention dispose d'une capacité minimale de stockage de:

   i) 20 000 tonnes en ce qui concerne les céréales, pour la totalité des lieux de stockage;

   ii) 10 000 tonnes en ce qui concerne le riz, pour la totalité des lieux de stockage;

b) chaque lieu de stockage:

   i) dispose d'une capacité minimale de stockage de 5 000 tonnes en ce qui concerne les achats à partir de la période d'intervention commençant en 2012/2013;

   ii) est construit ou convient pour le stockage et la conservation en bon état des céréales et du riz, comme mentionné au paragraphe 3;

   iii) dispose de l'équipement technique nécessaire pour prendre en charge des céréales et du riz;

   iv) est en mesure de déstocker les quantités afin de se conformer à la période de déstockage déterminée à l'article 51, paragraphe 2.

Aux fins du présent paragraphe, on entend par «capacité minimale de stockage», pour un centre d'intervention, une capacité minimale qui peut ne pas être disponible en permanence, mais qui peut aisément être obtenue au cours de la période où l'achat à l'intervention pourrait avoir lieu. La capacité minimale de stockage s'applique à toutes les céréales et variétés de riz achetées à l'intervention.

Lorsque les lieux de stockage ont un accès aisé à une connexion fluviale, maritime ou ferroviaire, la capacité minimale de stockage fixée au premier alinéa, point b) i), ne s'applique pas.

2. Pour le beurre ou pour le lait écrémé en poudre, chaque lieu de stockage dispose d'une capacité minimale de stockage de 400 tonnes. L'exigence relative à la capacité minimale de stockage ne s'applique pas lorsque le lieu de stockage a un accès aisé à une connexion fluviale, maritime ou ferroviaire.

3. Dans le cas du lait écrémé en poudre, du beurre, des céréales et du riz, les lieux de stockage doivent:

a) être secs, bien entretenus et exempts de vermine;

b) ne présenter aucune odeur étrangère;

c) permettre une bonne ventilation, sauf dans le cas des entrepôts frigorifiques.

4. Dans le cas du beurre, les organismes d'intervention établissent des normes techniques, en prévoyant notamment une température de stockage égale ou inférieure à – 15 °C, et prennent toute autre mesure nécessaire pour garantir la bonne conservation du beurre.

5. Dans le cas des produits issus du secteur de la viande bovine, ci-après dénommés «viande bovine», les lieux de stockage sont sélectionnés par les États membres de manière à garantir l'efficacité des mesures d'intervention. Les installations de ces lieux de stockage doivent permettre:

a) la prise en charge de la viande non désossée;

b) la congélation de toutes les viandes à conserver en l'état;

c) le stockage de ces viandes pendant une période minimale de trois mois dans des conditions techniques satisfaisantes.

Ne peuvent être retenus pour la viande non désossée destinée au désossage que les lieux de stockage dont les ateliers de découpe et les installations frigorifiques ne sont pas ceux de l'abattoir et/ou de l'adjudicataire, et dont le fonctionnement, la direction et le personnel sont indépendants de l'abattoir et/ou de l'adjudicataire. Toutefois, en cas de difficulté matérielle pour satisfaire à ces exigences dans le cadre de la chaîne de transformation, les États membres peuvent déroger à ces exigences, pour autant qu'ils procèdent, conformément aux conditions prévues à l'annexe III, partie III, point 5, à un renforcement des contrôles au moment de l'acceptation.

Sauf dérogation particulière arrêtée selon la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, les entrepôts frigorifiques situés sur le territoire de l'État membre dont relève l'organisme d'intervention doivent permettre l'entreposage de toute la viande bovine désossée attribuée par l'organisme d'intervention pendant une période minimale de trois mois dans des conditions techniques satisfaisantes.

CHAPITRE II

Accès à l'intervention publique

Article 4

Admissibilité des opérateurs

1. Tout opérateur établi et immatriculé aux fins de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) dans la Communauté peut présenter une offre ou soumissionner dans le cadre d'un régime d'intervention publique.

Toutefois, en ce qui concerne les achats de céréales et de riz, l'inscription à un registre des exploitations agricoles suffit si l'opérateur ne dispose pas d'une immatriculation à la TVA.

2. Dans le cas des achats de viande bovine, seuls les opérateurs mentionnés ci-dessous peuvent soumissionner:

a) les établissements d'abattage du secteur bovin enregistrés ou agréés conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ([13]), quel que soit leur statut juridique, et

b) les négociants en bétail ou en viande qui y font procéder à l'abattage pour leur propre compte.

3. Pour le beurre et le lait écrémé en poudre, les entreprises agréées visées à l'article 10, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007 ne sont admissibles que dans la mesure où elles satisfont aux conditions visées à l'annexe IV, partie III, et à l'annexe V, partie III.

Article 5

Procédure de présentation des offres ou des soumissions

1. Il convient, dans le cadre de la présentation des offres ou des soumissions intervenant conformément au présent règlement, d'utiliser la méthode mise à la disposition des opérateurs par l'État membre concerné.

2. Les organismes d'intervention peuvent exiger que les offres ou soumissions électroniques soient accompagnées d'une signature électronique avancée au sens de l'article 2, point 2, de la directive 1999/93/CE du Parlement européen et du Conseil ([14]) ou d'une signature électronique offrant des garanties équivalentes en ce qui concerne les fonctionnalités attribuées à une signature, du fait de l'application des mêmes règles et conditions que celles qui sont appliquées par la Commission conformément aux dispositions concernant les documents électroniques et numérisés, établies dans la décision 2004/563/CE, Euratom ([15]), et dans ses modalités d'application.

TITRE II

PROCÉDURE D'ACHAT

Article 6

Type de procédure d'achat

1. Les achats de produits énumérés à l'article 10, paragraphe 1, points a), b), d), e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007 sont effectués soit dans le cadre d'un achat à un prix fixe, soit dans le cadre d'une procédure d'adjudication conformément aux articles 12, 13 et 18 dudit règlement.

2. Les offres ou soumissions relatives au blé tendre, au beurre et au lait écrémé en poudre peuvent être présentées conformément aux dispositions du présent titre pendant les périodes d'intervention établies à l'article 11 du règlement (CE) nº 1234/2007.

([13]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.
([14]) JO L 13 du 19.1.2000, p. 12.
([15]) JO L 251 du 27.7.2004, p. 9.

CHAPITRE I

Règles générales

Section I

Conditions communes d'achat

Article 7

Admissibilité des produits

1. Pour être admissibles à l'intervention publique, outre les exigences établies par le règlement (CE) nº 1234/2007, les produits doivent être de qualité saine, loyale et marchande.

En particulier, ils doivent satisfaire aux exigences fixées dans le présent règlement:

— pour les céréales: à l'annexe I, parties I, II et III,

— pour le riz: à l'annexe II, parties I et III,

— pour la viande bovine: à l'annexe III, parties I, III, V et VI,

— pour le beurre: à l'article 28 et à l'annexe IV, parties I et IV,

— pour le lait écrémé en poudre: à l'article 28 et à l'annexe V, parties I, IV et V.

2. Pour établir l'admissibilité des produits, des tests sont réalisés conformément aux méthodes prévues:

— pour les céréales: à l'annexe I, parties IV à VIII, et partie XII,

— pour le riz: à l'annexe II, partie VI,

— pour la viande bovine: à l'annexe III, partie III,

— pour le beurre: à l'annexe IV, partie IV,

— pour le lait écrémé en poudre: à l'annexe V, partie IV.

Article 8

Quantités minimales de produits offertes

1. La quantité minimale offerte à l'achat d'intervention ou faisant l'objet d'une soumission est fixée comme suit:

a) pour le blé tendre, l'orge, le maïs et le sorgho: 80 tonnes;

b) pour le blé dur: 10 tonnes;

c) pour le riz: 20 tonnes;

d) pour la viande bovine: 10 tonnes;

e) pour le beurre: 20 tonnes;

f) pour le lait écrémé en poudre: 20 tonnes.

2. Pour l'achat de produits à prix fixe, un État membre peut exiger des quantités minimales supérieures aux quantités fixées au paragraphe 1 si les conditions et usages du commerce de gros ou les règles environnementales en vigueur dans l'État membre le justifient.

Article 9

Garantie

Lors du dépôt d'une offre ou d'une soumission pour un achat à l'intervention, la garantie suivante est constituée en faveur de l'organisme d'intervention auquel l'offre ou la soumission est présentée, conformément au règlement (CEE) nº 2220/85:

a) pour les céréales: 20 EUR/tonne;

b) pour le riz paddy: 30 EUR/tonne;

c) pour la viande bovine: 300 EUR/tonne;

d) pour le beurre: 50 EUR/tonne;

e) pour le lait écrémé en poudre: 50 EUR/tonne.

Article 10

Conditions de dépôt et de recevabilité des offres et soumissions

1. Pour être acceptée par l'organisme d'intervention, l'offre ou la soumission est établie dans la langue officielle ou l'une des langues officielles de l'État membre dans lequel l'offre ou la soumission est présentée, et elle comporte les éléments mentionnés ci-dessous:

a) un formulaire mis à disposition par les États membres reprenant, au moins, les informations suivantes:

   i) le nom de l'offrant ou du soumissionnaire, son adresse et son numéro d'immatriculation à la TVA dans l'État membre où l'offrant ou le soumissionnaire exerce son activité principale ou, à défaut, son numéro au registre des exploitations agricoles;

   ii) le produit offert et, pour les céréales et le riz, son code NC et, pour le riz, une indication du type et de la variété;

   iii) sauf pour la viande bovine, le lieu de stockage du produit au moment du dépôt de l'offre ou de la soumission;

   iv) pour les céréales et le riz, le lieu de stockage agréé d'un centre d'intervention pour lequel l'offre ou la soumission est déposée, au coût le plus faible compte tenu de l'article 29. Ce lieu de stockage n'est pas celui où le produit est détenu au moment de la présentation de l'offre ou de la soumission;

v) l'année de récolte et la ou les zones de production dans la Communauté, pour les céréales et le riz;

vi) la date de production pour le beurre et le lait écrémé en poudre;

vii) la quantité offerte ou soumissionnée dans les limites fixées à l'article 8;

viii) pour les céréales et le riz, les caractéristiques principales du produit offert;

ix) pour le beurre et le lait écrémé en poudre, le nom et le numéro d'agrément des entreprises;

b) les documents annexes suivants:

i) une preuve de la constitution, par l'offrant ou le soumissionnaire, de la garantie visée à l'article 9;

ii) pour les céréales et le riz, une déclaration de l'offrant ou du soumissionnaire attestant que les quantités offertes sont effectivement présentes dans le lieu de stockage désigné au point a) iii) du présent paragraphe;

iii) pour les céréales et le riz, une déclaration de l'offrant ou du soumissionnaire attestant que les produits sont d'origine communautaire et que l'offre ou la soumission porte sur un lot homogène, qui, pour le riz, doit être composé de riz paddy de la même variété, et

iv) pour les céréales et le riz, une déclaration précisant, le cas échéant, les traitements effectués après la récolte, le nom du produit utilisé, qui a été appliqué conformément aux conditions d'utilisation et précisant que le produit est autorisé en vertu de la directive 91/414/CEE du Conseil ([16]).

2. Nonobstant le paragraphe 1, point a) iv), du présent article, un offrant ou un soumissionnaire peut demander sur le formulaire visé au paragraphe 1, point a), que le produit soit pris en charge au lieu de stockage où il est détenu au moment du dépôt de l'offre ou de la soumission, pour autant que le lieu de stockage remplisse les conditions fixées à l'article 3 et, en ce qui concerne les céréales et le riz, ait été agréé conformément à l'article 2, paragraphe 3.

3. Lorsque le délai de dépôt des offres ou des soumissions est un jour férié, les offres ou les soumissions doivent être déposées au plus tard le dernier jour ouvrable précédant le jour férié.

4. Les offres ou les soumissions déposées le samedi, le dimanche ou un jour férié sont réputées reçues par l'organisme d'intervention le premier jour ouvrable suivant le jour de leur dépôt.

5. Les offres ou les soumissions présentées ne peuvent être ni retirées ni modifiées.

([16]) JO L 230 du 19.8.1991, p. 1.

6. L'organisme d'intervention enregistre les offres ou les soumissions recevables le jour de leur réception, ainsi que les quantités concernées.

7. Les droits et obligations découlant de l'acceptation de l'offre ou de la soumission ne sont pas transmissibles.

Article 11

Vérification des offres ou des soumissions par l'organisme d'intervention

1. Les organismes d'intervention vérifient la recevabilité des offres ou des soumissions sur la base des éléments requis, conformément à l'article 10, paragraphe 1.

En cas d'irrecevabilité de l'offre ou de la soumission, l'opérateur concerné en est informé dans un délai de trois jours ouvrables par l'organisme d'intervention. Pour les offres, si l'opérateur ne reçoit pas ces informations, l'offre est considérée comme recevable.

2. La vérification de la conformité des documents visés à l'article 10, paragraphe 1, point b) ii), iii) et iv), peut être effectuée après constatation de la recevabilité des offres ou des soumissions par l'organisme d'intervention, le cas échéant, avec l'assistance de l'organisme d'intervention compétent pour le lieu de stockage désigné par l'offrant ou le soumissionnaire, conformément à l'article 32, paragraphe 3.

Section II

Conditions spécifiques des achats à prix fixe

Article 12

Procédure d'achat de produits à prix fixe

1. L'achat à prix fixe de blé tendre, de beurre et de lait écrémé en poudre, visé à l'article 18, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007 est effectué conformément aux dispositions de la section I et de la présente section.

2. Les offres peuvent être présentées à l'organisme d'intervention dès le début des périodes fixées à l'article 11 du règlement (CE) nº 1234/2007.

Article 13

Communications à la Commission

1. Les organismes d'intervention communiquent à la Commission les quantités de blé tendre, de beurre et de lait écrémé en poudre ayant fait l'objet d'une offre au cours de la semaine précédente, ainsi que les informations appropriées.

2. Les communications sont envoyées:

a) pour le beurre et le lait écrémé en poudre: chaque lundi au plus tard à 14 heures (heure de Bruxelles);

b) pour le blé tendre: chaque mercredi au plus tard à 12 heures (heure de Bruxelles), dans le cadre de la communication visée à l'article 56, paragraphe 1.

3. Lorsque, pour le blé tendre, le beurre et le lait écrémé en poudre, les quantités offertes sont proches des limites fixées à l'article 13, paragraphe 1, points a), c) ou d), ou à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007, la Commission informe les États membres de la date à compter de laquelle il convient qu'ils lui communiquent les quantités visées au paragraphe 1 du présent article, chaque jour ouvrable avant 14 heures (heure de Bruxelles) pour les quantités de blé tendre, de beurre et de lait écrémé en poudre offertes à l'intervention le jour ouvrable précédent.

4. Les communications ne contiennent pas les données visées à l'article 10, paragraphe 1, point a) i), et à l'article 10, paragraphe 1, point a) ix).

5. Ces communications sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 58.

Article 14

Mesures visant au respect des limites de l'intervention

1. Afin de respecter les limites visées à l'article 13, paragraphe 1, points a), c) et d), et à l'article 18, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007, la Commission décide, sans l'assistance du comité visé à l'article 195, paragraphe 1, dudit règlement:

a) de clôturer les achats à l'intervention à prix fixe;

b) lorsque l'acceptation de la quantité totale offerte un jour donné entraîne le dépassement de la quantité maximale, de fixer un coefficient de répartition applicable à la quantité totale des offres reçues ce jour-là de chaque offrant et communiquées à la Commission;

c) le cas échéant, de refuser les offres en attente présentées aux organismes d'intervention des États membres.

La Commission prend une décision dans un délai de deux jours ouvrables suivant la communication visée à l'article 13, paragraphe 1, et dans un délai de cinq jours ouvrables suivant la communication visée à l'article 13, paragraphe 3.

2. Pour le blé tendre, le beurre et le lait écrémé en poudre, un offrant auquel un coefficient de répartition s'applique conformément au paragraphe 1, point b), peut retirer son offre dans un délai de cinq jours ouvrables à compter de la date d'entrée en vigueur du règlement fixant le coefficient de répartition.

Section III

Conditions spécifiques des achats par procédure d'adjudication

Article 15

Procédure d'achat de produits par procédure d'adjudication

L'achat des produits visés à l'article 18, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007 est effectué conformément aux dispositions de la section I et de la présente section.

Article 16

Procédure d'adjudication

1. Une procédure d'adjudication pour l'achat de produits peut être ouverte selon la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007 par la voie d'un règlement ci-après dénommé «règlement portant ouverture de l'adjudication».

2. La Commission ouvre sans l'assistance du comité visé à l'article 195, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007:

a) la procédure d'adjudication applicable aux achats de blé tendre pour les quantités supérieures à la quantité maximale offerte de 3 millions de tonnes;

b) la procédure d'adjudication applicable aux achats de viande bovine, par catégorie et par État membre ou par région d'État membre, sur la base des deux constatations hebdomadaires les plus récentes des prix du marché, conformément à l'article 12, paragraphe 1, point c), et à l'article 18, paragraphe 3, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007.

3. Le règlement portant ouverture de l'adjudication contient notamment les informations suivantes:

a) les produits concernés et leur code NC, pour les céréales et le riz, avec indication, pour le riz, du type et de la variété;

b) la période couverte (période d'adjudication) et, si nécessaire, les différentes sous-périodes pendant lesquelles les soumissions peuvent être déposées.

4. Conformément à l'article 18, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (CE) nº 1234/2007, une procédure d'adjudication restreinte peut être ouverte dans des circonstances particulières conformément à la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007. En pareil cas, le règlement fait référence à l'État membre ou à la région spécifique d'un État membre couverts par la procédure d'adjudication.

5. Pour le riz, la procédure d'adjudication peut être limitée à un ou plusieurs types de riz tels que définis à l'annexe III, partie I, point I.2, du règlement (CE) nº 1234/2007 («riz à grains ronds», «riz à grains moyens», «riz à grains longs de la catégorie A» ou «riz à grains longs de la catégorie B»).

6. Aux fins de l'article 12, paragraphe 1, point c), et de l'article 18, paragraphe 3, point b), du règlement (CE) nº 1234/2007, les règles suivantes s'appliquent:

a) le prix moyen de marché par catégorie admissible dans un État membre ou dans une région d'un État membre prend en considération les prix des qualités U, R et O, exprimés en qualité R3 suivant les coefficients prévus à l'annexe III, partie II, du présent règlement dans l'État membre ou la région d'intervention concernés;

b) la constatation des prix moyens du marché est effectuée dans les conditions et pour les qualités prévues par le règlement (CE) nº 1249/2008 de la Commission ([17]);

c) le prix moyen du marché par catégorie admissible dans un État membre ou une région d'État membre correspond à la moyenne des prix du marché de l'ensemble des qualités visées au point b) pondérées entre elles sur la base de leur importance relative dans les abattages de cet État membre ou de cette région.

Le territoire du Royaume-Uni comprend deux régions d'intervention ainsi définies:

— région I: Grande-Bretagne,

— région II: Irlande du Nord.

7. Aux fins des paragraphes 2 et 6 du présent article, l'autorité compétente de l'État membre communique à la Commission les prix moyens du marché conformément à l'article 17 du règlement (CE) nº 1249/2008 et à l'article 58 du présent règlement.

Article 17

Dépôt et recevabilité des soumissions

1. Sans préjudice des conditions générales prévues à l'article 10, une soumission est recevable dans la mesure où elle mentionne un prix proposé en euros par unité de mesure, arrondi au maximum à deux décimales près, hors TVA.

Dans le cas des céréales et du riz, le prix proposé par tonne pour les produits est un prix correspondant à la qualité minimale pour les céréales ou à la qualité standard pour le riz, les produits étant livrés au lieu de stockage indiqué par le soumissionnaire, non déchargés.

Dans le cas du beurre et du lait écrémé en poudre, le prix proposé est le prix par 100 kg de produits livrés au quai de chargement du lieu de stockage qui doit être désigné par l'organisme d'intervention conformément à l'article 25 et à l'article 30, paragraphe 1.

Dans le cas de la viande bovine, les soumissionnaires établissent le prix proposé conformément à l'article 16, paragraphe 5, point a), et à l'article 19, paragraphe 2, deuxième alinéa, exprimé par 100 kg de produits de qualité R3.

2. Sans préjudice des dispositions de l'article 20, paragraphe 1, du présent règlement, pour les céréales, le riz, la viande bovine et le lait écrémé en poudre, le prix soumissionné est au maximum égal au prix de référence fixé à l'article 8 du règlement (CE) nº 1234/2007 ou, pour le beurre à 90 % du prix de référence visé à l'article 18, paragraphe 3, dudit règlement.

Article 18

Notification des soumissions à la Commission

1. Toutes les soumissions recevables sont notifiées à la Commission par les organismes d'intervention, dans les délais établis dans le règlement portant ouverture de la procédure d'adjudication, comportant les informations y afférentes.

2. Les notifications ne contiennent pas les données visées à l'article 10, paragraphe 1, point a) i), et à l'article 10, paragraphe 1, point a) ix).

3. Les organismes d'intervention notifient les communications «néant» à la Commission dans les délais visés au paragraphe 1.

4. Ces notifications sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 58.

Article 19

Décisions sur la base des soumissions

1. Sur la base des soumissions notifiées conformément à l'article 18, la Commission fixe, selon la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, un prix d'achat maximal ou décide de ne pas fixer un prix d'achat maximal.

2. Dans le cas de la viande bovine:

a) le prix d'achat maximal de la qualité R3 est fixé par catégorie;

b) un prix d'achat différent peut être établi par État membre ou par région d'État membre afin de refléter les prix moyens du marché constatés, conformément à l'article 12, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) nº 1234/2007.

Au cas où la prise en charge porte sur d'autres qualités que la qualité R3, le prix à payer aux adjudicataires est corrigé au moyen du coefficient applicable à la qualité achetée et qui figure à l'annexe III, partie II.

3. Les décisions relatives à l'intervention publique visées aux paragraphes 1 et 2 sont publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*.

([17]) JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.

Article 20

Décisions individuelles relatives aux soumissions

1. Lorsqu'un prix d'achat maximal a été fixé conformément à l'article 19, paragraphe 1, les organismes d'intervention acceptent les soumissions qui sont inférieures ou égales au montant maximal. Toutes les autres soumissions sont rejetées.

2. Lorsque aucun montant d'achat maximal n'a été fixé, toutes les soumissions sont rejetées.

Les organismes d'intervention n'acceptent pas les soumissions qui n'ont pas été notifiées conformément à l'article 18.

3. Les organismes d'intervention adoptent les décisions visées aux paragraphes 1 et 2 du présent article après la publication de la décision de la Commission sur l'intervention publique visée à l'article 19, paragraphe 3, et informent les soumissionnaires du résultat de leur participation à l'adjudication dans les trois jours ouvrables suivant l'entrée en vigueur.

Article 21

Critères spécifiques applicables au secteur de la viande bovine

1. Pour la viande bovine, ne sont pas prises en considération les soumissions dépassant le prix moyen du marché, constaté dans un État membre ou une région d'État membre, par catégorie, converti dans la qualité R3 selon les coefficients prévus à l'annexe III, partie II, et majoré d'un montant de 10 EUR par 100 kilogrammes de poids de la carcasse.

2. Sans préjudice du paragraphe 1, la soumission est refusée si le prix proposé est supérieur au prix d'achat maximum visé à l'article 19, paragraphe 2, premier alinéa, valable pour la sous-période d'adjudication concernée.

3. Lorsque le prix d'achat adjugé à un soumissionnaire est supérieur au prix moyen du marché visé au paragraphe 1, ce prix adjugé est corrigé en le multipliant par le coefficient résultant de l'application de la formule A figurant à l'annexe III, partie VII. Toutefois, ce coefficient ne peut:

a) être supérieur à l'unité;

b) conduire à une diminution du prix adjugé d'un montant supérieur à la différence entre ce prix et le prix moyen du marché.

Dans la mesure où l'État membre dispose de données fiables et des moyens de contrôle appropriés, il peut décider de calculer le coefficient par soumissionnaire selon la *formule B* figurant à l'annexe III, partie VII.

Article 22

Limitation des achats de viande bovine

Les organismes d'intervention qui, du fait d'apports massifs de viande bovine à l'intervention, ne sont pas en mesure de prendre en charge sans délai les viandes offertes, sont autorisés à limiter les achats aux quantités qu'ils peuvent prendre en charge sur leur territoire ou dans une de leurs régions d'intervention, conformément à l'article 16, paragraphe 5, deuxième alinéa.

Les États membres veillent à ce que l'application de cette limitation ne compromette pas l'égalité d'accès de tous les intéressés.

CHAPITRE II

Exigences principales et libération ou acquisition de la garantie

Article 23

Exigences principales

Les obligations suivantes constituent des exigences principales au sens de l'article 20 du règlement (CEE) nº 2220/85:

a) maintien de l'offre ou de la soumission;

b) livraison des produits au lieu de stockage indiqué par les organismes d'intervention dans le délai porté sur le bon de livraison, conformément à l'article 25;

c) respect des exigences visées à l'article 7;

d) pour les céréales et le riz, présence des produits dans le lieu de stockage indiqué au moment du dépôt de l'offre ou de la soumission.

Article 24

Libération et acquisition de la garantie

1. La garantie visée à l'article 9 est libérée dès que l'offrant ou le soumissionnaire a effectué la livraison de la quantité indiquée sur le bon de livraison conformément à l'article 25, dans le délai porté sur ce bon, et que la conformité avec les exigences visées à l'article 7 a été établie.

2. Lorsque les produits ne sont pas conformes aux exigences visées à l'article 7, ils sont refusés et le montant de la garantie correspondant aux quantités refusées est acquis.

3. Sauf cas de force majeure, si l'offrant ou le soumissionnaire n'a pas livré les produits dans le délai porté sur le bon de livraison, la garantie reste acquise au prorata des quantités non livrées et l'achat est résilié pour les quantités non encore livrées.

4. Lorsque l'offre ou la soumission n'est pas recevable ou est refusée, la garantie est libérée.

5. Pour les céréales et le riz, lorsque l'organisme d'intervention n'a pas reçu la preuve évidente que les quantités offertes ou soumissionnées sont présentes dans le lieu de stockage, conformément à l'article 10, paragraphe 1, point b) ii), la garantie reste acquise.

Pour l'application du premier alinéa, l'organisme d'intervention effectue le contrôle des quantités présentes sur les lieux de stockage en appliquant mutatis mutandis les règles et les conditions prévues par le règlement (CE) nº 884/2006 pour le contrôle de la présence physique des produits stockés dans le cadre des opérations de stockage public, et plus particulièrement celles prévues à l'annexe I, partie B, point III, dudit règlement. Ces contrôles portent sur au moins 5 % des soumissions et 5 % des quantités offertes, sur la base d'une analyse des risques.

6. Dans le cas des céréales et du riz, si la quantité effectivement livrée et acceptée est inférieure à la quantité adjugée, la garantie est entièrement libérée lorsque la différence ne dépasse pas 5 %.

7. Dans le cas de la viande bovine, si la quantité effectivement livrée et acceptée est inférieure à la quantité adjugée, la garantie:

a) est libérée entièrement si la différence ne dépasse pas 5 % ou 175 kilogrammes;

b) sauf cas de force majeure, est acquise:

   i) en partie, au prorata des quantités non livrées ou non acceptées, lorsque la différence ne dépasse pas 15 %;

   ii) en totalité dans les autres cas, en application de l'article 29 du règlement (CEE) nº 2220/85.

8. La garantie est libérée en cas d'application de l'article 14, paragraphe 2.

CHAPITRE III

Règles communes en matière de livraisons

Section I

Livraisons

Article 25

Livraisons et bons de livraison

Après la vérification de la recevabilité de l'offre visée à l'article 11, paragraphe 1, et après la notification prévue à l'article 20, paragraphe 3, l'organisme d'intervention émet un bon de livraison, sans préjudice des mesures adoptées conformément à l'article 14, paragraphe 1, et à l'article 19, paragraphe 1. Le bon de livraison est daté et numéroté et indique:

a) la quantité à livrer;

b) la date limite de livraison des produits;

c) le lieu de stockage où les produits doivent être livrés;

d) le prix auquel l'offre ou la soumission est acceptée.

Les bons de livraison ne sont pas délivrés pour des quantités qui n'ont pas été communiquées à la Commission conformément à l'article 13, paragraphe 1, et à l'article 18, paragraphe 1.

Article 26

Dispositions spécifiques relatives à la livraison des céréales et du riz

1. Si les céréales ou le riz ne peuvent être livrés au lieu de stockage du centre d'intervention indiqué par l'offrant ou le soumissionnaire, visé à l'article 10, paragraphe 1, point a) iv), l'organisme d'intervention désigne un autre lieu de stockage du même centre d'intervention ou un lieu de stockage d'un autre centre d'intervention agréé, auquel les produits doivent être livrés, aux moindres frais.

2. La livraison au lieu de stockage intervient au plus tard à la fin du troisième mois suivant la date d'émission du bon de livraison visée à l'article 25 et, dans tous les cas, au plus tard le 30 juin pour les céréales et le 31 août pour le riz.

Toutefois, dans les cas visés à l'article 35, paragraphe 2, la livraison a lieu au plus tard le 31 août, en ce qui concerne les céréales, et le 31 octobre, en ce qui concerne le riz.

3. La quantité livrée est constatée par pesage en présence de l'offrant ou du soumissionnaire et d'un représentant de l'organisme d'intervention, qui doit être une personne indépendante de l'offrant ou du soumissionnaire.

Toutefois, le représentant de l'organisme d'intervention peut également être le stockeur. Dans ce cas, dans un délai de 30 jours à compter de la date de prise en charge conditionnelle visée à l'article 31, paragraphe 1, l'organisme d'intervention procède lui-même à un contrôle comprenant au moins une vérification volumétrique; la différence éventuelle entre la quantité pesée et la quantité estimée selon la méthode volumétrique ne peut être supérieure à 5 %.

Dans le cas où la tolérance n'est pas dépassée, le stockeur supporte tous les frais relatifs à toute différence constatée lors d'un pesage ultérieur par rapport au poids retenu dans la comptabilité lors de la prise en charge des céréales ou du riz.

Dans le cas où la tolérance est dépassée, il est procédé sans délai à un pesage des céréales ou du riz. Les frais de pesage sont à la charge du stockeur si le poids constaté est inférieur au poids retenu, ou de l'État membre s'il est supérieur.

Article 27

Dispositions particulières applicables à la livraison de viande bovine

1. Les frais de déchargement sont à la charge de l'adjudicataire.

2. Les adjudicataires procèdent à la livraison des produits dans un délai de 17 jours à compter du premier jour ouvrable suivant la date de publication du règlement fixant le prix maximal d'achat.

Toutefois, l'organisme d'intervention peut, en fonction de l'importance des quantités adjugées, prolonger ce délai d'une semaine. La livraison peut être fractionnée en plusieurs lots.

3. Des exigences spécifiques applicables à la livraison de viande bovine sont fixées à l'annexe III, partie III.

Article 28

Dispositions spécifiques relatives à la livraison de beurre et de lait écrémé en poudre

1. Conformément aux exigences figurant à l'annexe IV, partie IV, le beurre est conditionné et livré en blocs d'un poids net de 25 kilogrammes au moins. Les emballages de beurre sont neufs, en matériaux résistants et conçus de façon à assurer la protection du beurre tout au long des opérations de transport, d'entrée en stock, de stockage et de déstockage. Ils portent au moins les indications suivantes, le cas échéant, transcrites en code:

a) le numéro d'agrément identifiant l'usine et l'État membre de production;

b) la date de production;

c) la date d'entrée en stock;

d) le numéro du lot de fabrication et le numéro du colis, ce dernier pouvant être remplacé par un numéro de palette porté sur celle-ci;

e) la mention «beurre de crème douce» lorsque le pH (potentiel d'hydrogène) de la phase aqueuse du beurre y correspond.

Les États membres peuvent renoncer à l'obligation de l'inscription de la date d'entrée en stock sur les emballages si le responsable de l'entrepôt de stockage s'engage à tenir un registre sur lequel les indications visées au premier alinéa sont inscrites le jour de l'entrée en stock.

2. Le lait écrémé en poudre est emballé en sacs dont le contenu présente un poids net de 25 kilogrammes, répondant aux conditions prévues à l'annexe V, parties II et III, et portant les indications suivantes, le cas échéant, transcrites en code:

a) le numéro d'agrément identifiant l'usine et l'État membre de production;

b) la date de fabrication ou, le cas échéant, la semaine de fabrication;

c) le numéro du lot de fabrication;

d) la dénomination «lait écrémé en poudre spray».

3. L'offrant retenu ou l'adjudicataire livre le beurre ou le lait écrémé en poudre au quai de chargement du lieu de stockage dans les 28 jours suivant la date d'émission du bon de livraison. La livraison peut être fractionnée.

Le lait écrémé en poudre et le beurre sont livrés sur des palettes d'une qualité convenant pour l'entreposage à long terme, à échanger contre des palettes équivalentes.

Les frais éventuels de déchargement du beurre ou du lait écrémé en poudre au quai de chargement du lieu de stockage sont à la charge de l'offrant retenu ou de l'adjudicataire.

Section II

Frais de transport

Article 29

Frais de transport pour les céréales et le riz

1. Les frais de transport des céréales ou du riz jusqu'au lieu de stockage indiqué par l'offrant ou le soumissionnaire étant au coût le plus faible, conformément à l'article 10, paragraphe 1, point a) iv), sont à la charge de l'offrant ou du soumissionnaire lorsque la distance est inférieure ou égale à 100 km. En cas de dépassement de cette distance, les frais de transport au-delà de 100 km sont à la charge de l'organisme d'intervention.

2. Lorsque le lieu de stockage désigné par l'offrant ou le soumissionnaire est modifié par l'organisme d'intervention, conformément à l'article 26, paragraphe 1, les frais de transport supplémentaires, avec une franchise correspondant à 20 km, sont à la charge de l'organisme d'intervention. Toutefois, les frais de transport au-delà de 100 km sont toujours en totalité à la charge de l'organisme d'intervention. Le présent paragraphe ne s'applique pas en cas d'application de l'article 31, paragraphe 2.

3. Les frais à la charge de l'organisme d'intervention visés aux paragraphes 1 et 2 sont remboursés par la Commission, sur une base non forfaitaire, conformément à l'article 4, paragraphe 1, point c), du règlement (CE) nº 884/2006.

4. Les frais de transport liés au remplacement de produits visé à l'article 35, paragraphe 2, sont à la charge du seul offrant ou soumissionnaire.

Article 30

Frais de transport pour le beurre et le lait écrémé en poudre

1. L'organisme d'intervention choisit le lieu de stockage disponible le plus proche du lieu où le beurre ou le lait écrémé en poudre est entreposé.

Toutefois, l'organisme d'intervention peut choisir un autre lieu de stockage dans un rayon de 350 km, pour autant que ce choix n'entraîne pas de frais de stockage supplémentaires.

L'organisme d'intervention peut choisir un lieu de stockage situé au-delà de cette distance lorsque ce choix conduit à une moindre dépense, en tenant compte des frais de stockage et de transport concernés. Dans ce cas, l'organisme d'intervention communique son choix sans délai à la Commission.

2. Dans le cas où l'organisme d'intervention qui achète le beurre ou le lait écrémé en poudre relève d'un autre État membre que celui sur le territoire duquel le beurre ou le lait écrémé en poudre proposé est entreposé, il n'est pas tenu compte, pour le calcul de la distance maximale visée au paragraphe 1, de la distance entre l'entrepôt de stockage de l'offrant ou du soumissionnaire et la frontière de l'État membre de l'organisme compétent acheteur.

3. Au-delà de la distance maximale visée au paragraphe 1, les frais de transport supplémentaires sont à la charge de l'organisme d'intervention, à concurrence, par tonne et par kilomètre, de 0,05 EUR pour le lait écrémé en poudre et de 0,065 EUR pour le beurre. Les frais supplémentaires ne sont supportés par l'organisme d'intervention que si la température du beurre n'est pas supérieure à 6 °C à l'arrivée à l'entrepôt frigorifique.

CHAPITRE IV

Prise en charge, contrôles initiaux et échantillonnage

Article 31

Prise en charge conditionnelle

1. La date de la prise en charge conditionnelle est:

a) pour les céréales, le riz, le beurre et le lait écrémé en poudre, le jour d'entrée dans le lieu de stockage désigné de la quantité totale, mais au plus tôt le jour suivant celui de l'émission du bon de livraison;

b) pour chaque lot de viande bovine visé à l'article 27, le jour de l'entrée au point de pesée de l'atelier de découpe du lieu de stockage d'intervention.

2. L'organisme d'intervention peut décider que la prise en charge des céréales, du riz, du beurre ou du lait écrémé en poudre peut intervenir au lieu de stockage où les produits sont détenus au moment où l'offre ou la soumission est présentée, pour autant que le lieu de stockage remplisse les conditions fixées à l'article 3 et, en ce qui concerne les céréales et le riz, ait été agréé conformément à l'article 2, paragraphe 3. Dans ce cas, la prise en charge conditionnelle intervient le jour suivant l'émission du bon de livraison.

3. Les produits sont pris en charge par l'organisme d'intervention ou son représentant, lequel doit être une personne indépendante de l'offrant ou du soumissionnaire.

Article 32

Mesures de contrôle

1. Sans préjudice des contrôles requis au titre du présent règlement pour la prise en charge des produits, les contrôles des stocks d'intervention sont effectués dans les conditions définies à l'article 2 du règlement (CE) nº 884/2006.

2. Pour les céréales, lorsque les contrôles prévus doivent être effectués sur la base de l'analyse de risque visée à l'annexe I, partie I, troisième alinéa, du présent règlement, les conséquences financières résultant du non-respect du niveau maximal admissible de contaminants relèvent de la responsabilité des États membres conformément aux règles fixées à l'article 2 du règlement (CE) nº 884/2006.

Toutefois, dans le cas de l'ochratoxine A et de l'aflatoxine, si l'État membre concerné peut apporter, à la satisfaction de la Commission, la preuve du respect des normes à l'entrée, du respect des conditions normales de stockage, ainsi que du respect des autres obligations du stockeur, la responsabilité financière est portée à charge du budget communautaire.

3. Pour les céréales et le riz, lorsque le lieu de stockage désigné conformément à l'article 10, paragraphe 1, point a) iii), est situé dans un État membre autre que celui où l'offre ou la soumission est déposée, et qu'un contrôle sur place de la présence effective des produits est décidé par l'organisme d'intervention ayant reçu l'offre ou la soumission, ce dernier adresse à l'organisme d'intervention compétent pour ce lieu de stockage une demande de contrôle accompagnée d'une copie de l'offre ou de la soumission. Le contrôle sur place est effectué dans le délai fixé par l'organisme d'intervention ayant reçu l'offre ou la soumission.

4. Les dispositions relatives aux contrôles figurant aux annexes du présent règlement peuvent être modifiées selon la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, en particulier dans le cas où la situation du marché est gravement perturbée par des contaminants ou lorsque le contrôle du niveau de contamination radioactive des produits exige un suivi spécifique.

5. Le soumissionnaire ou l'offrant supporte les coûts liés aux analyses effectuées pour les céréales conformément à la méthodologie visée à l'annexe I, partie XII, comme suit:

i) dosage des tanins du sorgho;

ii) test d'activité amylasique (Hagberg);

iii) dosage de la teneur en matière protéique en ce qui concerne le blé dur et le blé tendre;

iv) test de Zélény;

v) test de machinabilité;

vi) analyses des contaminants.

6. En cas de litige concernant les résultats, le soumissionnaire ou l'offrant ne supporte les coûts liés aux analyses nécessaires qui sont répétées que s'il est la partie perdante.

Article 33

Dispositions spécifiques applicables à la prise en charge sur le lieu de stockage du stockeur pour les céréales et le riz

1. Si la prise en charge des céréales ou du riz intervient au lieu de stockage où les produits sont détenus au moment du dépôt de l'offre ou de la soumission, la quantité prise en charge est déterminée sur la base de la comptabilité matière, qui satisfait à des normes professionnelles permettant de garantir la conformité avec la législation communautaire, et notamment l'annexe II du règlement (CE) nº 884/2006, et à condition que:

a) la comptabilité matière indique:

   i) le poids constaté par pesage, le pesage ne pouvant dater de plus de 10 mois avant la prise en charge;

   ii) les caractéristiques qualitatives physiques au moment du pesage, et notamment le degré d'humidité;

   iii) les transsilages, le cas échéant, et les traitements réalisés;

b) le stockeur déclare que le lot proposé correspond dans tous ses éléments aux indications reprises dans la comptabilité matière;

c) les caractéristiques qualitatives constatées au moment du pesage coïncident avec celles de l'échantillon représentatif constitué à partir des échantillons prélevés par l'organisme d'intervention ou son représentant à concurrence d'un prélèvement par 60 tonnes.

2. Si le paragraphe 1 s'applique, le poids à retenir, conformément à l'article 5 du règlement (CE) nº 884/2006, est celui inscrit dans la comptabilité matière, ajusté, le cas échéant, pour tenir compte d'une différence entre le taux d'humidité et/ou le taux d'impuretés diverses (Schwarzbesatz), constatés au moment du pesage et ceux constatés sur la base de l'échantillon représentatif. Une différence de taux d'impuretés diverses ne peut être prise en compte que pour ajuster à la baisse le poids inscrit dans la comptabilité matière.

Une vérification volumétrique de contrôle est effectuée dans un délai de 45 jours à partir de la prise en charge par l'organisme d'intervention; la différence éventuelle entre la quantité pesée et la quantité estimée selon la méthode volumétrique ne peut dépasser 5 %.

Dans le cas où la tolérance n'est pas dépassée, le stockeur supporte tous les frais relatifs à toute différence constatée lors d'un pesage ultérieur par rapport au poids retenu dans la comptabilité lors de la prise en charge.

Dans le cas où la tolérance est dépassée, il est procédé sans délai à un pesage des céréales ou du riz. Les frais de pesage sont à la charge du stockeur si le poids constaté est inférieur au poids retenu, ou du Fonds européen agricole de garantie dans le cas contraire, les tolérances prévues à l'annexe XI, point 1, du règlement (CE) nº 884/2006 étant prises en considération.

Article 34

Bulletin de prise en charge

1. Le bulletin de prise en charge est délivré par l'organisme d'intervention après la constatation par les contrôles et les analyses que les exigences fixées à l'article 7 ont été remplies, au plus tard 60 jours après le délai final de livraison des produits visé à l'article 25, point b). Il indique:

a) la date de la vérification de la quantité et des caractéristiques minimales;

b) le poids livré et, pour le riz, la variété;

c) le nombre d'échantillons prélevés pour la constitution de l'échantillon représentatif, pour les céréales et le riz;

d) les caractéristiques des produits résultant des analyses;

e) l'entité responsable des analyses et des résultats;

f) la date de prise en charge conditionnelle visée à l'article 31, paragraphe 1;

g) s'il y a lieu, pour les céréales et le riz, les quantités qui n'ont pas été prises en charge; dans ce cas, l'offrant ou le soumissionnaire en est informé en conséquence.

2. Le bulletin est daté et envoyé à l'offrant ou au soumissionnaire et au stockeur.

Toutefois, ce bulletin peut être enregistré dans le système comptable de l'organisme d'intervention et être envoyé par voie électronique.

Article 35

Obligations de l'offrant ou du soumissionnaire

1. Lorsque les contrôles révèlent que les produits ne satisfont pas aux exigences énoncées à l'article 7, l'offrant ou le soumissionnaire:

a) reprend à ses frais les produits concernés;

b) paie les frais associés à compter de la date d'entrée des produits dans le lieu de stockage jusqu'à la date de sortie des stocks.

Les frais à payer par l'offrant ou le soumissionnaire sont établis sur la base de montants forfaitaires correspondant aux frais d'entrée, de sortie et de stockage, en application de l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 884/2006.

2. Dans les cas où les analyses et les contrôles ne permettent pas que les céréales ou le riz proposés soient acceptés à l'intervention, l'offrant ou le soumissionnaire peut remplacer la quantité qui ne satisfait pas aux exigences. Dans ce cas, l'organisme d'intervention peut modifier la date de livraison, sans préjudice sans préjudice de la date limite de livraison prévue à l'article 26, paragraphe 2.

Article 36

Conditions spécifiques applicables à la viande bovine — Obligation de désossage

L'organisme d'intervention fait en sorte que toute la viande bovine achetée soit désossée conformément à l'annexe III, partie IV.

CHAPITRE V

Prix d'intervention, prix d'achat et paiements

Article 37

Prix d'achat de la viande bovine

Le prix d'achat de la viande bovine s'entend franco au point de pesée à l'atelier de découpe du lieu de stockage.

Article 38

Prix d'intervention et prix d'achat pour les céréales et le riz

1. Aux fins de l'article 13, paragraphe 3, de l'article 18, paragraphes 1 et 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, en ce qui concerne le secteur des céréales, le prix d'intervention à prendre en considération pour déterminer le prix d'achat fixe est le prix de référence établi à l'article 8, paragraphe 1, point a), dudit règlement.

2. Pour les céréales et le riz, le prix à payer:

a) à l'offrant, dans le cas d'un achat à prix fixe, est le prix visé au paragraphe 1;

b) à l'adjudicataire, dans le cas d'une procédure d'adjudication, est le prix calculé par l'organisme d'intervention sur la base du prix soumissionné.

Dans les deux cas le prix est ajusté pour prendre en considération la qualité des produits, conformément à l'annexe I, parties IX, X et XI, en ce qui concerne les céréales, et à l'annexe II, parties II et III, en ce qui concerne le riz.

3. Pour les céréales et le riz, si l'organisme d'intervention, conformément à l'article 31, paragraphe 2, prend en charge et stocke les produits dans le lieu de stockage où ils se trouvent au moment où l'offre ou la soumission est présentée, une réduction est opérée sur le prix d'achat à payer. Cette réduction se compose des éléments suivants:

a) les frais de transport entre le lieu réel de prise en charge désigné par l'organisme d'intervention et le lieu de stockage visé à l'article 10, paragraphe 1, point a) iv), lorsque les produits auraient dû être livrés à un coût plus faible, et

b) les frais de déstockage du lieu de stockage de l'organisme d'intervention.

Les frais visés au premier alinéa, points a) et b), sont évalués sur la base des taux effectivement enregistrés dans l'État membre concerné.

Article 39

Paiements

1. Les paiements relatifs aux quantités prises en charge conformément à l'article 34 sont effectués au plus tard le 65e jour suivant la date de prise en charge conditionnelle visée à l'article 31.

2. Le prix n'est payé que pour la quantité effectivement livrée et acceptée. Toutefois, si la quantité effectivement livrée et acceptée est supérieure à la quantité adjugée, le prix n'est payé que jusqu'à concurrence de la quantité adjugée.

TITRE III

PROCÉDURE DE VENTE DES PRODUITS PROVENANT DE L'INTERVENTION

CHAPITRE I

Procédure d'adjudication

Article 40

Ouverture de la procédure d'adjudication

1. Les produits pris en charge et disponibles à la vente sont vendus par voie d'adjudication.

2. La procédure d'adjudication est ouverte selon la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, par un règlement, ci-après dénommé «règlement portant ouverture de la vente».

La date prévue pour le dernier jour du premier délai de présentation des soumissions est fixée au plus tôt six jours après la publication du règlement portant ouverture de la vente.

3. Les procédures d'adjudication peuvent être ouvertes pour revendre des produits stockés dans une ou plusieurs régions de la Communauté ou de l'État membre.

4. Le règlement portant ouverture de la vente contient notamment les informations suivantes:

a) les produits concernés et, pour les céréales et le riz, leur code NC; pour le riz, une indication du type et de la variété, et pour la viande bovine, la désignation appropriée;

b) la période couverte (période d'adjudication) et les différentes sous-périodes pendant lesquelles les soumissions peuvent être déposées.

En outre, le règlement peut contenir les informations suivantes:

a) les quantités globales couvertes par la procédure d'adjudication;

b) les dispositions concernant les frais de transport pour les céréales et le riz, s'il y a lieu.

5. Les procédures d'adjudication peuvent être restreintes à des utilisations et/ou destinations déterminées, notamment pour la transformation des céréales en alcool éthylique (bioéthanol) devant être utilisé pour produire des combustibles dans la Communauté.

Article 41

Avis d'adjudication et dispositions relatives à l'adjudication

1. Tout organisme d'intervention disposant de stocks d'intervention prêts à être vendus établit un avis d'adjudication et le publie au plus tard quatre jours avant la première date de dépôt des soumissions.

2. Cet avis indique notamment:

a) le nom et l'adresse de l'organisme d'intervention publiant l'avis d'adjudication;

b) la référence au règlement portant ouverture de la vente;

c) le délai de dépôt des soumissions pour chaque adjudication partielle;

d) les lieux de stockage, les noms et adresses des stockeurs, les quantités disponibles, et

   i) pour les céréales et le riz, la présentation en lots de vente de manière à assurer l'égalité d'accès aux soumissionnaires, ainsi que la qualité pour chaque lot de vente;

   ii) pour la viande bovine, par produit et entrepôt frigorifique, la date à laquelle la viande bovine a été achetée;

e) le stade de la livraison visé à l'article 42, paragraphe 1, point e), et, le cas échéant, le type de conditionnement;

f) toute installation, au lieu de stockage, en vue du chargement dans un moyen de transport;

g) en cas d'adjudication pour l'exportation de céréales et de riz, le port ou le lieu de sortie qui peut être atteint moyennant les frais de transport les plus bas et qui dispose des équipements techniques appropriés pour exporter les produits mis en adjudication;

h) pour le beurre, l'avis d'adjudication indique également, le cas échéant, le type de beurre visé à l'article 28, paragraphe 1, point e), pour lequel la soumission est déposée.

3. L'organisme d'intervention assure une publicité adéquate aux avis d'adjudication, notamment par affichage au siège de l'organisme et par diffusion sur son site web ou sur le site web du ministère compétent.

4. L'organisme d'intervention prend les dispositions nécessaires pour permettre aux intéressés:

a) d'inspecter et, sauf pour la viande bovine, de prélever et d'examiner à leurs frais, avant le dépôt d'une soumission, des échantillons du produit mis en vente;

b) de consulter les résultats des analyses visées à l'annexe I, partie XII, à l'annexe II, partie VI, à l'annexe IV, partie V, et à l'annexe V, partie VI.

5. Aux fins du paragraphe 2, point g), les ports de Rijeka et de Split peuvent être considérés comme des lieux de sortie.

Article 42

Dépôt et recevabilité des soumissions

1. Une soumission est recevable si les conditions suivantes sont réunies:

a) elle comporte une référence au règlement portant ouverture de la vente et la date d'expiration de la sous-période de dépôt des soumissions;

b) elle fournit les données d'identification du soumissionnaire: nom, adresse et numéro d'immatriculation à la TVA;

c) elle indique les produits couverts ainsi que leur code NC, s'il y a lieu, pour les céréales et le riz, et comporte la désignation appropriée pour la viande bovine;

d) elle indique la quantité soumissionnée et, pour les céréales et le riz, le lot de vente;

e) elle indique le prix en euros soumissionné par unité de mesure, arrondi à un maximum de deux décimales, hors TVA, pour le produit chargé dans le moyen de transport, dans le cas des céréales et du riz, ou livré au quai de chargement du lieu de stockage pour les autres produits;

f) elle porte au moins sur la quantité minimale visée à l'article 43, paragraphe 2, pour la viande bovine, le beurre et le lait écrémé en poudre;

g) elle indique le lieu de stockage où le produit est détenu et, pour les produits laitiers, le cas échéant, un lieu de stockage de remplacement;

h) la preuve est apportée que le soumissionnaire a constitué la garantie visée à l'article 44;

i) elle ne mentionne aucune autre condition introduite par le soumissionnaire que celles fixées par le présent règlement et par le règlement portant ouverture de la vente;

j) elle est présentée dans la langue officielle ou l'une des langues officielles de l'État membre où elle est déposée.

2. Pour les céréales et le riz, le prix soumissionné fait référence à la qualité minimale ou à la qualité type définies respectivement à l'annexe I, partie II, du présent règlement et à l'annexe IV, section A, du règlement (CE) nº 1234/2007.

En cas de procédure d'adjudication pour les exportations de céréales visées à l'annexe II, partie II, du règlement (CE) nº 376/2008 de la Commission ([18]), les soumissions ne sont recevables que si elles sont accompagnées d'une demande de certificat d'exportation.

Il peut être prévu que les soumissions présentées en vertu de l'article 47 du règlement (CE) nº 376/2008 ne sont pas recevables.

Par dérogation aux dispositions de l'article 22, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 376/2008, les certificats d'exportation délivrés en application du présent règlement sont, pour la détermination de leur durée de validité, considérés comme délivrés le dernier jour du délai de présentation des soumissions.

3. Pour la viande bovine, le beurre et le lait écrémé en poudre, le prix soumissionné s'applique au poids net. Pour la viande bovine, est considéré comme poids net la différence entre le poids brut constaté au quai de chargement de l'entrepôt frigorifique et le poids moyen des emballages, déterminé avant leur utilisation.

Pour le beurre, les soumissions comportent, le cas échéant, la mention, comme prévu à l'article 41, paragraphe 2, point h), du type de beurre faisant l'objet de la soumission.

4. Les soumissions déposées le samedi, le dimanche ou un jour férié sont réputées reçues par l'organisme compétent le premier jour ouvrable suivant le jour de leur dépôt.

5. Lorsque le délai de dépôt des soumissions est un jour férié, les soumissions sont déposées au plus tard le dernier jour ouvrable précédant le jour férié.

6. Les soumissions présentées ne peuvent être ni retirées ni modifiées.

Article 43

Quantité par soumission

1. Pour les céréales et le riz, la soumission est présentée pour la quantité totale d'un lot de vente, comme indiqué dans l'adjudication.

([18]) JO L 114 du 26.4.2008, p. 3

2. La soumission est présentée pour une quantité minimale de:

a) 2 tonnes pour la viande bovine;

b) 10 tonnes pour le beurre ou le lait écrémé en poudre.

Lorsque la quantité disponible dans le lieu de stockage est inférieure à la quantité minimale, la quantité disponible constitue la quantité minimale.

Article 44

Garanties

Lors du dépôt d'une soumission pour la vente de produits, la garantie suivante est constituée en faveur de l'organisme d'intervention auquel la soumission est présentée, conformément au règlement (CEE) nº 2220/85:

a) pour le riz et les céréales: 10 EUR/tonne;

b) pour la viande bovine, le beurre et le lait écrémé en poudre: 60 EUR/tonne.

Article 45

Notification des soumissions à la Commission

1. Toutes les soumissions recevables sont notifiées à la Commission par les organismes d'intervention, dans les délais établis dans le règlement portant ouverture de la vente.

2. Les notifications ne contiennent pas les données visées à l'article 42, paragraphe 1, point b).

3. Les organismes d'intervention notifient les communications «néant» à la Commission dans les délais visés au paragraphe 1.

4. Ces notifications sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 58.

Article 46

Décision sur la base des soumissions

1. Sur la base des soumissions notifiées conformément à l'article 45, paragraphe 1, la Commission fixe, selon la procédure visée à l'article 195, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007, un prix de vente minimal ou décide de ne pas fixer un prix de vente minimal.

En ce qui concerne le beurre et le lait écrémé en poudre, le prix de vente minimal peut varier en fonction du lieu où se trouvent les produits offerts à la vente.

2. Les décisions visées au paragraphe 1 sont publiées au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 47

Décisions individuelles relatives aux soumissions

1. Si aucun prix de vente minimal n'a été fixé, toutes les soumissions sont rejetées.

2. Lorsqu'un prix de vente minimal a été fixé, les organismes d'intervention rejettent toutes les soumissions inférieures au prix de vente minimal.

Les organismes d'intervention n'acceptent pas les soumissions qui n'ont pas été notifiées conformément à l'article 45.

3. Les organismes d'intervention prennent la décision visée aux paragraphes 1 et 2 après publication de la décision de la Commission visée à l'article 46, paragraphe 2. Ils communiquent aux soumissionnaires le résultat de leur participation à la procédure d'adjudication dans les trois jours ouvrables suivant l'entrée en vigueur de la décision de la Commission. Ils informent les adjudicataires des quantités acceptées et du prix à payer, corrigé, pour les céréales et le riz, par les bonifications ou réfactions déterminées conformément à l'annexe I, parties IX, X et XI, et à l'annexe II, partie II, et partie III, point 2, lorsque la qualité du produit est différente respectivement de la qualité minimale ou de la qualité type.

4. En cas d'exportation de céréales, lorsque la demande de certificat d'exportation présentée par l'adjudicataire conformément à l'article 42, paragraphe 2, est fondée sur l'article 47 du règlement (CE) nº 376/2008, l'organisme d'intervention résilie la vente à concurrence des quantités pour lesquelles le certificat n'est pas délivré conformément aux dispositions dudit article.

5. Les droits et les obligations de l'adjudicataire ne sont pas transmissibles.

Article 48

Règles spécifiques applicables à l'attribution des produits laitiers et de la viande bovine

1. En ce qui concerne le beurre et le lait écrémé en poudre, est désigné comme adjudicataire le soumissionnaire ayant offert le prix le plus élevé. Si la quantité totale disponible n'est pas épuisée, la quantité restante est adjugée aux autres soumissionnaires en fonction des prix soumissionnés, en commençant par le prix le plus élevé.

2. Dans le cas où l'acceptation d'une soumission conduirait, pour un lieu de stockage particulier, à dépasser la quantité encore disponible, l'adjudication n'est attribuée au soumissionnaire concerné que pour la quantité disponible. Toutefois, l'organisme d'intervention peut désigner, en accord avec le soumissionnaire, d'autres lieux de stockage pour atteindre la quantité figurant dans la soumission.

3. Dans le cas où l'acceptation de deux ou plusieurs soumissions offrant le même prix pour un produit d'un lieu de stockage déterminé conduirait à dépasser la quantité disponible, l'attribution s'effectue en répartissant la quantité disponible au prorata des quantités indiquées dans les soumissions concernées. Toutefois, dans le cas où une telle répartition impliquerait l'attribution de quantités inférieures à la quantité visée à l'article 43, paragraphe 2, l'attribution s'effectue par tirage au sort.

4. Lorsqu'à la suite de l'acceptation de toutes les soumissions retenues, la quantité restant dans le lieu de stockage est inférieure à la quantité visée à l'article 43, paragraphe 2, cette quantité restante est proposée par l'organisme d'intervention aux adjudicataires, en commençant par celui dont l'offre était la plus élevée. La possibilité est offerte à l'adjudicataire d'acheter la quantité restante au prix de vente minimal.

5. L'organisme d'intervention attribue le beurre ou le lait écrémé en poudre en fonction de sa date d'entrée en stock, en commençant par le produit le plus ancien de la quantité totale disponible dans le lieu de stockage désigné par le soumissionnaire ou, selon le cas, par le produit le plus ancien de la quantité de beurre de crème douce ou de beurre de crème acidifiée disponible dans l'entrepôt frigorifique désigné par le soumissionnaire.

6. Les organismes d'intervention concernés vendent en priorité les viandes bovines dont la durée de stockage est la plus longue.

Article 49

Paiements

Avant l'enlèvement du produit et dans le délai prévu à l'article 51, paragraphe 2, les adjudicataires versent à l'organisme d'intervention le montant correspondant à leur soumission pour chaque quantité qu'ils retirent, tel que ce montant a été fixé et communiqué par l'organisme d'intervention conformément à l'article 47, paragraphe 3.

Article 50

Ventes par les États membres

1. Dans le cas où aucune procédure d'adjudication n'est ouverte conformément à l'article 40, un État membre peut lui-même ouvrir une procédure d'adjudication en vue d'une vente lorsque la quantité totale restante encore disponible dans ses lieux de stockage est inférieure à:

a) pour chaque céréale: 5 000 tonnes;

b) pour le riz: 1 000 tonnes;

c) pour la viande bovine, le beurre ou le lait écrémé en poudre: 100 tonnes.

2. Aux fins de la procédure d'adjudication ouverte par un État membre conformément au paragraphe 1, le présent titre, à l'exception de l'article 40, paragraphe 2, de l'article 41, paragraphe 2, point b), de l'article 42, paragraphe 1, points a) et f), de l'article 43, de l'article 45, de l'article 46, paragraphe 2, et le titre IV s'appliquent. L'article 46, paragraphe 1, s'applique mutatis mutandis moyennant une décision de l'État membre.

3. Les États membres peuvent mettre en vente directe les produits qui, après examen visuel réalisé par les organismes d'intervention dans le cadre de l'inventaire annuel ou lors de l'inspection, ne peuvent plus être réemballés ou sont détériorés au sens de l'article 5, paragraphe 1, points d) et f), du règlement (CE) nº 884/2006.

Le présent paragraphe s'applique dans les limites des quantités fixées au paragraphe 1 du présent article.

4. Les organismes d'intervention assurent l'égalité d'accès de toutes les parties intéressées.

CHAPITRE II

Déstockage

Article 51

Bon d'enlèvement

1. Une fois payé le montant visé à l'article 49, l'organisme d'intervention délivre un bon d'enlèvement indiquant:

a) la quantité pour laquelle le montant correspondant a été payé;

b) le lieu de stockage dans lequel le produit est stocké;

c) la date limite d'enlèvement du produit.

2. L'adjudicataire procède à l'enlèvement du produit qui lui a été attribué dans un délai de 30 jours suivant la notification visée à l'article 47, paragraphe 3.

3. À la demande de l'adjudicataire, l'organisme d'intervention peut prévoir un délai plus long pour l'enlèvement des produits du lieu de stockage. Toutefois, sauf en cas de force majeure, si l'enlèvement du produit n'a pas lieu dans le délai visé au paragraphe 2, les coûts d'entreposage sont à la charge de l'adjudicataire à compter du jour suivant celui de l'expiration du délai d'enlèvement du produit. De plus, l'adjudicataire supporte les risques d'entreposage.

Article 52

Enlèvement du beurre et du lait écrémé en poudre

1. Lors du déstockage, l'organisme d'intervention met le beurre et le lait écrémé en poudre à disposition sur des palettes au quai de chargement du lieu de stockage.

2. Des palettes de qualité équivalente sont retournées à l'organisme d'intervention par l'acheteur lors du déstockage.

3. Les frais de chargement et, le cas échéant, de dépalettisage sont à la charge de l'acheteur du beurre ou du lait écrémé en poudre. Ces frais sont fixés par les États membres sur une base forfaitaire et sont communiqués à la demande des parties concernées.

CHAPITRE III

Exigences principales et libération ou acquisition de la garantie

Article 53

Exigences principales

Le maintien des soumissions après le délai visé à l'article 40, paragraphe 4, point b), et le paiement du prix conformément à l'article 49 constituent des exigences principales au sens de l'article 20 du règlement (CEE) nº 2220/85.

Article 54

Libération et acquisition de la garantie

1. En ce qui concerne les soumissionnaires non retenus, la garantie prévue à l'article 44 est libérée immédiatement après la décision visée à l'article 46, paragraphe 2, et à l'article 50, paragraphe 2.

2. En ce qui concerne les adjudicataires, la garantie est libérée à concurrence des quantités pour lesquelles le prix de vente a été payé conformément à l'article 49.

3. Sauf cas de force majeure, la garantie reste acquise à concurrence des quantités pour lesquelles le paiement n'est pas intervenu conformément à l'article 49 et la vente est annulée pour les quantités non payées.

TITRE IV

DISPOSITIONS RELATIVES AUX COMMUNICATIONS

Article 55

Organismes et centres d'intervention pour les céréales et le riz

1. Pour les céréales et le riz, les États membres communiquent à la Commission:

a) les organismes d'intervention agréés;

b) les centres d'intervention agréés;

c) les lieux de stockage agréés des centres d'intervention, et

d) la quantité minimale exigée pour acheter les produits à un prix fixe si elle diffère des quantités spécifiées à l'article 8, paragraphe 1.

2. Ces communications sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 58.

3. La liste des organismes d'intervention, la liste des centres d'intervention et de leurs lieux de stockage, ainsi que leur actualisation, sont mises à la disposition des États membres et du public par tout moyen approprié, par l'intermédiaire des systèmes d'information mis en place par la Commission, y compris par une publication sur l'internet.

Article 56

Communication hebdomadaire pour les céréales et le riz

1. Lorsque l'intervention est ouverte et jusqu'à la fin des achats, pour chaque céréale figurant à l'article 10, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007 et pour le riz, les États membres concernés communiquent à la Commission, chaque mercredi au plus tard à 12 heures (heure de Bruxelles), pour la semaine précédente:

a) les quantités de blé tendre offertes conformément à l'article 13;

b) les quantités soumissionnées acceptées en vertu de l'article 20, paragraphe 1;

c) les quantités auxquelles les dispositions de l'article 24, paragraphe 5, s'appliquent;

d) les quantités faisant l'objet d'une prise en charge conditionnelle conformément à l'article 31, paragraphe 1, point a).

2. Pour chaque céréale figurant à l'article 10, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007 et pour le riz, les États membres concernés communiquent l'état des stocks à la Commission, chaque mercredi au plus tard à 12 heures (heure de Bruxelles), pour la semaine précédente en précisant:

a) les quantités stockées au début de la campagne de commercialisation;

b) les quantités cumulées prises en charge depuis le début de la campagne de commercialisation;

c) les quantités cumulées qui ont été déstockées depuis le début de la campagne de commercialisation, déterminées par type d'utilisation ou de destination, et les quantités cumulées perdues;

d) les quantités cumulées affectées (sous contrat), déterminées par type d'utilisation ou de destination;

e) les quantités faisant l'objet d'une offre à la fin de la période de communication hebdomadaire.

3. Pour chaque céréale et qualité de céréale considérées comme appropriées pour le marché communautaire, les États membres communiquent à la Commission, chaque mercredi au plus tard à 12 heures (heure de Bruxelles), pour la semaine précédente, les prix représentatifs du marché, exprimés en devise nationale par tonne. Ces prix sont calculés périodiquement, sur une base indépendante et transparente, et se réfèrent notamment aux caractéristiques qualitatives, au lieu de cotation de chaque produit et au stade de commercialisation.

4. Pour chaque variété de riz considérée comme appropriée pour le marché communautaire, les États membres communiquent à la Commission, chaque mercredi au plus tard à 12 heures (heure de Bruxelles), pour la semaine précédente, les prix représentatifs du marché, exprimés en devise nationale, par tonne. Ces prix sont calculés périodiquement, sur une base indépendante et transparente, et se réfèrent notamment au stade de transformation, au lieu de cotation de chaque produit et au stade de commercialisation.

5. Ces communications sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 58.

Article 57

Communications mensuelles

1. Les organismes d'intervention détenant des stocks d'intervention communiquent à la Commission, au plus tard le 15 de chaque mois, pour le mois précédent:

a) pour les céréales, les résultats moyens pondérés relatifs au poids spécifique, aux taux d'humidité, au pourcentage de grains brisés et à la teneur en matières protéiques pour les lots de chaque céréale pris en charge, aux niveaux régionaux définis à l'annexe III du règlement (CEE) nº 837/90 du Conseil ([19]);

b) pour le beurre et le lait écrémé en poudre:

   i) les quantités de chaque produit en stock à la fin du mois considéré et les quantités entrées dans les lieux de stockage et sorties de ceux-ci pendant ce mois;

   ii) une ventilation des quantités de chaque produit sorties des lieux de stockage pendant le mois considéré, conformément aux règlements les régissant;

   iii) une ventilation par ancienneté des quantités en stock à la fin du mois considéré;

c) pour la viande bovine:

   i) les quantités de chaque produit en stock à la fin du mois considéré et les quantités entrées dans les lieux de stockage et sorties de ceux-ci pendant ce mois;

   ii) une ventilation des quantités de chaque produit sorties des lieux de stockage pendant le mois considéré, conformément aux règlements les régissant;

   iii) les quantités de chaque produit désossé pour lesquelles un contrat de vente a été conclu pendant le mois considéré;

   iv) les quantités de chaque produit désossé pour lesquelles un bon d'enlèvement ou document similaire a été délivré pendant le mois considéré;

   v) les quantités de chaque produit désossé obtenues à partir de viande bovine non désossée achetée durant le mois considéré;

   vi) les stocks hors contrat et physiques de chaque produit désossé à la fin du mois considéré, avec indication de la durée de stockage des stocks hors contrat;

([19]) JO L 88 du 3.4.1990, p. 1.

d) pour tous les produits, l'ouverture d'une procédure d'adjudication, les quantités attribuées et les prix minimaux de vente fixés en cas d'application de l'article 50.

2. Aux fins du paragraphe l, point b), on entend par:

a) «quantités entrées»: les quantités physiquement entrées en stock, prises en charge ou non par l'organisme d'intervention;

b) «quantités sorties»: les quantités qui ont été enlevées ou, si la prise en charge par l'acquéreur intervient avant l'enlèvement, les quantités prises en charge.

3. Aux fins du paragraphe l, point c), on entend par:

a) «stocks hors contrat»: les stocks qui n'ont pas encore fait l'objet d'un contrat de vente;

b) «stocks physiques»: le total des stocks hors contrat et des stocks ayant fait l'objet d'un contrat de vente mais non encore pris en charge.

4. Aux fins des communications au titre du présent article, les organismes d'intervention notifient les communications «néant» à la Commission.

5. Ces communications sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 58.

Article 58

Méthode applicable aux obligations de communication

1. Lorsqu'il est fait référence au présent article, les États membres envoient leurs communications à la Commission par voie électronique, en utilisant le formulaire mis à leur disposition par la Commission.

2. La forme et le contenu des communications sont définis sur la base de modèles ou de méthodes mis à la disposition des autorités compétentes par la Commission. Ces modèles et méthodes sont adaptés et mis à jour après en avoir informé le comité visé à l'article 195, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1234/2007 et les autorités compétentes concernées, le cas échéant.

3. Les communications relèvent de la responsabilité des autorités compétentes désignées par les États membres.

TITRE V

MODIFICATIONS, ABROGATIONS ET DISPOSITIONS FINALES

Article 59

Modification du règlement (CE) nº 562/2005

Le chapitre I du règlement (CE) nº 562/2005 est supprimé.

Article 60

Abrogations

Les règlements suivants sont abrogés:

a) le règlement (CE) nº 1669/2006 avec effet à compter de la date d'entrée en vigueur du présent règlement;

b) les règlements (CE) nº 214/2001 et (CE) nº 105/2008 avec effet à compter du 1er mars 2010;

c) les règlements (CE) nº 687/2008, (CE) nº 127/2009 et (CE) nº 670/2009 avec effet à compter du 1er juillet 2010, en ce qui concerne les céréales;

d) les règlements (CEE) nº 75/91 et (CE) nº 670/2009 avec effet à compter du 1er septembre 2010, en ce qui concerne le riz.

Les règlements abrogés continuent à s'appliquer en ce qui concerne les offres ou soumissions présentées au titre desdits règlements. Toutefois, le présent règlement s'applique au stockage et à l'écoulement des produits dans tous les cas.

Article 61

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Toutefois, il s'applique à compter:

a) du 1er mars 2010 pour le beurre et le lait écrémé en poudre;

b) du 1er juillet 2010 pour les céréales, et

c) du 1er septembre 2010 pour le riz.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 11 décembre 2009.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

ANNEXE I

CÉRÉALES

PARTIE I

Conditions d'admissibilité pour les céréales

Les exigences visées à l'article 7, paragraphe 1, en ce qui concerne les céréales, en particulier, sont les suivantes:

a) les céréales sont d'une couleur propre à ces céréales;

b) les céréales sont exemptes de flair, de prédateurs vivants (y compris les acariens) à tous leurs stades de développement;

c) les céréales répondent aux critères de qualité minimale figurant dans la partie II de la présente annexe, et

d) les niveaux contaminants, y compris de radioactivité, ne dépassent pas les niveaux maximaux autorisés conformément à la législation communautaire.

Les niveaux maximaux de contaminants, qui ne doivent pas être dépassés, sont les suivants:

a) pour le blé tendre et le blé dur, ceux fixés en application du règlement (CEE) nº 315/93 du Conseil ([1]), y compris les exigences quant au niveau des Fusarium-toxines pour le blé tendre et le blé dur fixé aux points 2.4 à 2.7 de l'annexe du règlement (CE) nº 1881/2006 de la Commission ([2]);

b) pour l'orge, le maïs et le sorgho, ceux fixés par la directive 2002/32/CE.

Les États membres effectuent le contrôle des niveaux de contaminants, y compris de radioactivité, sur la base d'une analyse de risque tenant compte, en particulier, des informations données par l'offrant ou le soumissionnaire et de ses engagements concernant le respect des normes exigées, notamment au regard des résultats des analyses qu'il a obtenus.

De plus, lorsque les analyses indiquent que l'indice de Zélény d'un lot de blé tendre se situe entre 22 et 30, pour être considérée de qualité saine, loyale et marchande, la pâte obtenue à partir de ce blé doit être jugée non collante et machinable.

PARTIE II

Exigences de qualité minimales visées dans la partie I

	Blé dur	Blé tendre	Orge	Maïs	Sorgho
A. Teneur maximale en eau	14,5 %	14,5 %	14,5 %	13,5 %	13,5 %
B. Pourcentage maximal d'éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Grains brisés	6 %	5 %	5 %	5 %	5 %
2. Impuretés constituées par des grains (autres que celles mentionnées au point 3)	5 %	7 %	12 %	5 %	5 %
dont:					
a) grains échaudés	—	—	—	—	—
b) autres céréales	3 %	—	5 %	—	—
c) grains attaqués par les prédateurs	—	—	—	—	—
d) grains présentant des colorations du germe	—	—	—	—	—

([1]) JO L 37 du 13.2.1993, p. 1.
([2]) JO L 364 du 20.12.2006, p. 5.

	Blé dur	Blé tendre	Orge	Maïs	Sorgho
e) grains chauffés par séchage	0,50 %	0,50 %	3 %	0,50 %	0,50 %
3. Grains mouchetés et/ou fusariés, dont	5 %	—	—	—	—
— grains fusariés	1,5 %	—	—	—	—
4. Grains germés	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Impuretés diverses (Schwarzbesatz), dont	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
a) graines étrangères:	—	—	—	—	—
— nuisibles	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— autres	—	—	—	—	—
b) grains avariés, dont:	—	—	—	—	—
— grains détériorés par un échauffement spontané et par un séchage trop brutal	0,05 %	0,05 %	—	—	—
— autres	—	—	—	—	—
c) impuretés proprement dites	—	—	—	—	—
d) balles	—	—	—	—	—
e) ergots	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) grains cariés	—	—	—	—	—
g) insectes morts et fragments d'insectes	—	—	—	—	—
C. Pourcentage maximal de grains mitadinés, même partiellement	27 %	—	—	—	—
D. Teneur maximale en tanin (*)	—	—	—	—	1 %
E. Poids spécifique minimal (kg/hl)	78	73	62	—	—
F. Taux minimal de matières protéiques (*)	11,5 %	10,5 %	—	—	—
G. Temps minimal de chute en secondes (Hagberg)	220	220	—	—	—
H. Indice minimal de Zélény (ml)	—	22	—	—	—

«—» Aucune disposition spécifique applicable.

(*) En % de la matière sèche.

Les éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable sont ceux définis dans la partie III de la présente annexe.

Les grains de céréales de base et d'autres céréales, avariés, atteints d'ergot ou cariés sont classés dans la catégorie «impuretés diverses», même s'ils présentent des dommages relevant d'autres catégories.

PARTIE III

1. DÉFINITION DES ÉLÉMENTS QUI NE SONT PAS DES CÉRÉALES DE BASE DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

1.1. **Grains brisés**

Tous les grains dont l'endosperme est partiellement découvert sont considérés comme grains brisés. Les grains endommagés par battage et les grains dont le germe a été enlevé appartiennent également à ce groupe.

Pour le maïs, on entend par «grains brisés» les parties de grains ou les grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 4,5 millimètres.

Pour le sorgho, on entend par «grains brisés» les parties de grains ou les grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 1,8 millimètre.

1.2. **Impuretés constituées par des grains**

a) *Grains échaudés*

Sont considérés comme grains échaudés les grains qui, après élimination de tous les autres éléments de l'échantillon visés à la présente annexe, passent par des tamis à fentes de dimensions suivantes: blé tendre 2,0 mm, blé dur 1,9 mm, orge 2,2 mm.

Toutefois, par dérogation à cette définition, on entend par «grains échaudés»:

— pour l'orge d'Estonie, de Lettonie, de Finlande et de Suède, les grains d'un poids spécifique égal ou supérieur à 64 kilogrammes par hectolitre proposés à l'intervention dans ces États membres, ou

— pour l'orge présentant un taux d'humidité maximal de 12,5 %, les grains qui, après élimination de tous les autres éléments visés à la présente annexe, passent par des tamis à fentes de 2,0 millimètres.

En outre, les grains détériorés par le gel et tous les grains à maturation incomplète (verts) font partie des grains échaudés.

b) *Autres céréales*

Par autres céréales, on entend tous les grains qui n'appartiennent pas à la sorte de grains représentés par l'échantillon.

c) *Grains attaqués par les prédateurs*

Les grains attaqués par les prédateurs sont tous les grains rongés. Les grains punaisés appartiennent également à ce groupe.

d) *Grains présentant des colorations du germe, grains mouchetés et grains fusariés.*

Les grains présentant des colorations du germe sont ceux dont l'enveloppe présente des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre et dont le germe est normal et n'est pas en voie de germination. Pour le blé tendre, les grains présentant des colorations du germe ne sont pris en considération qu'au-delà d'un pourcentage de 8 %.

Pour le blé dur, sont considérés:

— comme grains mouchetés, les grains qui présentent, à d'autres endroits que sur le germe même, des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre,

— comme grains fusariés, des grains dont le péricarpe est contaminé par le mycélium du fusarium; ces grains paraissent légèrement échaudés, ridés et portent des taches diffuses, aux contours mal délimités, de coloration rose ou blanche.

e) *Les grains chauffés par séchage sont des grains qui présentent des marques extérieures de torréfaction, mais qui ne sont pas des grains avariés.*

1.3. **Grains germés**

Les grains germés sont ceux dont on voit nettement, à l'œil nu, la radicule ou la plumule. Cependant, il faut tenir compte de l'aspect général de l'échantillon lorsqu'on juge de sa teneur en grains germés. Il y a des sortes de céréales à germe proéminent, par exemple le blé dur, dont l'enveloppe couvrant le germe crève lorsqu'on agite le lot de céréales. Ces grains ressemblent aux grains germés mais il ne faut pas les compter parmi ce groupe. Il ne s'agit de grains germés qu'au cas où le germe a subi des changements nettement visibles, permettant de distinguer facilement le grain germé du grain normal.

1.4. **Impuretés diverses (Schwarzbesatz)**

a) *Graines étrangères*

Les «graines étrangères» sont des graines de plantes, cultivées ou non, autres que les céréales. Ces graines étrangères sont constituées de graines sans valeur de récupération, de graines utilisables pour le bétail et de graines nuisibles.

Sont considérées comme graines nuisibles les graines toxiques pour l'homme et les animaux, les graines gênant ou compliquant le nettoyage et la mouture des céréales ainsi que celles modifiant la qualité des produits transformés issus de céréales.

b) *Grains avariés*

Les «grains avariés» sont des grains devenus inutilisables pour l'alimentation humaine et, en ce qui concerne les céréales fourragères, pour l'alimentation du bétail, par putréfaction, par attaque de moisissures ou de bactéries, ou par suite d'autres influences.

Les grains détériorés par un échauffement spontané ou par un séchage trop brutal appartiennent également à ce groupe; ces grains «chauffés» ou «échauffés» sont des grains complètement développés dont l'enveloppe présente une coloration qui se situe entre le brun grisâtre et le noir, tandis que la section de l'amande présente une coloration située entre le gris jaunâtre et le noir brunâtre.

Les grains attaqués par les cécidomyies du froment ne sont considérés comme grains avariés qu'au cas où, par suite de l'attaque cryptogamique secondaire, plus de la moitié de la surface du grain présente une coloration qui se situe entre le gris et le noir. Si la coloration couvre moins de la moitié de la surface du grain, celui-ci doit être compté parmi les grains attaqués par les prédateurs.

c) *Impuretés proprement dites*

Tous les éléments d'un échantillon de céréales qui sont retenus par un tamis à fentes de 3,5 mm (excepté les grains d'autres céréales et les grains particulièrement gros de la céréale de base) et ceux qui passent par un tamis à fentes de 1,0 mm, sont considérés comme impuretés proprement dites. Font également partie de ce groupe les pierres, le sable, les fragments de paille et les autres impuretés se trouvant dans les échantillons, qui passent au travers d'un tamis à fentes de 3,5 mm et sont retenus par un tamis à fentes de 1,0 mm.

Cette définition ne s'applique pas au maïs. Pour cette céréale, doivent être considérés comme impuretés proprement dites tous les éléments d'un échantillon qui passent par un tamis à fentes de 1 mm, ainsi que toutes les impuretés visées au premier alinéa.

d) *Balles (pour le maïs: fragments des rafles)*

e) *Ergots*

f) *Grains cariés*

g) *Insectes morts et fragments d'insectes*

1.5. **Prédateurs vivants**

1.6. **Grains mitadinés**

On entend par grains de froment dur mitadinés les grains dont l'amande ne peut être considérée comme pleinement vitreuse.

2. ÉLÉMENTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION PAR TYPE DE CÉRÉALE POUR LA DÉFINITION D'IMPURETÉS

2.1. **Blé dur**

Par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs, les grains présentant des colorations du germe, les grains mouchetés ou fusariés et les grains chauffés par séchage.

Par impuretés diverses, on entend les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les grains cariés, les insectes morts et les fragments d'insectes.

2.2. **Blé tendre**

Par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs, les grains présentant des colorations du germe et les grains chauffés par séchage.

Par impuretés diverses, on entend les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les grains cariés, les insectes morts et les fragments d'insectes.

2.3. **Orge**

Par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs et les grains chauffés par séchage.

Les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, les insectes morts et les fragments d'insectes.

2.4. **Maïs**

Par impuretés constituées par des grains, on entend les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs et les grains chauffés par séchage.

Pour cette céréale, doivent être considérés comme impuretés proprement dites tous les éléments d'un échantillon qui passent par un tamis à fentes de 1,0 mm.

Les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, les insectes morts et les fragments d'insectes.

2.5. **Sorgho**

Par impuretés constituées par des grains, on entend les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs et les grains chauffés par séchage.

Les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, les insectes morts et les fragments d'insectes.

PARTIE IV

Méthodes utilisées pour déterminer la qualité des céréales offertes à l'intervention

Pour déterminer la qualité des céréales offertes à l'intervention, les méthodes suivantes sont utilisées:

a) la méthode de référence pour la détermination des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable est celle mentionnée dans la partie V de la présente annexe;

b) la méthode de référence pour la détermination du taux d'humidité est celle mentionnée dans la partie VI de la présente annexe. Toutefois, les États membres peuvent également utiliser d'autres méthodes fondées sur le principe retenu à l'annexe V ou la méthode ISO 712:1998 ou une méthode basée sur la technologie de l'infrarouge. En cas de litige, seuls les résultats de la méthode figurant dans la partie V de la présente annexe font foi;

c) la méthode de référence pour le dosage des tanins du sorgho est la méthode ISO 9648:1988;

d) la méthode de référence pour la détermination du caractère non collant et machinable de la pâte obtenue du blé tendre est celle mentionnée dans la partie VII de la présente annexe;

e) la méthode de référence pour la détermination du taux de protéine sur le grain de blé tendre broyé est celle reconnue par l'Association internationale de chimie céréalière (ICC) dont les normes sont établies dans la rubrique n° 105/2: «méthode pour la détermination de la teneur en protéines des céréales et produits céréaliers».

Toutefois, les États membres peuvent utiliser toute autre méthode. Dans ce cas, ils doivent préalablement prouver à la Commission la reconnaissance par l'ICC de l'équivalence des résultats obtenus par cette méthode;

f) l'indice de Zélény sur le grain de blé tendre broyé est déterminé conformément à la méthode ISO 5529:1992;

g) l'indice de chute d'Hagberg (test d'activité amylasique) est déterminé conformément à la méthode ISO 3093:2004;

h) la méthode de référence pour la détermination du taux de mitadinage du blé dur est celle mentionnée dans la partie VIII de la présente annexe;

i) la méthode de référence pour la détermination du poids spécifique est la méthode ISO 7971/2:1995;

j) les méthodes de prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse de référence pour la détermination du taux des mycotoxines sont celles mentionnées à l'annexe I du règlement (CE) nº 1881/2006 et fixées aux annexes I et II du règlement (CE) nº 401/2006 de la Commission ([3]).

PARTIE V

Méthode de référence pour la détermination des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable

1. Pour le blé tendre, le blé dur et l'orge, un échantillon moyen de 250 g est passé par deux tamis, l'un à fentes de 3,5 mm et l'autre à fentes de 1,0 mm pendant une demi-minute pour chacun.

   Afin de garantir un criblage constant, il est recommandé d'utiliser un tamis mécanique, par exemple une table de vibration avec tamis montés.

   Les éléments retenus par le tamis à fentes de 3,5 mm et ceux qui passent à travers le tamis à fentes de 1,0 mm doivent être pesés ensemble et considérés comme impuretés proprement dites. Dans le cas où les éléments retenus par le tamis à fentes de 3,5 mm comportent des parties du groupe «autres céréales» ou des grains particulièrement gros de la céréale de base, ces parties ou grains sont à replacer dans l'échantillon passé au tamis. Lors du passage à travers le tamis à fentes de 1,0 mm, il faudra rechercher s'il s'y trouve des prédateurs vivants.

   Sur l'échantillon passé au tamis, un échantillon de 50 à 100 g est prélevé à l'aide d'un diviseur. Cet échantillon partiel doit être pesé.

   Il convient ensuite, à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne, d'étaler cet échantillon partiel sur une table et d'en extraire les grains brisés, autres céréales, grains germés, grains attaqués par les prédateurs, grains détériorés par le gel, grains présentant des colorations du germe, grains mouchetés, graines étrangères, ergots, grains avariés, grains cariés, balles et prédateurs vivants et insectes morts.

   Dans le cas où l'échantillon partiel comporte des grains qui se trouvent encore à l'intérieur des balles, ils seront décortiqués à la main, les balles ainsi obtenues étant considérées comme fractions de balles. Les pierres, le sable et les fragments de paille sont considérés comme impuretés proprement dites.

   L'échantillon partiel sera passé durant une demi-minute par un tamis à fentes de 2,0 mm pour le blé tendre, 1,9 mm pour le blé dur, 2,2 mm pour l'orge. Les éléments qui passent à travers ce tamis sont considérés comme grains échaudés. Les grains détériorés par le gel, ainsi que les grains verts incomplètement mûris, font partie du groupe «grains échaudés».

2. Un échantillon moyen de 500 g pour le maïs, et de 250 g pour le sorgho, est agité dans le tamis à fentes de 1,0 mm pendant une demi-minute. Vérifier la présence de prédateurs vivants et d'insectes morts.

   Extraire des éléments retenus par le tamis à fentes de 1,0 mm à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne les pierres, le sable, les fragments de paille et autres impuretés proprement dites.

   Ajouter les impuretés proprement dites ainsi extraites aux éléments qui sont passés par les tamis à fentes de 1,0 mm et les peser avec eux.

   À l'aide d'un diviseur, préparer, à partir de l'échantillon passé au tamis, un échantillon de 100 à 200 g pour le maïs et de 25 à 50 g pour le sorgho. Peser cet échantillon partiel. L'étaler ensuite en couche mince sur une table. Extraire à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne les fractions d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs, grains détériorés par le gel, grains germés, graines étrangères, grains avariés, balles, prédateurs vivants et insectes morts.

   Passer ensuite l'échantillon partiel à travers un tamis à trous circulaires de 4,5 mm de diamètre pour le maïs et de 1,8 mm de diamètre pour le sorgho. Les éléments qui passent à travers ce tamis sont considérés comme grains brisés.

([3]) JO L 70 du 9.3.2006, p. 12.

3. Les groupes d'éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable et qui sont déterminés selon les méthodes visées aux points 1 et 2 doivent être pesés au plus juste et à 0,01 g près et répartis selon le pourcentage sur l'échantillon moyen. Les indications portées dans le rapport d'analyse seront faites à 0,1 % près. Vérifier la présence de prédateurs vivants.

   En principe, deux analyses doivent être faites par échantillon. Elles ne doivent pas différer de plus de 10 % quant au total des éléments prévus ci-dessus.

4. L'appareillage à utiliser pour les opérations visées aux points 1, 2 et 3 est le suivant:

   a) diviseur d'échantillons, par exemple appareil conique ou à cannelures;

   b) balance de précision et trébuchet;

   c) tamis à fentes de 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm et 3,5 mm et tamis à trous circulaires de 1,8 mm et de 4,5 mm de diamètre. Les tamis seront éventuellement montés sur une table de vibration.

PARTIE VI

Méthode de référence pour la détermination du taux d'humidité

1. **Principes**

   Le produit est séché à une température comprise entre 130 et 133 °C, sous pression atmosphérique normale, pendant une durée fixée en fonction de la dimension des particules.

2. **Domaine d'application**

   Cette méthode de dessiccation s'applique aux céréales concassées en particules dont au moins 50 % passent par un tamis à mailles de 0,5 mm et ne laissent pas plus de 10 % de refus sur le tamis à mailles rondes de 1,0 mm. Elle s'applique également aux farines.

3. **Appareillage**

   Balance de précision.

   Appareil à concassage construit en matériau n'absorbant pas l'humidité, facile à nettoyer, permettant un broyage rapide et uniforme sans provoquer d'échauffement sensible, évitant au maximum le contact avec l'air extérieur, et répondant aux exigences indiquées au point 2 (par exemple un moulin à cônes démontable).

   Vase en métal non attaquable ou en verre, muni d'un couvercle rodé: surface utile permettant d'obtenir une répartition de la prise d'essai de 0,3 g par cm^2.

   Étuve isotherme à chauffage électrique, réglée à une température de 130 à 133 °C ([4]) possédant une aération suffisante ([5]) .

   Dessiccateur à plaque en métal ou, à défaut, en porcelaine, épaisse, perforée, contenant un produit déshydratant efficace.

([4]) Température de l'air à l'intérieur de l'étuve.

([5]) L'étuve doit avoir une capacité calorifique telle que, réglée préalablement à une température de 130 à 133 °C, elle puisse atteindre à nouveau cette température moins de 45 mn après la mise en place du nombre maximal de échantillons d'essai à sécher simultanément. La ventilation devrait être telle que, en séchant pendant 2 h pour les céréales à petits grains (blé tendre, blé dur, orge et sorgho) et pendant 4 h pour le maïs, tous les échantillons d'essai de semoule ou selon les cas de maïs qu'elle peut contenir, les résultats présentent une différence inférieure à 0,15 % par rapport aux résultats obtenus après 3 h de séchage pour les céréales à petits grains et 5 h de séchage dans le cas du maïs.

4. **Procédure**

Dessiccation

Peser dans le récipient préalablement taré une quantité légèrement supérieure à 5 g, avec une précision à 1 mg près, de la substance broyée dans les céréales à petits grains ou à 8 g dans le cas du maïs. Placer le récipient dans une étuve chauffée à une température comprise entre 130 et 133 °C. Pour éviter que la température de l'étuve ne descende trop, introduire le récipient en un temps minimal. Laisser sécher pendant 2 h pour les céréales à petits grains et 4 h dans le cas du maïs à partir du moment où l'étuve a atteint de nouveau la température de 130 à 133 °C. Retirer le récipient de l'étuve, remettre rapidement le couvercle, laisser durant 30 à 45 mn dans un dessiccateur et peser (les pesées seront faites avec une précision à 1 mg près).

5. **Mode de calcul et formules**

E = la masse initiale, en grammes de l'échantillon d'essai
M = la masse, en grammes, de l'échantillon d'essai après conditionnement
M' = la masse, en grammes, de l'échantillon d'essai après broyage
m = la masse, en grammes, de l'échantillon d'essai sec.

Le taux d'humidité, en pourcentage du produit tel quel, est égal à:

— sans conditionnement préalable $(E - m) \times 100/E$,

— avec conditionnement préalable $[(M' - m)M/M' + E - M] \times 100/E = 100\ (1 - Mm/EM')$

Effectuer les essais au moins en double.

6. **Répétition**

La différence entre les valeurs obtenues lors des deux déterminations effectuées simultanément ou à bref intervalle par le même analyste ne doit pas dépasser 0,15 g d'humidité pour 100 g d'échantillon. En cas de dépassement, les déterminations sont répétées.

PARTIE VII

Méthode de détermination du caractère non collant et machinable de la pâte obtenue du blé tendre

1. **Titre**

Méthode pour essai de panification de farine de blé.

2. **Domaine d'application**

La méthode s'applique aux farines issues d'une mouture expérimentale de blé en vue de produire du pain fermenté à la levure.

3. **Principes**

Une pâte est préparée à partir de farine, d'eau, de levure, de sel et de saccharose dans un pétrin déterminé. Après division et boulage, les pâtons reposent 30 minutes; ils sont façonnés, placés sur des plaques de cuisson et cuits après une fermentation finale d'une durée déterminée. Les propriétés technologiques de la pâte sont notées. Les pains sont jugés d'après leur volume et leur hauteur.

4. **Ingrédients**

4.1. *Levure*

Levure sèche active de *Saccharomyces cerevisiae*, type DHW-Hamburg-Wansbeck ou ingrédient ayant les mêmes caractéristiques.

4.2. *Eau de robinet*

4.3. *Solution sucrée et salée d'acide ascorbique*

Dissoudre 30 ± 0,5 g de chlorure de sodium (qualité du commerce), 30 ± 0,5 g de saccharose (qualité du commerce) et 0,040 ± 0,001 g d'acide ascorbique dans 800 ± 5 g d'eau. Préparer une solution fraîche tous les jours.

4.4. *Solution sucrée*

Dissoudre 5 ± 0,1 g de saccharose (qualité du commerce) dans 95 ± 1 g d'eau. Préparer une solution fraîche tous les jours.

4.5. *Farine maltée (possédant une activité enzymatique)*

Qualité du commerce.

5. **Matériel**

5.1. *Fournil*

Avec système de régulation permettant de maintenir la température entre 22 °C et 25 °C.

5.2. *Réfrigérateur*

Pour entretenir une température de 4 ± 2 °C.

5.3. *Balance*

Charge maximale 2 kg, précision 2 g.

5.4. *Balance*

Charge maximale 0,5 kg, précision 0,1 g.

5.5. *Balance analytique*

Précision $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Pétrin*

Stephan UMTA 10, un fraseur de type «Detmold» (Stephan Soehne GmbH) ou appareil similaire ayant les mêmes caractéristiques.

5.7. *Chambre de fermentation*

Avec système de régulation permettant de maintenir une température de 30 ± 1 °C.

5.8. *Boîtes ouvertes en plastique*

En polyméthylméthacrylate (Plexiglas, Perspex). Dimensions intérieures: 25 × 25 cm, hauteur 15 cm, épaisseur des parois 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Plaques carrées en plastique*

En polyméthylméthacrylate (Plexiglas, Perspex). Au moins 30 × 30 cm, épaisseur 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Bouleuse*

Bouleuse Brabender (Brabender OHG) ou appareil similaire ayant les mêmes caractéristiques.

6. **Échantillonnage**

Selon la norme ICC nº 101.

7. **Procédure**

7.1. *Détermination de l'hydratation*

L'absorption d'eau est déterminée selon la norme ICC nº 115/1.

7.2. *Détermination de l'addition de farine maltée*

Déterminer le temps de chute de la farine selon ISO 3093-1982. Si ce temps de chute est supérieur à 250, déterminer la quantité de farine de malt à ajouter pour obtenir un temps de chute compris entre 200 et 250, en effectuant une série de mélanges avec des quantités croissantes de farine maltée (point 4.5). Si le temps de chute est inférieur à 250, il n'est pas nécessaire d'ajouter de farine maltée.

7.3. *Réactivation de la levure sèche active*

Porter la solution sucrée (point 4.4) à la température de 35 ± 1 ºC. Verser une partie en poids de la levure sèche active dans quatre parties en poids de cette solution sucrée tiède. Ne pas agiter. Remuer légèrement si nécessaire.

Laisser reposer pendant 10 ± 1 minute. Ensuite agiter jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène. Utiliser cette suspension dans les 10 minutes qui suivent.

7.4. *Ajustement des températures de la farine et des ingrédients liquides*

La température de la farine et de l'eau doit être ajustée, afin d'obtenir une température de pâte à la fin du pétrissage de 27 ± 1 ºC.

7.5. *Composition de la pâte*

Peser, avec une précision de 2 g, 10 y/3 g de farine telle quelle (correspondant à 1 kg de farine à 14 % de teneur en eau) dans laquelle «y» est la quantité de farine utilisée dans le test au farinographe (voir la norme ICC nº 115/1).

Peser à 0,2 g près la quantité de farine maltée nécessaire pour porter le «temps de chute» entre 200 et 250 secondes (point 7.2).

Peser 430 ± 5 g de solution sucrée et salée d'acide ascorbique (point 4.3) et ajouter de l'eau pour obtenir une masse totale de (x − 9) 10 y/3 g (point 10.2), «x» étant la quantité d'eau utilisée dans le test au farinographe (voir la norme ICC nº 115/1). Cette masse totale (habituellement comprise entre 450 et 650 g) doit être déterminée avec une précision de 1,5 g.

Peser 90 ± 1 g de suspension de levure (point 7.3).

Noter la masse totale de pâte (P) qui est la somme des masses de farine, de la solution sucrée et salée d'acide ascorbique plus l'eau, de la suspension de levure et de la farine maltée.

7.6. *Pétrissage*

Porter tout d'abord le pétrin à une température de 27 ± 1 ºC au moyen d'une quantité d'eau suffisante à la température appropriée.

Verser les ingrédients liquides dans le pétrin, puis épandre à la surface la farine et la farine maltée.

Mettre en marche le pétrin (première vitesse, 1 400 tours/min), laisser tourner pendant 60 secondes. Vingt secondes après le début du pétrissage, tourner deux fois la raclette fixée au couvercle de la cuve du pétrin.

Mesurer la température de la pâte. Si celle-ci n'est pas comprise entre 26 et 28 °C, jeter cette pâte et en confectionner une nouvelle après avoir ajusté les températures des ingrédients.

Noter les propriétés des pâtes en utilisant l'une des expressions suivantes:

— non collante et machinable, ou

— collante et non machinable.

Pour être considérée comme «non collante et machinable» à la fin du pétrissage, la pâte doit constituer une masse cohérente qui n'adhère pratiquement pas aux parois de la cuve et à l'axe du pétrin. Cette masse doit pouvoir être facilement rassemblée avec les mains et retirée de la cuve en une seule fois sans pertes appréciables.

7.7. *Division et boulage*

Peser, avec une précision de 2 g, 3 pâtons selon la formule:

p = 0,25 P dans laquelle:
p = masse du pâton,
P = masse totale de la pâte.

Bouler immédiatement les pâtons pendant 15 secondes dans la bouleuse (point 5.10) et les placer ensuite pendant 30 ± 2 minutes sur les plaques en plastique (point 5.9) recouvertes par les boîtes en plastique renversées (point 5.8), dans la chambre de fermentation (point 5.7).

Ne pas fleurer les pâtons.

7.8. *Façonnage*

Porter les pâtons qui se trouvent sur les plaques en plastique, recouvertes par les boîtes renversées près de la bouleuse (point 5.10) et rebouler chaque pièce pendant 15 secondes. N'enlever le couvercle qui protège le pâton qu'au dernier moment juste avant le boulage. Noter à nouveau les propriétés de la pâte en utilisant l'une des deux expressions suivantes:

— non collante et machinable, ou

— collante et non machinable.

Pour être considérée comme «non collante et machinable» durant le fonctionnement de l'appareil, la pâte ne doit adhérer que peu ou pas du tout aux parois de la chambre de sorte que le pâton soit bien animé d'un mouvement de rotation sur lui-même permettant à la boule de se former. À la fin de l'opération, la pâte ne doit pas coller aux parois de la chambre de boulage lorsque le couvercle de la chambre est soulevé.

8. **Rapport d'analyse**

Le procès-verbal d'essai doit mentionner:

— les propriétés de la pâte à la fin du pétrissage et du façonnage,

— le «temps de chute» de la farine sans addition de farine maltée,

— toutes les anomalies observées.

Il indiquera en outre:

— la méthode utilisée,

— toutes les références nécessaires à l'identification de l'échantillon.

9. **Remarques générales**

9.1. La formule pour le calcul de la quantité des ingrédients liquides se base sur les considérations suivantes:

Une addition de x ml d'eau à l'équivalent de 300 g de farine à 14 % d'humidité donne la consistance désirée. Comme on utilise dans l'essai de panification 1 kg de farine (ramené à 14 % de teneur en eau), tandis que x est basé sur 300 g farine, il est nécessaire d'utiliser dans l'essai de panification x divisé par trois et multiplié par dix grammes d'eau, donc 10 x/3 g.

Les 430 g de la solution sucrée et salée d'acide ascorbique contiennent 15 g de sel et 15 g de sucre. Ces 430 g de solution sont inclus dans les ingrédients liquides. Donc, pour ajouter 10 x/3 g d'eau à la pâte, on doit ajouter (10 x/3 + 30) g d'ingrédients liquides, composés de 430 g de la solution sucrée et salée d'acide ascorbique et d'une quantité d'eau additionnelle.

Quoiqu'une partie de l'eau additionnée avec la suspension de levure soit absorbée par la levure, cette suspension contient aussi de l'eau «libre». Il est supposé arbitrairement que les 90 g de suspension de levure contiennent 60 g d'eau «libre». On doit donc appliquer une correction de 60 g sur la quantité des ingrédients liquides en comptant l'eau «libre» de la suspension de levure, donc: 10 x/3 g plus 30 moins 60 g doit être additionné finalement. Ce qui donne: $(10\ x/3 + 30) - 60 = 10\ x/3 - 30 = (x/3 - 3)\ 10 = (x - 9)\ 10/3$, c'est-à-dire la formule du point 7.5. Si par exemple la quantité d'eau x, utilisée dans le test au farinographe, est de 165 ml, on substitue cette valeur dans la formule, si bien que les 430 g de solution sucrée et salée d'acide ascorbique doivent être augmentés jusqu'à une masse totale de:

$(165 - 9)\ 10/3 = 156 \times 10/3 = 520$ g.

9.2. La méthode n'est pas directement applicable au blé. Le mode opératoire qu'on doit suivre pour caractériser la valeur boulangère d'un blé est présenté ci-après.

Nettoyer l'échantillon de blé et déterminer la teneur en eau du blé nettoyé. Ne pas conditionner le blé, si sa teneur en eau est comprise entre 15,0 et 16,0 %. Dans les autres cas, conditionner le blé à une teneur en eau de 15,5 ± 0,5 % au moins 3 heures avant la mouture.

On en extrait la farine en utilisant les moulins de laboratoire Büehler MLU 202 ou Brabender Quadrumat Senior ou tout appareil similaire ayant les mêmes caractéristiques.

Choisir un processus de mouture de façon à obtenir, avec un taux d'extraction minimal de 72 %, une farine dont le taux de cendres sera compris entre 0,50 et 0,60 % sur matière sèche.

Déterminer les cendres de la farine selon l'annexe II du règlement (CE) nº 1501/95 de la Commission et la teneur en eau selon le présent règlement. Calculer le taux d'extraction

selon l'équation:

$$E=[[(100 - f)\ F]/(100 - w)\ W] \times 100\ \%$$

dans laquelle:

E = taux d'extraction,

f = teneur en eau de la farine,

w = teneur en eau du blé,

F = masse de la farine produite à humidité f,

W = masse de blé en œuvre à humidité w.

Note: Les précisions concernant les ingrédients et les appareils utilisés figurent dans le document T/77 300 du 31 mars 1977 publié par l'Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO — Postbus 15, Wageningen (Pays-Bas).

PARTIE VIII

Détermination du taux de mitadinage

1. **Principes**

Une partie de l'échantillon seulement sert à la détermination du mitadinage, même partiel. Les grains sont coupés au farinotome de Pohl ou instrument équivalent.

2. **Matériel**

— Farinotome de Pohl ou instrument équivalent,

— pinces, scalpel,

— bac ou cuvette.

3. **Procédure**

a) La recherche s'effectue sur un échantillon de 100 grammes, après avoir procédé à la séparation des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable.

b) Épandre l'échantillon dans un bac et bien homogénéiser.

c) Après avoir introduit une plaque dans le farinotome, répandre une poignée de grains sur la grille. Tapoter vivement de façon qu'il n'y ait qu'un grain par alvéole. Rabattre la partie mobile pour maintenir les grains, les couper.

d) Préparer suffisamment de plaques, afin qu'au minimum 600 grains soient coupés.

e) Compter le nombre de grains mitadinés, même partiellement.

f) Calculer le pourcentage de grains mitadinés, même partiellement.

4. **Expression des résultats**

I = masse des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable en grammes.
M = pourcentage des mitadins même partiels dans les grains propres examinés.

5. **Résultat**

Mitadins, même partiels, en pourcentage dans l'échantillon d'essai:

$[M \times (100 - I)]/100 = \ldots$

PARTIE IX

Bonifications et réfactions

Tableau I

Bonifications pour le taux d'humidité

Maïs et sorgho		Autres céréales	
Taux d'humidité (%)	Bonifications (EUR/tonne)	Taux d'humidité (%)	Bonifications (EUR/tonne)
—	—	13,4	0,1
—	—	13,3	0,2

Maïs et sorgho		Autres céréales	
Taux d'humidité (%)	Bonifications (EUR/tonne)	Taux d'humidité (%)	Bonifications (EUR/tonne)
—	—	13,2	0,3
—	—	13,1	0,4
—	—	13,0	0,5
—	—	12,9	0,6
—	—	12,8	0,7
—	—	12,7	0,8
—	—	12,6	0,9
—	—	12,5	1,0
12,4	0,1	12,4	1,1
12,3	0,2	12,3	1,2
12,2	0,3	12,2	1,3
12,1	0,4	12,1	1,4
12,0	0,5	12,0	1,5
11,9	0,6	11,9	1,6
11,8	0,7	11,8	1,7
11,7	0,8	11,7	1,8
11,6	0,9	11,6	1,9
11,5	1,0	11,5	2,0
11,4	1,1	11,4	2,1
11,3	1,2	11,3	2,2
11,2	1,3	11,2	2,3
11,1	1,4	11,1	2,4
11,0	1,5	11,0	2,5
10,9	1,6	10,9	2,6
10,8	1,7	10,8	2,7
10,7	1,8	10,7	2,8
10,6	1,9	10,6	2,9
10,5	2,0	10,5	3,0
10,4	2,1	10,4	3,1
10,3	2,2	10,3	3,2

Maïs et sorgho		Autres céréales	
Taux d'humidité (%)	Bonifications (EUR/tonne)	Taux d'humidité (%)	Bonifications (EUR/tonne)
10,2	2,3	10,2	3,3
10,1	2,4	10,1	3,4
10,0	2,5	10,0	3,5

Tableau II

Réfactions pour le taux d'humidité

Maïs et sorgho		Autres céréales	
Taux d'humidité (%)	Réfaction (EUR/tonne)	Taux d'humidité (%)	Réfaction (EUR/tonne)
13,5	1,0	14,5	1,0
13,4	0,8	14,4	0,8
13,3	0,6	14,3	0,6
13,2	0,4	14,2	0,4
13,1	0,2	14,1	0,2

Tableau III

Réfactions pour le poids spécifique

Céréale	Poids spécifique (kg/hl)	Réfaction (EUR/tonne)
Blé tendre	Moins de 76 à 75	0,5
	Moins de 75 à 74	1,0
	Moins de 74 à 73	1,5
Orge	Moins de 64 à 62	1,0

Tableau IV

Réfactions pour la teneur en matières protéiques

Teneur en matière protéique [1] (N × 5,7)	Réfaction (EUR/tonne)
Moins de 11,5 à 11,0	2,5
Moins de 11,0 à 10,5	5

[1] En % de la matière sèche.

PARTIE X

Méthode pratique de détermination de la réfaction à appliquer au prix du sorgho par les organismes d'intervention

1. **Données de base**

P = pourcentage en tanin de l'échantillon rapporté à la matière brute,
0,4 % = pourcentage de tanin au-delà duquel est appliquée la réfaction, 11 % ([6]) = réfaction correspondant à 1 % de tanin rapporté à la matière sèche.

2. **Calcul de la réfaction**

La réfaction, exprimée en euros à appliquer au prix de référence, est calculée selon la formule suivante:

11 (P − 0,40)

$$100 - \left(\frac{3917 - (4{,}19 \times 1{,}0)}{3917 - (4{,}19 \times 0{,}30)} \times 100 \right) = 7{,}74\%$$

$$\frac{7{,}74}{0{,}70} = \text{EUR } 11$$

PARTIE XI

Calcul des bonifications et des réfactions

Les réfactions et bonifications prévues à l'article 38 sont exprimées en euros par tonne et sont appliquées au prix d'intervention pour les céréales offertes à l'intervention en multipliant ce dernier par la somme des pourcentages de réfaction et de bonification déterminés comme suit:

a) lorsque le taux d'humidité des céréales offertes à l'intervention est inférieur à 13 % pour le maïs et le sorgho et à 14 % pour les autres céréales, les bonifications à appliquer sont celles figurant dans la partie IX, tableau I, de la présente annexe. Lorsque la teneur en eau desdites céréales offertes à l'intervention est respectivement supérieur à 13 % et à 14 %, les réfactions à appliquer sont celles figurant dans la partie IX, tableau II, de la présente annexe;

b) lorsque le poids spécifique des céréales qui sont offertes à l'intervention s'écarte du rapport poids/volume de 76 kg/hl pour le blé tendre et de 64 kg/hl pour l'orge, les réfactions à appliquer sont celles figurant dans la partie IX, tableau III, de la présente annexe;

c) lorsque le pourcentage des grains brisés dépasse 3 % pour le blé dur, le blé tendre et l'orge et 4 % pour le maïs et le sorgho, il est appliqué une réfaction de 0,05 EUR pour chaque écart supplémentaire de 0,1 point de pourcentage;

d) lorsque le pourcentage des impuretés constituées par des grains dépasse 2 % pour le blé dur, 4 % pour le maïs et le sorgho et 5 % pour le blé tendre et l'orge, il est appliqué une réfaction de 0,05 EUR pour chaque écart supplémentaire de 0,1 point de pourcentage;

e) lorsque le pourcentage des grains germés dépasse 2,5 %, il est appliqué une réfaction de 0,05 EUR pour chaque écart supplémentaire de 0,1 point de pourcentage;

f) lorsque le pourcentage des impuretés diverses (Schwarzbesatz) dépasse 0,5 % pour le blé dur et 1 % pour le blé tendre, l'orge, le maïs et le sorgho, il est appliqué une réfaction de 0,1 EUR pour chaque écart supplémentaire de 0,1 point de pourcentage;

([6]) Réfaction à appliquer au prix du sorgho en fonction de la teneur en tanin calculée sur 1 000 g de matière sèche:
a) énergie métabolisable volaille de 1 000 g de matière sèche de sorgho d'une teneur théorique en tanin de 0 %: 3 917 K calories;
b) réduction de l'énergie métabolisable volaille sur 1 000 g de matière sèche de sorgho par point supplémentaire de tanin: 419 K calories;
c) différence exprimée en point, entre la teneur maximale en tanin fixée pour le sorgho accepté à l'intervention et la teneur en tanin retenue pour la qualité type: 1,0 − 0,30 = 0,70;
d) différence, exprimée en pourcentage, entre l'énergie métabolisable volaille du sorgho d'une teneur de 1,0 % de tanin et celle du sorgho d'une teneur en tanin conforme à la qualité type (0,30 %);
e) réfaction correspondant à une teneur en tanin de 1 % rapportée à la matière sèche et supérieure à 0,30 %.

g) lorsque, pour le blé dur, le pourcentage de grains mitadinés dépasse 20 %, il est appliqué une réfaction de 0,2 EUR pour chaque écart supplémentaire de 1 point de pourcentage ou fraction de point de pourcentage;

h) lorsque la teneur en matière protéique du blé tendre est inférieur à 11,5 %, les réfactions à appliquer sont celles figurant dans la partie IX, tableau IV, de la présente annexe;

i) lorsque le taux de tanin du sorgho offert à l'intervention est supérieur à 0,4 % de la matière sèche, la réfaction à appliquer est calculée selon la méthode prévue dans la partie X de la présente annexe.

PARTIE XII

Méthode d'échantillonnage et d'analyses des céréales

1. Pour chaque lot de céréales, les caractéristiques qualitatives sont constatées sur la base d'un échantillon représentatif du lot offert, constitué à partir des échantillons prélevés selon la fréquence d'une prise pour chaque livraison à raison d'au moins une prise toutes les 60 tonnes.

2. L'organisme d'intervention fait analyser sous sa responsabilité les caractéristiques des échantillons prélevés dans un délai de 20 jours ouvrables à partir de la date de constitution de l'échantillon représentatif.

3. Les méthodes de référence utilisées pour déterminer la qualité des céréales destinées à l'intervention sont établies dans les parties IV, V, VI et VII de la présente annexe.

4. Les résultats des analyses sont communiqués au soumissionnaire ou à l'offrant au moyen du bulletin de prise en charge visé à l'article 34.

5. En cas de litige, l'organisme d'intervention soumet à nouveau les céréales en cause aux analyses nécessaires.

ANNEXE II

RIZ

PARTIE I

Conditions d'admissibilité pour le riz paddy

Les exigences visées à l'article 7, paragraphe 1, en ce qui concerne le riz, en particulier, sont les suivantes:

a) le riz paddy est exempt de flair et d'insectes vivants;

b) il a un taux d'humidité qui ne dépasse pas 14,5 %;

c) il a un rendement à l'usinage qui n'est pas inférieur de cinq points, par rapport aux rendements de base énumérés dans la partie III de la présente annexe;

d) le pourcentage d'impuretés diverses, le pourcentage de grains de riz d'autres variétés et le pourcentage des grains qui ne sont pas de qualité standard tels que définis à l'annexe IV du règlement (CE) nº 1234/2007, ne dépassent pas les pourcentages maximaux indiqués dans la partie IV de la présente annexe, par type de riz;

e) il a un taux de radioactivité qui ne dépasse pas les niveaux maximaux admissibles fixés par la législation communautaire.

Aux fins de l'application de la présente annexe, on entend par «impuretés diverses», des matières étrangères autres que le riz.

PARTIE II

Bonifications et réfactions

1. Les réfactions et bonifications prévues à l'article 38 sont exprimées en euros par tonne et sont appliquées au prix d'intervention pour le riz paddy offert à l'intervention en multipliant ce dernier par la somme des pourcentages de réfaction et de bonification déterminés comme suit:

   a) lorsque le taux d'humidité du riz paddy dépasse 13 %, le pourcentage de réfaction du prix d'intervention est égal à la différence entre le pourcentage d'humidité du riz paddy offert à l'intervention, mesuré avec une précision d'une décimale, et 13 %;

   b) lorsque le rendement à l'usinage du riz s'écarte du rendement de base à l'usinage pour la variété concernée prévu dans la partie III, point 1, de la présente annexe, les bonifications et les réfactions à appliquer sont déterminées dans la partie III, point 2, de la présente annexe, par variété de riz;

   c) lorsque les défauts des grains du riz paddy dépassent les tolérances admises pour la qualité type du riz paddy, le pourcentage de réfaction du prix d'intervention à appliquer est déterminé dans la partie V de la présente annexe, par type de riz;

   d) lorsque le pourcentage d'impuretés diverses du riz paddy dépasse 0,1 %, celui-ci est acheté à l'intervention moyennant une réfaction du prix d'intervention de 0,02 % pour chaque écart supplémentaire de 0,01 %;

   e) lorsqu'un lot de riz paddy est offert à l'intervention pour une variété déterminée et qu'il comporte un pourcentage de grains de riz d'autres variétés dépassant 3 %, ce lot est acheté moyennant une réfaction du prix d'intervention de 0,1 % pour chaque écart supplémentaire de 0,1 %.

2. Les bonifications et réfactions visées au point 1 sont appliquées sur la base de la moyenne pondérée des résultats des analyses des échantillons représentatifs définis dans la partie VI de la présente annexe.

PARTIE III

Critères pour le rendement à l'usinage

1. **Rendement de base à l'usinage**

Désignation de la variété	Rendement en grains entiers (%)	Rendement global (%)
Argo, Selenio, Couachi	66	73
Alpe, Arco, Balilla,, Balilla Sollana, Bomba, Elio, Flipper, Lido, Sara, Thainato, Thaiperla, Veta, Guadiamar	65	73
Ispaniki A, Makedonia	64	73
Bravo, Europa, Loto, Riva, Rosa Marchetti, Savio, Veneria	63	72
Ariete, Bahia, Carola, Cigalon, Cripto, Drago, Eolo, Gladio, Graldo, Koral, Mercurio, Niva, Onda, Padano, Panda, Ribe, S. Andrea, Saturno, Senia, Smeraldo, Dion, Zeus	62	72
Strymonas	62	71
Baldo, Redi, Roma, Tebre, Volano	61	72
Thaibonnet, Puntal	60	72
Evropi	60	70
Arborio, Rea	58	72
Carnaroli, Elba, Vialone Nano	57	72
Axios	57	67
Réoxani	57	66
Variétés non dénommées	64	72

2. **Bonifications et réfactions relatives aux rendements à l'usinage**

Rendement du riz paddy en grains entiers de riz blanchi	Bonifications et réfactions par point de rendement
Supérieur au rendement de base	Bonification de 0,75 %
Inférieur au rendement de base	Réfaction de 1 %
Rendement global de riz paddy en riz blanchi	Bonifications et réfactions par point de rendement
Supérieur au rendement de base	Bonification de 0,60 %
Inférieur au rendement de base	Réfaction de 0,80 %

PARTIE IV

Pourcentages maximaux

Défauts des grains	Riz à grains ronds du code NC 1006 10 92	Riz à grains moyens et longs, catégorie A, des codes NC 1006 10 94 et 1006 10 96	Riz à grains longs, catégorie B, du code NC 1006 10 98
Grains crayeux	6	4	4

Défauts des grains	Riz à grains ronds du code NC 1006 10 92	Riz à grains moyens et longs, catégorie A, des codes NC 1006 10 94 et 1006 10 96	Riz à grains longs, catégorie B, du code NC 1006 10 98
Grains striés de rouge	10	5	5
Grains tachés et tachetés	4	2,75	2,75
Grains ambrés	1	0,50	0,50
Grains jaunes	0,175	0,175	0,175
Impuretés diverses	1	1	1
Grains de riz d'autres variétés	5	5	5

PARTIE V

Réfactions relatives aux défauts des grains de riz

	Pourcentage de grains présentant des défauts entraînant une réfaction du prix d'intervention			Pourcentage de réfaction [1] applicable aux écarts supplémentaires au delà de la limite inférieure
Défauts des grains	Riz rond du code NC 1006 10 92	Riz moyen et long A des codes NC 1006 10 94 et 1006 10 96	Riz long B du code NC 1006 10 98	
Grains crayeux	de 2 % à 6 %	de 2 % à 4 %	de 1,5 % à 4 %	1 % pour chaque écart supplémentaire de 0,5 %
Grains striés de rouge	de 1 % à 10 %	de 1 % à 5 %	de 1 % à 5 %	1 % pour chaque écart supplémentaire de 1 %
Grains tachés et tachetés	de 0,50 % à 4 %	de 0,50 % à 2,75 %	de 0,50 % à 2,75 %	0,8 % pour chaque écart supplémentaire de 0,25 %
Grains ambrés	de 0,05 % à 1 %	de 0,05 % à 0,50 %	de 0,05 % à 0,50 %	1,25 % pour chaque écart supplémentaire de 0,25 %
Grains jaunes	de 0,02 % à 0,175 %	de 0,02 % à 0,175 %	de 0,02 % à 0,175 %	6 % pour chaque écart supplémentaire de 0,125 %

[1] Chaque écart est décompté à partir de la deuxième décimale du pourcentage de grains présentant des défauts.

PARTIE VI

Méthode d'échantillonnage et d'analyses du riz paddy

1. En vue de la vérification des exigences qualitatives prévues dans la partie I de la présente annexe, des prélèvements d'échantillons sont effectués par l'organisme d'intervention en présence de l'offrant ou du soumissionnaire, ou de son représentant dûment mandaté.

   Trois échantillons représentatifs, d'une masse unitaire minimale d'un kilogramme, sont constitués. Ils sont destinés respectivement:

   a) à l'offrant ou au soumissionnaire;

   b) au lieu de stockage où s'effectue la prise en charge;

   c) à l'organisme d'intervention.

Pour constituer les échantillons représentatifs, le nombre de prélèvements à effectuer est obtenu en divisant la quantité du lot offert par dix tonnes. Chaque prélèvement est d'un poids identique. Les échantillons représentatifs sont constitués par la somme des prélèvements divisée par trois.

La vérification des exigences qualitatives est effectuée à partir de l'échantillon représentatif destiné à l'entrepôt où s'effectue la prise en charge.

2. Des échantillons représentatifs sont prélevés sur chaque livraison partielle (par camion, péniche, wagon), dans les conditions fixées au point 1.

   L'examen de chaque livraison partielle peut être limité, avant l'entrée dans l'entrepôt d'intervention, à une vérification du taux d'humidité, du taux d'impuretés et de l'absence d'insectes vivants. Toutefois, si postérieurement le résultat final de la vérification conduit à constater qu'une livraison partielle n'est pas conforme aux exigences qualitatives minimales, la prise en charge de la quantité concernée est refusée. Si, dans un État membre, l'organisme d'intervention est en mesure d'effectuer une vérification de toutes les exigences qualitatives minimales pour chaque livraison partielle avant l'entrée dans l'entrepôt, il doit refuser la prise en charge d'une livraison partielle qui n'est pas conforme à ces exigences.

3. Le contrôle du niveau de radioactivité est effectué seulement si la situation l'exige et pour une période limitée.

4. Les résultats des analyses sont communiqués à l'offrant ou au soumissionnaire au moyen du bulletin de prise en charge visé à l'article 34.

5. En cas de litige, l'organisme d'intervention soumet de nouveau les céréales concernées aux contrôles nécessaires et les frais en découlant sont supportés par la partie perdante.

Une nouvelle analyse est effectuée par un laboratoire agréé par l'organisme d'intervention sur la base d'un nouvel échantillon représentatif constitué, à parts égales, à partir des échantillons représentatifs conservés par l'offrant ou le soumissionnaire et par l'organisme d'intervention. En cas de livraisons partielles du lot offert, le résultat est obtenu par la moyenne pondérée des résultats des analyses des nouveaux échantillons représentatifs de chacune de ces livraisons partielles.

ANNEXE III

VIANDE BOVINE

PARTIE I

Conditions d'admissibilité pour la viande bovine

1. Peuvent faire l'objet d'achats à l'intervention les produits figurant dans la partie V de la présente annexe et relevant des catégories suivantes, définies à l'annexe V, point A II, du règlement (CE) nº 1234/2007:

   a) les viandes provenant de jeunes animaux mâles non castrés, de moins de deux ans (catégorie A);

   b) celles provenant d'animaux mâles castrés (catégorie C).

2. Ne peuvent être achetées que des carcasses ou demi-carcasses:

   a) ayant obtenu le marquage de salubrité prévu à l'annexe I, section I, chapitre III, du règlement (CE) nº 854/2004 du Parlement européen et du Conseil ([1]);

   b) n'ayant pas de caractéristiques rendant les produits qui en dérivent impropres au stockage ou à une utilisation ultérieure;

   c) ne provenant pas d'animaux abattus d'urgence;

   d) originaires de la Communauté au sens de l'article 39 du règlement (CEE) nº 2454/93 de la Commission ([2]);

   e) provenant d'animaux élevés conformément aux exigences vétérinaires en vigueur;

   f) ne dépassant pas les niveaux admissibles de radioactivité applicables en vertu de la réglementation communautaire;

   g) provenant de carcasses dont le poids ne dépasse pas 340 kilogrammes.

   Le contrôle du niveau de radioactivité est effectué seulement si la situation l'exige et pour une période limitée.

3. Ne peuvent être achetées que des carcasses ou des demi-carcasses:

   a) présentées, le cas échéant, après découpe en quartiers aux frais de l'intéressé, conformément aux prescriptions de la partie V de la présente annexe du présent règlement. En particulier, la conformité aux exigences du point 2 de ladite partie doit être appréciée au moyen d'un contrôle portant sur chaque partie de la carcasse. Le non-respect d'une seule de ces exigences entraîne le refus de la prise en charge; en cas de refus d'un quartier pour non-conformité avec lesdites conditions de présentation, en particulier lorsqu'une présentation déficiente ne peut pas être améliorée au cours de la procédure d'acceptation, le quartier correspondant de la même demi-carcasse doit également être refusé;

   b) classées conformément à la grille communautaire de classement prévue à l'article 42, paragraphe 1, point a), du règlement (CE) nº 1234/2007. Les organismes d'intervention refusent les produits dont ils ne jugent pas le classement conforme à ladite grille après contrôle approfondi de chaque partie de la carcasse;

   c) identifiées, d'une part, par un marquage indiquant la catégorie et les classes de conformation et d'état d'engraissement, et, d'autre part, par l'inscription du numéro d'identification ou d'abattage. Le marquage indiquant la catégorie et les classes de conformation et d'état d'engraissement doit être parfaitement lisible et doit avoir été opéré par estampillage au moyen d'une encre non toxique indélébile et inaltérable suivant un procédé agréé par les autorités nationales compétentes. Les lettres et les chiffres doivent avoir au moins deux centimètres de hauteur. Les marques sont apposées sur les quartiers arrière au niveau du faux filet à la hauteur de la quatrième vertèbre lombaire et sur les quartiers avant au niveau du gros bout de la poitrine, de 10 à 30 centimètres environ de la fente du sternum. L'inscription du numéro d'identification ou d'abattage est effectuée au niveau du milieu de la face interne de chaque quartier soit par estampillage, soit par l'emploi d'un marqueur indélébile autorisé par l'organisme d'intervention;

([1]) JO L 139 du 30.4.2004, p. 206.
([2]) JO L 253 du 11.10.1993, p. 1.

d) étiquetées conformément au système mis en place par le règlement (CE) nº 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil ([3]).

PARTIE II

Coefficients de conversion

Qualités	Coefficient
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O_2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

PARTIE III

Conditions et contrôles de la prise en charge

1. Les produits sont livrés en lots portant sur une quantité comprise entre 10 et 20 tonnes. Toutefois, cette quantité peut être inférieure à 10 tonnes lorsqu'elle constitue le solde de l'offre initiale ou lorsque celle-ci a été réduite à moins de 10 tonnes.

   L'acceptation et la prise en charge des produits livrés est subordonnée à la vérification par l'organisme d'intervention que ces produits sont conformes aux exigences prévues par le présent règlement. La vérification des exigences de la partie I, point 2 e), de la présente annexe, et en particulier l'absence de substances interdites conformément à l'article 3 et à l'article 4, paragraphe 1, de la directive 96/22/CE du Conseil ([4]), est effectuée par l'analyse d'un échantillon dont la taille et les modalités de l'échantillonnage sont celles prévues par la législation vétérinaire en la matière.

2. Si aucune inspection préalable n'a eu lieu immédiatement avant le chargement au quai d'embarquement de l'abattoir et avant leur transport vers l'entrepôt d'intervention, les demi-carcasses doivent être identifiées comme suit:

   a) si elles sont uniquement marquées, le marquage doit respecter les dispositions de la partie I, point 3 c), de la présente annexe et un document spécifiant le numéro d'identification ou d'abattage ainsi que la date d'abattage pour la demi-carcasse doit être établi;

   b) si elles sont également étiquetées, les étiquettes doivent satisfaire aux dispositions de l'article 6, paragraphes 4, 5 et 6, du règlement (CE) nº 1249/2008.

   Si les demi-carcasses sont découpées en quartiers, la mise en quartier doit être effectuée conformément aux prescriptions de la partie VI de la présente annexe. Les quartiers sont regroupés de façon à permettre que la procédure d'acceptation soit effectuée par carcasse ou par demi-carcasse au moment de la prise en charge. Si les demi-carcasses n'ont pas été découpées en quartiers avant leur transport vers l'entrepôt d'intervention, elles doivent être découpées à l'arrivée conformément à la partie VI de la présente annexe.

([3]) JO L 204 du 11.8.2000, p. 1.
([4]) JO L 125 du 23.5.1996, p. 3.

Au point d'acceptation, chaque quartier doit être identifié au moyen d'une étiquette conforme aux dispositions de l'article 6, paragraphes 4, 5 et 6 du règlement (CE) nº 1249/2008. L'étiquette doit également indiquer le poids dudit quartier et le numéro du contrat. Les étiquettes sont attachées directement soit aux tendons des jarrets avant et arrière, soit au tendon du cou du quartier avant et au flanchet du quartier arrière, sans recours à des attaches métalliques ou en matière plastique.

La procédure d'acceptation doit comporter un contrôle systématique de la présentation, du classement, du poids et de l'étiquetage de chaque quartier livré. Un contrôle de la température doit être également effectué sur l'un des quartiers arrière de chaque carcasse. En particulier, aucune carcasse n'est acceptée si son poids dépasse le poids maximal prévu dans la partie I, point 2, g), de la présente annexe.

3. Une inspection préalable peut avoir lieu immédiatement avant le chargement au quai d'embarquement de l'abattoir, portant sur le poids, le classement, la présentation et la température des demi-carcasses. En particulier, aucune carcasse n'est acceptée si son poids dépasse le poids maximal prévu dans la partie I, point 2 g), de la présente annexe. Les produits refusés sont marqués comme tels et ne peuvent plus être présentés ni à l'inspection préalable ni à la procédure d'acceptation.

Cette inspection est effectuée sur un lot de 20 tonnes au maximum de demi-carcasses, comme prévu par l'organisme d'intervention. Toutefois, lorsque l'offre comprend des quartiers, l'organisme d'intervention peut autoriser un lot de plus de 20 tonnes de demi-carcasses. Lorsque le nombre de demi-carcasses refusées est supérieur à 20 % du nombre total de demi-carcasses du lot, tout le lot est refusé selon les dispositions du point 6.

Avant leur transport ultérieur vers l'entrepôt d'intervention, les demi-carcasses sont découpées en quartiers conformément à la partie VI de la présente annexe. Chaque quartier est systématiquement pesé et identifié au moyen d'une étiquette conforme aux dispositions de l'article 6, paragraphes 4, 5 et 6, du règlement (CE) nº 1249/2008. L'étiquette doit également indiquer le poids dudit quartier et le numéro du contrat. Les étiquettes sont attachées directement soit aux tendons des jarrets avant et arrière, soit au tendon du cou du quartier avant et au flanchet du quartier arrière, sans recours à des attaches métalliques ou en matière plastique.

Les quartiers correspondant à chaque carcasse sont ensuite regroupés de façon à permettre que la procédure d'acceptation soit effectuée par carcasse ou demi-carcasse au moment de la prise en charge.

Chaque lot est accompagné jusqu'au point d'acceptation d'une liste de contrôle donnant toutes les informations relatives aux demi-carcasses ou aux quartiers, y compris le nombre de demi-carcasses ou de quartiers présentés qui ont été acceptés ou refusés. Cette liste de contrôle est remise à l'agent chargé de l'acceptation.

Le moyen de transport est scellé avant son départ de l'abattoir. Le numéro du sceau figure sur le certificat sanitaire ou sur la liste de contrôle.

Pendant la procédure d'acceptation, des vérifications portant sur la présentation des quartiers livrés, leur classement, leur poids, leur étiquetage et leur température sont effectuées.

4. L'inspection préalable et la procédure d'acceptation des produits offerts à l'intervention sont effectuées par un agent de l'organisme d'intervention ou mandaté par celui-ci, qui possède la qualification de classificateur, qui n'est pas concerné par les opérations de classement à l'abattoir et qui est totalement indépendant de l'adjudicataire. Cette indépendance est assurée notamment par une rotation périodique desdits agents entre plusieurs entrepôts d'intervention.

Au moment de la prise en charge, le poids total des quartiers de chaque lot est enregistré et conservé par l'organisme d'intervention.

Un document fournissant des informations complètes sur le poids et le nombre des produits présentés qui ont été soit acceptés soit refusés doit être établi par l'agent chargé de l'acceptation.

5. En ce qui concerne la prise en charge des viandes avec os destinées au désossage effectué dans des entrepôts d'intervention qui ne répondent pas aux conditions prévues à l'article 3, paragraphe 5, deuxième alinéa, les exigences en matière d'identification, de livraison et de contrôle incluent les modalités suivantes:

a) au moment de la prise en charge visée au paragraphe 1, les quartiers avant et arrière destinés au désossage doivent être identifiés par le marquage ou l'inscription, sur la face interne et externe de ceux-ci, des lettres «INT», suivant les mêmes modalités que celles prévues à la partie I, point 3 c), de la présente annexe pour le marquage de la catégorie, l'inscription du numéro d'abattage et l'emplacement des marques correspondantes; toutefois, les lettres «INT» sont apposées sur la face interne de chaque quartier à hauteur de la troisième ou de la quatrième côte du quartier avant, et de la septième ou de la huitième côte du quartier arrière;

b) le gras de testicule doit rester attenant jusqu'au moment de la prise en charge et enlevé avant la pesée;

c) les produits livrés sont allotis par lots tels que définis au point 1 de la présente partie.

Au cas où des carcasses ou des quartiers marqués des lettres «INT» sont découverts à l'extérieur des zones réservées pour ceux-ci, l'État membre procède à une enquête, prend les mesures appropriées et en informe la Commission.

6. Au cas où, sur la base du nombre de demi-carcasses ou de quartiers présentés, la quantité de produits refusés est supérieure à 20 % du lot présenté, tous les produits du lot sont refusés et marqués comme tels et ne peuvent plus être présentés ni à l'inspection préalable ni à la procédure d'acceptation.

PARTIE IV

Désossage

I. **Conditions générales applicables au désossage**

1. Le désossage ne peut être effectué que dans des ateliers de découpe enregistrés ou agréés au sens de l'article 4 du règlement (CE) nº 853/2004 et disposant d'un ou de plusieurs tunnels de congélation attenants.

Sur demande d'un État membre, la Commission peut accorder une dérogation limitée dans le temps aux obligations relatives au premier alinéa. Lors de sa décision, la Commission tient compte de l'évolution des installations et des équipements en cours, des exigences sanitaires et de contrôle, ainsi que de l'objectif d'une harmonisation progressive dans ce domaine.

2. Les découpes sans os doivent répondre aux conditions prévues par le règlement (CE) nº 853/2004 ainsi qu'aux exigences de la partie VIII de la présente annexe du présent règlement.

3. Le désossage ne peut pas commencer avant la fin des opérations de prise en charge du lot concerné.

4. Aucune autre viande ne peut être présente dans la salle de découpe au moment du désossage, du parage et de l'emballage des viandes bovines d'intervention. Toutefois, de la viande porcine peut être présente dans la salle de découpe en même temps que la viande bovine, à condition qu'elle soit traitée sur une autre chaîne de production.

5. Toutes les opérations de désossage sont effectuées entre 7 heures et 18 heures, les samedis et les dimanches ou les jours fériés exclus. Cet horaire peut être allongé de deux heures au maximum, à condition que la présence des autorités de contrôle soit assurée.

Si les opérations de désossage ne peuvent pas être terminées le jour de la prise en charge, les salles de réfrigération où sont stockés les produits sont scellées par l'organisme d'intervention, le sceau n'étant enlevé que par la même autorité lors de la reprise des opérations de désossage.

II. **Contrats et cahiers des charges**

1. Le désossage est effectué en vertu de contrats dont les termes sont fixés par les organismes d'intervention, conformément à leurs cahiers des charges.

2. Les cahiers des charges des organismes d'intervention fixent les exigences posées aux ateliers de découpe, déterminent les installations et les équipements nécessaires et assurent la conformité avec les règles communautaires en ce qui concerne la préparation des découpes.

Ils indiquent notamment les conditions détaillées du désossage, spécifiant les modalités de préparation, de parage, d'emballage, de congélation et de conservation des découpes en vue de leur prise en charge par l'organisme d'intervention.

III. **Contrôle des opérations de désossage**

1. Les organismes d'intervention assurent un contrôle physique permanent de toutes les opérations de désossage.

   L'exécution de ces contrôles peut être déléguée à des organismes qui sont totalement indépendants des négociants, des abatteurs et des stockeurs concernés. Dans ce cas l'organisme d'intervention fait procéder par ses agents à une inspection inopinée des opérations de désossage relatives à chaque offre. Lors de cette inspection, un examen par sondage des cartons de découpes avant et après congélation ainsi qu'une comparaison des quantités mises en œuvre avec les quantités produites, d'une part, et les os, morceaux de graisse et autres chutes de parage, d'autre part, sont effectués. Cet examen doit porter sur au moins 5 % des cartons obtenus pendant la journée pour chaque découpe différente et, lorsqu'il y a suffisamment de cartons, sur au moins cinq cartons par découpe.

2. Les opérations de désossage des quartiers avant et arrière doivent se dérouler séparément. Pour chaque opération journalière de désossage:

   a) est effectuée une comparaison du nombre de découpes et de cartons obtenus;

   b) est établie une feuille de rendement faisant apparaître séparément le rendement au désossage des quartiers avant et des quartiers arrière.

IV. **Conditions particulières applicables au désossage**

1. Pendant le déroulement des opérations de désossage, de parage et d'emballage précédant la congélation, la température interne de la viande ne doit à aucun moment dépasser + 7 degrés Celsius.

   Le transport des découpes n'est pas autorisé avant leur congélation rapide, sauf dans le cas des dérogations visées à la section I, point 1, de la présente partie.

2. Toutes les étiquettes et les corps étrangers doivent être entièrement enlevés immédiatement avant le désossage.

3. Tous les os, tendons, cartilages, ligaments dorsaux (Ligamentum nuchae) et tissus conjonctifs grossiers doivent être enlevés soigneusement. Le parage des découpes doit se limiter à l'enlèvement des morceaux de graisse, cartilages, tendons, gros nerfs et autres chutes spécifiques. Tous les tissus visiblement nerveux et lymphatiques doivent être enlevés.

4. Les vaisseaux et caillots sanguins importants ainsi que les surfaces souillées doivent être enlevés soigneusement avec le moins possible de parage.

V. **Conditionnement des découpes**

1. Les découpes sont emballées immédiatement après leur désossage et de telle manière qu'aucune partie de la viande n'entre en contact direct avec le carton, conformément aux exigences de la partie VIII de la présente annexe.

2. Le polyéthylène utilisé pour garnir les cartons ainsi que le polyéthylène utilisé en film ou en sacs pour l'emballage des découpes doit être d'au moins 0,05 millimètre d'épaisseur et d'une qualité propre à l'emballage des produits alimentaires.

3. Les cartons, les palettes et les convertisseurs utilisés doivent répondre aux dispositions de la partie IX de la présente annexe.

VI. **Stockage des découpes**

Les organismes d'intervention s'assurent que toutes les viandes désossées achetées sont stockées séparément et sont facilement identifiables par adjudication, découpe et mois de stockage.

Les découpes obtenues sont stockées dans des entrepôts frigorifiques situés sur le territoire de l'État membre dont relève l'organisme d'intervention.

VII. **Frais de désossage**

Les contrats visés à la section II de la présente partie, et la rémunération qui s'y réfère couvrent les opérations et les frais résultant de l'application du présent règlement, et notamment:

a) les frais éventuels du transport à l'atelier de découpe du produit non désossé après son acceptation;

b) les opérations de désossage, de parage, d'emballage et de congélation rapide;

c) le stockage des découpes congelées, leur chargement, leur transport et leur prise en charge par l'organisme d'intervention dans les entrepôts frigorifiques qu'il a désignés;

d) les frais de matériaux, notamment pour l'emballage;

e) la valeur des os, morceaux de graisse et autres chutes de parage qui peuvent être laissés par les organismes d'intervention aux ateliers de découpe.

VIII. **Délais**

Les opérations de désossage, de parage et d'emballage doivent être terminées dans les 10 jours civils qui suivent l'abattage. Toutefois, les États membres peuvent fixer des délais plus courts.

La congélation rapide doit se faire immédiatement après l'emballage et débute en tout état de cause le jour de celui-ci; le volume des viandes désossées ne peut pas dépasser la capacité des tunnels de congélation.

La température de congélation des viandes désossées doit permettre d'obtenir une température à cœur égale ou inférieure à — 7 degrés Celsius dans un délai maximal de 36 heures.

IX. **Refus des produits**

1. Lorsque les contrôles spécifiés à la section III, point 1, de la présente partie font apparaître des infractions, commises par l'entreprise de désossage, aux dispositions des points 1 à 8 de la présente partie pour une découpe particulière, lesdits contrôles sont étendus à une nouvelle tranche de 5 % des cartons obtenus pendant le jour considéré. Si de nouvelles infractions sont découvertes, des échantillons supplémentaires représentant 5 % du nombre total de cartons de la découpe concernée sont contrôlés. Lorsque, au quatrième contrôle de 5 % des cartons, il apparaît que 50 % au moins des cartons ne sont pas conformes aux dispositions desdits articles, la totalité de la production de la journée pour la découpe concernée est contrôlée. Toutefois, le contrôle de la production de toute la journée n'est pas exigé lorsqu'il est constaté que 20 % au moins des cartons d'une découpe particulière ne sont pas conformes.

2. Lorsque, sur la base du point 1, moins de 20 % des cartons d'une découpe particulière s'avèrent non conformes, le contenu desdits cartons est refusé en totalité et aucune rémunération n'est due pour eux. L'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix prévu dans la partie X de la présente annexe au titre des découpes refusées.

Si au moins 20 % des cartons d'une découpe particulière s'avèrent non conformes, la production de toute la journée pour cette découpe particulière est refusée par l'organisme d'intervention et aucune rémunération n'est due. L'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix prévu dans la partie X de la présente annexe au titre des découpes refusées.

Si au moins 20 % des cartons de différentes découpes de la production du jour s'avèrent non conformes, la production de toute la journée est refusée par l'organisme d'intervention et aucune rémunération n'est due. L'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix à payer par l'organisme à l'adjudicataire, conformément aux dispositions de l'article 19, paragraphe 2, et des articles 27, 37 et 39 pour les produits originellement avec os achetés à l'intervention qui, après désossage, ont été refusés, ledit prix étant majoré de 20 %.

Si les dispositions du troisième alinéa sont applicables, celles du premier et du deuxième alinéas sont sans objet.

3. Par dérogation aux dispositions des points 1 et 2, lorsque, en raison d'une négligence grave ou d'une fraude, l'entreprise de désossage ne respecte pas les dispositions des sections I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII et IX de la présente partie:

   a) tous les produits obtenus après désossage pendant la journée pour laquelle le non-respect des dispositions susmentionnées a été établi sont refusés par l'organisme d'intervention et aucune rémunération n'est due;

   b) l'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix à payer par l'organisme à l'adjudicataire, conformément aux dispositions de l'article 19, paragraphe 2, et des articles 27, 37 et 39 pour les produits originellement avec os achetés à l'intervention qui, après désossage, ont été refusés, conformément aux dispositions du point a), ledit prix étant majoré de 20 %.

PARTIE V

Classement des produits

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses: Hele dieren, halve dieren:

— Catégorie A, classe U2/
— Categorie A, klasse U2
— Catégorie A, classe U3/
— Categorie A, klasse U3
— Catégorie A, classe R2/
— Categorie A, klasse R2
— Catégorie A, classe R3/
— Categorie A, klasse R3

БЪЛГАРИЯ

Трупове, половинки трупове:

— категория А, клас R2
— категория А, клас R3

ČESKÁ REPUBLIKA

Jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl:

— Kategorie A, třída R2
— Kategorie A, třída R3

DANMARK

Hele og halve kroppe:

— Kategori A, klasse R2
— Kategori A, klasse R3

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper:

— Kategorie A, Klasse U2
— Kategorie A, Klasse U3
— Kategorie A, Klasse R2
— Kategorie A, Klasse R3

EESTI

Rümbad, poolrümbad:

— Kategooria A, klass R2
— Kategooria A, klass R3

EIRE/IRELAND

Carcases, half-carcases:

— Category C, class U3
— Category C, class U4
— Category C, class R3
— Category C, class R4
— Category C, class O3

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

— Κατηγορία Α, κλάση R2
— Κατηγορία Α, κλάση R3

ESPAÑA

Canales o semicanales:

— Categoría A, clase U2
— Categoría A, clase U3
— Categoría A, clase R2
— Categoría A, clase R3

FRANCE

Carcasses, demi-carcasses:

— Catégorie A, classe U2
— Catégorie A, classe U3
— Catégorie A, classe R2/
— Catégorie A, classe R3/
— Catégorie C, classe U2
— Catégorie C, classe U3
— Catégorie C, classe U4
— Catégorie C, classe R3
— Catégorie C, classe R4
— Catégorie C, classe O3

ITALIA

Carcasse e mezzene:

— Categoria A, classe U2
— Categoria A, classe U3
— Categoria A, classe R2
— Categoria A, classe R3

ΚΥΠΡΟΣ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

— Κατηγορία Α, κλάση R2

LATVIJA

Liemeņi, pusliemeņi:

— A kategorija, R2 klase

— A kategorija, R3 klase

LIETUVA

Skerdenos ir skerdenų pusės:

— A kategorija, R2 klasė

— A kategorija, R3 klasė

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses:

— Catégorie A, classe U2

— Catégorie A, classe U3

— Catégorie A, classe R2

— Catégorie A, classe R3

MAGYARORSZÁG

Hasított test vagy hasított féltest:

— A kategória, R2 osztály

— A kategória, R3 osztály

MALTA

Karkassi u nofs karkassi:

— Kategorija A, klassi R3

NEDERLAND

Hele dieren, halve dieren:

— Categorie A, klasse R2

— Categorie A, klasse R3

ÖSTERREICH

Ganze oder halbe Tierkörper:

— Kategorie A, Klasse U2

— Kategorie A, Klasse U3

— Kategorie A, Klasse R2

— Kategorie A, Klasse R3

POLSKA

Tusze, półtusze:

— Kategoria A, klasa R2

— Kategoria A, klasa R3

PORTUGAL

Carcaças ou meias-carcaças

— Categoria A, classe U2

— Categoria A, classe U3

— Categoria A, classe R2

— Categoria A, classe R3

ROMÂNIA

Carcase, jumătăți de carcase

— categoria A, clasa R2

— categoria A, clasa R3

SLOVENIJA

Trupi, polovice trupov:

— Kategorija A, razred R2

— Kategorija A, razred R3

SLOVENSKO

Jatočné telá, jatočné polovičky:

— kategória A, akostná trieda R2

— kategória A, akostná trieda R3

SUOMI/FINLAND

Ruhot, puoliruhot/Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

— Kategoria A, luokka R2/Kategori A, klass R2

— Kategoria A, luokka R3/Kategori A, klass R3

SVERIGE

Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

— Kategori A, klass R2

— Kategori A, klass R3

UNITED KINGDOM

I. **Great Britain**

Carcases, half-carcases:

— Category C, class U3

— Category C, class U4

— Category C, class R3

— Category C, class R4

II. **Northern Ireland**

Carcases, half-carcases:

— Category C, class U3

— Category C, class U4

— Category C, class R3

— Category C, class R4

— Category C, class O3

PARTIE VI

Dispositions applicables aux carcasses, demi-carcasses et quartiers

1. Carcasses ou demi-carcasses, fraîches ou réfrigérées (code NC 0201) provenant d'animaux abattus depuis six jours au maximum et deux jours au minimum.

2. Aux fins du présent règlement, on entend par:

   a) «carcasse»: le corps entier de l'animal abattu et suspendu au crochet de l'abattoir par le tendon du jarret, tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement, présenté:

      — sans la tête et sans les pieds; la tête est séparée de la carcasse au niveau de l'articulation atloïdo-occipitale, les pieds sont sectionnés au niveau des articulations carpométacarpiennes ou tarsométatarsiques,

      — sans les organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale, sans les rognons, la graisse de rognon ainsi que la graisse de bassin,

      — sans les organes sexuels avec les muscles attenants,

      — sans hampe ni onglet,

      — sans queue et sans la première vertèbre coccygienne,

      — sans moelle épinière,

      — sans gras de testicules, et sans graisse adjacente de la face interne du flanchet,

      — sans la ligne blanche aponévrotique du muscle abdominal,

      — sans couronne du tende de tranche,

      — sans gouttière jugulaire (veine grasse), le cou étant coupé conformément aux prescriptions vétérinaires,

      — sans enlèvement du muscle du cou, la graisse du gros bout de poitrine ne peut pas excéder un centimètre d'épaisseur;

   b) «demi-carcasse»: le produit obtenu par séparation de la carcasse visée au point a) selon un plan de symétrie passant par le milieu de chaque vertèbre cervicale, dorsale, lombaire et sacrée et par le milieu du sternum et de la symphyse ischiopubienne. Au cours des opérations de transformation de la carcasse, les vertèbres dorsales et lombaires ne doivent pas être sérieusement disloquées; les muscles et tendons attenants ne doivent pas être sérieusement entamés par l'emploi de la scie ou des couteaux;

   c) quartiers avant:

      — découpe de la carcasse après ressuage,

      — découpe droite à cinq côtes;

   d) quartiers arrière:

      — découpe de la carcasse après ressuage,

      — découpe droite à huit côtes.

3. Les produits mentionnés aux points 1 et 2 doivent provenir de carcasses bien saignées, dont la dépouille a été correctement exécutée, et ne présentant ni coffrage, ni ecchymoses, ni hématomes, ni, dans une mesure significative, arrachement ou enlèvement des graisses superficielles. La plèvre doit rester intacte sauf pour faciliter l'accrochage du quartier avant. Les carcasses ne doivent pas être souillées par une source quelconque de contamination, en particulier par des matières fécales ou des taches de sang importantes.

4. Les produits mentionnés aux points 2 c) et 2 d) doivent provenir de carcasses ou demi-carcasses qui répondent aux conditions définies aux points 2 a) et 2 b).

5. Les produits mentionnés aux points 1 et 2 doivent être réfrigérés immédiatement après l'abattage pendant au moins 48 heures de manière à obtenir à la fin de la période de réfrigération une température intérieure ne dépassant pas + 7 degrés Celsius. Cette température doit être maintenue jusqu'au moment de la prise en charge.

PARTIE VII

Coefficients visés à l'article 21, paragraphe 3

Formule A

Coefficient n = (a/b)

dans laquelle:

a = la moyenne des prix moyens du marché constatés dans l'État membre ou dans la région de l'État membre concerné pour les deux ou trois semaines suivant celle de la décision d'adjudication;
b = le prix moyen du marché constaté dans l'État membre ou dans la région de l'État membre concerné visé à l'article 21, paragraphe 1, et applicable pour l'adjudication concernée.

Formule B

Coefficient n' = (a'/b')

dans laquelle:

a' = la moyenne des prix d'achat payés par le soumissionnaire pour les animaux de la même qualité et de la même catégorie que ceux qui entrent en ligne de compte pour le calcul du prix moyen de marché durant les deux ou trois semaines suivant celle de la décision d'adjudication;
b' = la moyenne des prix d'achat payés par le soumissionnaire pour les animaux qui entrent en ligne de compte pour le calcul du prix moyen de marché durant les deux semaines prises en considération pour la constatation du prix moyen de marché applicable pour l'adjudication concernée.

PARTIE VIII

Prescriptions applicables au désossage des viandes à l'intervention

1. DÉCOUPES DU QUARTIER ARRIÈRE

1.1. **Description des découpes**

1.1.1. *Jarret arrière d'intervention (code INT 11)*

Découpage et désossage: ôter le jarret de la cuisse au niveau de l'articulation carpométacarpienne par une découpe dégageant ce muscle au niveau des limites naturelles de la tranche et de la semelle, le nerveux de gîte restant accolé au jarret pour former un ensemble. Dégager l'os du jarret (tibia et crosse).

Parage: les extrémités des parties tendineuses sont dégagées.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

1.1.2. *Tranche grasse d'intervention (code INT 12)*

Découpage et désossage: séparer ce muscle de la cuisse par une coupe longitudinale du fémur qui épouse les limites musculaires naturelles; une partie du dessus de tranche reste attenante.

Parage: dégager la rotule ainsi que le gros nerf et le tendon; la couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

1.1.3. *Tranche d'intervention (code INT 13)*

Découpage et désossage: dégager ce muscle de la semelle et du jarret par une coupe suivant les limites musculaires naturelles et détacher du fémur; ôter l'os de symphyse (ischium).

Parage: ôter l'ensemble des veines adjacentes et les parties inguinales superficielles et glandulaires; enlever le cartilage et le tissu conjonctif dépendant de l'os iliaque; la couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

1.1.4. *Semelle d'intervention (code INT 14)*

Découpage et désossage: séparer ce muscle de la tranche et du jarret selon une section naturelle; dégager l'os du fémur.

Parage: ôter la partie cartilagineuse adjacente, ainsi que les parties glandulaires lymphatiques, graisseuses et tendineuses; la couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

1.1.5. *Filet d'intervention (code INT 15)*

Découpe: enlever le corps entier du filet en dégageant la tête de filet de l'os iliaque (ilium) par un traçage séparant la chaînette de filet du corps vertébral, libérant ainsi le filet de l'os du faux-filet.

Parage: dégager les glandillons et dégraisser. Laisser la membrane aponévrotique et la chaînette intactes et entièrement attachées. Un soin tout particulier doit être apporté aux opérations de découpe, de parage et d'emballage de ce morceau de grande valeur commerciale.

Emballage et mise en carton: les filets doivent être mis en carton avec précaution dans le sens de la longueur, tête-bêche, la partie externe du filet dirigée vers le haut du carton, et ne doivent pas être pliés.

Ces découpes doivent être enveloppées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni de polyéthylène.

1.1.6. *Rumsteck d'intervention (code INT 16)*

Découpage et désossage: il faut séparer ce morceau de l'ensemble «tranche grasse — semelle» par une coupe droite partant d'un point fixé approximativement à cinq centimètres du bord postérieur de la cinquième vertèbre sacrée et passant approximativement à cinq centimètres du bord antérieur de l'os de symphyse (ischium), en prenant soin de ne pas couper à travers la tranche grasse.

Séparer du train de côte par une coupe entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée, dégageant ainsi le bord antérieur de l'os iliaque. Ôter les os et cartilages.

Parage: supprimer l'amas graisseux sur la surface interne, en dessous du muscle long dorsal. La couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle. Un soin tout particulier doit être apporté aux opérations de découpe, de parage et d'emballage de ce morceau de grande valeur commerciale.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

1.1.7. *Faux-filet d'intervention (code INT 17)*

Découpage et désossage: ce morceau doit être séparé du rumsteck par une coupe droite entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée. Il est séparé du train de côtes par une coupe droite entre la onzième et la dixième côte. Dégager proprement le rachis. Les côtes et les épines vertébrales sont enlevées par la méthode dite de rasage (os par os).

Parage: ôter l'ensemble du cartilage restant après le désossage. La partie tendineuse doit être dégagée. La couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle. Un soin tout particulier doit être apporté aux opérations de découpe, de parage et d'emballage de ce morceau de grande valeur commerciale.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

1.1.8. *Flanchet d'intervention (code INT 18)*

Découpage et désossage: le flanchet entier doit être enlevé du quartier arrière coupe droite à huit côtes par une coupe partant du point où le flanchet a été décollé, suivant la limite musculaire naturelle autour de la surface du muscle arrière et descendant vers un point qui est horizontal par rapport au milieu de la dernière vertèbre lombaire.

Prolonger la coupe vers le bas selon une ligne droite parallèle au filet, à travers un ensemble de côtes compris entre la treizième et la sixième côte incluse, suivant une ligne parallèle au bord dorsal de la colonne vertébrale, afin que la coupe entière vers le bas ne soit pas à plus de cinq centimètres du sommet latéral du muscle dorsal.

Enlever tous les os et cartilages par la méthode dite de rasage. Le corps du flanchet doit rester entier.

Parage: enlever les tissus conjonctifs grossiers couvrant l'aiguillette baronne, en laissant celle-ci intacte. La part globale de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 30 %.

Emballage et mise en carton: le corps entier du flanchet peut être plié une seule fois pour des raisons liées à l'emballage. Il ne doit pas être coupé ou roulé. Il est emballé de manière que la partie interne du flanchet et l'aiguillette baronne soient clairement visibles. Chaque carton d'emballage doit être préalablement garni de polyéthylène pour permettre un enveloppage complet des découpes.

1.1.9. *Entrecôte d'intervention (avec cinq côtes) (code INT 19)*

Découpage et désossage: ce morceau est séparé du faux-filet par une coupe droite entre la onzième et la dixième côte et doit comprendre un ensemble de cinq côtes compris entre la sixième et la dixième côte incluse. Enlever les muscles intercostaux et la plèvre par la méthode dite de rasage, avec les côtes. Ôter le rachis et le cartilage, y compris le bout de l'omoplate.

Parage: ôter les ligaments dorsaux. La couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle. Le dessus doit rester attaché.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

2. DÉCOUPES DU QUARTIER AVANT

2.1. **Description des découpes**

2.1.1. *Jarret avant d'intervention (code INT 21)*

Découpage et désossage: dégager ce muscle par une section suivant l'os du jarret (radius) se poursuivant par une coupe franche au niveau de l'articulation tarso-métatarsienne (humerus). Enlever l'os du jarret (radius).

Parage: les extrémités des parties tendineuses sont dégagées.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

Les jarrets avant ne doivent pas être emballés avec les jarrets arrière.

2.1.2. *Épaule d'intervention (code INT 22)*

Découpage et désossage: séparer ce muscle de l'avant en traçant une ligne qui épouse les contours naturels de cet ensemble musculaire, en particulier au niveau du bord supérieur du cartilage scapulaire (scapulum), et qui se poursuive par un arrondi du bord supérieur, afin que l'épaule se détache de son emplacement anatomique naturel. Enlever l'omoplate. Le muscle du dessus de palette doit être décollé de l'os de palette (scapulum), tout en restant sur l'épaule; l'os de palette est alors dégagé.

Parage: Parage: débarrasser l'épaule des cartilages, tendons et gros nerfs; la part globale de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 10 %.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

2.1.3. *Poitrine d'intervention (code INT 23)*

Découpage et désossage: séparer ce muscle du quartier avant en coupant selon une ligne droite perpendiculaire au milieu de la première côte. Dégager les muscles intercostaux et la plèvre selon la méthode dite «de rasage», avec les côtes, le rachis et le cartilage. Le bout de plat de côte couvert doit rester attenant; le gras superficiel sous-jacent doit être enlevé ainsi que la graisse en dessous du sternum.

Parage: la part globale de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 30 %.

Emballage et mise en carton: chaque découpe doit être emballée individuellement sous polyéthylène avant d'être placée dans un carton préalablement garni de polyéthylène, garantissant un emballage complet des découpes.

2.1.4. *Avant d'intervention (code INT 24)*

Découpage et désossage: on appelle «avant» le morceau qui reste lorsque la poitrine, l'épaule et le jarret ont été dégagés.

Enlever les côtes par la méthode dite de rasage. Les os du collier sont soigneusement enlevés.

Le muscle de la chaînette reste attaché.

Parage: les tendons, gros nerfs et cartilages doivent être enlevés. La part globale de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 10 %.

Emballage et mise en carton: ces découpes doivent être emballées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni d'un film de polyéthylène.

3. EMBALLAGE SOUS VIDE DE CERTAINES DÉCOUPES INDIVIDUELLES

Les États membres peuvent décider d'autoriser l'emballage sous vide, au lieu de l'emballage individuel prévu au point 1 pour les découpes des codes INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 19.

PARTIE IX

Prescriptions applicables aux cartons, palettes et convertisseurs

I. **Cartons**

1. Les cartons doivent être d'un type et d'un poids correspondant aux normes commerciales et d'une solidité suffisante pour pouvoir être stockés sur des palettes.

2. Les cartons utilisés ne peuvent pas indiquer le nom de l'établissement d'abattage ou de découpe d'où proviennent les produits.

3. Chaque carton doit être pesé individuellement après son remplissage; des cartons remplis à concurrence d'un poids fixé à l'avance ne sont pas autorisés.

4. Le poids net de découpe par carton ne doit pas excéder 30 kilogrammes.

5. Ne peuvent être placées dans le même carton que des découpes identifiées par leur nom complet ou par le code communautaire et provenant de la même catégorie d'animaux; les cartons ne peuvent en aucun cas contenir des morceaux de graisse et autres chutes de parage.

6. Chaque carton doit être scellé:

— à chacune de ses deux extrémités latérales, par une étiquette de l'organisme d'intervention,

— en son milieu sur chacune des faces avant et arrière, mais seulement sur la face avant en cas de carton monobloc, par une étiquette officielle de l'inspection vétérinaire.

Ces étiquettes doivent comporter un numéro de série continu et être apposées de telle sorte qu'elles soient détruites lors de l'ouverture du carton.

7. Les étiquettes de l'organisme d'intervention doivent indiquer le numéro du contrat d'adjudication et du lot, le type et le nombre de découpes, le poids net et la date de l'emballage; leur dimension ne peut être inférieure à 20 × 20 cm. Quant aux étiquettes de l'inspection vétérinaire, elles indiquent le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

8. Les numéros de série des étiquettes visés au point 6 doivent être enregistrés pour chaque contrat et une comparaison doit être possible entre le nombre de cartons utilisés et le nombre d'étiquettes délivrées.

9. Les cartons doivent être sanglés quatre fois, deux fois dans leur longueur et deux fois dans leur largeur, les feuillards étant placés environ à dix centimètres de chaque coin.

10. Lorsque les étiquettes sont déchirées à la suite de contrôles, celles-ci sont remplacées par des étiquettes comportant un numéro de série continu délivrées par l'organisme d'intervention aux autorités compétentes, à raison de deux étiquettes par carton.

II. **Prescriptions applicables aux palettes et aux convertisseurs**

1. Les cartons sont stockés séparément par adjudication ou par mois et par découpe au moyen de palettes. Celles-ci sont identifiées par une étiquette indiquant le numéro de l'adjudication, le type de découpe, le poids net du produit et la tare ainsi que le nombre de cartons par découpe.

2. L'emplacement des palettes et des convertisseurs est répertorié sur un plan de stockage.

PARTIE X

Prix individuels des découpes d'intervention rejetées aux fins de l'application des dispositions de la partie IV, section IX, point 2, premier et deuxième alinéas, de la présente annexe

(EUR/tonne)

Filet d'intervention fillet	22 000
Faux-filet d'intervention	14 000
Tranche d'intervention Rumsteck d'intervention	10 000
Semelle d'intervention Tranche grasse d'intervention Entrecôte d'intervention (avec cinq côtes)	8 000
Épaule d'intervention Avant d'intervention	6 000
Poitrine d'intervention Jarret arrière d'intervention Jarret avant d'intervention	5 000
Flanchet d'intervention	4 000

PARTIE XI

Contrôle des produits

1. Les organismes d'intervention s'assurent que la mise en stock et le stockage des viandes couvertes par le présent règlement sont effectués de manière à les rendre aisément accessibles et conformes aux dispositions de la section VI, partie IV, premier alinéa, du présent règlement.

2. La température de stockage doit être égale ou inférieure à — 17 degrés Celsius.

3. Les États membres prennent toute mesure en vue de garantir la bonne conservation quantitative et qualitative des produits stockés et assurent le remplacement immédiat des emballages endommagés. Ils couvrent les risques y afférents par une assurance prenant la forme soit d'une obligation contractuelle des stockeurs, soit d'une assurance globale de l'organisme d'intervention. L'État membre peut aussi être son propre assureur.

4. Au cours de la période de stockage, l'autorité compétente procède à un contrôle régulier portant sur des quantités significatives des produits stockés à la suite des adjudications effectuées au cours du mois.

Les produits qui, au cours de ce contrôle, ne sont pas jugés conformes aux exigences prévues dans le présent règlement sont refusés et marqués comme tels. L'autorité compétente procède, si nécessaire, et sans préjudice de l'application de sanctions, au recouvrement des paiements auprès des parties intéressées responsables.

Les agents effectuant ce contrôle ne peuvent pas recevoir des instructions en la matière de la part du service qui a procédé aux achats de viande.

5. L'autorité compétente doit prendre les mesures de traçabilité et de stockage nécessaires pour permettre que le déstockage et l'écoulement ultérieur des produits stockés puissent s'effectuer avec le maximum d'efficacité, compte tenu notamment d'éventuelles exigences liées à la situation vétérinaire des animaux concernés.

ANNEXE IV

BEURRE

PARTIE I

Conditions d'admissibilité pour le beurre

1. L'organisme d'intervention n'achète que du beurre qui est conforme aux exigences de l'article 10, paragraphe 1, point e), premier alinéa, du règlement (CE) nº 1234/2007, aux points 3, 4, 5 et 6 de la présente partie et à l'article 28, paragraphe 1, du présent règlement.

2. Les critères d'agrément des entreprises visées à l'article 10, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) nº 1234/2007 sont énumérés dans la partie III de la présente annexe.

3. L'organisme d'intervention contrôle la qualité du beurre selon les méthodes décrites dans la partie IV de la présente annexe et sur la base des échantillons prélevés selon les modalités figurant dans la partie V de la présente annexe. Toutefois, les États membres peuvent, sous réserve de l'accord écrit de la Commission, établir, sous leur surveillance, un système d'autocontrôle pour certaines exigences de qualité et pour certaines entreprises agréées.

4. Les niveaux de radioactivité présents dans le beurre ne peuvent pas dépasser les niveaux maximaux admissibles prévus, le cas échéant, par la réglementation communautaire.

   Le contrôle du niveau de contamination radioactive du beurre n'est effectué que si la situation l'exige et pendant la période nécessaire.

5. Le beurre aura été fabriqué pendant les 31 jours précédant le jour où l'organisme compétent a reçu l'offre de vente à prix fixe ou, dans le cas des soumissions, 31 jours précédant le délai de présentation des offres de la sous-période de soumission.

6. Dans le cas où le beurre est offert à l'intervention dans un État membre autre que l'État membre de production, l'achat est subordonné à la présentation d'un certificat fourni par l'organisme compétent de l'État membre de production.

   Le certificat est présenté à l'organisme compétent de l'État membre acheteur au plus tard 35 jours suivant le jour de réception de l'offre ou suivant le délai de présentation de la soumission et comporte les indications prévues à l'article 28, paragraphe 1, points a), b) et d), du présent règlement, ainsi qu'une confirmation qu'il s'agit de beurre produit dans une entreprise agréée de la Communauté, directement et exclusivement à partir de crème pasteurisée, au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 1234/2007.

7. Dans le cas où l'État membre de production a effectué les contrôles visés au point 3 de la présente partie, le certificat comporte également les résultats de ces contrôles et la confirmation qu'il s'agit de beurre satisfaisant aux exigences de l'article 10, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) nº 1234/2007. Dans ce cas, l'emballage visé dans la partie VI, point 6, de la présente annexe doit être scellé par une étiquette numérotée de l'organisme compétent de l'État membre de production. Le numéro de l'étiquette figure sur le certificat.

PARTIE II

Prise en charge et contrôles initiaux pour le beurre

1. Le beurre est soumis à une période probatoire de stockage. Celle-ci est fixée à 30 jours, à compter du jour de la prise en charge.

2. L'organisme d'intervention exige que la mise en stock et le stockage du beurre soient effectués sur palettes et de manière à constituer des lots facilement identifiables et aisément accessibles.

PARTIE III

Critères d'agrément des entreprises visées à l'article 10, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007 (partie commune pour le beurre et le lait écrémé en poudre)

1. L'entreprise visée à l'article 10, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007 n'est agréée que si elle:

   a) est agréée conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 853/2004 et dispose des installations techniques appropriées;

   b) s'engage à tenir en permanence les registres, déterminés par l'organisme compétent de chaque État membre, consignant le fournisseur et l'origine des matières premières, pour le beurre, les quantités de beurre obtenues, et pour le lait en poudre, les quantités de lait écrémé en poudre, de babeurre et de lactosérum obtenues et le conditionnement, l'identification et la date de sortie de chaque lot de production destiné à l'intervention publique;

   c) accepte de soumettre à un contrôle officiel spécifique sa production de beurre et de lait écrémé en poudre susceptible d'être offerte à l'intervention;

   d) s'engage à informer l'organisme compétent, au moins deux jours ouvrables à l'avance, de son intention de fabriquer du beurre et du lait écrémé en poudre pour l'intervention publique. Toutefois, l'État membre peut fixer un délai plus bref.

2. Afin d'assurer le respect des dispositions du présent règlement, l'organisme compétent procède à des contrôles inopinés sur place, en fonction du programme de production de beurre et de lait écrémé en poudre d'intervention des entreprises concernées.

   Ils réalisent au moins:

   a) un contrôle par période de 28 jours de production pour l'intervention et au moins une fois par an, afin d'examiner les éléments visés au point 1 b);

   b) un contrôle par an, afin de vérifier le respect des autres conditions d'agrément visées au point 1.

3. L'agrément est retiré si les conditions préalables prévues au point 1 a), ne sont plus satisfaites. À la demande de l'entreprise concernée, l'agrément peut être rétabli après une période de six mois au minimum à l'issue d'un contrôle approfondi.

   S'il est constaté qu'une entreprise n'a pas respecté l'un de ses engagements visés aux points 1 b), c) et d), sauf en cas de force majeure, l'agrément est suspendu pour une période allant d'un à douze mois selon la gravité de l'irrégularité.

   L'État membre n'impose pas de suspension lorsqu'il est établi que l'irrégularité n'a pas été commise délibérément ou par négligence grave et qu'elle est d'une importance minime au regard de l'efficacité des contrôles prévus au point 2.

4. Les contrôles effectués en vertu des points 2 et 3 font l'objet d'un rapport précisant:

   a) la date du contrôle;

   b) sa durée;

   c) les opérations effectuées.

Le rapport de contrôle est signé par l'agent responsable.

PARTIE IV

Exigences de composition, caractéristiques de qualité et méthodes d'analyse

Le beurre est une émulsion solide, principalement du type eau dans l'huile, qui présente les caractéristiques de composition et de qualité suivantes:

Paramètres	Teneur et caractéristiques de qualité
Matières grasses	82 % au minimum
Eau	Taux maximal de 16 %
Matière sèche non grasse	Taux maximal de 2 %
Acides gras libres	1,2 mmole/100 g de matières grasses au maximum
Indice de péroxyde	0,3 meq d'oxygène/1 000 g de matières grasses au maximum
Coliformes	Non détectables dans 1 g
Matières grasses non lactiques	Non détectables par analyse des triglycérides
Caractéristiques sensorielles	Au moins 4 points sur 5 pour l'aspect, le goût et la consistance
Dispersion de l'eau	Au moins 4 points

Les méthodes de référence à utiliser sont celles définies au règlement (CE) nº 213/2001 (JO L 37 du 7.2.2001, p. 1) et au règlement (CE) nº 278/2008 (JO L 88 du 29.3.2008, p. 1).

PARTIE V

Échantillonnage pour l'analyse chimique et microbiologique et l'évaluation sensorielle

1. **Analyse chimique et microbiologique**

Quantité de beurre (kg)	Nombre minimal d'échantillons (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 par 25 000 kg ou fraction de cette quantité

L'échantillonnage pour l'analyse microbiologique doit être réalisé dans des conditions d'asepsie.

Jusqu'à cinq échantillons de 100 g peuvent être combinés en un échantillon, qui est analysé après mélange intime.

Les échantillons doivent être prélevés au hasard sur différentes parties de la quantité offerte préalablement à l'entrée ou au moment de l'entrée dans l'entrepôt frigorifique désigné par l'organisme compétent.

Préparation de l'échantillon de beurre composite (analyse chimique):

a) à l'aide d'une sonde à beurre sèche et propre ou d'un instrument approprié similaire, extraire un échantillon de beurre d'au moins 30 g et placer celui-ci dans un récipient pour échantillons. L'échantillon composite doit être scellé et expédié au laboratoire pour analyse;

b) au laboratoire, l'échantillon composite est chauffé dans le récipient fermé initial, à 30 °C, jusqu'à ce que, par une agitation fréquente, on obtienne une émulsion fluide homogène, exempte de morceaux non ramollis. Le récipient devrait être plein à moitié ou aux deux tiers.

Pour chaque producteur offrant du beurre à l'intervention, il convient d'analyser deux échantillons par an en ce qui concerne les matières grasses non lactiques.

2. **Évaluation sensorielle**

Quantité de beurre (kg)	Nombre minimal d'échantillons
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 par 25 000 kg ou fraction de cette quantité

Les échantillons doivent être prélevés au hasard sur différentes parties de la quantité offerte entre le 30e et le 45e jour suivant la prise en charge conditionnelle du beurre et classés.

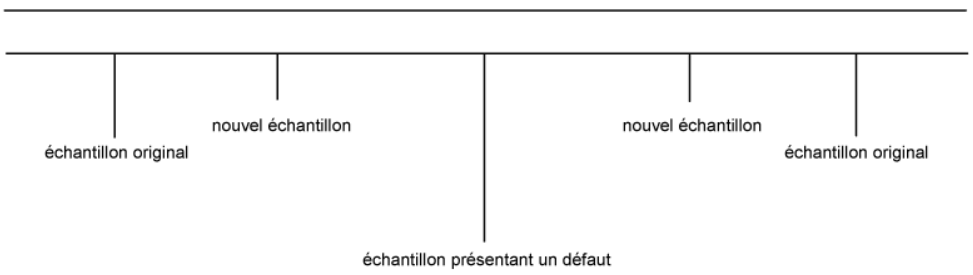
Chaque échantillon doit être évalué individuellement conformément à l'annexe IV du règlement (CE) nº 278/2008. Aucun rééchantillonnage ni aucune réévaluation ne sont autorisés.

3. **Lignes directrices à suivre en cas de défauts dans l'échantillon**

a) analyse chimique et microbiologique:

— dans les cas où des échantillons individuels sont analysés, un échantillon présentant un seul défaut pour cinq à dix échantillons ou deux échantillons présentant un seul défaut chacun pour onze à quinze échantillons peuvent être autorisés. Dans le cas où un échantillon présente un défaut, deux nouveaux échantillons doivent être prélevés de chaque côté de l'échantillon qui présente le défaut, et le paramètre en défaut doit être contrôlé. Si aucun de ces deux échantillons ne remplit les conditions minimales, la quantité de beurre entre les deux échantillons originaux de chaque côté de l'échantillon qui présente le défaut doit être rejetée de la quantité offerte;

quantité à rejeter en cas de nouveau défaut de l'échantillon:



— dans les cas où des échantillons composites sont analysés, si un échantillon composite présente un défaut pour un paramètre, la quantité représentée par cet échantillon composite est rejetée de la quantité offerte. La quantité représentée par un échantillon composite peut être déterminée par subdivision de la quantité offerte, avant de soumettre chaque part séparément à un échantillonnage au hasard;

b) évaluation sensorielle:

— dans les cas où l'évaluation sensorielle d'un échantillon donne de mauvais résultats, la quantité de beurre entre les deux échantillons voisins de chaque côté de l'échantillon qui a donné les mauvais résultats est rejetée de la quantité offerte;

c) en cas de défaut chimique et sensoriel ou en cas de défaut microbiologique et sensoriel, la quantité totale est rejetée.

ANNEXE V

LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

PARTIE I

Critères d'admissibilité pour le lait écrémé en poudre

1. L'organisme d'intervention n'achète que du lait écrémé en poudre qui est conforme aux dispositions de l'article 10, paragraphe 1, point f), du règlement (CE) nº 1234/2007, des points 2 à 5 de la présente annexe et de l'article 28, paragraphe 2.

2. Les critères d'agrément des entreprises visées à l'article 10, paragraphe 1, point e), du règlement (CE) nº 1234/2007 sont énumérés dans la partie III de l'annexe IV.

3. Les organismes d'intervention contrôlent la qualité du lait écrémé en poudre au moyen des méthodes d'analyse visées dans la partie IV de la présente annexe du présent règlement et sur la base des échantillons prélevés selon les modalités prévues dans la partie VI de la présente annexe. Ces contrôles doivent établir que, à l'exception des matières premières autorisées utilisées aux fins de l'ajustement de la teneur en matières protéiques visées à l'annexe I, point 4 b), de la directive 2001/114/CE du Conseil [1], le lait écrémé en poudre ne contient pas d'autres produits, et notamment du babeurre ou du lactosérum tels que définis dans la partie IV de la présente annexe.

   L'ajustement de la teneur en matières protéiques, le cas échéant, est réalisé en phase liquide. Les matières autorisées utilisées aux fins de l'ajustement de la teneur en matières protéiques sont d'origine communautaire.

   Toutefois, les États membres peuvent, après accord de la Commission, établir sous leur surveillance un système d'autocontrôle pour certaines exigences de qualité et pour certaines entreprises agréées.

4. Les niveaux de radioactivité présents dans le lait écrémé en poudre ne peuvent pas dépasser les niveaux maximaux admissibles prévus, le cas échéant, par la réglementation communautaire. Le contrôle du niveau de contamination radioactive du produit n'est effectué que si la situation l'exige et pendant la période nécessaire.

5. Le lait écrémé en poudre doit avoir été fabriqué pendant les 31 jours précédant le jour où l'organisme d'intervention a reçu l'offre de vente à prix fixe ou, dans le cas des soumissions, 31 jours précédant le délai de présentation des offres de la sous-période de soumission. Dans le cas où le lait écrémé en poudre serait stocké en silos contenant plus d'un jour de production, il doit avoir été fabriqué au cours de la période de trois semaines précédant la semaine de réception de l'offre de vente à prix fixe ou, dans le cas des soumissions, quatre semaines précédant le délai de présentation des offres de la sous-période de soumission.

6. Dans le cas où le lait écrémé en poudre est offert à l'intervention dans un État membre autre que l'État membre de production, l'achat est subordonné à la présentation, dans un délai maximal de 35 jours suivant le jour de la réception de l'offre ou suivant le délai de présentation des soumissions, d'un certificat fourni par l'organisme compétent de l'État membre de production.

Le certificat comporte les indications visées à l'article 28, paragraphe 2, points a), b) et c), et une confirmation qu'il s'agit de lait écrémé en poudre produit à partir de lait dans une entreprise agréée de la Communauté, et que l'ajustement de la teneur en matières protéiques, le cas échéant, a été réalisé en phase liquide, conformément à l'article 10, paragraphe 1, point f), du règlement (CE) nº 1234/2007.

Dans le cas où l'État membre de production a effectué les contrôles visés au point 2 ci-dessus, le certificat comporte également les résultats de ces contrôles et la confirmation qu'il s'agit de lait écrémé en poudre au sens de l'article 10, paragraphe 1, point f), du règlement (CE) nº 1234/2007. Dans ce cas, les sacs visés à l'article 28 doivent être scellés par une étiquette numérotée de l'organisme d'intervention de l'État membre de production. Ce numéro doit figurer dans le certificat visé au premier alinéa du présent point.

PARTIE II

Prise en charge et contrôles initiaux du lait écrémé en poudre

L'organisme d'intervention exige que la mise en stock et le stockage du lait écrémé en poudre soient effectués sur palettes et de manière à constituer des lots facilement identifiables et aisément accessibles.

[1] JO L 15 du 17.1.2002, p. 19.

PARTIE III

Critères d'agrément des entreprises visées à l'article 10, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007

La partie III de l'annexe IV du présent règlement s'applique.

PARTIE IV

Exigences de composition, caractéristiques de qualité et méthodes d'analyse

Paramètres	Teneur, caractéristiques de qualité
Teneur en matières protéiques	Minimum 34,0 % de l'extrait sec non gras
Teneur en matières grasses	Taux maximal de 1,00 %.
Teneur en eau	Taux maximal de 3,5 %.
Acidité titrable en millilitres de solution décinormale d'hydroxyde de sodium	Taux maximal de 19,5 ml.
Teneur en lactates	Maximum 150 mg/100 g
Additifs	Néant
Épreuve de la phosphatase	Négative, c'est-à-dire activité phosphatasique ne dépassant pas 350 mU par litre de lait reconstitué
Indice de solubilité	Maximum 0,5 ml (24 ºC)
Teneur en particules brûlées	Maximum 15,0 mg, à savoir au moins disque B
Teneur en micro-organismes	Maximum 40 000 par g
Recherche des coliformes	Négative dans 0,1 g
Recherche du babeurre ([1])	Négative ([2])
Recherche du lactosérum présure ([3])	Néant
Recherche du lactosérum acide ([4])	Néant.
Goût et odeur	Francs
Aspect	Couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées
Antimicrobiotiques	Négative ([5])

([1]) Par 'babeurre', on entend le sous-produit de la fabrication du beurre, obtenu après barattage ou butyrification de la crème et séparation de la phase grasse solide.
([2]) L'absence de babeurre est établie soit par un contrôle inopiné sur place de l'atelier de production, effectué au moins une fois par semaine, soit par l'analyse de laboratoire du produit fini indiquant au maximum 69,31 mg de PEDP par 100 g.
([3]) Par 'lactosérum', on entend le sous-produit de la fabrication du fromage ou de la caséine par l'action des acides, de la présure et/ou des procédés chimico-physiques.
([4]) Par 'lactosérum', on entend le sous-produit de la fabrication du fromage ou de la caséine par l'action des acides, de la présure et/ou des procédés chimico-physiques. La méthode à appliquer est agréée par l'organisme d'intervention.
([5]) Le lait utilisé pour la fabrication du lait écrémé en poudre doit satisfaire aux exigences prévues à l'annexe III, section IX, du règlement (CE) nº 853/2004.

Les méthodes de référence à utiliser sont celles définies au règlement (CE) nº 273/2008 de la Commission (JO L 88 du 29.3.2008, p. 1).

PARTIE V

État de l'emballage

1. Le lait écrémé en poudre est emballé dans des sacs neufs propres, secs et intacts, d'un poids net de 25 kg.

2. Les sacs se composent d'un minimum de trois plis qui, ensemble, correspondent à un minimum de 420 J/m2 TEA average.

   Le second pli est recouvert d'un pli de polyéthylène de 15 g/m^2 au minimum.

   À l'intérieur des plis en papier se trouve un sac de polyéthylène d'une épaisseur minimale de 0,08 mm, soudé au fond.

3. Les sacs sont conformes à la norme EN 770.

4. Lors du remplissage, le sac doit être bien tassé. La pénétration de poudre en vrac entre les différents plis ne peut en aucun cas être permise.

PARTIE VI

Échantillonnage et analyse du lait écrémé en poudre offert à l'intervention

1. Le prélèvement des échantillons est effectué selon la procédure prévue par la norme internationale ISO 707. Les États membres peuvent toutefois utiliser une autre méthode d'échantillonnage pour autant que cette dernière soit conforme aux principes de la norme précitée.

2. Nombre d'emballages à choisir par sondage pour l'échantillonnage:

   a) offres contenant jusqu'à 800 sacs de 25 kilogrammes: 8 au moins;

   b) offres contenant plus de 800 sacs de 25 kilogrammes: 8 + 1 par tout ou partie d'une tranche supplémentaire de 800 sacs, au moins.

3. Poids de l'échantillon: au moins 200 grammes sont prélévés de chaque emballage.

4. Groupement des échantillons: au maximum neuf échantillons sont réunis dans un échantillon global.

5. Analyse des échantillons: chaque échantillon global est soumis à une analyse susceptible de vérifier toutes les caractéristiques qualitatives prévues dans la partie III de la présente annexe.

6. En cas de défaut de l'échantillon:

   a) si un échantillon composite présente un défaut pour un paramètre, la quantité représentée par cet échantillon est rejetée;

   b) si un échantillon composite présente un défaut pour plusieurs paramètres, la quantité représentée par cet échantillon est rejetée et le reste des quantités de l'offre qui proviennent de la même usine est soumis à un deuxième échantillonnage déterminant pour analyse. Dans ce cas:

      — le nombre d'échantillons prévu au point 2 est doublé,

      — si un échantillon composite présente un défaut pour un ou plusieurs paramètres, la quantité représentée par cet échantillon est rejetée.

Liste des annexes

ANNEXE I	CÉRÉALES
Partie I	Conditions d'admissibilité pour les céréales
Partie II	Exigences de qualité minimales visées dans la partie I
Partie III	Définition des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable
Partie IV	Méthodes utilisées pour déterminer la qualité des céréales offertes à l'intervention.
Partie V	Méthode de référence pour la détermination des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable
Partie VI	Méthode de référence pratique pour la détermination du taux d'humidité
Partie VII	Méthode de détermination du caractère non collant et machinable de la pâte obtenue du blé tendre
Partie VIII	Détermination du taux de mitadinage
Partie IX	Bonifications et/réfactions
Partie X	Méthode pratique de détermination de la réfaction à appliquer au prix du sorgho par les organismes d'intervention
Partie XI	Calcul des bonifications et des réfactions
Partie XII	Méthode d'échantillonnage et d'analyses des céréales
ANNEXE II	RIZ
Partie I	Conditions d'admissibilité pour le riz paddy
Partie II	Bonifications et/réfactions
Partie III	Critères pour le rendement à l'usinage
Partie IV	Pourcentages maximaux
Partie V	Réfactions relatives aux défauts des grains de riz
Partie VI	Méthode d'échantillonnage et d'analyses du riz paddy
ANNEXE III	VIANDE BOVINE
Partie I	Conditions d'admissibilité pour la viande bovine
Partie II	Coefficients de conversion
Partie III	Conditions et contrôles de la prise en charge
Partie IV	Désossage
Partie V	Classement des produits

Partie VI Prescriptions applicables aux carcasses, demi-carcasses et quartiers

Partie VII Coefficients visés à l'article 21, paragraphe 3

Partie VIII Prescriptions applicables au désossage des viandes à l'intervention

Partie IX Prescriptions applicables aux cartons, palettes et convertisseurs

Partie X Prix individuels des découpes d'intervention rejetées aux fins de l'application des dispositions de la partie IV, point IX 2), premier et deuxième alinéas, de la présente annexe.

Partie XI Contrôle des produits

ANNEXE IV BEURRE

Partie I Conditions d'admissibilité pour le beurre

Partie II Prise en charge et contrôles initiaux du beurre

Partie III Critères d'agrément des entreprises visées à l'article 10, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007 (partie commune pour le beurre et le lait écrémé en poudre)

Partie IV Exigences de composition, caractéristiques de qualité et méthodes d'analyse

Partie V Échantillonnage pour l'analyse chimique et microbiologique et l'évaluation sensorielle

ANNEXE V LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

Partie I Conditions d'admissibilité pour le lait écrémé en poudre

Partie II Prise en charge et contrôles initiaux pour le lait écrémé en poudre

Partie III Critères d'agrément des entreprises visées à l'article 10, paragraphe 1, points e) et f), du règlement (CE) nº 1234/2007

Partie IV Exigences de composition, caractéristiques de qualité et méthodes d'analyse

Partie V État de l'emballage

Partie VI Échantillonnage et analyse du lait écrémé en poudre offert à l'intervention