Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B** **REGOLAMENTO (UE) N. 1272/2009 DELLA COMMISSIONE**

dell'11 dicembre 2009

recante modalità comuni di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'acquisto e la vendita di prodotti agricoli all'intervento pubblico

(GU L 349 del 29.12.2009, pag. 1)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Regolamento (UE) n. 549/2010 della Commissione del 23 giugno 2010	L 157	1	24.6.2010
►**M2**	Regolamento (UE) n. 742/2010 della Commissione del 17 agosto 2010	L 217	4	18.8.2010
►**M3**	Regolamento (UE) n. 289/2011 della Commissione del 23 marzo 2011	L 78	21	24.3.2011
►**M4**	Regolamento di esecuzione (UE) n. 957/2011 della Commissione del 26 settembre 2011	L 249	6	27.9.2011
►**M5**	Regolamento (UE) n. 519/2013 della Commissione del 21 febbraio 2013	L 158	74	10.6.2013

Rettificato da:

►**C1** Rettifica, GU L 249 del 23.9.2010, pag. 6 (1272/2009)

▼B

REGOLAMENTO (UE) N. 1272/2009 DELLA COMMISSIONE

dell'11 dicembre 2009

recante modalità comuni di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'acquisto e la vendita di prodotti agricoli all'intervento pubblico

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) ([1]), in particolare l'articolo 43, lettere a), a *bis*), c), d), f), j), k) e l), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1234/2007, l'intervento pubblico si applica a frumento tenero, frumento duro, orzo, granturco, sorgo, risone, zucchero bianco o zucchero greggio prodotto entro quota, carni bovine fresche o refrigerate, burro e latte scremato in polvere.

(2) A norma dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 1234/2007, quale modificato dal regolamento (CE) n. 72/2009 ([2]), per lo zucchero il regime di intervento pubblico è disponibile soltanto nel corso delle campagne di commercializzazione 2008/2009 e 2009/2010. Al fine di salvaguardare l'efficacia del regime per il settore dello zucchero e alleviare l'onere amministrativo gravante sugli operatori e sulle amministrazioni nazionali, sembra opportuno non includere, per la campagna di commercializzazione 2009/2010, le vigenti modalità di applicazione per il settore dello zucchero nelle presenti modalità comuni di applicazione.

(3) Per i prodotti indicati all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1234/2007, il regime di intervento pubblico si applica quando ricorrono le condizioni specificate nel medesimo regolamento.

(4) Al fine di semplificare e rendere più efficaci i meccanismi di gestione e di controllo inerenti al regime di intervento pubblico, occorre stabilire modalità comuni per tutti i prodotti elencati all'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1234/2007, eccetto lo zucchero.

(5) L'articolo 13, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007, quale modificato dal regolamento (CE) n. 72/2009, limita l'intervento pubblico a prezzo fisso per frumento duro, orzo, granturco e sorgo a 0 tonnellate per il periodo dal 1º novembre al 31 maggio e, per il risone, a 0 tonnellate per il periodo dal 1º aprile al 31 luglio.

([1]) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.
([2]) GU L 30 del 31.1.2009, pag. 1.

▼B

(6) L'articolo 13, paragrafo 1, lettere c) e d), e l'articolo 18, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007, quale modificato dal regolamento (CE) n. 72/2009, limita l'intervento pubblico a prezzo fisso per il burro a 30 000 tonnellate e per il latte scremato in polvere a 109 000 tonnellate per il periodo dal 1º marzo al 31 agosto.

(7) Ai sensi dell'articolo 13, paragrafo 3, e dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, quali modificati dal regolamento (CE) n. 72/2009, la Commissione può decidere di continuare gli acquisti all'intervento mediante gara oltre i limiti quantitativi specificati all'articolo 13, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, quale modificato dal regolamento (CE) n. 72/2009, qualora lo giustifichi l'andamento dei prezzi di mercato.

(8) Occorre stabilire le disposizioni relative alle autorità competenti per il pubblico intervento negli Stati membri, conformemente al regolamento (CE) n. 884/2006 della Commissione, del 21 giugno 2006, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1290/2005 del Consiglio in ordine al finanziamento da parte del Fondo europeo di garanzia agricola (FEAGA) degli interventi sotto forma di ammasso pubblico e alla contabilizzazione delle operazioni di ammasso pubblico da parte degli organismi pagatori degli Stati membri [1]. Ai fini del presente regolamento, dette autorità devono essere denominate «organismi d'intervento».

(9) Per assicurare la massima efficacia e semplicità operative del regime d'intervento pubblico nell'insieme della Comunità europea, per quanto riguarda, da un lato, l'acquisto di prodotti ammissibili e, dall'altro, la rivendita di prodotti presi in consegna dagli organismi d'intervento, occorre definire le condizioni che devono soddisfare i luoghi di ammasso. In particolare, per i cereali e il riso, in ottemperanza alle disposizioni dell'articolo 41 del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, occorre adottare le modalità relative al riconoscimento preliminare dei centri d'intervento da parte degli Stati membri prima della loro designazione da parte della Commissione. Al fine di razionalizzare e snellire il funzionamento del regime d'intervento, cessando di ricorrere alle piccole strutture di ammasso disseminate sul territorio di una regione, occorre stabilire la capacità di magazzinaggio minima del centro d'intervento e dei luoghi di ammasso che lo compongono, eccetto nel caso in cui il luogo di ammasso abbia accesso diretto a un fiume, al mare o a un collegamento ferroviario.

(10) Al fine di agevolare la gestione e il controllo del regime d'intervento pubblico, la partecipazione a detto regime deve essere di norma consentita soltanto agli operatori stabiliti e titolari di partita IVA in uno Stato membro.

(11) Ai fini dell'acquisto all'intervento di cereali e riso, se in alcuni Stati membri certi operatori che potrebbero partecipare al regime d'intervento pubblico non sono titolari di partita IVA, è opportuno autorizzare la partecipazione al regime anche agli operatori iscritti nel registro delle aziende agricole.

[1] GU L 171 del 23.6.2006, pag. 35.

▼B

(12) Date le differenze tra i prodotti oggetto di intervento quanto al periodo di produzione o di raccolto e alle condizioni di magazzinaggio, occorre stabilire condizioni specifiche.

(13) Ai fini di un controllo efficace della produzione di carni bovine, gli operatori di questo settore aventi diritto a partecipare al regime d'intervento pubblico mediante gara devono soddisfare condizioni supplementari.

(14) Non devono essere accettati all'intervento i cereali e il risone la cui qualità non consenta una successiva utilizzazione o un ammasso adeguati. A questo proposito occorre definire i metodi per la determinazione della qualità dei cereali e del risone.

(15) I rischi inerenti al superamento dei tenori massimi ammissibili di contaminanti possono essere identificati dagli organismi pagatori o dagli organismi d'intervento in base alle informazioni ricevute dagli offerenti e ai loro propri criteri di analisi. Per limitare i costi, è quindi giustificato richiedere delle analisi, sotto la responsabilità degli organismi, previamente alla presa in consegna dei prodotti, esclusivamente sulla base di un'analisi dei rischi che permetta di garantire la qualità dei prodotti all'entrata nel regime di intervento.

(16) Le condizioni di ammissibilità delle carni bovine devono essere definite escludendo, da un lato, i prodotti che non sono rappresentativi della produzione nazionale degli Stati membri e non rispettano le vigenti norme sanitarie e veterinarie e, dall'altro, quelli di peso superiore al livello normalmente richiesto dal mercato.

(17) Per poter essere ammesso all'intervento il burro deve soddisfare i requisiti stabiliti dal regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché le caratteristiche qualitative e le condizioni di presentazione da definire. Occorre inoltre precisare i metodi di analisi e le modalità relative al controllo della qualità, nonché disporre, ove la situazione lo esiga, l'esecuzione di controlli sulla radioattività del burro e del latte scremato in polvere, i cui livelli massimi devono essere fissati, se del caso, dalla normativa comunitaria. Agli Stati membri deve essere tuttavia data facoltà di autorizzare, a determinate condizioni, un sistema di autocontrollo.

(18) In relazione al burro e al latte scremato in polvere, per garantire il corretto funzionamento delle operazioni d'intervento occorre precisare le condizioni relative al riconoscimento delle imprese di produzione e alla verifica della loro osservanza. Per l'efficacia del regime è altresì opportuno prevedere le misure da adottare in caso d'inosservanza di tali condizioni. Poiché il burro e il latte scremato in polvere possono essere acquistati all'intervento da un organismo competente di uno Stato membro diverso da quello di produzione, in tal caso l'organismo acquirente deve essere abilitato a verificare il rispetto delle caratteristiche qualitative e delle condizioni di presentazione richieste.

▼B

(19) Ai fini di un'oculata gestione del regime, occorre fissare una quantità minima al di sotto della quale l'organismo d'intervento non può accettare offerte, né per l'acquisto, né per la vendita. Tuttavia, se le condizioni e gli usi del commercio all'ingrosso o le norme ambientali vigenti in uno Stato membro giustificano quantità minime superiori a quelle stabilite, lo Stato membro interessato deve essere autorizzato a richiedere tali quantità minime superiori per l'acquisto all'intervento a prezzo fisso.

(20) Le offerte devono contenere tutti i dati necessari alla loro valutazione e occorre prevedere un sistema di comunicazione delle informazioni tra gli Stati membri e la Commissione.

(21) Per quanto riguarda il frumento tenero, il burro e il latte scremato in polvere, affinché siano rispettati i massimali di 3 000 000, 30 000 e 109 000 tonnellate, è opportuno prevedere un periodo di riflessione durante il quale possano essere adottate, prima che venga presa una decisione sulle offerte, misure particolari applicabili alle offerte in corso. Tali misure possono consistere nella chiusura dell'intervento, nell'applicazione di un coefficiente di riduzione o nel rigetto delle offerte in corso. Poiché esse richiedono un'azione tempestiva, la Commissione deve essere abilitata a prendere immediatamente tutte le misure del caso.

(22) Sulla base delle offerte ricevute può essere fissato un prezzo massimo. Possono tuttavia verificarsi situazioni sul mercato in cui, per ragioni economiche o di altra natura, è necessario respingere tutte le offerte ricevute.

(23) Sia in caso d'intervento a prezzo fisso, sia in caso di gara, occorre una cauzione a garanzia della serietà dell'offerta e del buon fine dell'operazione. Occorre pertanto adottare disposizioni per lo svincolo e l'incameramento della cauzione costituita a norma del regolamento (CEE) n. 2220/85 della Commissione, del 22 luglio 1985, recante fissazione delle modalità comuni di applicazione del regime delle cauzioni per i prodotti agricoli ([1]).

(24) Ai fini di un funzionamento efficace e trasparente del regime d'intervento pubblico, è necessario stabilire le modalità generali di consegna dei prodotti al luogo di ammasso designato dall'organismo d'intervento. Inoltre, per i cereali e il riso e per i prodotti lattiero-caseari, data la specificità di questi settori, le modalità generali devono essere completate da disposizioni specifiche.

(25) Ai fini della corretta gestione delle scorte di magazzino occorre precisare gli obblighi a carico degli Stati membri, fissando la distanza massima dal luogo di ammasso e i costi da sostenere in caso di superamento di tale distanza. Tuttavia, in considerazione della diversa natura dei prodotti, è giustificato stabilire limiti di distanza differenti per i cereali e il riso, da una parte, e per i prodotti lattiero-caseari, dall'altra.

([1]) GU L 205 del 3.8.1985, pag. 5.

▼B

(26) Affinché siano applicate modalità comuni, i controlli sui prodotti all'ammasso devono essere eseguiti secondo il disposto dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 884/2006.

(27) Al fine di armonizzare le norme attualmente applicabili nei vari settori, è opportuno disporre che, dopo la consegna dei prodotti ai luoghi di ammasso, la loro presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento sia subordinata all'esito delle pertinenti verifiche e analisi intese ad accertarne la conformità ai requisiti prescritti per l'acquisto all'intervento. In base alle risultanze di tali verifiche e analisi deve essere rilasciata una bolletta di presa in consegna entro i sessanta giorni successivi alla scadenza del termine per la consegna. Qualora i prodotti non soddisfino i pertinenti requisiti, l'offerente deve riprendere i prodotti facendosi carico di tutte le spese inerenti alla presa in consegna condizionata durante il periodo di magazzinaggio dei prodotti stessi nei luoghi di ammasso.

(28) Al fine di evitare speculazioni determinate dalla considerevole volatilità dei prezzi nel settore dei cereali e del riso, i prodotti offerti all'intervento devono essere effettivamente detenuti dall'offerente al momento della presentazione dell'offerta; questa condizione deve costituire una delle esigenze principali per poter beneficiare del regime d'intervento pubblico. All'organismo d'intervento devono essere fornite sufficienti garanzie dell'effettiva presenza dei quantitativi offerti nel luogo di ammasso indicato nell'offerta; a questo scopo, l'offerente deve essere tenuto a presentare una dichiarazione in tal senso a corredo della propria offerta.

(29) Ai fini di una gestione semplice ed efficiente dell'intervento, è necessario disporre che ogni partita di cereali conferita all'intervento sia omogenea e ogni partita di riso sia composta da un'unica varietà.

(30) Per i cereali e il riso, è opportuno che non siano accettati all'intervento quei prodotti che non sono atti a una successiva utilizzazione o a un adeguato magazzinaggio. A questo scopo, occorre definire i metodi per la determinazione della qualità dei cereali e del riso.

(31) A norma dell'articolo 18, paragrafo 2 e paragrafo 4, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007, quale modificato dal regolamento (CE) n. 72/2009, il prezzo d'intervento dei cereali è fissato dalla Commissione mediante gara, fatte salve eventuali maggiorazioni o riduzioni di prezzo per motivi di qualità. È opportuno specificare le variazioni dei prezzi in funzione delle principali caratteristiche qualitative dei cereali.

(32) A norma dell'articolo 18, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007, il prezzo d'intervento del riso è fissato per una qualità tipo e, se la qualità del riso offerto all'intervento si discosta da detta qualità tipo, il prezzo d'intervento è adattato applicando coefficienti di riduzione o di maggiorazione. L'applicazione di tali coefficienti deve rispecchiare le differenze di prezzo sul mercato del riso per motivi di qualità. A tal fine è opportuno prendere in considerazione le principali caratteristiche del riso che consentono una valutazione obiettiva della qualità.

▼B

(33) I prodotti acquistati dagli organismi d'intervento ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) n. 1234/2007 devono essere smerciati a condizioni tali da evitare turbative di mercato e garantire un accesso non discriminatorio ai prodotti e la parità di trattamento degli acquirenti. Tale obiettivo può essere conseguito ricorrendo alla procedura di gara.

(34) I bandi di gara devono essere redatti e pubblicati dall'organismo d'intervento che detiene le scorte disponibili per la vendita e contenere tutti i dati necessari sulle caratteristiche dei prodotti e sul luogo in cui sono immagazzinati. A questo scopo, tra la data della pubblicazione e la data di scadenza del primo termine di presentazione delle offerte deve trascorrere un congruo periodo di tempo.

(35) La corretta gestione delle scorte d'intervento richiede che i prodotti siano rivenduti non appena si presentino possibilità di smercio. Al fine di garantire la parità di accesso ai prodotti in vendita, a tutte le parti interessate deve essere data la possibilità di esaminare, a proprie spese, campioni dei prodotti messi in vendita.

(36) Per essere confrontabili, le offerte relative ai cereali e al riso devono essere presentate per una qualità definita. Occorre prevedere l'adeguamento del prezzo di vendita qualora i cereali o il riso non corrispondano a detta qualità.

(37) Ai fini di un funzionamento efficiente del regime d'intervento pubblico, occorre stabilire le modalità generali di svincolo dei prodotti dall'ammasso. Per il burro e il latte scremato in polvere, data la specificità di questi prodotti, le modalità generali devono essere completate da disposizioni specifiche.

(38) Lo svolgimento normale di una gara è possibile soltanto se gli interessati presentano offerte serie. Tale obiettivo può essere conseguito mediante la costituzione di una cauzione che è svincolata all'atto del pagamento del prezzo di vendita entro il termine prescritto.

(39) Gli organismi d'intervento devono comunicare alla Commissione le offerte ricevibili. Sulla base delle offerte e della situazione del mercato comunitario, la Commissione deve decidere se fissare o meno un prezzo minimo di vendita. In funzione di tale decisione, gli organismi d'intervento accettano o respingono le offerte per i prodotti in vendita.

(40) Per agevolare la vendita di esigui quantitativi rimanenti nei luoghi di ammasso di uno Stato membro e garantire l'oculata gestione del sistema, è opportuno che l'organismo d'intervento sia autorizzato ad avviare, sotto la propria responsabilità, la procedura di gara per la rivendita di detti quantitativi, applicando, mutatis mutandis, le regole che disciplinano le gare indette dalla Comunità al fine di assicurare la parità di accesso a tutte le parti interessate. Per gli stessi motivi, l'organismo d'intervento deve essere autorizzato a mettere direttamente in vendita quei prodotti che risultano deteriorati o che non è più possibile imballare nuovamente dopo un esame visivo compiuto nel quadro dell'inventario annuale o nel corso dell'ispezione svolta all'atto dell'entrata all'intervento.

▼B

(41) Ai fini di una gestione efficace del regime, si deve disporre che gli Stati membri riferiscano periodicamente alla Commissione sulla situazione delle scorte e sui prodotti in entrata e in uscita dai luoghi di ammasso. Le competenti autorità degli Stati membri devono comunicare questi dati alla Commissione con mezzi elettronici, tramite il modulo messo a loro disposizione dalla Commissione.

(42) Il presente regolamento recepisce alcune disposizioni, attinenti alle misure d'intervento, del regolamento (CE) n. 562/2005 della Commissione, del 5 aprile 2005, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio in ordine alle comunicazioni tra gli Stati membri e la Commissione nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari ([1]). Occorre pertanto modificare il suddetto regolamento.

(43) Dato che lo scopo del presente regolamento è armonizzare le disposizioni applicabili ai prodotti oggetto di intervento pubblico, esso deve sostituire le disposizioni contenute nei seguenti regolamenti della Commissione: regolamento (CEE) n. 75/91, dell'11 gennaio 1991, che stabilisce le procedure e le condizioni per la vendita del risone da parte degli enti d'intervento ([2]); regolamento (CE) n. 214/2001, del 12 gennaio 2001, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio per quanto riguarda le misure di intervento sul mercato del latte scremato in polvere ([3]); regolamento (CE) n. 1669/2006, dell'8 novembre 2006, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1254/1999 del Consiglio riguardo ai regimi di acquisto all'intervento pubblico nel settore delle carni bovine ([4]); regolamento (CE) n. 105/2008, del 5 febbraio 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio per quanto riguarda le misure di intervento sul mercato del burro ([5]); regolamento (CE) n. 687/2008, del 18 luglio 2008, che stabilisce le procedure di presa in consegna dei cereali da parte degli organismi pagatori o degli organismi d'intervento nonché i metodi di analisi per la determinazione della qualità ([6]); regolamento (CE) n. 127/2009, del 12 febbraio 2009, che fissa le procedure e le condizioni per la vendita dei cereali detenuti dagli organismi pagatori o dagli organismi d'intervento ([7]) e regolamento (CE) n. 670/2009, del 24 luglio 2009, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'acquisto all'intervento pubblico di frumento duro o di risone mediante gara e recante modifica dei regolamenti (CE) n. 428/2008 e (CE) n. 687/2008 ([8]). I suddetti regolamenti devono pertanto essere abrogati.

(44) Il comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli non ha emesso alcun parere nel termine fissato dal suo presidente,

([1]) GU L 95 del 14.4.2005, pag. 11.
([2]) GU L 9 del 12.1.1991, pag. 15.
([3]) GU L 37 del 7.2.2001, pag. 100.
([4]) GU L 312 dell'11.11.2006, pag. 6.
([5]) GU L 32 del 6.2.2008, pag. 3.
([6]) GU L 192 del 19.7.2008, pag. 20.
([7]) GU L 42 del 13.2.2009, pag. 3.
([8]) GU L 194 del 25.7.2009, pag. 22.

▼B

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

TITOLO I

NORME E MODALITÀ COMUNI RELATIVE ALL'INTERVENTO PUBBLICO

CAPO I

Campo di applicazione, definizione e riconoscimento dei centri d'intervento e dei luoghi di ammasso

Articolo 1

Campo di applicazione e definizione

1. Il presente regolamento stabilisce modalità comuni di applicazione per l'acquisto e la vendita all'intervento dei prodotti di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere a), b), d), e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Esso si applica fatte salve le specifiche disposizioni dei regolamenti della Commissione relativi all'apertura di gare per l'acquisto di prodotti all'intervento o alla messa in vendita di prodotti detenuti all'intervento.

2. Ai fini del presente regolamento, per «organismo d'intervento» si intende l'organismo pagatore o l'organismo da questo delegato ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 884/2006.

Articolo 2

Designazione e riconoscimento dei centri d'intervento e dei luoghi di ammasso

1. I centri d'intervento e i luoghi di ammasso in cui sono immagazzinati i prodotti acquistati all'intervento sono sotto la responsabilità degli organismi d'intervento a norma del presente regolamento e del regolamento (CE) n. 884/2006, con particolare riguardo alle responsabilità e ai controlli di cui all'articolo 2 di quest'ultimo regolamento.

2. I centri d'intervento che la Commissione deve designare per i cereali e il riso a norma dell'articolo 41 del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono riconosciuti in via preliminare dagli organismi d'intervento. I centri d'intervento possono essere composti da uno o più luoghi di ammasso situati in una regione di uno Stato membro.

3. I luoghi di ammasso appartenenti a un centro d'intervento vengono riconosciuti dagli organismi d'intervento. Gli organismi d'intervento provvedono affinché i centri d'intervento o i luoghi di ammasso soddisfino almeno le condizioni di cui all'articolo 3.

4. Conformemente all'articolo 55 del presente regolamento, le informazioni concernenti i centri d'intervento e i rispettivi luoghi di ammasso vengono aggiornate e messe a disposizione degli Stati membri e del pubblico.

▼B

Articolo 3

Requisiti dei centri d'intervento e dei luoghi di ammasso

1. Cereali e riso:

a) ogni centro d'intervento deve possedere una capacità minima di magazzinaggio di:

i) 20 000 tonnellate per i cereali, tutti i luoghi di ammasso sommati;

ii) 10 000 tonnellate per il riso, tutti i luoghi di ammasso sommati;

b) ogni luogo di ammasso deve:

i) possedere una capacità minima di magazzinaggio di 5 000 tonnellate per gli acquisti a partire dal periodo d'intervento 2012/2013;

ii) essere adatto al magazzinaggio e alla conservazione in buone condizioni dei cereali e del riso ai sensi del paragrafo 3;

iii) disporre degli idonei impianti tecnici per la presa in consegna dei cereali e del riso;

iv) essere attrezzato per assicurare l'uscita della merce entro il periodo di ritiro dall'ammasso di cui all'articolo 51, paragrafo 2.

Ai fini del presente paragrafo, per «capacità minima di magazzinaggio» di un centro d'intervento si intende una capacità minima che può non essere disponibile in permanenza, ma che sia facilmente raggiungibile durante il periodo di acquisto all'intervento. La capacità minima di magazzinaggio si applica a tutti i cereali e a tutte le varietà di riso soggetti ad acquisti all'intervento.

La capacità minima magazzinaggio di cui al primo comma, lettera b), punto i), non si applica se il luogo di ammasso ha accesso diretto a un fiume, al mare o a un collegamento ferroviario.

2. Per il burro e il latte scremato in polvere, ogni luogo di ammasso deve possedere una capacità minima di magazzinaggio di 400 tonnellate. Detta capacità minima non è richiesta se il luogo di ammasso ha accesso diretto a un fiume, al mare o a un collegamento ferroviario.

3. I luoghi di ammasso adibiti al magazzinaggio di latte scremato in polvere, burro, cereali e riso devono essere:

a) asciutti, in buono stato di manutenzione, esenti da parassiti;

b) privi di odori estranei;

c) ben aerati, eccetto i magazzini frigoriferi.

▼B

4. Per il burro, gli organismi d'intervento adottano norme tecniche che prevedono, in particolare, una temperatura di magazzinaggio pari o inferiore a — 15 ºC e prendono ogni altra misura necessaria per garantire la corretta conservazione del burro.

5. I luoghi di ammasso adibiti al magazzinaggio di prodotti del settore delle carni bovine (di seguito «carni bovine») sono selezionati dagli Stati membri in modo da garantire l'efficacia delle misure d'intervento. Gli impianti di tali luoghi di ammasso devono consentire:

a) la presa in consegna delle carni con osso;

b) il congelamento di tutte le carni da conservare tali e quali;

c) il magazzinaggio di queste carni, in condizioni tecniche soddisfacenti, per un periodo minimo di tre mesi.

Per le carni con osso destinate a essere disossate, possono essere scelti soltanto luoghi di ammasso i cui laboratori di sezionamento e impianti frigoriferi siano indipendenti dal macello e/o dall'aggiudicatario e la cui gestione, direzione e personale siano indipendenti dal macello e/o dall'aggiudicatario. Tuttavia, qualora sorgano difficoltà pratiche per il rispetto di tali requisiti nella filiera di trasformazione, gli Stati membri possono derogare a quanto sopra prescritto, purché intensifichino i controlli nella fase di accettazione secondo il disposto dell'allegato III, parte III, punto 5.

Salvo deroghe particolari decise secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, i magazzini frigoriferi situati sul territorio dello Stato membro da cui dipende l'organismo d'intervento devono consentire il magazzinaggio di tutte le carni bovine disossate attribuite dall'organismo d'intervento, in condizioni tecniche soddisfacenti, per un periodo minimo di tre mesi.

CAPO II

Accesso all'intervento pubblico

Articolo 4

Operatori aventi diritto

1. Qualsiasi operatore stabilito e titolare di partita IVA nella Comunità può presentare un'offerta nell'ambito di un regime di intervento pubblico.

Tuttavia, ai fini dell'acquisto all'intervento di cereali e di riso, se l'operatore non è titolare di partita IVA, è sufficiente l'iscrizione in un registro delle aziende agricole.

▼B

2. Per l'acquisto all'intervento di carni bovine, possono presentare un'offerta solo i seguenti operatori:

a) macelli bovini registrati o riconosciuti a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), qualunque sia la loro natura giuridica; e

b) commercianti di bestiame o di carni che fanno macellare gli animali nei suddetti macelli per proprio conto.

3. Per il burro e il latte scremato in polvere, le imprese riconosciute di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 possono presentare un'offerta solo se soddisfano le condizioni enunciate nell'allegato IV, parte III, e nell'allegato V, parte III.

Articolo 5

Procedura di presentazione delle offerte

1. Per la presentazione delle offerte a norma del presente regolamento, gli operatori usano il metodo messo a loro disposizione dallo Stato membro interessato.

2. Gli organismi d'intervento possono esigere che le offerte elettroniche siano accompagnate da una firma elettronica avanzata ai sensi dell'articolo 2, punto 2, della direttiva 1999/93/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), o da una firma elettronica che offra garanzie equivalenti per quanto riguarda le funzionalità attribuite a una firma, applicando le stesse norme e modalità applicate dalla Commissione in virtù delle disposizioni relative ai documenti elettronici e digitalizzati di cui alla decisione 2004/563/CE, Euratom ([3]) e alle relative modalità di applicazione.

TITOLO II

PROCEDURA DI ACQUISTO ALL'INTERVENTO

Articolo 6

Tipo di procedura di acquisto

1. L'acquisto all'intervento dei prodotti di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere a), b), d), e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 avviene tramite acquisto a prezzo fisso o mediante gara a norma degli articoli 12, 13 e 18 dello stesso regolamento.

2. Le offerte riguardanti il frumento tenero, il burro e il latte scremato in polvere possono essere presentate a norma del presente titolo durante i periodi d'intervento fissati all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 1234/2007.

([1]) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.
([2]) GU L 13 del 19.1.2000, pag. 12.
([3]) GU L 251 del 27.7.2004, pag. 9.

▼B

CAPO I

Disposizioni generali

Sezione I

Modalità comuni di acquisto all'intervento

Articolo 7

Ammissibilità dei prodotti

1. Sono ammissibili all'intervento pubblico i prodotti di qualità sana, leale e mercantile che soddisfino i requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1234/2007.

I prodotti devono inoltre soddisfare i requisiti di cui al presente regolamento, in particolare:

— cereali: all'allegato I, parti I, II e III,

— riso: all'allegato II, parti I e III,

— carni bovine: all'allegato III, parti I, III, V e VI,

— burro: all'articolo 28 e all'allegato IV, parti I e IV,

— latte scremato in polvere: all'articolo 28 e all'allegato V, parti I, IV e V.

2. Per determinare l'ammissibilità dei prodotti vengono eseguite prove secondo i metodi esposti:

▼M2

— cereali: all'allegato I, parti III, IV, V, VII e XII,

▼B

— per il riso: all'allegato II, parte VI,

— per le carni bovine: all'allegato III, parte III,

— per il burro: all'allegato IV, parte IV,

— per il latte scremato in polvere: all'allegato V, parte IV.

▼M2

3. Per determinare la qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento, i metodi da utilizzare sono quelle descritti nell'allegato I stabiliti, se del caso, nell'ambito delle norme europee e/o internazionali, nella loro ultima versione in vigore il primo giorno di ciascuna campagna di commercializzazione.

▼B

Articolo 8

Quantitativi minimi di prodotti offerti

1. I quantitativi minimi offerti all'intervento sono i seguenti:

a) frumento tenero, orzo, granturco e sorgo: 80 tonnellate;

b) frumento duro: 10 tonnellate;

c) riso: 20 tonnellate;

▼B

d) carni bovine: 10 tonnellate;

e) burro: 20 tonnellate;

f) latte scremato in polvere: 20 tonnellate.

2. Per l'acquisto di prodotti all'intervento a prezzo fisso, gli Stati membri possono richiedere quantitativi minimi superiori a quelli indicati al paragrafo 1 qualora lo giustifichino le condizioni e gli usi del commercio all'ingrosso o le norme ambientali vigenti nello Stato membro.

Articolo 9

Cauzione

All'atto della presentazione di un'offerta di acquisto all'intervento, le seguenti cauzioni vengono costituite a favore dell'organismo d'intervento presso il quale è presentata l'offerta, ai sensi del regolamento (CE) n. 2220/85:

a) 20 EUR/t per i cereali;

b) 30 EUR/t per il risone;

c) 300 EUR/t per le carni bovine;

d) 50 EUR/t per il burro;

e) 50 EUR/t per il latte scremato in polvere.

Articolo 10

Condizioni per la presentazione e la ricevibilità delle offerte

1. Per essere ricevibili, le offerte devono essere redatte nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui l'offerta è presentata e devono contenere:

a) un modulo fornito dallo Stato membro, recante almeno i seguenti dati:

   i) nome, indirizzo e numero di partita IVA dell'offerente nello Stato membro in cui egli svolge la propria attività principale o, in mancanza di partita IVA, numero di iscrizione nel registro delle aziende agricole;

   ii) per cereali e riso, il prodotto offerto, con indicazione del codice NC e, per il riso, del tipo e della varietà;

   iii) tranne per le carni bovine, luogo in cui si trova il prodotto al momento della presentazione dell'offerta;

   iv) per i cereali e il riso, il luogo di ammasso riconosciuto di un centro d'intervento per il quale è presentata l'offerta al costo più basso, tenuto conto del disposto dell'articolo 29; detto luogo di ammasso è diverso dal luogo di ammasso in cui si trova il prodotto al momento della presentazione dell'offerta;

▼B

v) l'annata del raccolto e la zona o le zone di produzione dei cereali e del riso nella Comunità;

vi) la data di produzione del burro e del latte scremato in polvere;

vii) il quantitativo offerto, nei limiti stabiliti all'articolo 8;

viii) per cereali e riso, le principali caratteristiche del prodotto offerto;

ix) per burro e latte scremato in polvere, nome e numero di riconoscimento dell'impresa;

b) i seguenti documenti a corredo:

i) la prova che l'offerente ha costituito la cauzione di cui all'articolo 9;

ii) per i cereali e il riso, una dichiarazione dell'offerente che certifichi che il quantitativo offerto è fisicamente presente nel luogo di ammasso indicato alla lettera a), punto iii), del presente paragrafo;

iii) per i cereali e il riso, una dichiarazione dell'offerente che certifichi che i prodotti sono originari della Comunità e che l'offerta si riferisce a una partita omogenea, la quale, per il riso, deve essere composta da risone della stessa varietà;

iv) per cereali e riso, una dichiarazione che specifichi se sono stati praticati o meno trattamenti post-raccolta, indicando il nome del prodotto eventualmente utilizzato, e che certifichi che il prodotto in questione è stato applicato secondo le prescrizioni d'uso ed è autorizzato ai sensi della direttiva 91/414/CEE del Consiglio ([1]).

2. Fatto salvo il paragrafo 1, lettera a), punto iv), del presente articolo, l'offerente può chiedere, nel modulo di cui al paragrafo 1, lettera a), che il prodotto sia preso in consegna nel luogo di ammasso in cui si trova al momento della presentazione dell'offerta, sempreché tale luogo di ammasso risponda ai requisiti prescritti all'articolo 3 e, per i cereali e il riso, sia stato riconosciuto a norma dell'articolo 2, paragrafo 3.

3. Se il termine per la presentazione delle offerte è un giorno festivo, le offerte sono presentate al più tardi l'ultimo giorno lavorativo precedente.

4. Le offerte presentate il sabato, la domenica o i giorni festivi si considerano ricevute dall'organismo d'intervento il primo giorno lavorativo successivo al giorno in cui sono state presentate.

5. Dopo la presentazione, le offerte non possono essere ritirate o modificate.

6. L'organismo d'intervento registra le offerte ricevibili e i relativi quantitativi il giorno di ricevimento dell'offerta.

([1]) GU L 230 del 19.8.1991, pag. 1.

▼B

7. I diritti e gli obblighi derivanti dall'accettazione dell'offerta non sono trasferibili.

Articolo 11

Verifica delle offerte da parte dell'organismo di intervento

1. L'organismo d'intervento verifica la ricevibilità delle offerte in base ai requisiti di cui all'articolo 10, paragrafo 1.

Se l'offerta non è ricevibile, l'organismo d'intervento ne informa l'operatore interessato entro tre giorni lavorativi. Eccetto in caso di gara, se l'operatore non riceve la suddetta informazione, l'offerta si considera ricevibile.

2. L'organismo d'intervento può verificare la conformità dei documenti di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera b), punti ii), iii) e iv), dopo aver verificato la ricevibilità dell'offerta, se necessario con la collaborazione dell'organismo d'intervento competente per il luogo di ammasso indicato dall'offerente, conformemente all'articolo 32, paragrafo 3.

Sezione II

Modalità specifiche di acquisto all'intervento a prezzo fisso

Articolo 12

Procedura di acquisto di prodotti all'intervento a prezzo fisso

1. L'acquisto all'intervento di frumento tenero, burro e latte scremato in polvere a prezzo fisso, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, è soggetto alle disposizioni della sezione I e della presente sezione.

2. Le offerte possono essere presentate all'organismo d'intervento sin dall'inizio dei periodi indicati all'articolo 11 del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Articolo 13

Comunicazioni alla Commissione

1. Gli organismi d'intervento comunicano alla Commissione i quantitativi di frumento tenero, burro e latte scremato in polvere che nella settimana precedente sono stati oggetto di un'offerta, con i relativi dati.

2. La comunicazione è inviata:

a) per il burro e il latte scremato in polvere, entro le ore 14 (ora di Bruxelles) di ogni lunedì;

▼B

b) per il frumento tenero, entro le ore 12 (ora di Bruxelles) di ogni mercoledì, come parte integrante della comunicazione di cui all'articolo 56, paragrafo 1.

3. Se i quantitativi offerti di frumento tenero, burro e latte scremato in polvere si avvicinano ai limiti fissati all'articolo 13, paragrafo 1, lettere a), c) o d), o all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007, la Commissione informa gli Stati membri della data a partire dalla quale essi devono comunicare alla Commissione i quantitativi di cui al paragrafo 1 del presente articolo entro le ore 14 (ora di Bruxelles) di ogni giorno lavorativo, riguardo ai quantitativi di frumento tenero, burro e latte scremato in polvere offerti all'intervento il giorno lavorativo precedente.

4. Le comunicazioni non riportano i dati di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), punti i) e ix).

5. Le comunicazioni sono trasmesse conformemente all'articolo 58.

Articolo 14

Misure intese a rispettare i massimali di intervento

1. Al fine di rispettare i limiti di cui all'articolo 13, paragrafo 1, lettere a), c) e d), e all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007, la Commissione, senza l'assistenza del comitato di cui all'articolo 195, paragrafo 1, dello stesso regolamento, decide:

a) la chiusura degli acquisti all'intervento a prezzo fisso;

b) qualora l'accettazione dell'intero quantitativo offerto in un determinato giorno comporti il superamento della quantità massima, la fissazione di un coefficiente di attribuzione applicabile al quantitativo totale delle offerte pervenute e comunicate alla Commissione in quel giorno;

c) se del caso, il rifiuto delle offerte in corso presentate agli organismi d'intervento degli Stati membri.

La Commissione decide entro i 2 giorni lavorativi successivi alla comunicazione di cui all'articolo 13, paragrafo 1, ed entro i 5 giorni lavorativi successivi alla comunicazione di cui all'articolo 13, paragrafo 3.

2. Per il frumento tenero, il burro e il latte scremato in polvere, l'offerente al quale si applica un coefficiente di attribuzione ai sensi del paragrafo 1, lettera b), può ritirare la propria offerta entro 5 giorni lavorativi dalla data di entrata in vigore del regolamento che fissa il coefficiente di attribuzione.

▼B

Sezione III

Modalità specifiche di acquisto all'intervento mediante gara

Articolo 15

Procedura di acquisto di prodotti all'intervento mediante gara

L'acquisto all'intervento dei prodotti di cui all'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 è soggetto alle disposizioni della sezione I e della presente sezione.

Articolo 16

Procedura di gara

1. Per l'acquisto di prodotti all'intervento può essere aperta una gara secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, mediante un regolamento, di seguito denominato «regolamento recante apertura della gara».

2. La Commissione apre le seguenti gare senza l'assistenza del comitato di cui all'articolo 195, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007:

a) la gara per l'acquisto di frumento tenero al di là del quantitativo massimo offerto di 3 milioni di tonnellate;

▼M1

b) la gara per l'acquisto di carni bovine per categoria e per Stato membro o regione di Stato membro, in base alle due rilevazioni settimanali più recenti dei prezzi di mercato, conformemente all'articolo 12, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 1234/2007. Spetta alla Commissione chiudere detta gara, seguendo la stessa procedura, per categoria e per Stato membro o regione di Stato membro, in base alle rilevazioni settimanali più recenti dei prezzi di mercato.

▼B

3. Il regolamento recante apertura della gara contiene, in particolare, i seguenti dati:

a) per cereali e riso, i prodotti offerti, con indicazione dei rispettivi codici NC e, per il riso, del tipo e della varietà;

b) la durata della gara («periodo di gara») e gli eventuali sottoperiodi durante i quali possono essere presentate le offerte.

4. Conformemente all'articolo 18, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007, in particolari circostanze può essere aperta una gara con procedura ristretta, secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007. In tal caso, il regolamento si riferisce al particolare Stato membro o regione di Stato membro interessati dalla gara.

5. Per il riso, la gara può essere limitata a uno o più tipi di riso di cui all'allegato III, parte I, sezione I, punto 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007 («riso a grani tondi», «riso a grani medi», «riso a grani lunghi A» o «riso a grani lunghi B»).

▼B

6. ►M1 Ai fini dell'articolo 12, paragrafo 1, lettera c), dell'articolo 12, paragrafo 2, e dell'articolo 18, paragrafo 3, lettera b), del regolamento (CE) n. 1234/2007, si applicano le seguenti norme: ◄

a) il prezzo medio di mercato per categoria ammissibile in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro tiene conto dei prezzi delle qualità U, R, e O, espressi in qualità R3 secondo i coefficienti di cui all'allegato III, parte II, del presente regolamento, nello Stato membro o nella regione in questione;

b) i prezzi medi di mercato sono rilevati secondo le modalità e per le qualità di cui al regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione ([1]);

c) il prezzo medio di mercato per categoria ammissibile in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro corrisponde alla media dei prezzi di mercato di tutte le qualità di cui alla lettera b), ponderate in base alla proporzione di ognuna di esse rispetto al totale delle macellazioni di tale Stato membro o regione.

Il territorio del Regno Unito è suddiviso nelle due regioni d'intervento seguenti:

— regione I: Gran Bretagna,

— regione II: Irlanda del Nord.

7. Ai fini dei paragrafi 2 e 6 del presente articolo, l'autorità competente dello Stato membro comunica alla Commissione i prezzi medi di mercato conformemente all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 1249/2008 e all'articolo 58 del presente regolamento.

Articolo 17

Presentazione e ricevibilità delle offerte

1. Oltre alle condizioni generali di cui all'articolo 10, sono ricevibili le offerte che indicano il prezzo proposto per unità di misura, espresso in euro con due decimali al massimo, IVA esclusa.

Per i cereali e il riso, il prezzo proposto per tonnellata è il prezzo corrispondente alla qualità minima per i cereali o alla qualità tipo per il riso, per merce consegnata nel luogo di ammasso indicato dall'offerente, non scaricata.

Per il burro e il latte scremato in polvere, il prezzo proposto è il prezzo per 100 kg di prodotto consegnato sulla banchina del luogo di ammasso designato dall'organismo d'intervento conformemente all'articolo 25 e all'articolo 30, paragrafo 1.

▼C1

Per le carni bovine, l'offerta indica il prezzo calcolato ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 6, lettera a), e dell'articolo 19, paragrafo 2, secondo comma, espresso per 100 kg di merce di qualità R3.

([1]) GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.

▼B

2. Fatto salvo l'articolo 20, paragrafo 1, del presente regolamento, il prezzo offerto per cereali, riso, carni bovine e latte scremato in polvere è inferiore o uguale al prezzo di riferimento fissato all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 1234/2007, mentre il prezzo offerto per il burro non può essere superiore al 90 % del prezzo di riferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 3, dello stesso regolamento.

Articolo 18

Comunicazione delle offerte alla Commissione

1. Gli organismi d'intervento comunicano alla Commissione tutte le offerte ricevibili, con i relativi dati, entro il termine fissato nel regolamento recante apertura della gara.

2. Le comunicazioni non riportano i dati di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), punti i) e ix).

3. Le comunicazioni recanti l'indicazione «nulla» sono trasmesse alla Commissione dagli organismi d'intervento entro il termine di cui al paragrafo 1.

4. Le comunicazioni sono trasmesse conformemente all'articolo 58.

Articolo 19

Decisioni sulla base delle offerte

1. Sulla base delle offerte comunicate ai sensi dell'articolo 18, la Commissione fissa un prezzo massimo di acquisto o decide di non fissare un prezzo massimo di acquisto, secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

2. Per le carni bovine:

a) il prezzo massimo di acquisto relativo alla qualità R3 è fissato per categoria;

b) può essere fissato un prezzo di acquisto diverso, per Stato membro o per regione di Stato membro, in funzione dei prezzi medi di mercato rilevati ai sensi dell'articolo 12, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Qualora le qualità prese in consegna siano diverse dalla qualità R3, il prezzo pagato all'aggiudicatario viene adeguato mediante un coefficiente da applicare alla qualità acquistata, indicato nell'allegato III, parte II.

3. Le decisioni sull'intervento pubblico di cui ai paragrafi 1 e 2 sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

▼B

Articolo 20

Decisioni individuali sulle offerte

1. Se è stato fissato un prezzo massimo di acquisto ai sensi dell'articolo 19, paragrafo 1, gli organismi d'intervento accettano le offerte uguali o inferiori all'importo massimo. Tutte le altre offerte sono respinte.

2. Se non è stato fissato un prezzo massimo di acquisto, tutte le offerte sono respinte.

Gli organismi d'intervento non accettano le offerte che non sono state comunicate ai sensi dell'articolo 18.

3. Gli organismi d'intervento adottano le decisioni di cui ai paragrafi 1 e 2 del presente articolo dopo che è stata pubblicata la decisione della Commissione sull'intervento pubblico di cui all'articolo 19, paragrafo 3, e informano gli offerenti dell'esito della loro partecipazione entro un termine di tre giorni lavorativi dall'entrata in vigore della decisione stessa.

Articolo 21

Criteri specifici nel settore delle carni bovine

1. Per le carni bovine, non sono prese in considerazione le offerte che superano il prezzo medio di mercato per categoria, rilevato in ciascuno Stato membro o regione di Stato membro, convertito nella qualità R3 applicando i coefficienti di cui all'allegato III, parte II, e maggiorato di un importo pari a 10 EUR/100 kg di peso carcassa.

2. Fatto salvo il disposto del paragrafo 1, l'offerta è respinta se il prezzo proposto supera il prezzo massimo di cui all'articolo 19, paragrafo 2, primo comma, per il sottoperiodo di gara considerato.

3. Se il prezzo d'acquisto aggiudicato a un offerente è superiore al prezzo medio di mercato di cui al paragrafo 1, il prezzo aggiudicato viene adeguato moltiplicandolo per il coefficiente calcolato secondo la formula A dell'allegato III, parte VII. Tale coefficiente non può tuttavia:

a) essere superiore all'unità;

b) determinare una riduzione del prezzo aggiudicato superiore alla differenza tra detto prezzo e il prezzo medio di mercato.

Lo Stato membro che disponga di dati affidabili e di mezzi di controllo appropriati può decidere di calcolare il coefficiente per offerente secondo la formula B dell'allegato III, parte VII.

Articolo 22

Limitazione degli acquisti all'intervento di carni bovine

▼C1

Gli organismi d'intervento che, in seguito a cospicui conferimenti di carni all'intervento, non siano in grado di prendere immediatamente in consegna le carni offerte, sono autorizzati a limitare gli acquisti ai quantitativi che possono prendere in consegna sul loro territorio o in una delle loro regioni d'intervento ai sensi dell'articolo 16, paragrafo 6, secondo comma.

▼B

Gli Stati membri provvedono affinché l'applicazione di questo limite pregiudichi il meno possibile la parità di accesso di tutti gli interessati.

CAPO II

Esigenze principali e svincolo o incameramento delle cauzioni

Articolo 23

Esigenze principali

I seguenti obblighi costituiscono esigenze principali ai sensi dell'articolo 20 del regolamento (CEE) n. 2220/85:

a) irrevocabilità dell'offerta;

b) consegna dei prodotti presso il luogo di ammasso designato dall'organismo d'intervento entro il termine fissato nel buono di consegna ai sensi dell'articolo 25;

c) osservanza delle condizioni di cui all'articolo 7;

d) per cereali e riso, presenza fisica della merce nel luogo di ammasso indicato al momento della presentazione dell'offerta.

Articolo 24

Svincolo e incameramento della cauzione

1. La cauzione di cui all'articolo 9 è svincolata non appena l'offerente abbia consegnato il quantitativo indicato sul buono di consegna di cui all'articolo 25 entro il termine ivi stabilito e sia stata accertata la conformità ai requisiti di cui all'articolo 7.

2. I prodotti non conformi ai requisiti di cui all'articolo 7 sono respinti e la cauzione è incamerata in proporzione al quantitativo respinto.

3. Salvo forza maggiore, se l'offerente non consegna i prodotti entro il termine indicato sul buono di consegna, la cauzione è incamerata in proporzione ai quantitativi non consegnati e l'acquisto dei quantitativi non ancora consegnati viene annullato.

4. Sono svincolate le cauzioni relative alle offerte irricevibili o respinte.

5. Per cereali e riso, la cauzione è incamerata se l'organismo d'intervento non ha ottenuto prove soddisfacenti della presenza dei quantitativi offerti nel luogo di ammasso, secondo il disposto dell'articolo 10, paragrafo 1, lettera b), punto ii).

▼B

Ai fini del primo comma, gli organismi d'intervento controllano i quantitativi presenti nei luoghi di ammasso applicando, con le dovute distinzioni, le norme e le modalità di cui al regolamento (CE) n. 884/2006 per il controllo della presenza fisica dei prodotti immagazzinati nell'ambito delle operazioni di ammasso pubblico, più precisamente quelle previste all'allegato I, parte B, sezione III, del suddetto regolamento. I controlli vertono almeno sul 5 % delle offerte e sul 5 % dei quantitativi offerti, sulla base di un'analisi del rischio.

6. Per cereali e riso, se il quantitativo effettivamente consegnato e accettato è inferiore alla quantità aggiudicata, la cauzione è interamente svincolata se la differenza non supera il 5 %.

7. Per le carni bovine, se il quantitativo effettivamente consegnato e accettato è inferiore alla quantità aggiudicata, la cauzione:

a) è interamente svincolata se la differenza non supera il 5 % o i 175 kg;

b) è incamerata, salvo in caso di forza maggiore:

   i) proporzionalmente ai quantitativi non consegnati o non accettati se la differenza non supera il 15 %;

   ii) interamente negli altri casi, in applicazione dell'articolo 29 del regolamento (CEE) n. 2220/85.

8. La cauzione è svincolata se si applica l'articolo 14, paragrafo 2.

CAPO III

Norme comuni in materia di consegne

Sezione I

Consegne

Articolo 25

Consegna e buono di consegna

▼M1

Dopo aver verificato la ricevibilità dell'offerta ai sensi dell'articolo 11, paragrafo 1, e dopo aver trasmesso la comunicazione di cui all'articolo 20, paragrafo 3, e fatte salve le misure adottate dalla Commissione a norma dell'articolo 14, paragrafo 1, e dell'articolo 19, paragrafo 1, l'organismo d'intervento rilascia un buono di consegna datato e numerato, recante i seguenti dati:

a) il quantitativo da consegnare;

b) il termine per la consegna della merce;

▼M1

c) il luogo di ammasso presso il quale deve essere consegnata la merce;

d) il prezzo per il quale l'offerta è accettata.

▼B

Non vengono rilasciati buoni di consegna per quantitativi non previamente comunicati alla Commissione a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, e dell'articolo 18, paragrafo 1.

Articolo 26

Disposizioni specifiche per la consegna di cereali e di riso

1. In caso d'impossibilità di consegnare i cereali o il riso nel luogo di ammasso del centro d'intervento indicato dall'offerente ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), punto iv), l'organismo d'intervento designa un altro luogo di ammasso dello stesso centro d'intervento o un luogo di ammasso di un altro centro d'intervento riconosciuto, presso il quale deve avere luogo la consegna al costo più basso.

2. La consegna presso il luogo di ammasso ha luogo entro la fine del terzo mese successivo alla data di rilascio del buono di consegna di cui all'articolo 25 e in ogni caso non oltre il 30 giugno per i cereali e il 31 agosto per il riso.

Tuttavia, nei casi contemplati all'articolo 35, paragrafo 2, la consegna ha luogo entro il 31 agosto per i cereali ed entro il 31 ottobre per il riso.

3. Il quantitativo consegnato deve essere pesato alla presenza dell'offerente e di un rappresentante dell'organismo d'intervento che sia indipendente dall'offerente.

Tuttavia, il rappresentante dell'organismo d'intervento può anche essere l'ammassatore. In tal caso, l'organismo d'intervento effettua, entro 30 giorni dalla data della presa in consegna condizionata di cui all'articolo 31, paragrafo 1, un controllo comprendente almeno una verifica volumetrica; l'eventuale differenza tra la quantità pesata e quella stimata secondo il metodo volumetrico non può superare il 5 %.

Qualora la tolleranza non venga superata, tutte le spese relative ai quantitativi eventualmente mancanti constatati nel corso di una pesatura successiva, rispetto al peso registrato nella contabilità al momento della presa in consegna, sono a carico dell'ammassatore.

Qualora la tolleranza sia superata, si procede immediatamente a una nuova pesatura. Le spese di pesatura sono a carico dell'ammassatore se il peso constatato è inferiore al peso registrato e, in caso contrario, sono a carico dello Stato membro.

Articolo 27

Disposizioni specifiche per la consegna di carni bovine

1. Le spese di scarico sono sostenute dall'aggiudicatario.

2. L'aggiudicatario procede alla consegna dei prodotti entro i 17 giorni successivi al primo giorno lavorativo che segue la data di pubblicazione del regolamento che fissa il prezzo massimo d'acquisto.

▼B

Tuttavia l'organismo d'intervento, in funzione dei quantitativi aggiudicati, può prorogare questo termine di una settimana. La consegna può essere scaglionata.

3. Nell'allegato III, parte III, figurano prescrizioni specifiche per la consegna delle carni bovine.

Articolo 28

Disposizioni specifiche per la consegna di burro e latte scremato in polvere

1. ►C1 Il burro è confezionato e consegnato in blocchi del peso netto di almeno 25 kg. ◄ Il materiale d'imballaggio del burro deve essere nuovo, resistente, atto a proteggere il burro per tutta la durata delle operazioni di trasporto, entrata all'ammasso, magazzinaggio e uscita dall'ammasso. L'imballaggio reca almeno le seguenti indicazioni, eventualmente in codice:

a) il numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;

b) la data di fabbricazione;

c) la data di entrata all'ammasso;

d) il numero della partita di fabbricazione e del collo; il numero del collo può essere sostituito da un numero di pallet indicato sul pallet stesso;

e) la dicitura «burro di crema dolce» se la fase acquosa del burro presenta il pH corrispondente.

Gli Stati membri possono derogare all'obbligo di indicazione della data di entrata all'ammasso sugli imballaggi se il responsabile del magazzino si impegna a tenere un registro nel quale vengano annotate, il giorno dell'entrata all'ammasso, le indicazioni di cui al primo comma.

2. ►C1 Il latte scremato in polvere è confezionato in sacchi del peso netto di 25 kg, conformi ai requisiti di cui all'allegato V, parte V, recanti le seguenti indicazioni, eventualmente in codice: ◄

a) il numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;

b) la data o, se del caso, la settimana di fabbricazione;

c) il numero della partita di fabbricazione;

d) la dicitura «latte scremato in polvere spray».

3. L'aggiudicatario consegna il burro o il latte scremato in polvere sulla banchina del luogo di ammasso entro 28 giorni dalla data di rilascio del buono di consegna. La consegna può essere frazionata.

▼B

Il latte scremato in polvere e il burro sono consegnati su pallet di qualità adatta all'ammasso di lunga durata, da scambiare con pallet equivalenti.

▼M4

Le eventuali spese di scarico del burro o del latte scremato in polvere sulla banchina del luogo di ammasso sono a carico dell'organismo pagatore.

▼B

Sezione II

Spese di trasporto

Articolo 29

Spese di trasporto per i cereali e il riso

1. Le spese di trasporto dei cereali o del riso verso il luogo di ammasso indicato dall'offerente come quello a minor costo, ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), punto iv), sono a carico dell'aggiudicatario fino a una distanza inferiore o uguale a 100 km. Al di là di tale distanza, le spese di trasporto per il tratto che oltrepassa i 100 km sono a carico dell'organismo d'intervento.

▼M1

2. Se il luogo di ammasso indicato dall'offerente è modificato dall'organismo d'intervento ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 1, le spese di trasporto supplementari sono a carico dell'organismo d'intervento tranne i primi 20 km. Tuttavia, le spese di trasporto oltre i 100 km restano interamente a carico dell'organismo d'intervento. Il presente paragrafo non si applica qualora si applichi l'articolo 31, paragrafo 2).

▼B

3. Le spese a carico dell'organismo d'intervento di cui ai paragrafi 1 e 2 sono rimborsate dalla Commissione, in misura non forfettaria, conformemente all'articolo 4, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 884/2006.

4. Le spese di trasporto inerenti alla sostituzione dei prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 2, sono esclusivamente a carico dell'offerente.

Articolo 30

Spese di trasporto per il burro e il latte scremato in polvere

1. L'organismo di intervento sceglie il luogo di ammasso disponibile più vicino al luogo in cui il burro o il latte scremato in polvere è immagazzinato.

Tuttavia, l'organismo d'intervento può scegliere un altro luogo di ammasso situato a una distanza non superiore a 350 km, purché tale scelta non comporti spese di magazzinaggio supplementari.

Oltre tale distanza, l'organismo d'intervento può scegliere un altro luogo di ammasso se tale scelta comporta spese minori, tenendo conto delle spese di magazzinaggio e di trasporto. In tal caso l'organismo d'intervento ne dà immediata comunicazione alla Commissione.

▼B

2. Se l'organismo d'intervento acquirente ha sede in uno Stato membro diverso da quello sul cui territorio è immagazzinato il burro o il latte scremato in polvere offerto, ai fini del calcolo della distanza massima di cui al paragrafo 1 non si tiene conto della distanza tra il magazzino dell'offerente e la frontiera dello Stato membro in cui ha sede l'organismo d'intervento acquirente.

3. Oltre la distanza massima di cui al paragrafo 1, le spese di trasporto supplementari sono a carico dell'organismo d'intervento a un tasso per tonnellata e per chilometro di 0,05 EUR per il latte scremato in polvere e di 0,065 EUR per il burro. Le spese supplementari sono a carico dell'organismo d'intervento solo se la temperatura del burro all'arrivo al magazzino frigorifero non è superiore a 6 °C.

CAPO IV

Presa in consegna, controlli all'entrata e campionamento

Articolo 31

Presa in consegna condizionata

1. La data della presa in consegna condizionata cade:

a) per cereali, riso, burro e latte scremato in polvere, il giorno in cui l'intero quantitativo entra nel luogo di ammasso designato, ma non prima del giorno successivo al rilascio del buono di consegna;

b) per ciascuna partita di carni bovine di cui all'articolo 27, il giorno dell'entrata nel luogo di pesatura del laboratorio di sezionamento del luogo di ammasso.

2. L'organismo d'intervento può decidere che la presa in consegna di cereali, riso, burro o latte scremato in polvere avvenga nel luogo di ammasso in cui i prodotti si trovano al momento della presentazione dell'offerta, sempreché tale luogo di ammasso risponda ai requisiti prescritti all'articolo 3 e, per i cereali e il riso, sia stato riconosciuto a norma dell'articolo 2, paragrafo 3. In tal caso, la presa in consegna condizionata ha luogo il giorno successivo al rilascio del buono di consegna.

3. I prodotti sono presi in consegna dall'organismo d'intervento o da un suo rappresentante, che deve essere indipendente dall'offerente.

Articolo 32

Misure di controllo

1. Fatti salvi i controlli prescritti dal presente regolamento per la presa in consegna dei prodotti, i controlli delle scorte d'intervento sono eseguiti secondo le modalità di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 884/2006.

▼B

2. Per i cereali, quando i controlli devono essere effettuati sulla base dell'analisi del rischio di cui all'allegato I, parte I, terzo comma, del presente regolamento, gli Stati membri sono responsabili delle conseguenze finanziarie derivanti dal mancato rispetto dei livelli massimi ammissibili di contaminanti, secondo le disposizioni dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 884/2006.

Tuttavia, nel caso dell'ocratossina A e dell'aflatossina, se lo Stato membro interessato può dimostrare in maniera soddisfacente per la Commissione il rispetto delle norme all'entrata, delle condizioni normali di magazzinaggio e degli altri obblighi dell'ammassatore, la responsabilità finanziaria è a carico del bilancio comunitario.

3. Per i cereali e il riso, quando il luogo di ammasso designato conformemente all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), punto iii), è situato in uno Stato membro diverso da quello in cui viene presentata l'offerta e l'organismo d'intervento che ha ricevuto l'offerta decide di effettuare un controllo in loco per verificare l'effettiva presenza dei prodotti, detto organismo trasmette all'organismo d'intervento competente per il luogo di ammasso una richiesta di controllo corredata da una copia dell'offerta. Il controllo in loco viene effettuato entro il termine fissato dall'organismo d'intervento che ha ricevuto l'offerta.

4. Le disposizioni relative ai controlli contenute negli allegati del presente regolamento possono essere modificate secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, in particolare qualora la presenza di contaminanti perturbi gravemente la situazione del mercato o qualora il controllo del livello di contaminazione radioattiva dei prodotti richieda uno speciale monitoraggio.

5. Sono a carico dell'offerente le spese relative alle analisi condotte sui cereali secondo il metodo di cui all'allegato I, parte XII, segnatamente:

i) dosaggio dei tannini del sorgo;

ii) test di attività amilasica (Hagberg);

iii) dosaggio delle proteine del frumento duro e del frumento tenero;

iv) test di Zélény;

v) test di lavorabilità a macchina;

vi) analisi dei contaminanti.

6. Se i risultati sono contestati e le necessarie analisi vengono effettuate nuovamente, le relative spese sono a carico dell'offerente solo se costui è la parte soccombente.

▼B

Articolo 33

Disposizioni specifiche per la presa in consegna di cereali e riso nel luogo di ammasso dell'ammassatore

1. Se la presa in consegna dei cereali o del riso avviene nel luogo di ammasso in cui i prodotti sono immagazzinati al momento della presentazione dell'offerta, il quantitativo preso in consegna è determinato in base alla contabilità di magazzino, la quale deve essere conforme a norme professionali che garantiscano il rispetto della normativa comunitaria, in particolare dell'allegato II del regolamento (CE) n. 884/2006, a condizione che:

a) dalla contabilità di magazzino risulti quanto segue:

   i) il peso constatato al momento della pesatura effettuata non più di 10 mesi prima della presa in consegna;

   ii) le caratteristiche qualitative fisiche al momento della pesatura e, in particolare, il grado di umidità;

   iii) gli eventuali trasferimenti e i trattamenti effettuati;

b) l'ammassatore dichiari che la partita offerta corrisponde in tutti i suoi elementi alle indicazioni contenute nella contabilità di magazzino;

c) le caratteristiche qualitative accertate al momento della pesatura coincidano con quelle del campione rappresentativo costituito in base ai campioni prelevati dall'organismo d'intervento o dal suo rappresentante con la frequenza di un campione ogni 60 tonnellate.

2. Se si applica il paragrafo 1, il peso da prendere in considerazione conformemente all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 884/2006 è quello registrato nella contabilità di magazzino, eventualmente adattato per tener conto di un'eventuale differenza tra il tasso di umidità e il tasso di impurità varie (Schwarzbesatz) constatati al momento della pesatura e quelli accertati sul campione rappresentativo. Una differenza tra i tassi di impurità varie può essere presa in considerazione soltanto per ridurre il peso registrato nella contabilità di magazzino.

Entro 45 giorni dalla presa in consegna, l'organismo d'intervento effettua un'ulteriore verifica volumetrica. La differenza tra la quantità pesata e quella stimata secondo il metodo volumetrico non può superare il 5 %.

Qualora la tolleranza non venga superata, tutte le spese relative ai quantitativi eventualmente mancanti constatati nel corso di una pesatura successiva, rispetto al peso registrato nella contabilità al momento della presa in consegna, sono a carico dell'ammassatore.

Qualora la tolleranza sia superata, si procede immediatamente a una nuova pesatura. Le spese di pesatura sono a carico dell'ammassatore qualora il peso constatato sia inferiore al peso registrato e, in caso contrario, sono a carico del Fondo europeo agricolo di garanzia, tenuto conto delle tolleranze previste all'allegato XI, punto 1, del regolamento (CE) n. 884/2006.

▼B

Articolo 34

Bolletta di presa in consegna

1. Entro i 60 giorni successivi alla scadenza del termine per la consegna dei prodotti di cui all'articolo 25, lettera b), e dopo che i controlli e le analisi abbiano dimostrato il rispetto dei requisiti di cui all'articolo 7, l'organismo d'intervento rilascia una bolletta di presa in consegna recante i seguenti dati:

a) la data della verifica della quantità e delle caratteristiche minime;

b) il peso della merce consegnata e, per il riso, la varietà;

c) per cereali e riso, il numero di campioni prelevati per costituire il campione rappresentativo;

d) le caratteristiche dei prodotti evidenziate dalle analisi;

e) l'organismo competente per le analisi e i risultati;

f) la data della presa in consegna condizionata di cui all'articolo 31, paragrafo 1;

g) per i cereali e il riso, gli eventuali quantitativi che non sono stati presi in consegna, di cui viene data comunicazione all'offerente.

2. La bolletta è datata e trasmessa all'offerente e all'ammassatore.

La bolletta può essere tuttavia registrata nella contabilità dell'organismo d'intervento e inviata con mezzi elettronici.

Articolo 35

Obblighi dell'offerente

1. Se dai controlli risulta che i prodotti non rispondono ai requisiti di cui all'articolo 7, l'offerente:

a) riprende, a proprie spese, i prodotti in questione;

b) si fa carico delle relative spese a decorrere dalla data di entrata dei prodotti nel luogo di ammasso fino alla loro uscita dall'ammasso.

Le spese da pagare sono determinate in base agli importi forfettari delle spese di entrata, uscita e magazzinaggio fissati a norma dell'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 884/2006.

2. Qualora i risultati delle analisi e dei controlli non consentano l'accettazione all'intervento dei cereali o del riso offerti, l'offerente può sostituire il quantitativo non conforme. In tal caso l'organismo d'intervento può cambiare la data di consegna, fermo restando il termine ultimo per la consegna fissato all'articolo 26, paragrafo 2.

▼B

Articolo 36

Modalità specifiche per le carni bovine — Obbligo di disossamento

L'organismo d'intervento provvede al disossamento di tutte le carni bovine acquistate all'intervento, conformemente all'allegato III, parte IV.

CAPO V

Prezzo d'intervento, prezzo di acquisto e pagamenti

Articolo 37

Prezzo di acquisto delle carni bovine

Il prezzo d'acquisto delle carni bovine si intende franco luogo di pesatura situato all'entrata del laboratorio di sezionamento del luogo di ammasso.

Articolo 38

Prezzi d'intervento e di acquisto per i cereali e il riso

1. Ai fini dell'articolo 13, paragrafo 3, e dell'articolo 18, paragrafi 1 e 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, il prezzo d'intervento da prendere in considerazione per la fissazione del prezzo fisso di acquisto nel settore dei cereali è il prezzo di riferimento di cui all'articolo 8, paragrafo 1, lettera a), del medesimo regolamento.

2. Il prezzo da pagare per i cereali e il riso è il seguente:

a) all'offerente, in caso di acquisto a prezzo fisso, il prezzo di cui al paragrafo 1;

b) all'aggiudicatario, in caso di gara, il prezzo calcolato dall'organismo d'intervento sulla base del prezzo offerto.

In entrambi i casi il prezzo è adattato in funzione della qualità dei prodotti, in conformità dell'allegato I, parti IX, X e XI, per i cereali, e dell'allegato II, parti II e III, per il riso.

3. Se l'organismo d'intervento, a norma dell'articolo 31, paragrafo 2, prende in consegna e immagazzina i cereali e il riso nel luogo di ammasso in cui si trovano al momento della presentazione dell'offerta, il prezzo di acquisto da pagare viene ridotto. La riduzione riguarda:

▼M1

a) le spese di trasporto tra l'effettivo luogo di presa in consegna designato dall'organismo d'intervento e il luogo di ammasso di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a); punto iv), in cui i prodotti avrebbero dovuto essere consegnati al costo più basso, ma che non superano il limite dei 100 km di cui all'articolo 29, paragrafo 1); nonché

▼B

b) le spese di uscita dal luogo di ammasso.

Le spese di cui al primo comma, lettere a) e b), sono calcolate in base ai costi unitari effettivamente rilevati nello Stato membro interessato.

Articolo 39

Pagamenti

1. I pagamenti relativi ai quantitativi presi in consegna a norma dell'articolo 34 sono effettuati entro il 65º giorno successivo alla data della presa in consegna condizionata di cui all'articolo 31.

2. Il prezzo è pagato soltanto per il quantitativo effettivamente consegnato e accettato. Tuttavia, se il quantitativo effettivamente consegnato e accettato è superiore al quantitativo aggiudicato, il prezzo è pagato soltanto per il quantitativo aggiudicato.

TITOLO III

PROCEDURA DI VENDITA DEI PRODOTTI ALL'INTERVENTO

CAPO I

Procedura di gara

Articolo 40

Apertura della gara

1. I prodotti presi in consegna e disponibili per la vendita sono venduti mediante gara.

2. La gara è aperta secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007, mediante un regolamento, di seguito denominato «regolamento recante apertura della gara».

Il primo termine di presentazione delle offerte scade almeno sei giorni dopo la pubblicazione del regolamento recante apertura della gara.

3. Possono essere aperte gare per la rivendita di prodotti immagazzinati in una o più regioni della Comunità o dello Stato membro.

4. Il regolamento recante apertura della gara contiene, in particolare, i seguenti dati:

a) i prodotti interessati, con indicazione, per i cereali e il riso, dei rispettivi codici NC e, per il riso, del tipo e della varietà e con la relativa designazione per le carni bovine;

▼B

b) la durata della gara («periodo di gara») e gli eventuali sottoperiodi durante i quali possono essere presentate le offerte.

Il suddetto regolamento può inoltre contenere i seguenti dati:

a) i quantitativi globali oggetto della gara;

b) disposizioni relative alle eventuali spese di trasporto per i cereali e il riso.

5. La gara può essere limitata a determinati usi e/o destinazioni, in particolare la trasformazione dei cereali in alcole etilico (bioetanolo) da utilizzare per la produzione di carburanti e combustibili nella Comunità.

Articolo 41

Bando di gara e disposizioni connesse

1. Ogni organismo d'intervento detentore di scorte d'intervento disponibili per la vendita redige un bando di gara e lo pubblica almeno quattro giorni prima della data iniziale per la presentazione delle offerte.

2. Il bando reca in particolare:

a) il nome e l'indirizzo dell'organismo d'intervento che bandisce la gara;

b) il riferimento al regolamento recante apertura della gara;

c) il termine di presentazione delle offerte per ciascuna gara parziale;

d) i luoghi di ammasso, i nomi e gli indirizzi degli ammassatori, i quantitativi disponibili e,

i) per i cereali e il riso, la suddivisione in partite effettuata in modo da garantire la parità di accesso agli offerenti, nonché la qualità di ciascuna partita;

ii) per le carni bovine, la data in cui sono state acquistate (per ogni singolo prodotto e per ciascun magazzino frigorifero);

e) lo stadio di consegna di cui all'articolo 42, paragrafo 1, lettera e), e se del caso il tipo di imballaggio;

f) l'eventuale attrezzatura disponibile presso il luogo di ammasso per il carico della merce su un mezzo di trasporto;

g) in caso di gara per l'esportazione di cereali e riso, il porto o il luogo di uscita raggiungibile con le minori spese di trasporto e adeguatamente attrezzato con impianti tecnici per l'esportazione dei prodotti messi in gara;

▼B

h) per il burro, il bando di gara indica, se del caso, il tipo di burro di cui all'articolo 28, paragrafo 1, lettera e), per il quale viene presentata l'offerta.

3. L'organismo d'intervento garantisce che il bando di gara riceva un'adeguata pubblicità, in particolare mediante affissione nella propria sede e pubblicazione sul suo sito web o sul sito web del ministero competente.

4. L'organismo d'intervento prende le disposizioni necessarie per consentire agli interessati:

a) di ispezionare e, tranne per le carni bovine, prelevare ed esaminare campioni del prodotto messo in vendita, a loro spese, prima di presentare un'offerta;

b) di consultare i risultati delle analisi di cui all'allegato I, parte XII, all'allegato II, parte VI, all'allegato IV, parte V, e all'allegato V, parte VI.

▼M5

_____

▼B

Articolo 42

Presentazione e ricevibilità delle offerte

1. Sono ricevibili le offerte che:

a) contengono un riferimento al regolamento recante apertura della gara e indicano la data di scadenza del sottoperiodo di presentazione delle offerte;

b) recano i dati identificativi dell'offerente: nome, indirizzo e numero di partita IVA;

c) indicano i prodotti interessati, se del caso con i relativi codici NC per i cereali e il riso e con la relativa designazione per le carni bovine;

d) indicano il quantitativo offerto e, per cereali e riso, la partita;

▼M4

e) indicano il prezzo offerto per unità di misura, espresso in euro con due decimali al massimo, IVA esclusa:

i) per cereali e riso, per la merce caricata sul mezzo di trasporto,

ii) per il burro o il latte scremato in polvere, per il prodotto consegnato su palette alla banchina di carico del luogo di ammasso o, se necessario, consegnato su palette caricate sui mezzi di trasporto nel caso si tratti di un camion o di un vagone ferroviario; oppure

iii) per agli altri prodotti consegnati sulla banchina di carico del luogo di magazzinaggio;

▼B

f) si riferiscono almeno al quantitativo minimo di cui all'articolo 43, paragrafo 2, per le carni bovine, il burro e il latte scremato in polvere;

▼B

g) indicano il luogo di ammasso in cui si trova il prodotto e, per i prodotti lattiero-caseari, un eventuale luogo di ammasso alternativo;

h) sono corredate della prova che l'offerente ha costituito la cauzione di cui all'articolo 44;

i) non prevedono altre condizioni introdotte dall'offerente oltre a quelle stabilite nel presente regolamento e nel regolamento recante apertura della gara;

j) sono redatte nella lingua ufficiale, o in una delle lingue ufficiali, dello Stato membro in cui sono presentate.

2. Per i cereali e il riso, il prezzo offerto si riferisce alla qualità minima o alla qualità tipo definite rispettivamente nell'allegato I, parte II, del presente regolamento e nell'allegato IV, sezione A, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

In caso di gara per l'esportazione dei cereali di cui all'allegato II, parte II, del regolamento (CE) n. 376/2008 ([1]) della Commissione, le offerte sono ricevibili solo se accompagnate da una domanda di titolo di esportazione.

Si può disporre che le offerte presentate a norma dell'articolo 47 del regolamento (CE) n. 376/2008 siano irricevibili.

In deroga al disposto dell'articolo 22, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 376/2008, i titoli di esportazione rilasciati in applicazione del presente regolamento si considerano, ai fini della determinazione della loro durata di validità, rilasciati il giorno di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

3. Per le carni bovine, il burro e il latte scremato in polvere, il prezzo offerto si applica al peso netto. Per le carni bovine, il peso netto è considerato come la differenza tra il peso lordo constatato sulla banchina del magazzino frigorifero e il peso medio dell'imballaggio determinato prima dell'uso.

Per il burro l'offerta indica, se del caso, il tipo di burro oggetto dell'offerta ai sensi dell'articolo 41, paragrafo 2, lettera h).

4. Le offerte presentate il sabato, la domenica o i giorni festivi si considerano ricevute dall'organismo d'intervento il primo giorno lavorativo successivo al giorno in cui sono state presentate.

5. Se il termine di presentazione delle offerte è un giorno festivo, le offerte sono presentate al più tardi l'ultimo giorno lavorativo precedente.

6. Una volta presentate, le offerte non possono essere ritirate o modificate.

Articolo 43

Quantitativo per offerta

1. Per i cereali e il riso, l'offerta è presentata per il quantitativo totale di una partita, come indicato nel bando di gara.

([1]) GU L 114 del 26.4.2008, pag. 3.

▼B

2. L'offerta è presentata per un quantitativo minimo di:

a) 2 tonnellate per le carni bovine,

b) 10 tonnellate per il burro o il latte scremato in polvere.

Se il quantitativo disponibile nel luogo di ammasso è inferiore al quantitativo minimo, il quantitativo minimo è costituito dal quantitativo disponibile.

Articolo 44

Cauzioni

All'atto della presentazione di un'offerta di vendita, le seguenti cauzioni vengono costituite a favore dell'organismo d'intervento presso il quale è presentata l'offerta, ai sensi del regolamento (CE) n. 2220/85:

a) 10 EUR/t per riso e cereali;

b) 60 EUR/t per carni bovine, burro e latte scremato in polvere.

Articolo 45

Comunicazione delle offerte alla Commissione

1. Gli organismi d'intervento comunicano alla Commissione tutte le offerte ricevibili entro il termine fissato nel regolamento recante apertura della gara.

2. Le comunicazioni non riportano i dati di cui all'articolo 42, paragrafo 1, lettera b).

3. Le comunicazioni recanti l'indicazione «nulla» sono trasmesse alla Commissione dagli organismi d'intervento entro il termine di cui al paragrafo 1.

4. Le comunicazioni sono trasmesse conformemente all'articolo 58.

Articolo 46

Decisione sulla base delle offerte

1. Sulla base delle offerte comunicate ai sensi dell'articolo 45, paragrafo 1, la Commissione fissa un prezzo minimo di vendita o decide di non fissare un prezzo minimo di vendita, secondo la procedura di cui all'articolo 195, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Per il burro e il latte scremato in polvere, il prezzo minimo di vendita può variare secondo l'ubicazione dei prodotti offerti.

2. Le decisioni di cui al paragrafo 1 sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 47

Decisioni individuali sulle offerte

1. Se non è stato fissato un prezzo minimo di vendita, tutte le offerte sono respinte.

▼B

2. Se è stato fissato un prezzo minimo di vendita, gli organismi d'intervento respingono le offerte inferiori a detto prezzo minimo.

Gli organismi d'intervento non accettano le offerte che non sono state comunicate ai sensi dell'articolo 45.

3. Gli organismi d'intervento adottano le decisioni di cui ai paragrafi 1 e 2 dopo che è stata pubblicata la decisione della Commissione di cui all'articolo 46, paragrafo 2. Essi informano gli offerenti dell'esito della loro partecipazione alla gara entro un termine di tre giorni lavorativi dall'entrata in vigore della decisione della Commissione. Essi informano gli aggiudicatari dei quantitativi accettati e del prezzo che dovranno pagare. Per i cereali e il riso, se la qualità del prodotto è diversa, rispettivamente, dalla qualità minima o dalla qualità tipo, il prezzo viene adeguato applicando le maggiorazioni o riduzioni calcolate conformemente all'allegato I, parti IX, X e XI, e all'allegato II, parte II e parte III, punto 2.

4. In caso di esportazione di cereali, se la domanda di titolo di esportazione presentata dall'aggiudicatario conformemente all'articolo 42, paragrafo 2, è basata sull'articolo 47 del regolamento (CEE) n. 376/2008, l'organismo d'intervento rescinde il contratto per i quantitativi per i quali il titolo non è stato rilasciato in conformità di detto articolo.

5. I diritti e gli obblighi dell'aggiudicatario non sono trasferibili.

Articolo 48

Modalità specifiche per l'aggiudicazione dei prodotti lattiero-caseari e delle carni bovine

1. Per il burro e il latte scremato in polvere, l'aggiudicatario è l'offerente che propone il prezzo più elevato. Se il quantitativo disponibile non è esaurito, il rimanente viene aggiudicato agli altri offerenti, secondo i prezzi proposti, a cominciare dal prezzo più elevato.

2. Qualora con l'accettazione di un'offerta si superi il quantitativo di burro disponibile in un determinato luogo di ammasso, all'offerente è attribuito soltanto il quantitativo disponibile. Tuttavia, l'organismo di intervento può designare, d'intesa con l'offerente, altri luoghi di ammasso fino al raggiungimento del quantitativo indicato nell'offerta.

3. Qualora con l'accettazione di più offerte recanti il medesimo prezzo per un prodotto immagazzinato in un determinato luogo di ammasso si superi il quantitativo disponibile, l'aggiudicazione ha luogo mediante ripartizione del quantitativo disponibile proporzionalmente ai quantitativi indicati nelle relative offerte. Tuttavia, qualora la ripartizione comporti l'attribuzione di quantitativi inferiori al quantitativo specificato all'articolo 43, paragrafo 2, si procede all'aggiudicazione mediante sorteggio.

▼B

4. Se dopo l'accettazione di tutte le offerte accolte il quantitativo rimanente nel luogo di ammasso è inferiore al quantitativo di cui all'articolo 43, paragrafo 2, l'organismo d'intervento offre tale quantitativo residuo agli aggiudicatari cominciando da quello che aveva presentato l'offerta più elevata. All'aggiudicatario è offerta la possibilità di acquistare il quantitativo residuo al prezzo minimo di vendita.

5. L'organismo d'intervento aggiudica il burro o il latte scremato in polvere in funzione della data di entrata all'ammasso, cominciando dal prodotto immagazzinato da più tempo, nell'ambito del quantitativo totale disponibile nel luogo di ammasso designato dall'offerente o, se del caso, nell'ambito del quantitativo di burro di crema dolce o di burro di crema acida disponibile nel magazzino frigorifero designato dall'offerente.

6. Gli organismi d'intervento interessati vendono innanzitutto le carni immagazzinate da più tempo.

Articolo 49

Pagamenti

Prima di ritirare la merce, l'aggiudicatario paga all'organismo d'intervento, entro il termine specificato all'articolo 51, paragrafo 2, l'importo corrispondente alla propria offerta per ciascun quantitativo prelevato, fissato e comunicato dall'organismo d'intervento ai sensi dell'articolo 47, paragrafo 3.

Articolo 50

Vendite da parte degli Stati membri

1. Se non è stata indetta una gara ai sensi dell'articolo 40, gli Stati membri possono indire gare per la vendita quando il quantitativo rimanente nei luoghi di ammasso è complessivamente inferiore a:

a) 5 000 tonnellate per ciascun cereale;

b) 1 000 tonnellate per il riso;

c) 100 tonnellate per le carni bovine, il burro o il latte scremato in polvere.

2. Il presente titolo — a eccezione dell'articolo 40, paragrafo 2, dell'articolo 41, paragrafo 2, lettera b), dell'articolo 42, paragrafo 1, lettere a) e f), dell'articolo 43, dell'articolo 45 e dell'articolo 46, paragrafo 2 — e il titolo IV si applicano alle gare indette dagli Stati membri ai sensi del paragrafo 1. L'articolo 46, paragrafo 1, si applica, mutatis mutandis, mediante decisione dello Stato membro.

3. Gli Stati membri possono mettere direttamente in vendita prodotti che risultano deteriorati o che non è più possibile imballare nuovamente dopo un esame visivo compiuto nel quadro dell'inventario annuale o all'atto di un controllo ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, lettere d) e f), del regolamento (CE) n. 884/2006.

Il presente paragrafo si applica nei limiti dei quantitativi di cui al paragrafo 1 del presente articolo.

▼B

4. Gli organismi d'intervento garantiscono la parità di accesso a tutti gli interessati.

CAPO II

Ritiro dall'ammasso

Articolo 51

Buono di ritiro

1. Una volta versato l'importo di cui all'articolo 49, l'organismo d'intervento rilascia un buono di ritiro nel quale sono indicati:

a) il quantitativo per il quale è stato pagato il corrispondente importo;

b) il luogo di ammasso nel quale è immagazzinato il prodotto;

c) il termine ultimo per il ritiro del prodotto.

2. L'aggiudicatario ritira il prodotto aggiudicatogli entro i 30 giorni successivi alla comunicazione di cui all'articolo 47, paragrafo 3.

3. A richiesta dell'aggiudicatario, l'organismo d'intervento può accordare una proroga del termine di ritiro. Tuttavia, salvo forza maggiore, se la merce non è stata ritirata entro il termine di cui al paragrafo 2, le spese di magazzinaggio sono a carico dell'aggiudicatario a decorrere dal giorno successivo al termine ultimo per il ritiro. Inoltre, il magazzinaggio avviene a suo rischio.

Articolo 52

Ritiro di burro e di latte scremato in polvere

▼M4

1. All'uscita del burro dall'ammasso, l'organismo d'intervento, in caso di consegna franco magazzino, mette a disposizione il burro e il latte scremato in polvere sulla banchina del magazzino, posto su palette e caricato sul mezzo di trasporto, se si tratta di un camion o di un vagone ferroviario. Le relative spese sono a carico dell'organismo pagatore.

▼B

2. Al momento dell'uscita dall'ammasso l'acquirente restituisce all'organismo d'intervento pallet di qualità equivalente.

3. ►M4 Le eventuali spese di fissaggio e di depalettizzazione sono a carico dell'acquirente del burro o del latte scremato in polvere. ◄ Tali spese sono fissate forfettariamente dallo Stato membro e comunicate agli interessati, su richiesta.

▼B

CAPO III

Esigenze principali e svincolo o incameramento delle cauzioni

Articolo 53

Esigenze principali

L'irrevocabilità dell'offerta dopo la scadenza del termine di cui all'articolo 40, paragrafo 4, lettera b), e il pagamento del prezzo in conformità dell'articolo 49 costituiscono esigenze principali ai sensi dell'articolo 20 del regolamento (CEE) n. 2220/85.

Articolo 54

Svincolo e incameramento della cauzione

1. Per le offerte non accolte, la cauzione costituita a norma dell'articolo 44 è svincolata immediatamente dopo la decisione di cui all'articolo 46, paragrafo 2, e all'articolo 50, paragrafo 2.

2. Per le offerte accolte, la cauzione è svincolata relativamente ai quantitativi per i quali il prezzo di vendita è stato pagato in conformità dell'articolo 49.

3. Salvo forza maggiore, per i quantitativi non pagati in conformità dell'articolo 49, la cauzione è incamerata e la vendita annullata.

TITOLO IV

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI COMUNICAZIONI

Articolo 55

Organismi d'intervento e centri d'intervento per i cereali e il riso

1. Per i cereali e il riso, gli Stati membri comunicano alla Commissione:

a) gli organismi d'intervento riconosciuti;

b) i centri d'intervento riconosciuti;

c) i luoghi di ammasso riconosciuti dei centri d'intervento; nonché

d) il quantitativo minimo richiesto per l'acquisto di prodotti all'intervento a prezzo fisso, se diverso dai quantitativi specificati all'articolo 8, paragrafo 1.

2. Le comunicazioni sono trasmesse conformemente all'articolo 58.

▼B

3. L'elenco degli organismi d'intervento, dei centri d'intervento e dei rispettivi luoghi di ammasso, nonché i relativi aggiornamenti, sono resi noti agli Stati membri e al pubblico con ogni mezzo idoneo, tramite i sistemi d'informazione predisposti dalla Commissione, compresa la pubblicazione su internet.

Articolo 56

Comunicazioni settimanali per i cereali e il riso

1. Dall'apertura dell'intervento fino al completamento degli acquisti, per ciascun cereale menzionato all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007 e per il riso, gli Stati membri interessati comunicano alla Commissione, entro le ore 12 (ora di Bruxelles) di ogni mercoledì, i seguenti dati relativi alla settimana precedente:

a) i quantitativi di frumento tenero offerti ai sensi dell'articolo 13;

b) i quantitativi oggetto di un'offerta accettata ai sensi dell'articolo 20, paragrafo 1;

c) i quantitativi cui si applica il disposto dell'articolo 24, paragrafo 5;

d) i quantitativi soggetti a presa in consegna condizionata ai sensi dell'articolo 31, paragrafo 1, lettera a).

2. Per ciascun cereale menzionato all'articolo 10, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007 e per il riso, gli Stati membri interessati comunicano alla Commissione, entro le ore 12 (ora di Bruxelles) di ogni mercoledì, i seguenti dati relativi alla settimana precedente:

a) i quantitativi immagazzinati all'inizio della campagna di commercializzazione;

b) la somma dei quantitativi presi in consegna dall'inizio della campagna di commercializzazione;

c) la somma dei quantitativi usciti dai luoghi di ammasso dall'inizio della campagna di commercializzazione, suddivisi per tipo di utilizzazione o destinazione, e il totale delle perdite;

d) la somma dei quantitativi impegnati (sotto contratto), suddivisi per tipo di utilizzazione o destinazione;

e) i quantitativi offerti alla fine del periodo di comunicazione settimanale.

3. Per ciascuno dei cereali e per ciascuna delle qualità di cereali considerate rilevanti per il mercato comunitario, gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro le ore 12 (ora di Bruxelles) di ogni mercoledì, relativamente alla settimana precedente, i prezzi di mercato rappresentativi, espressi in moneta nazionale per tonnellata. I prezzi sono rilevati regolarmente, in modo indipendente e trasparente, con particolare riferimento alle caratteristiche qualitative, al luogo di quotazione di ciascun prodotto e alla fase di commercializzazione.

▼B

4. Per ciascuna delle varietà di riso considerate rilevanti per il mercato comunitario, gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro le ore 12 (ora di Bruxelles) di ogni mercoledì, relativamente alla settimana precedente, i prezzi di mercato rappresentativi, espressi in moneta nazionale per tonnellata. I prezzi sono rilevati regolarmente, in modo indipendente e trasparente, con particolare riferimento alla fase di trasformazione, al luogo di quotazione di ciascun prodotto e alla fase di commercializzazione.

5. Le comunicazioni sono trasmesse conformemente all'articolo 58.

Articolo 57

Comunicazioni mensili

1. Gli organismi d'intervento detentori di scorte d'intervento comunicano alla Commissione, entro il 15 di ogni mese, i seguenti dati relativi al mese precedente:

a) per i cereali, la media dei risultati in termini di peso specifico, tenore di umidità, percentuale di rotture e tenore di materia proteica rilevati per le partite di ogni cereale prese in consegna, al livello regionale definito nell'allegato III del regolamento (CEE) n. 837/90 del Consiglio ([1]);

b) per il burro e il latte scremato in polvere:

   i) i quantitativi di ogni prodotto giacenti all'ammasso alla fine del mese considerato e i quantitativi entrati e usciti dai luoghi di ammasso durante lo stesso mese;

   ii) i quantitativi di ogni prodotto usciti dai luoghi di ammasso durante il mese considerato, suddivisi secondo i regolamenti che a essi si applicano;

   iii) una scomposizione per età delle scorte in giacenza alla fine del mese considerato;

c) per le carni bovine:

   i) i quantitativi di ogni prodotto giacenti all'ammasso alla fine del mese considerato e i quantitativi entrati e usciti dai luoghi di ammasso durante lo stesso mese;

   ii) i quantitativi di ogni prodotto usciti dai luoghi di ammasso durante il mese considerato, suddivisi secondo i regolamenti che a essi si applicano;

   iii) i quantitativi di ogni prodotto disossato per i quali, nel mese considerato, è stato stipulato un contratto di vendita;

   iv) i quantitativi di ogni prodotto disossato per i quali, nel mese considerato, è stato rilasciato un buono di ritiro o documento simile;

([1]) GU L 88 del 3.4.1990, pag. 1.

▼B

v) i quantitativi di ogni prodotto disossato ottenuto da carne bovina con osso acquistati all'intervento nel mese considerato;

vi) le scorte fuori contratto e le scorte fisiche di ogni prodotto disossato alla fine del mese considerato, con l'indicazione della durata dell'ammasso delle scorte fuori contratto.

d) per tutti i prodotti, l'apertura di una gara, il quantitativo aggiudicato e il prezzo minimo di vendita eventualmente fissato in applicazione dell'articolo 50.

2. Ai fini del paragrafo 1, lettera b):

a) per «quantitativi entrati» si intendono i quantitativi fisicamente entrati all'ammasso, presi in consegna o meno dall'organismo di intervento;

b) per «quantitativi usciti» si intendono i quantitativi che sono stati ritirati o, se la presa in consegna da parte dell'acquirente avviene prima del ritiro, i quantitativi presi in consegna.

3. Ai fini del paragrafo 1, lettera c):

a) per «scorte fuori contratto» si intendono le scorte non ancora oggetto di un contratto di vendita;

b) per «scorte fisiche» si intende la somma delle scorte fuori contratto e delle scorte oggetto di un contratto di vendita ma non ancora prese in consegna.

4. In applicazione del presente articolo, le comunicazioni recanti l'indicazione «nulla» sono trasmesse alla Commissione dagli organismi d'intervento.

5. Le comunicazioni sono trasmesse conformemente all'articolo 58.

Articolo 58

Modalità applicabili alle comunicazioni obbligatorie

1. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo, gli Stati membri trasmettono le comunicazioni alla Commissione con mezzi elettronici, tramite il modulo messo a loro disposizione dalla Commissione.

2. La forma e il contenuto delle comunicazioni sono definiti sulla base di modelli o di metodi messi a disposizione delle autorità competenti dalla Commissione. Detti modelli e metodi vengono adattati e aggiornati previa informazione del comitato di cui all'articolo 195, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 o delle autorità competenti, a seconda dei casi.

3. Le comunicazioni sono effettuate sotto la responsabilità delle autorità competenti designate dagli Stati membri.

▼B

TITOLO V

DISPOSIZIONI MODIFICATIVE, ABROGATIVE E FINALI

Articolo 59

Modifica del regolamento (CE) n. 562/2005

Il capo I del regolamento (CE) n. 562/2005 è soppresso.

Articolo 60

Abrogazioni

Sono abrogati i seguenti regolamenti:

a) il regolamento (CE) n. 1669/2006 è abrogato con effetto dalla data di entrata in vigore del presente regolamento;

b) i regolamenti (CE) n. 214/2001 e (CE) n. 105/2008 sono abrogati con effetto dal 1º marzo 2010;

c) i regolamenti (CE) n. 687/2008, (CE) n. 127/2009 e (CE) n. 670/2009 sono abrogati con effetto dal 1º luglio 2010 relativamente ai cereali;

d) i regolamenti (CE) n. 75/1991 e (CE) n. 670/2009 sono abrogati con effetto dal 1º settembre 2010 relativamente al riso.

I regolamenti abrogati continuano ad applicarsi alle offerte presentate a norma dei medesimi. Tuttavia, il presente regolamento si applica in ogni caso all'ammasso e allo smercio dei prodotti.

Articolo 61

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Tuttavia esso si applica a decorrere:

a) dal 1º marzo 2010 per il burro e il latte scremato in polvere;

b) dal 1º luglio 2010 per i cereali; e

c) dal 1º settembre 2010 per il riso.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

▼B

ALLEGATO I

CEREALI

PARTE I

Criteri di ammissibilità per i cereali

Per quanto riguarda i cereali, i requisiti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, sono in particolare i seguenti:

a) i cereali presentano la colorazione caratteristica per ciascuno di essi;

b) i cereali sono privi di odori e di parassiti vivi (compresi gli acari) in tutte le fasi del loro sviluppo;

c) i cereali possiedono i requisiti qualitativi minimi specificati nella parte II del presente allegato; e

d) il tenore di contaminanti, compresa la radioattività, non supera i livelli massimi consentiti dalla normativa comunitaria.

I livelli massimi di contaminanti da non superare sono i seguenti:

a) per il frumento tenero e il frumento duro, i livelli ammessi dal regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio ([1]), compresi i requisiti relativi al tenore massimo di fusarium-tossine fissato, per il frumento tenero e il frumento duro, ai punti da 2.4 a 2.7 dell'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione ([2]);

b) per orzo, granturco e sorgo, i livelli fissati dalla direttiva 2002/32/CE.

Gli Stati membri controllano i livelli di contaminanti, compresi i livelli di radioattività, sulla base di un'analisi dei rischi che tenga conto, in particolare, delle informazioni fornite dall'offerente e degli impegni da lui assunti circa il rispetto delle norme stabilite, tra l'altro alla luce dei risultati delle analisi effettuate.

Inoltre, se dalle analisi risulta che l'indice di Zélény di una partita di frumento tenero è compreso tra 22 e 30, l'impasto ottenuto da questo frumento, per essere considerato di qualità sana, leale e mercantile, deve essere giudicato non colloso e lavorabile a macchina.

▼M2

PARTE II

Requisiti qualitativi minimi di cui alla parte I

	Frumento duro	Frumento tenero	Orzo	Granturco	Sorgo
A. Tenore massimo di umidità	14,5 %	14,5 %	14,5 %	13,5 %	13,5 %
B. Percentuale massima di elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta, di cui:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Chicchi spezzati	6 %	5 %	5 %	5 %	5 %

([1]) GU L 37 del 13.2.1993, pag. 1.
([2]) GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5.

▼M2

	Frumento duro	Frumento tenero	Orzo	Granturco	Sorgo
2. Impurità relative ai chicchi	8,5 %	7 %	12 %	5 %	5 %
2.1. Impurità diverse dai chicchi volpati	5 %	7 %	12 %	5 %	5 %
a) chicchi striminziti	X	X	X	n.a.	n.a.
b) altri cereali	3 %	X	5 %	X	X
c) chicchi attaccati da parassiti	X	X	X	X	X
d) chicchi che presentano colorazioni del germe	X	X	n.a.	n.a.	n.a.
e) chicchi scaldati per essiccamento	0,50 %	0,50 %	3 %	0,50 %	0,50 %
2.2. Chicchi volpati	3,5 %	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
3. Chicchi germinati	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
4. Impurità varie,	4,5 % (*)	3 %	3 %	3 %	3 %
di cui:					
a) semi estranei, di cui:					
— nocivi	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— altri	X	X	X	X	X
b) semi danneggiati, di cui:					
— chicchi deteriorati da riscaldamento spontaneo e da essiccazione troppo rapida	0,05 %	0,05 %	X	X	X
— chicchi colpiti da fusariosi	1,5 %	X	X	X	X
— altri	X	X	X	X	X
c) impurità propriamente dette	X	X	X	X	X
d) pule (per il granturco: frammenti di raspi)	X	X	X	X	X
e) segala cornuta	0,05 %	0,05 %	n.a.	n.a.	n.a.
f) chicchi cariati	X	X	n.a.	n.a.	n.a.
g) impurità di originale animale	X	X	X	X	X
C. Percentuale massima di chicchi bianconati, anche parzialmente	27 %	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
D. Tenore massimo di tannino (**)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1 %
E. Peso specifico minimo (kg/hl)	78	73	62	n.a.	n.a.
F. Tasso minimo di proteine (**)	11,5 %	10,5 %	n.a.	n.a.	n.a.
G. Tempo minimo di caduta in secondi (Hagberg)	220	220	n.a.	n.a.	n.a.
H. Indice minimo di Zélény (ml)	n.a.	22	n.a.	n.a.	n.a.

▼B

►M2 «X» analisi richiesta senza limite specifico, ma il cui tenore va preso in considerazione per i limiti massimi fissati ai punti 2 e 4 della tabella. ◄

►M2 «n.a.»: non applicabile, in quanto non richiede un'analisi. ◄

►M2 (*) Con un massimo del 3 % per le impurità diverse dai chicchi colpiti da fusariosi. ◄

►M2 (**) Percentuale calcolata sulla sostanza secca. ◄

▼M2

Gli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta sono definiti nella parte III del presente allegato.

I chicchi di cereali di base e di altri cereali, avariati o cariati sono classificati nella categoria «impurità varie», anche se presentano difetti che rientrano in altre categorie.

PARTE III

1. DEFINIZIONE DEGLI ELEMENTI CHE NON SONO CEREALI DI BASE DI QUALITÀ PERFETTA

1.1. **Chicchi spezzati**

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi spezzati» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco, per «chicchi spezzati» si intendono i chicchi o le parti di chicchi che passano attraverso un vaglio a fori circolari del diametro di 4,5 mm.

Se si tratta di sorgo, per «chicchi spezzati» si intendono i chicchi o le parti di chicchi che passano attraverso un vaglio a fori circolari del diametro di 1,8 mm.

1.2. **Impurità relative ai chicchi**

a) *Chicchi striminziti*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi striminziti» è quella riportata nella norma EN 15587. Tuttavia, se si tratta dell'orzo dell'Estonia, della Lettonia, della Finlandia e della Svezia, per «chicchi striminziti» si intendono i chicchi aventi peso specifico uguale o superiore a 64 chilogrammi per ettolitro offerti o presentati all'intervento nei suddetti Stati membri, che, dopo l'eliminazione di tutti gli altri elementi di cui al presente allegato, passano attraverso vagli a maglie di 2,0 millimetri.

La definizione di chicchi striminziti non si applica né al granturco, né al sorgo.

b) *Altri cereali*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «altri cereali» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco o di sorgo, per «altri cereali» si intendono tutti i chicchi di cereali coltivati che non appartengono alla specie di chicchi che identificano il campione.

c) *Chicchi attaccati da parassiti*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi attaccati da parassiti» è quella riportata nella norma EN 15587.

Nel caso del granturco e del sorgo, per «chicchi attaccati da parassiti» si intendono tutti i chicchi che presentano un deterioramento visibile dovuto all'attacco di insetti, roditori, acari o altri parassiti.

d) *Chicchi che presentano colorazioni del germe*

Per il frumento duro e il frumento tenero, la definizione è quella riportata nella norma EN 15587.

Le definizioni relative ai grani che presentano colorazioni del germe non si applicano né all'orzo, né al granturco né al sorgo.

e) *Chicchi scaldati per essiccamento*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi scaldati per essiccamento» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco o di sorgo, sono considerati chicchi scaldati per essiccamento quelli che presentano segni esterni di torrefazione, ma che non sono chicchi avariati.

▼M2

f) *Chicchi volpati*

Per il frumento duro, la definizione è quella riportata nella norma EN 15587.

La definizione di chicchi volpati non si applica né al frumento tenero, né all'orzo, né al granturco, né al sorgo.

1.3. **Chicchi germinati**

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi geminati» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco o di sorgo, si considerano chicchi germinati quelli di cui si vede nettamente a occhio nudo la radichetta o la piumetta. Bisogna però tenere conto dell'aspetto generale del campione quando se ne valuta la percentuale di chicchi germinati. Si tratta di chicchi germinati solo nel caso in cui il germe abbia subito modifiche nettamente visibili, in base alle quali sia facile distinguere il chicco germinato da quello normale.

1.4. **Impurità varie**

a) *Semi estranei*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «semi estranei» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco e di sorgo, sono considerati «semi estranei» i semi di piante, coltivate o no, diverse dai cereali. Sono costituiti da semi senza valore di recupero, da semi utilizzabili per il bestiame ma che non sono cereali e da semi nocivi.

Sono considerati semi nocivi i semi tossici per l'uomo e per gli animali, i semi che intralciano o complicano la pulitura e la macinazione dei cereali e quelli che modificano la qualità dei prodotti trasformati ottenuti da cereali.

b) *Chicchi avariati*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi avariati» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco o di sorgo, si considerano «chicchi avariati» i chicchi non più atti all'alimentazione del bestiame, perché putrefatti o intaccati da muffe (compresa la fusariosi) o da batteri, o a causa di altri fattori.

Appartengono a questo gruppo anche i chicchi deteriorati da riscaldamento spontaneo o da essiccazione troppo rapida; questi chicchi sono chicchi completamente sviluppati, il cui tegumento presenta una colorazione tra il bruno grigiastro e il nero, mentre la sezione del corpo presenta una colorazione tra il grigio paglierino e il nero brunastro.

Nella norma EN 15587, per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione dei chicchi colpiti da fusariosi è inclusa in quella dei chicchi avariati.

c) *Impurità propriamente dette*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «impurità propriamente dette» è quella riportata nella norma EN 15587.

Se si tratta di granturco o di sorgo, si considerano come «impurità propriamente dette» tutti gli elementi contenuti in un campione che passano attraverso un vaglio a maglie di 1 mm, eccetto gli insetti vivi e morti.

d) *Pule (per il granturco: frammenti di raspi)*

e) *Segala cornuta*

f) *Chicchi cariati*

Per il frumento duro e il frumento tenero, la definizione è quella riportata nella norma EN 15587.

▼M2

La definizione di chicchi cariati non si applica né all'orzo, né al granturco, né al sorgo.

g) *Impurità di origine animale*

1.5. **Parassiti vivi**

1.6. **Chicchi bianconati**

Per chicchi di frumento duro bianconati si intendono i chicchi il cui corpo non può essere considerato perfettamente vitreo. Sono definiti anche nella norma EN 15585.

2. ELEMENTI DA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE NEI SINGOLI CEREALI PER LA DEFINIZIONE DELLE IMPURITÀ

2.1. **Frumento duro**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi striminziti, i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti, i chicchi che presentano colorazioni del germe, i chicchi volpati e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule, la segala cornuta, i chicchi cariati e le impurità di origine animale.

2.2. **Frumento tenero**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi striminziti, i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti, i chicchi che presentano colorazioni del germe (solo in misura superiore all'8 %) e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule, la segala cornuta, i chicchi cariati e le impurità di origine animale.

2.3. **Orzo**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi striminziti, i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule e le impurità di origine animale.

2.4. **Granturco**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, i frammenti di raspi e le impurità di origine animale.

2.5. **Sorgo**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule e le impurità di origine animale.

▼M2

PARTE IV

Metodi utilizzati per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento

Per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento, ai sensi dell'articolo 7, si applicano i metodi sotto indicati:

a) per la determinazione degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta, il metodo di riferimento costituito:

— dalla norma EN 15587 per il frumento tenero, il frumento duro e l'orzo,

— dal metodo di cui alla parte V del presente allegato per il granturco e il sorgo;

b) per la determinazione del tenore di umidità, il metodo di riferimento costituito:

— dalla norma EN ISO 6540 per il granturco,

— dalla norma EN ISO 712 per i cereali diversi dal granturco, o

— da un metodo basato sulla tecnologia a raggi infrarossi.

In caso di controversia, fanno fede solo i risultati della norma EN ISO 6540 per il granturco o EN ISO 712 per i cereali diversi dal granturco;

c) per il dosaggio dei tannini del sorgo, il metodo di riferimento costituito dalla norma ISO 9648;

d) per la determinazione del carattere non colloso e della lavorabilità a macchina dell'impasto ottenuto dal frumento tenero, il metodo di riferimento di cui alla parte VII del presente allegato;

e) per la determinazione del tenore di proteine nel chicco di frumento duro e di frumento tenero molito, il metodo di riferimento costituito:

— dalla norma EN ISO 20483, o

— dalla norma CEN ISO/TS 16634-2.

In caso di controversia, fanno fede solo i risultati della norma EN ISO 20483;

f) per la determinazione dell'indice di Zélény sul chicco di frumento tenero molito, il metodo EN ISO 5529;

g) per la determinazione dell'indice di caduta di Hagberg (test di attività amilasica), il metodo EN ISO 3093;

h) per la determinazione del tasso dei chicchi bianconati di frumento duro, il metodo di riferimento costituito dalla norma EN 15585;

i) per la determinazione del peso specifico, il metodo di riferimento costituito dalla norma EN ISO 7971/3;

j) i metodi di prelievo dei campioni e i metodi di analisi di riferimento per la determinazione del tasso di micotossine sono quelli menzionati nell'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 e descritti negli allegati I e II del regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione ([1])

PARTE V

Metodo di riferimento per la determinazione degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta nel caso del granturco e del sorgo

1. Un campione medio di 500 g per il granturco e di 250 g per il sorgo viene agitato nel vaglio a maglie di 1,0 mm per mezzo minuto. Verificare la presenza di parassiti vivi e di insetti morti nella frazione fatta passare attraverso il vaglio.

([1]) GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12.

▼M2

Dagli elementi trattenuti dal vaglio a maglie di 1 mm estrarre, con una pinzetta o una spatola, le pietre, la sabbia, i frammenti di raspi o di paglia e le altre impurità propriamente dette.

Aggiungere le impurità propriamente dette, estratte nel modo suddetto, agli elementi che sono passati attraverso il vaglio a maglie di 1,0 mm e pesarle con essi.

La frazione trattenuta dal vaglio a maglie di 1,0 mm è divisa per mezzo di un separatore in modo da ottenere un campione di 100-200 g per il granturco e di 25-50 g per il sorgo. Pesare questo campione parziale. Stenderlo in uno strato sottile su una tavola. Estrarre con una pinzetta o una spatola gli altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti, i chicchi scaldati per essiccamento, i chicchi germinati, i semi estranei, i chicchi avariati, le pule e le impurità di origine animale. Per il sorgo, i chicchi rivestiti devono essere spogliati della pula, che rientra fra le impurità varie. Il chicco è quindi classificato in base alle sue condizioni.

Il campione parziale liberato dalle impurità è fatto passare per 30 s attraverso un vaglio a fori circolari di 4,5 mm di diametro per il granturco e di 1,8 mm di diametro per il sorgo. Gli elementi che passano attraverso questo vaglio sono considerati chicchi spezzati.

2. I gruppi di elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta e che sono determinati secondo il metodo di cui al punto 1 vanno pesati con la massima esattezza e con l'approssimazione di 0,01 g e suddivisi secondo la percentuale sul campione medio. Nella relazione di analisi le relative indicazioni vanno fatte con un'approssimazione dello 0,1 %. Indicare la presenza di parassiti vivi.

   In linea di massima si devono fare due analisi per campione. Esse non devono differire, per quanto riguarda il totale degli elementi sopra previsti, di più del 10 %.

3. Gli apparecchi da utilizzare per le operazioni di cui ai punti 1 e 2 sono i seguenti:

   a) apparecchio separatore di campioni, ad esempio apparecchi a coni o a scanalature,

   b) bilancia di precisione capace di pesare con un'approssimazione di 0,01 g (dunque con una precisione di visualizzazione di 0,001 g);

   c) vagli a maglie di 1,0 mm e vagli a fori circolari di 1,8 mm e di 4,5 mm di diametro. I vagli saranno eventualmente montati su un tavolo vibratorio. I vagli devono essere conformi alla norma ISO 5223.

▼B

PARTE VII

Metodo per determinare il carattere non colloso e la lavorabilità a macchina dell'impasto ottenuto dal frumento tenero

1. **Denominazione**

   Procedimento per prova di panificazione della farina di frumento.

2. **Ambito di applicazione**

   Il procedimento si applica alla farina ottenuta da frumento macinato sperimentalmente per la produzione di pane lievitato.

3. **Principio**

   In un'apposita impastatrice si prepara un impasto con farina, acqua, lievito, sale e saccarosio. Dopo spezzatura dell'impasto e primo arrotolamento dei pezzi questi vengono lasciati riposare per 30 minuti; essi vengono successivamente modellati, deposti su lastre di cottura e cotti dopo un determinato periodo di fermentazione. Si registrano le proprietà di lavorazione dell'impasto. I pani si valutano in base al volume e all'altezza.

▼B

4. **Materie prime**

4.1. *Lievito*

Lievito secco attivo di *Saccharomyces cerevisiae* tipo DHW-Hamburg-Wansbeck o un prodotto avente le stesse caratteristiche.

4.2. *Acqua corrente*

4.3. *Soluzione di zucchero-sale-acido ascorbico*

Sciogliere 30 ± 0,5 g di cloruro di sodio (qualità commerciale), 30 ± 0,5 g di saccarosio (qualità commerciale) e 0,040 ± 0,001 g di acido ascorbico in 800 ± 5 g di acqua. La soluzione deve essere preparata ogni giorno.

4.4. *Soluzione di zucchero*

Sciogliere 5 ± 0,1 g di saccarosio (qualità commerciale) in 95 ± 1 g di acqua. La soluzione deve essere preparata ogni giorno.

4.5. *Farina di malto enzimoattiva*

Qualità commerciale.

5. **Materiale e apparecchiatura**

5.1. *Camera termostata*

Capace di mantenere la temperatura tra i 22 e i 25 °C.

5.2. *Camera frigorifera*

Capace di mantenere una temperatura di 4 ± 2 °C.

5.3. *Bilancia*

Portata massima 2 kg, precisione 2 g.

5.4. *Bilancia*

Portata massima 0,5 kg, precisione 0,1°g.

5.5. *Bilancia analitica*

Precisione $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Impastatrice*

Stephan UMTA 10, con miscelatore modello «Detmold» (Stephan Soehne GmbH) o apparecchio similare avente le stesse caratteristiche.

5.7. *Camera di fermentazione*

Capace di mantenere una temperatura di 30 ± 1 °C.

5.8. *Contenitori aperti in plastica*

In polimetacrilato (Plexiglas, Perspex). Dimensioni interne: 25 × 25 × 15 cm (altezza), spessore delle pareti 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Lastre quadrate in plastica*

In polimetacrilato (Plexiglas, Perspex), di almeno 30 × 30 cm, spessore 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Modellatrice*

Omogeneizzatore Brabender Ball (Brabender OHG) o apparecchio similare avente le stesse caratteristiche.

6. **Campionamento**

Secondo la norma ICC n. 101.

7. **Procedimento**

7.1. *Determinazione dell'assorbimento d'acqua*

L'assorbimento d'acqua è determinato secondo la norma ICC n. 115/1.

▼B

7.2. *Determinazione dell'aggiunta di farina di malto*

Determinare il tempo di caduta della farina secondo ISO 3093-1982. Qualora esso risulti superiore a 250, determinare la quantità di farina di malto necessaria per ottenere un tempo di caduta compreso tra 200 e 250, ricorrendo a una serie di miscele con quantità crescenti di farina di malto (4.5). Se il tempo di caduta è inferiore a 250, non è necessario aggiungere farina di malto.

7.3. *Riattivazione del lievito secco attivo*

Portare la temperatura della soluzione di zucchero (4.4) a 35 ± 1 ºC. Versare una parte, in peso, del lievito secco attivo in quattro parti, in peso, di tale soluzione di zucchero tiepida. Non agitare. Mescolare leggermente se necessario.

Lasciar riposare la soluzione per 10 ± 1 minuto; quindi agitare fino a ottenere una sospensione omogenea che dovrà essere utilizzata entro 10 minuti.

7.4. *Regolazione della temperatura della farina e della componente liquida dell'impasto*

La temperatura della farina e dell'acqua deve essere regolata in modo che al termine dell'impastamento l'impasto raggiunga i 27 ± 1 ºC.

7.5. *Composizione dell'impasto*

Pesare con un'approssimazione di 2 g, 10 y/3 g di farina tal quale (pari a 1 kg di farina con il 14 % di umidità), in cui y rappresenta la quantità di farina utilizzata al farinografo (cfr. norma ICC n. 115/1).

Pesare con un'approssimazione di 0,2 g la quantità di farina di malto occorrente per portare il tempo di caduta entro i 200-250 secondi (7.2).

Pesare 430 ± 5 g di soluzione di zucchero-sale-acido ascorbico (4.3) e aggiungere acqua fino a ottenere una massa totale di (x - 9) 10 y/3 g (cfr. 10.2), in cui x rappresenta la quantità d'acqua utilizzata al farinografo (cfr. norma ICC n. 115/1). Questa massa totale (compresa normalmente tra 450 e 650 g) deve essere determinata con un'approssimazione di 1,5 g.

Pesare 90 ± 1 g di sospensione di lievito (7.3).

Registrare la massa totale dell'impasto (P) corrispondente alla somma delle masse della farina, della soluzione zucchero-sale-acido ascorbico e acqua, della sospensione di lievito e della farina di malto.

7.6. *Impastamento*

Prima di iniziare, portare l'impastatrice alla temperatura di 27 ± 1 ºC, per mezzo di una sufficiente quantità d'acqua, alla giusta temperatura.

Versare gli ingredienti liquidi nell'impastatrice e aggiungere la farina e la farina di malto.

Mettere in moto l'impastatrice (alla velocità più bassa, 1 400 giri/minuto) e lasciar ruotare per 60 secondi. Venti secondi dopo l'inizio dell'impastamento girare due volte il raschiatore fissato al coperchio della vasca dell'impastatrice.

▼B

Misurare la temperatura dell'impasto. Se non è compresa tra 26 e 28 ºC, gettare via l'impasto e prepararne un altro dopo aver regolato la temperatura degli ingredienti.

Registrare le proprietà dell'impasto usando una delle seguenti espressioni:

— non colloso e lavorabile a macchina, oppure

— colloso e non lavorabile a macchina.

Si considera «non colloso e lavorabile a macchina» alla fine dell'impastamento un impasto che formi una massa coerente e praticamente non aderisca alle pareti interne della vasca e all'asse dell'impastatrice e che possa essere facilmente raccolta con le mani e ritirata in una sola volta senza perdite apprezzabili.

7.7. *Divisione e arrotolamento*

Pesare, con un'approssimazione di 2 g, tre pezzi di impasto secondo la formula:

p = 0,25 P dove

p = massa del pezzo di impasto

P = massa totale dell'impasto.

Arrotolare immediatamente i pezzi per 15 secondi nella modellatrice (5.10) e metterli quindi per 30 ± 2 minuti sulle lastre di plastica (5.9), ricoperti dalle scatole di plastica capovolte (5.8), nella camera di fermentazione (5.7).

Non spolverare di farina i pezzi di impasto.

7.8. *Modellatura*

Rimettere nella modellatrice (5.10) i pezzi di impasto che si trovano sulle lastre di plastica, coperti dalle scatole capovolte e riarrotolare ciascun pezzo per 15 secondi. Togliere il coperchio che protegge il pezzo di impasto solo immediatamente prima dell'arrotolamento. Registrare di nuovo le proprietà meccaniche dell'impasto usando una delle seguenti espressioni:

— non colloso e lavorabile a macchina, oppure

— colloso e non lavorabile a macchina.

Si considera «non colloso e lavorabile a macchina» durante il funzionamento dell'apparecchio l'impasto che non aderisce o che aderisce poco alle pareti della camera in modo che il pezzo di impasto possa ruotare liberamente su sé stesso e formare una sfera omogenea. Alla fine dell'operazione, l'impasto non deve rimanere attaccato alle pareti della modellatrice quando il coperchio della camera viene sollevato.

8. **Relazione di prova**

Nella relazione si deve indicare:

— le proprietà meccaniche dell'impasto al termine dell'impastamento e della modellatura;

— il tempo di caduta della farina senza aggiunta di farina di malto;

— eventuali anomalie osservate.

▼B

Nella relazione devono inoltre figurare:

— il metodo impiegato;

— tutti i riferimenti necessari per l'identificazione del campione.

9. **Osservazioni generali**

9.1. La formula per il calcolo delle quantità degli ingredienti liquidi si basa sulle seguenti considerazioni:

L'aggiunta di x ml di acqua a un equivalente di 300 g di farina al 14 % di umidità dà la consistenza richiesta. Poiché nel test di panificazione si usa 1 kg di farina (riferita al 14 % di umidità), mentre x corrisponde a 300 g di farina, per la prova di panificazione x va diviso per tre e moltiplicato per 10 g di acqua, il che dà 10 x/3 g.

I 430 g della soluzione di zucchero-sale-acido ascorbico contengono 15 g di sale e 15 g di zucchero. Questi 430 g di soluzione vengono inclusi tra gli ingredienti liquidi. Per aggiungere quindi 10 x/3 g di acqua all'impasto, si devono aggiungere (10 x/3 + 30) g di ingredienti liquidi composti da 430 g di soluzione di zucchero, sale e acido ascorbico e di una quantità aggiuntiva di acqua.

Sebbene una parte dell'acqua aggiunta con la sospensione di lievito venga assorbita dal lievito stesso, questa sospensione contiene ancora acqua libera. Si suppone arbitrariamente che 90 g di sospensione di lievito contengano 60 g di acqua libera. La quantità di ingredienti liquidi deve essere corretta dal valore di 60 g di acqua libera contenuta nella sospensione di lievito, per cui la quantità da aggiungere deve essere 10 x/3 più 30 meno 60 g. Da cui deriva: (10 x/3 + 30) - 60 = 10 x/3 - 30 = (x/3 - 3) 10 = (x - 9) 10/3, cioè la formula riportata al paragrafo 7.5. Se ad esempio la quantità di acqua x utilizzata nella prova farinografica è di 165 ml, nella formula deve essere sostituito questo valore, aumentando i 430 g di soluzione di zucchero, sale e acido ascorbico fino a una massa totale di:

(165 - 9) 10/3 = 156 × 10/3 = 520 g.

9.2. Il metodo non è direttamente applicabile al frumento. Per determinare la qualità di panificazione del frumento si procede nel modo seguente:

Pulire il campione di frumento e determinarne il tenore di umidità. Non umidificare se il tenore di umidità è compreso fra il 15,0 % e il 16,0 %. Altrimenti portare il tenore di umidità al 15,5 ± 0,5 % almeno tre ore prima della macinazione.

Estrarre la farina utilizzando un mulino da laboratorio Buhler MLU 202 o Brabender Quadrumat Senior o qualsiasi altro apparecchio similare avente le stesse caratteristiche.

Scegliere un procedimento di macinatura che permetta di ottenere, con un tasso minimo di estrazione di farina del 72 %, una farina avente un tenore di ceneri dello 0,50- 0,60 % sulla sostanza secca.

▼B

Determinare il tenore di ceneri della farina secondo l'allegato II del regolamento (CE) n. 1501/95 della Commissione e il tenore di umidità secondo il presente regolamento. Calcolare il tasso di estrazione con l'equazione:

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

dove:

E = tasso di estrazione

f = tenore di umidità della farina

w = tenore di umidità del frumento

F = massa della farina prodotta con tenore di umidità f

W = massa del frumento macinato con tenore di umidità w.

Nota: le informazioni riguardanti gli ingredienti e gli apparecchi utilizzati figurano nel documento pubblicato con il n. T/77 300 del 31 marzo 1977 dall'Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO — Postbus 15, Wageningen, Paesi Bassi.

▼M2

_____

▼B

PARTE IX

Maggiorazioni e riduzioni di prezzo

Tabella I

Maggiorazioni per il tenore di umidità

Granturco e sorgo		Altri cereali	
Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/t)	Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/t)
—	—	13,4	0,1
—	—	13,3	0,2
—	—	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

▼B

Granturco e sorgo		Altri cereali	
Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/t)	Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/t)
—	—	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
10,2	2,3	10,2	3,3
10,1	2,4	10,1	3,4
10,0	2,5	10,0	3,5

▼B

Tabella II

Riduzioni per il tenore di umidità

Granturco e sorgo		Altri cereali	
Tenore di umidità (in %)	Riduzioni (EUR/t)	Tenore di umidità (in %)	Riduzioni (EUR/t)
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

Tabella III

Riduzioni per il peso specifico

Cereali	Peso specifico (kg/hl)	Riduzioni (EUR/t)
Frumento tenero	da meno di 76 a 75	0,5
	da meno di 75 a 74	1,0
	da meno di 74 a 73	1,5
Orzo	da meno di 64 a 62	1,0

Tabella IV

Riduzioni per il tenore di proteine

Tenore di proteine [1] (N × 5,7)	Riduzioni (EUR/t)
da meno di 11,5 a 11,0	2,5
da meno di 11,0 a 10,5	5

[1] Percentuale calcolata sulla sostanza secca.

▼B

PARTE X

Metodo pratico di calcolo della riduzione che gli organismi d'intervento devono applicare al prezzo del sorgo

1. **Dati di base**

P = percentuale di tannino nel prodotto greggio

0,4 % = percentuale di tannino al di sopra della quale viene applicata la riduzione, 11 % [1] = riduzione corrispondente all'1 % di tannino nella sostanza secca.

▼C1

2. **Calcolo della riduzione**

La riduzione, espressa in euro, da applicare al prezzo di riferimento viene calcolata secondo la formula seguente:

$11\ (P - 0{,}40)$.

▼B

PARTE XI

Calcolo delle maggiorazioni e delle riduzioni di prezzo

Le maggiorazioni e riduzioni di prezzo di cui all'articolo 36, espresse in euro per tonnellata, si applicano al prezzo d'intervento dei cereali offerti all'intervento moltiplicando tale prezzo per la somma delle percentuali di maggiorazione o di riduzione fissate, nel modo seguente:

a) se il tenore di umidità dei cereali offerti all'intervento è inferiore al 13 % per il granturco e il sorgo e al 14 % per gli altri cereali, le maggiorazioni da applicare sono quelle indicate nella tabella I della parte IX del presente allegato; se il tenore di umidità dei cereali offerti all'intervento è superiore rispettivamente al 13 % e al 14 %, le riduzioni da applicare sono quelle indicate nella tabella II della parte IX del presente allegato;

b) se il peso specifico dei cereali offerti all'intervento differisce dal rapporto peso/volume di 76 kg/hl per il frumento tenero e di 64 kg/hl per l'orzo, le riduzioni da applicare sono quelle indicate nella tabella III della parte IX del presente allegato;

---

[1] Riduzione da applicare al prezzo del sorgo a seconda del tenore di tannino calcolato su 1 000 g di sostanza secca:

a) Energia metabolizzabile pollo di 1 000 g di sostanza secca di sorgo con un tenore teorico di tannino dello 0 %: 3 917 Kcal;

b) Riduzione dell'energia metabolizzabile pollo su 1 000 g di sostanza secca di sorgo per unità percentuale supplementare di tannino: 419 Kcal;

c) Differenza, espressa in punti percentuali, fra il tenore massimo di tannino fissato per il sorgo preso in consegna dall'organismo d'intervento e il tenore di tannino stabilito per la qualità tipo: 1,0-0,30 = 0,70;

►C1 d) Differenza, espressa in percentuale, fra l'energia metabolizzabile pollo del sorgo con un tenore di tannino dell'1,0 % e quella del sorgo con un tenore di tannino conforme alla qualità tipo (0,30 %)

$$100 - \left(\frac{3\,917 - (4,19 \times 1,0)}{3\,917 - (4,19 \times 0,30)} \times 100 \right) = 7,74\%$$

e) Riduzione corrispondente a un tenore di tannino dell'1 % riferito alla sostanza secca e superiore allo 0,30 %

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

▼B

c) se la percentuale di chicchi spezzati supera il 3 % per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo e il 4 % per il granturco e il sorgo, si applica una riduzione di 0,05 EUR per ogni divario supplementare dello 0,1 %;

d) se la percentuale di impurità relative ai chicchi supera il 2 % per il frumento duro, il 4 % per il granturco e il sorgo e il 5 % per il frumento tenero e l'orzo, si applica una riduzione di 0,05 EUR per ogni divario supplementare dello 0,1 %;

e) se la percentuale di chicchi germinati supera il 2,5 %, si applica una riduzione di 0,05 EUR per ogni divario supplementare dello 0,1 %;

f) se la percentuale di impurità varie (Schwarzbesatz) supera lo 0,5 % per il frumento duro e l'1 % per il frumento tenero, l'orzo, il granturco e il sorgo, si applica una riduzione di 0,1 EUR per ogni divario supplementare dello 0,1 %;

g) se la percentuale di chicchi bianconati nel frumento duro supera il 20 %, si applica una riduzione di 0,2 EUR per ogni divario supplementare dell'1 % o frazione dell'1 %;

h) se il tenore di proteine del frumento tenero è inferiore all' 11,5 %, le riduzioni da applicare sono quelle indicate nella tabella IV della parte IX del presente allegato;

i) se il tenore di tannino nel sorgo offerto all'intervento è superiore allo 0,4 % della sostanza secca, la riduzione da applicare è calcolata secondo il metodo pratico di cui alla parte X del presente allegato.

PARTE XII

Metodo di campionamento e analisi dei cereali

1. Per ciascuna partita di cereali, le caratteristiche qualitative sono determinate su un campione rappresentativo della partita offerta, costituito da campioni prelevati con la frequenza di uno per ogni consegna, procedendo ad almeno un prelievo ogni 60 t.

2. L'organismo d'intervento analizza le caratteristiche dei campioni, sotto la propria responsabilità, entro 20 giorni lavorativi dalla data del prelievo del campione rappresentativo.

▼M2

3. I metodi di riferimento per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento sono descritti nelle parti III, IV, V e VII del presente allegato.

▼B

4. I risultati delle analisi sono comunicati all'offerente mediante la bolletta di presa in consegna di cui all'articolo 34.

5. In caso di controversia, l'organismo d'intervento sottopone nuovamente i cereali in questione alle analisi necessarie.

▼B

ALLEGATO II

RISO

PARTE I

Criteri di ammissibilità per il risone

Per quanto riguarda il riso, i requisiti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, sono in particolare i seguenti:

a) il risone è privo di odore e di insetti vivi;

b) il tenore di umidità non supera il 14,5 %;

c) la resa alla lavorazione è inferiore di non oltre cinque punti alle rese di base elencate nella parte III del presente allegato;

d) il tasso di impurità varie, il tasso di grani di riso di altre varietà e il tasso di grani non conformi alla qualità tipo definita all'allegato IV del regolamento (CE) n. 1234/2007 non sono superiori alle percentuali massime di cui alla parte IV del presente allegato, per tipo di riso;

e) il livello di radioattività non supera i livelli massimi ammessi dalla normativa comunitaria.

Ai fini del presente allegato, per «impurità varie» si intendono gli elementi estranei diversi dal riso.

PARTE II

Maggiorazioni e riduzioni di prezzo

1. Le maggiorazioni e riduzioni di prezzo di cui all'articolo 38, espresse in euro per tonnellata, si applicano al prezzo d'intervento del risone offerto all'intervento moltiplicando tale prezzo per la somma delle percentuali di maggiorazione o di riduzione fissate, nel modo seguente:

   a) quando il tenore di umidità del risone supera il 13 %, la percentuale di riduzione del prezzo d'intervento è pari alla differenza tra il tenore di umidità del risone offerto all'intervento, misurato con una precisione di un decimale, e 13 %;

   b) quando la resa alla lavorazione del risone si discosta dalla resa di base alla lavorazione per la varietà considerata prevista nella parte III, punto 1, del presente allegato, si applicano le maggiorazioni e le riduzioni indicate nella parte III, punto 2, del presente allegato, per varietà di riso;

   c) quando i difetti dei grani del risone superano le tolleranze ammesse per la qualità tipo del risone, si applicano le percentuali di riduzione del prezzo d'intervento indicate nella parte V del presente allegato, per tipo di riso;

   d) quando la percentuale di impurità varie supera lo 0,1 %, il risone è acquistato all'intervento previa riduzione del prezzo d'intervento dello 0,02 % per ogni divario supplementare dello 0,01 %;

▼B

e) quando una partita di risone offerta all'intervento per una varietà determinata contiene una percentuale di grani di riso di altre varietà superiore al 3 %, la partita è acquistata previa riduzione del prezzo d'intervento dello 0,1 % per ogni divario supplementare dello 0,1 %.

2. Le maggiorazioni e le riduzioni di cui al punto 1 sono calcolate in base alla media ponderata dei risultati delle analisi dei campioni rappresentativi di cui alla parte VI del presente allegato.

PARTE III

Criteri per la resa alla lavorazione

1. **Resa di base alla lavorazione**

Designazione della varietà	Resa in grani interi (%)	Resa globale (%)
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
Roxani	57	66

▼B

Designazione della varietà	Resa in grani interi (%)	Resa globale (%)
Varietà non specificate	64	72

2. **Maggiorazioni e riduzioni di prezzo relative alla resa alla lavorazione**

Resa del risone in grani interi di riso lavorato	Maggiorazioni e riduzioni per punto di resa
Superiore alla resa di base	Maggiorazione dello 0,75 %
Inferiore alla resa di base	Riduzione dell'1 %
Resa globale del risone in riso lavorato	Maggiorazioni e riduzioni per punto di resa
Superiore alla resa di base	Maggiorazione dello 0,60 %
Inferiore alla resa di base	Riduzione dello 0,80 %

PARTE IV

Percentuali massime

Difetti dei grani	Riso a grani tondi codice NC 1006 10 92	Riso a grani medi e lunghi A codici NC 1006 10 94 e 1006 10 96	Riso a grani lunghi B codice NC 1006 10 98
Grani gessati	6	4	4
Grani striati rossi	10	5	5
Grani macchiati e vaiolati	4	2,75	2,75
Grani ambrati	1	0,50	0,50
Grani gialli	0,175	0,175	0,175
Impurità varie	1	1	1
Grani di riso di altre varietà	5	5	5

▼B

PARTE V

Riduzioni di prezzo per grani difettosi

	Percentuale di grani difettosi che comportano una riduzione del prezzo d'intervento			Percentuale di riduzione ([1]) applicabile al divario supplementare rispetto al limite inferiore
Difetti dei grani	Riso a grani tondi codice NC 1006 10 92	Riso a grani medi e lunghi A codici NC 1006 10 94 e 1006 10 96	Riso a grani lunghi B codice NC 1006 10 98	
Grani gessati	dal 2 % al 6 %	dal 2 % al 4 %	dall'1,5 % al 4 %	1 % per ogni divario supplementare dello 0,5 %
Grani striati rossi	dall'1 % al 10 %	dall'1 % al 5 %	dall'1 % al 5 %	1 % per ogni divario supplementare dell'1 %
Grani macchiati e vaiolati	dallo 0,50 % al 4 %	dallo 0,50 % al 2,75 %	dallo 0,50 % al 2,75 %	0,8 % per ogni divario supplementare dello 0,25 %
Grani ambrati	dallo 0,05 % all'1 %	dallo 0,05 % allo 0,50 %	dallo 0,05 % allo 0,50 %	1,25 % per ogni divario supplementare dello 0,25 %
Grani gialli	dallo 0,02 % allo 0,175 %	dallo 0,02 % allo 0,175 %	dallo 0,02 % allo 0,175 %	6 % per ogni divario supplementare dello 0,125 %

([1]) Ogni divario è calcolato a partire dalla percentuale di grani difettosi, espressa con due decimali.

PARTE VI

Metodo di campionamento e analisi del risone

1. Ai fini della verifica dei requisiti qualitativi di cui alla parte I del presente allegato, l'organismo d'intervento preleva alcuni campioni in presenza dell'offerente o del suo rappresentante debitamente abilitato.

   Vengono costituiti tre campioni rappresentativi del peso minimo di un chilogrammo ciascuno, destinati rispettivamente:

   a) all'offerente,

   b) al luogo di ammasso in cui ha luogo la presa in consegna,

   c) all'organismo d'intervento.

   Il numero di prelievi da effettuare per costituire i campioni rappresentativi è ottenuto dividendo il quantitativo della partita offerta per 10 tonnellate. Ogni singolo campione ha peso identico. I campioni rappresentativi sono ottenuti dividendo la somma dei singoli campioni per tre.

   La verifica dei requisiti qualitativi si effettua sul campione rappresentativo destinato al magazzino in cui avviene la presa in consegna.

2. Per ogni consegna parziale (autocarro, chiatta, vagone) si costituiscono campioni rappresentativi secondo le modalità stabilite al punto 1.

▼B

L'esame di ogni consegna parziale può essere limitato, prima che la merce entri nel magazzino d'intervento, a una verifica del tenore di umidità, del tasso di impurità e dell'assenza di insetti vivi. Tuttavia, qualora in una fase successiva risulti dall'esito finale della verifica che una consegna parziale non è conforme ai requisiti qualitativi minimi, la presa in consegna del quantitativo in questione è rifiutata.

Se in uno Stato membro l'organismo d'intervento è in grado di effettuare la verifica di tutti i requisiti qualitativi minimi per ciascuna consegna parziale prima che la merce entri in magazzino, esso deve rifiutare la presa in consegna di una partita parziale non conforme a detti requisiti.

3. Il controllo della radioattività viene effettuato solo se le circostanze lo giustificano e per un periodo di tempo limitato.

4. I risultati delle analisi sono comunicati all'offerente mediante la bolletta di presa in consegna di cui all'articolo 34.

5. In caso di controversia, l'organismo d'intervento sottopone nuovamente il riso in questione alle analisi necessarie e le relative spese sono a carico della parte soccombente.

La seconda analisi è effettuata presso un laboratorio riconosciuto dall'organismo d'intervento su un nuovo campione rappresentativo costituito, in parti uguali, da campioni conservati dall'offerente e dall'organismo d'intervento. Se la partita offerta era divisa in consegne parziali, il risultato è dato dalla media ponderata dei risultati delle analisi di nuovi campioni rappresentativi ottenuti da ciascuna delle consegne parziali.

▼B

ALLEGATO III

CARNI BOVINE

PARTE I

Criteri di ammissibilità per le carni bovine

1. Possono essere acquistati all'intervento i prodotti di cui alla parte V del presente allegato che rientrano nelle seguenti categorie, definite all'allegato V, parte A, sezione II, del regolamento (CE) n. 1234/2007:

   a) carni ottenute da giovani animali maschi non castrati di meno di due anni (categoria A);

   b) carni ottenute da animali maschi castrati (categoria C).

2. Possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

   a) recanti il bollo sanitario di cui all'allegato I, sezione I, capo III, del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]);

   b) prive di caratteristiche che rendano i prodotti da esse derivati inidonei all'ammasso o alla successiva utilizzazione;

   c) non ottenute da animali macellati d'urgenza;

   d) originarie della Comunità ai sensi dell'articolo 39 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione ([2]);

   e) provenienti da animali allevati secondo le prescrizioni veterinarie in vigore;

   f) aventi livelli di radioattività non superiori a quelli massimi ammessi dalla normativa comunitaria;

   g) ottenute da carcasse di peso non superiore a 340 kg.

3. Possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

   a) ►C1 presentate, eventualmente previo sezionamento in quarti, a spese dell'interessato, conformemente alla parte VI del presente allegato. ◄ In particolare, la presenza dei requisiti di cui al punto 2 di detta parte è valutata mediante un controllo di parti della carcassa. L'assenza di uno solo di tali requisiti determina il rifiuto della presa in consegna; qualora un quarto venga rifiutato perché non conforme alle condizioni di presentazione indicate, segnatamente nel caso in cui una presentazione carente non possa essere migliorata durante la procedura di accettazione, anche l'altro quarto della stessa mezzena è rifiutato;

([1]) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.
([2]) GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1.

▼B

b) classificate secondo la tabella comunitaria di classificazione di cui all'articolo 42, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1234/2007. Gli organismi d'intervento rifiutano i prodotti che, dopo controllo approfondito di ogni parte della carcassa, ritengono classificati in modo non conforme a detta tabella;

c) identificate mediante un bollo che indichi la categoria, la classe di conformazione e lo stato di ingrassamento, nonché mediante un numero di identificazione o di macellazione. il bollo che indica la categoria, la classe di conformazione e lo stato di ingrassamento deve essere perfettamente leggibile e apposto mediante stampigliatura con inchiostro atossico, indelebile e inalterabile, secondo un metodo riconosciuto dalle competenti autorità nazionali. L'altezza delle lettere e delle cifre è di almeno 2 cm. Sui quarti posteriori il bollo è impresso a livello del controfiletto, all'altezza della quarta vertebra lombare, sui quarti anteriori a livello della punta di petto, a 10-30 cm di distanza dal centro dello sterno; Il numero di identificazione o di macellazione è iscritto al centro della parete interna di ogni quarto, mediante stampigliatura o marcatura indelebile autorizzata dall'organismo d'intervento;

d) etichettate conformemente al sistema istituito dal regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

PARTE II

Coefficienti di conversione

Qualità	Coefficiente
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

PARTE III

Condizioni e controlli per la presa in consegna

1. I prodotti sono consegnati in partite di 10-20 tonnellate. Tale quantitativo può tuttavia essere inferiore a 10 tonnellate se corrisponde al quantitativo restante dell'offerta iniziale o se quest'ultima è stata ridotta a meno di 10 tonnellate.

([1]) GU L 204 dell'11.8.2000, pag. 1.

▼B

L'accettazione e la presa in consegna dei prodotti sono subordinate alla verifica, da parte dell'organismo d'intervento, della loro conformità alle disposizioni del presente regolamento. La verifica della conformità alle prescrizioni della parte I, punto 2, lettera e), del presente allegato, con particolare riguardo all'assenza di sostanze vietate a norma dell'articolo 3 e dell'articolo 4, punto 1), della direttiva 96/22/CE del Consiglio ([1]), si esegue analizzando un campione. Le dimensioni del campione e le modalità di campionatura sono quelle previste dalla normativa veterinaria in materia.

2. Quando non viene eseguita un'ispezione preventiva immediatamente prima del carico alla banchina di imbarco del macello e prima del trasporto al magazzino d'intervento, le mezzene sono identificate come segue:

a) se le mezzene sono soltanto marcate, la marcatura deve essere conforme alla parte I, punto 3, lettera c), del presente allegato e deve essere compilato un documento che ne specifica il numero d'identificazione o il numero di macellazione, nonché la data di macellazione;

b) se le mezzene sono anche etichettate, le etichette devono essere conformi all'articolo 6, paragrafi 4, 5 e 6, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione.

Se le mezzene sono sezionate in quarti, il sezionamento viene eseguito conformemente alla parte VII del presente allegato. I quarti vanno raggruppati in modo da permettere che la procedura di accettazione avvenga per carcassa o per mezzena al momento della presa in consegna. Se le mezzene non vengono sezionate in quarti prima del loro trasporto al magazzino d'intervento, esse vanno sezionate al momento dell'arrivo conformemente alla parte VI del presente allegato.

Al punto di accettazione, ogni quarto è identificato per mezzo di un'etichetta conforme all'articolo 6, paragrafi 4, 5 e 6, del regolamento (CE) n. 1249/2008. L'etichetta indica inoltre il peso del quarto e il numero del contratto di aggiudicazione. Le etichette sono attaccate direttamente ai tendini dei garretti anteriori e posteriori o al tendine del collo del quarto anteriore e alla pancia del quarto posteriore, senza ricorrere a gancetti di metallo o in plastica.

La procedura di accettazione comprende una verifica sistematica della presentazione, della classificazione, del peso e dell'etichettatura di ciascun quarto consegnato. Va anche effettuato un controllo della temperatura su uno dei quarti posteriori di ciascuna carcassa. Sono rifiutate, in particolare, le carcasse di peso superiore a quello massimo di cui alla parte I, punto 2, lettera g), del presente allegato.

3. Immediatamente prima del carico alla banchina d'imbarco del macello può essere effettuata un'ispezione preliminare in ordine al peso, alla classificazione, alla presentazione e alla temperatura delle mezzene. Sono rifiutate, in particolare, le carcasse di peso superiore a quello massimo di cui alla parte I, punto 2, lettera g), del presente allegato. I prodotti rifiutati sono marcati in quanto tali e non possono più essere presentati né per l'ispezione preliminare né per l'accettazione.

L'ispezione preliminare viene effettuata su una partita di peso non superiore a 20 tonnellate di mezzene come definito dall'organismo d'intervento. Tuttavia, nei casi in cui l'offerta riguarda dei quarti, l'organismo di intervento può autorizzare una partita di peso superiore a 20 tonnellate di mezzene. Qualora il numero di mezzene rifiutate superi il 20 % del numero totale della partita, viene respinta l'intera partita in conformità del punto 6.

([1]) GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3.

▼B

Prima del loro ulteriore trasporto al magazzino d'intervento, le mezzene vengono sezionate in quarti conformemente alla parte VI del presente allegato. Ogni quarto va sistematicamente pesato e identificato con un'etichetta conforme all'articolo 6, paragrafi 4, 5 e 6, del regolamento (CE) n. 1249/2008. L'etichetta indica inoltre il peso del quarto e il numero del contratto di aggiudicazione. Le etichette sono attaccate direttamente ai tendini dei garretti anteriori e posteriori o al tendine del collo del quarto anteriore e alla pancia del quarto posteriore, senza ricorrere a gancetti di metallo o in plastica.

I quarti di ogni carcassa vanno poi raggruppati in modo da permettere che la procedura di accettazione avvenga per carcassa o per mezzena al momento della presa in consegna.

Ciascuna partita è accompagnata, al punto d'accettazione, da un elenco di controllo contenente tutte le informazioni relative alle mezzene o ai quarti, compreso il numero di mezzene o di quarti presentati e accettati o respinti; tale elenco viene consegnato alla persona addetta all'accettazione.

Il mezzo di trasporto viene sigillato prima della partenza dal macello. Il numero del sigillo è riportato sul certificato sanitario o sull'elenco di controllo.

Durante la procedura di accettazione vengono effettuati controlli relativi alla presentazione, alla classificazione, al peso, all'etichettatura e alla temperatura dei quarti consegnati.

4. L'ispezione preliminare e l'accettazione dei prodotti offerti all'intervento sono espletate da un addetto dell'organismo d'intervento o da un suo mandatario, che abbia la qualifica di classificatore, che non sia coinvolto nelle operazioni di classificazione presso il macello e che sia totalmente indipendente dall'aggiudicatario. L'indipendenza è garantita, in particolare, da una rotazione periodica di tali addetti tra vari magazzini d'intervento.

   Al momento della presa in consegna, il peso totale dei quarti di ciascuna partita viene registrato e conservato dall'organismo d'intervento.

   L'addetto all'accettazione compila un documento contenente tutti i particolari relativi al peso e al numero dei prodotti presentati e accettati o respinti.

5. Per quanto riguarda la presa in consegna delle carni con osso destinate a essere disossate in centri d'intervento non conformi ai requisiti di cui all'articolo 3, paragrafo 5, secondo comma, le prescrizioni in materia di identificazione, consegna e controllo comprendono le seguenti modalità:

   a) al momento della presa in consegna di cui al paragrafo 1, i quarti anteriori e posteriori destinati a essere disossati devono essere identificati mediante il bollo o l'iscrizione, sulla superficie interna ed esterna, delle lettere INT, secondo le stesse modalità previste nella parte I, punto 3, lettera c), del presente allegato per l'indicazione della categoria, del numero di macellazione e dell'ubicazione dei bolli corrispondenti; le lettere INT sono tuttavia impresse sulla parete interna di ogni quarto, all'altezza della terza o quarta costola del quarto anteriore e della settima o ottava costola del quarto posteriore;

   b) il grasso testicolare deve rimanere aderente sino al momento della presa in consegna e rimosso dopo la pesatura;

   c) i prodotti consegnati sono suddivisi in partite conformemente al punto 1 della presente parte.

▼B

Qualora si scoprano carcasse o quarti contrassegnati con lettere INT all'esterno delle zone a essi riservate, lo Stato membro avvia un'indagine, prende le misure adeguate e ne informa la Commissione.

6. Se, sulla base del numero di mezzene o di quarti presentati, il quantitativo di prodotti rifiutati risulta superiore al 20 % della partita presentata, tutti i prodotti della partita vengono respinti e contrassegnati come tali e non possono più essere presentati né per l'ispezione preliminare né per l'accettazione.

PARTE IV

Disossamento

I. **Condizioni generali**

1. Il disossamento può essere effettuato esclusivamente presso laboratori di sezionamento registrati o riconosciuti a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 e dotati di una o più gallerie di congelamento attigue.

Su richiesta di uno Stato membro, la Commissione può concedere una deroga limitata nel tempo alle disposizioni del primo comma. Ai fini di tale decisione, essa tiene conto dell'evoluzione degli impianti e delle apparecchiature, delle esigenze sanitarie e di controllo, nonché dell'obiettivo di una progressiva armonizzazione in questo settore.

2. I tagli senza osso devono possedere i requisiti prescritti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e rispettare il disposto della parte VIII del presente allegato.

3. Il disossamento non può avere inizio prima che siano state completate le operazioni di presa in consegna di ciascuna partita consegnata.

4. Nessun'altra carne può essere presentata nella sala di sezionamento mentre si procede al disossamento, alla rifilatura e all'imballaggio delle carni bovine d'intervento. Contemporaneamente alle carni bovine, carni suine possono tuttavia essere presenti nella sala di sezionamento, a condizione che siano trattate su un'altra catena di lavorazione.

5. Le operazioni di disossamento sono eseguite tra le ore 7 e le ore 18, eccetto il sabato e la domenica o i giorni festivi. Tale orario può essere prolungato di due ore al massimo, purché sia assicurata la presenza delle autorità di controllo.

Se le operazioni di disossamento non possono essere ultimate nel giorno di presa in consegna, i locali di refrigerazione presso i quali i prodotti sono immagazzinati vengono sigillati dall'autorità competente; il sigillo viene tolto dalla medesima autorità al momento della ripresa delle operazioni di disossamento.

II. **Contratti e capitolati d'oneri**

1. Il disossamento è effettuato in forza di contratti il cui contenuto è definito dagli organismi d'intervento conformemente a propri capitolati d'oneri.

2. I capitolati d'oneri degli organismi d'intervento stabiliscono le condizioni cui devono ottemperare i laboratori di sezionamento, indicano gli impianti e le attrezzature necessari e assicurano una preparazione dei tagli conforme alle regole comunitarie.

▼B

Essi precisano segnatamente le condizioni dettagliate di disossamento, specificando le modalità di preparazione, rifilatura, imballaggio, congelamento e conservazione dei tagli, in vista della loro presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento.

III. **Controllo delle operazioni di disossamento**

1. Gli organismi d'intervento provvedono al controllo fisico permanente di tutte le operazioni di disossamento.

L'esecuzione dei controlli può essere delegata a organismi completamente indipendenti dai commercianti, dai macellatori e dagli ammassatori interessati. In tal caso, l'organismo d'intervento incarica i propri addetti di eseguire un'ispezione senza preavviso delle operazioni di disossamento per ciascuna offerta. Nel corso di tale ispezione si procede a un esame a campione degli scatoloni contenenti i tagli, prima e dopo il congelamento, nonché al raffronto dei quantitativi lavorati con quelli prodotti, da un lato, e con le ossa, i pezzi di grasso e gli altri scarti di rifilatura, dall'altro. L'esame riguarda almeno il 5 % degli scatoloni riempiti nella giornata per ciascun taglio e, se il numero degli scatoloni è sufficiente, almeno cinque scatoloni per taglio.

2. Le operazioni di disossamento dei quarti anteriori e di quelli posteriori sono effettuate separatamente. Per ogni operazione giornaliera di disossamento devono essere realizzati:

a) un raffronto tra il numero di tagli e quello di scatoloni riempiti;

b) un prospetto delle rese nel quale figurino separatamente le rese al disossamento dei quarti anteriori e di quelli posteriori.

IV. **Condizioni particolari di disossamento**

1. Durante le operazioni di disossamento, rifilatura e imballaggio precedenti il congelamento, la temperatura interna delle carni non deve mai superare + 7 °C.

Non è autorizzato il trasporto dei tagli prima del loro congelamento rapido, salvo in caso di deroga a norma della sezione I, punto 1, della presente parte.

2. Qualsiasi etichetta o altro corpo estraneo deve essere integralmente asportato immediatamente prima del disossamento.

3. Tutte le ossa, i tendini, le cartilagini, i legamenti dorsali (ligamentum nuchae) e i tessuti connettivi grossolani devono essere asportati con cura. La rifilatura dei tagli deve limitarsi all'asporto dei pezzi di grasso, cartilagine, tendini, grossi nervi e altre specifiche parti da scartare. Tutti i tessuti manifestamente nervosi e linfatici vanno asportati.

4. I vasi sanguigni, i grumi di sangue e le superfici sporche devono essere accuratamente asportati, limitando quanto più possibile la rifilatura.

▼B

V. **Confezionamento dei tagli**

1. I tagli sono imballati subito dopo il disossamento provvedendo affinché nessuna parte delle carni entri in contatto diretto con lo scatolone, in conformità delle prescrizioni della parte VIII del presente allegato.

2. Il polietilene utilizzato per rivestire gli scatoloni e quello sotto forma di pellicola o sacchetti destinati all'imballaggio dei tagli deve avere uno spessore di almeno 0,05 mm ed essere di qualità idonea all'imballaggio dei prodotti alimentari.

3. Gli scatoloni, i pallet e le casse utilizzati devono essere conformi alle prescrizioni della parte IX del presente allegato.

VI. **Magazzinaggio dei tagli**

Gli organismi d'intervento verificano che tutte le carni disossate acquistate siano immagazzinate separatamente e siano facilmente identificabili per gara, per taglio e per mese di magazzinaggio.

I tagli ottenuti sono immagazzinati in magazzini frigoriferi situati sul territorio dello Stato membro da cui dipende l'organismo d'intervento.

VII. **Spese di disossamento**

I contratti di cui alla sezione II della presente parte e il relativo corrispettivo riguardano le operazioni e le spese risultanti dall'applicazione del presente regolamento, in particolare:

a) le eventuali spese di trasporto al laboratorio di sezionamento del prodotto non disossato dopo la sua accettazione;

b) le operazioni di disossamento, rifilatura, imballaggio e congelamento rapido;

c) il magazzinaggio dei tagli congelati, il loro caricamento e trasporto, nonché la loro presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento presso i magazzini frigoriferi da esso designati;

d) il costo dei materiali, in particolare per l'imballaggio;

e) il valore delle ossa, del grasso e degli altri scarti di rifilatura eventualmente lasciati dagli organismi d'intervento ai laboratori di sezionamento.

VIII. **Termini**

Le operazioni di disossamento, rifilatura e imballaggio devono essere terminate entro i dieci giorni di calendario successivi alla macellazione. Tuttavia, gli Stati membri possono fissare scadenze più brevi.

Il congelamento rapido deve aver luogo subito dopo l'imballaggio e iniziare in ogni caso il giorno dell'imballaggio stesso; il volume delle carni disossate non può essere superiore alla capacità delle gallerie di congelamento.

La temperatura di congelamento delle carni disossate deve consentire di ottenere una temperatura al centro della massa uguale o inferiore a - 7 °C entro un termine massimo di 36 ore.

▼B

IX. **Prodotti rifiutati**

1. Qualora i controlli previsti alla sezione III, punto 1, della presente parte rivelino l'inosservanza da parte dell'impresa di disossamento del disposto dei punti da 1 a 8 della presente parte per un taglio specifico, essi vengono estesi a un ulteriore 5 % degli scatoloni riempiti nella giornata in questione. Qualora emergano altre inadempienze, vengono controllati altri campioni nella misura del 5 % del numero totale di scatoloni del taglio in questione. Se, nel corso del quarto controllo del 5 % degli scatoloni, il 50 % almeno degli scatoloni non risulta conforme agli articoli citati, viene controllata l'intera produzione giornaliera del taglio in questione. Se il 20 % almeno degli scatoloni di un taglio specifico risulta non conforme alle medesime disposizioni, non è necessario procedere all'esame dell'intera produzione giornaliera.

2. Se, sulla base del punto 1, la percentuale degli scatoloni non conformi di un taglio specifico è inferiore al 20 %, viene respinto l'intero contenuto degli scatoloni stessi e il corrispettivo non è dovuto. L'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento, per i tagli respinti, un importo pari al prezzo indicato nella parte X del presente allegato.

   Se la percentuale degli scatoloni non conformi di un taglio specifico è pari o superiore al 20 %, l'organismo d'intervento respinge l'intera produzione giornaliera del taglio specifico e il corrispettivo non è dovuto. L'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento, per i tagli respinti, un importo pari al prezzo indicato nella parte X del presente allegato.

   Se la percentuale degli scatoloni non conformi di vari tagli della produzione giornaliera è pari o superiore al 20 %, l'organismo d'intervento respinge l'intera produzione giornaliera e il corrispettivo non è dovuto. L'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento un importo pari al prezzo che quest'ultimo deve corrispondere all'aggiudicatario in virtù dell'articolo 19, paragrafo 2, e degli articoli 27, 37 e 39 per i prodotti con osso originariamente acquistati all'intervento e che dopo il disossamento sono stati respinti, maggiorato del 20 %.

   L'applicazione del terzo comma esclude l'applicazione del primo e del secondo comma.

3. In deroga ai punti 1 e 2, se l'impresa di disossamento, per negligenza grave o frode, non ottempera alle sezioni I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII e IX della presente parte:

   a) l'organismo d'intervento respinge tutti i prodotti ottenuti durante la giornata dopo il disossamento e per i quali è stata constatata l'inosservanza delle disposizioni di cui sopra e il corrispettivo non è dovuto;

   b) l'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento un importo pari al prezzo che quest'ultimo deve corrispondere all'aggiudicatario in virtù dell'articolo 19, paragrafo 2, e degli articoli 27, 37 e 39 per i prodotti con osso originariamente acquistati all'intervento e che dopo il disossamento sono stati respinti conformemente alla lettera a), maggiorato del 20 %.

▼B

PARTE V

Classificazione dei prodotti

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

▼B

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

▼M5

HRVATSKA

Trupovi, polovice:

— Kategorija A, klasa U2

— Kategorija A, klasa U3

— Kategorija A, klasa R2

— Kategorija A, klasa R3

▼B

ITALIA

Carcasse e mezzene:

— Categoria A, classe U2

— Categoria A, classe U3

— Categoria A, classe R2

— Categoria A, classe R3

▼B

ΚΥΠΡΟΣ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

— Κατηγορία Α, κλση 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

▼B

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

▼B

PARTE VI

Disposizioni applicabili alle carcasse, alle mezzene e ai quarti

1. Carcasse e mezzene, fresche o refrigerate (codice NC 0201) ottenute da animali macellati da sei giorni al massimo e da due giorni al minimo.

2. Ai fini del presente regolamento valgono le seguenti definizioni:

a) carcassa: il corpo intero dell'animale macellato e sospeso al gancio del macello mediante il tendine del garretto, quale si presenta dopo le operazioni di dissanguamento, eviscerazione e scuoiatura:

— senza la testa e le zampe; la testa è separata dalla carcassa al livello dell'articolazione occipito-atlandoide, le zampe sono sezionate al livello delle articolazioni carpometacarpali o tarsometatarsiche,

— senza gli organi contenuti nelle cavità toracica e addominale, senza i rognoni, il grasso di rognone e il grasso di bacino,

— senza gli organi sessuali e i relativi muscoli,

— senza diaframma e muscoli del diaframma,

— senza coda e senza la prima vertebra coccigea,

— senza midollo spinale,

— senza grasso testicolare e senza il grasso adiacente della pancia,

— senza la frangia esterna della parte superiore della membrana della pancia (falda addominale),

— senza corona del controgirello,

— senza solco iugulare (vena grassa); il collo dev'essere tagliato conformemente alle prescrizioni veterinarie, senza eliminare il relativo muscolo,

— il grasso della punta di petto non deve avere spessore superiore a 1 cm;

b) mezzena: il prodotto ottenuto mediante divisione della carcassa di cui alla lettera a) secondo un piano simmetrico che passa nel mezzo di ogni vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale attraverso il centro dello sterno e della sinfisi ischio-pubica. Nel corso delle operazioni di trasformazione della carcassa, le vertebre dorsali e lombari non devono essere spostate in modo rilevante; i relativi muscoli e tendini non devono essere gravemente intaccati quando si usano sega e coltelli;

c) quarti anteriori:

— taglio della carcassa dopo prosciugamento,

— taglio dritto a 5 costole;

▼B

d) quarti posteriori:

— taglio della carcassa dopo prosciugamento,

— taglio dritto a 8 costole.

3. I prodotti di cui ai punti 1 e 2 devono essere ottenuti da carcasse ben dissanguate, correttamente scuoiate e che non presentino emotorace, né ecchimosi, né ematomi, né, in misura rilevante, raschiamenti o eliminazione dei grassi superficiali. La pleura deve restare intatta, salvo per facilitare la sospensione a un gancio del quarto anteriore. Le carcasse non devono essere esposte a nessuna fonte di contaminazione, in particolare materie fecali o macchie di sangue di notevoli dimensioni.

4. I prodotti di cui al punto 2, lettere c) e d), devono essere ottenuti da carcasse o mezzene che rispondano alle condizioni di cui al punto 2, lettere a) e b).

5. I prodotti di cui ai punti 1 e 2 devono essere refrigerati subito dopo la macellazione per almeno 48 ore in modo da presentare, al termine del periodo di refrigerazione, una temperatura interna non superiore a + 7 °C. Tale temperatura deve restare costante fino al momento della presa in consegna.

PARTE VII

Coefficienti di cui all'articolo 21, paragrafo 3

Formula A

Coefficiente n = (a/b)

dove:

a = media dei prezzi medi di mercato rilevati nello Stato membro o nella regione di Stato membro in questione nelle due o tre settimane che seguono quella in cui è stata decisa l'aggiudicazione;

b = prezzo medio di mercato rilevato nello Stato membro o nella regione di Stato membro in questione, di cui all'articolo 21, paragrafo 1, applicabile per l'aggiudicazione di cui trattasi.

Formula B

Coefficiente n' = (a'/b')

dove:

a' = media dei prezzi d'acquisto pagati dall'offerente per gli animali della stessa qualità e della stessa categoria di quelli considerati per il calcolo del prezzo medio di mercato durante le due o tre settimane che seguono quella in cui è stata decisa l'aggiudicazione;

b' = media dei prezzi d'acquisto pagati dall'offerente per gli animali considerati per il calcolo del prezzo medio di mercato durante le due settimane in riferimento alle quali è stato determinato il prezzo medio di mercato applicabile per l'aggiudicazione in questione.

▼B

PARTE VIII

Disciplinare per il disossamento delle carni d'intervento

1. TAGLI DEL QUARTO POSTERIORE

1.1. **Descrizione dei tagli**

1.1.1. *Garretto posteriore d'intervento (codice INT 11)*

Taglio e disossamento: rimuovere con un'incisione nella grassella separando dalla fesa e dal girello lungo la giuntura naturale; lasciare il campanello attaccato al garretto; rimuovere le ossa della coscia (tibia e tarso).

Rifilatura: rifilare i tendini fino al limite della carne.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

1.1.2. *Noce d'intervento (codice INT 12)*

Taglio e disossamento: separare dalla fesa con un'incisione verticale lungo la linea del femore e continuare l'incisione dal girello seguendo la giuntura naturale. La parte superiore deve rimanere congiunta.

Rifilatura: rimuovere la rotula, la capsula e il tendine. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

1.1.3. *Fesa interna d'intervento (codice INT 13)*

Taglio e disossamento: separare dal girello e dalla coscia mediante un'incisione lungo la giuntura naturale e staccare dal femore; togliere l'osso dell'anca.

Rifilatura: rimuovere l'estremità del pene, la cartilagine e la ghiandola scrotale (superficiale inguinale). Togliere la cartilagine e i tessuti connettivi dell'osso pelvico. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

1.1.4. *Girello d'intervento (codice INT 14)*

Taglio e disossamento: separare dalla fesa interna e dalla coscia con un'incisione lungo la linea di giuntura naturale; rimuovere il femore.

Rifilatura: togliere la spessa cartilagine adiacente alla giuntura dell'osso. Togliere il linfonodo popliteo e il grasso adiacente. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

▼B

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

1.1.5. *Filetto d'intervento (codice INT 15)*

Taglio: il filetto va rimosso per intero liberandone la testa a partire dall'iliaco e separando il filetto adiacente alle vertebre, staccando in tal modo il filetto dal carré.

Rifilatura: togliere la ghiandola e sgrassare. Non intaccare la pelle della fesa e i muscoli che devono rimanere perfettamente aderenti. Il sezionamento, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati con la massima cura.

Involucro e imballaggio: i filetti devono essere imballati con cura nel senso della lunghezza, alternandone la testa con l'estremità allungata; essi vanno sistemati con la parte esterna rivolta verso l'alto e non devono essere piegati.

Questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

1.1.6. *Scamone d'intervento (codice INT 16)*

Taglio e disossamento: questo taglio va separato dal «girello/noce» mediante incisione a partire da un punto a circa 5 cm dalla quinta vertebra sacrale fino a circa 5 cm dalla parete anteriore dell'osso dell'anca, prestando attenzione a non incidere la coscia.

Incidere a partire dal carré tra l'ultima vertebra lombare e la prima vertebra sacrale liberando il bordo anteriore dell'osso pelvico. Togliere le ossa e la cartilagine.

Rifilatura: rimuovere la tasca di grasso sulla superficie interna sotto il muscolo lunghissimo del dorso. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. Il sezionamento, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati con la massima cura.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

1.1.7. *Roastbeef d'intervento (codice INT 17)*

Taglio e disossamento: separare il pezzo con un'incisione a partire dallo scamone tra l'ultima vertebra lombare e la prima sacrale; rimuovere all'altezza della quinta costola anteriore con un'incisione tra l'undicesima e la decima costola; togliere la spina dorsale; le costole e le ossa vanno asportate pezzo per pezzo.

Rifilatura: togliere qualsiasi residuo di cartilagine rimasto dopo il disossamento. Il tendine deve essere tolto. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. Il sezionamento, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati con la massima cura.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

▼B

1.1.8. *Pancia d'intervento (codice INT 18)*

Taglio e disossamento: l'intera pancia deve essere rimossa a partire dall'ottava costola del quarto posteriore già separato con un'incisione a partire dal punto in cui la pancia è stata staccata e seguendo la giuntura naturale verso la superficie del muscolo posteriore scendendo fino a un punto perpendicolare al centro dell'ultima vertebra lombare.

Continuare l'incisione verticalmente lungo il filetto, dalla tredicesima fino alla sesta costola inclusa seguendo una linea parallela alla colonna vertebrale di modo che il taglio si arresti a non più di 5 cm dall'estremità laterale del muscolo lunghissimo del dorso.

Togliere tutte le ossa e la cartilagine pezzo per pezzo. La pancia deve rimanere intera.

Rifilatura: rimuovere il tessuto connettivo che copre il diaframma lasciandolo intatto. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 30 %.

Involucro e imballaggio: l'intera pancia deve essere piegata una sola volta per l'imballaggio. Non deve essere tagliata o arrotolata. Nell'imballaggio la parte interna della pancia e il diaframma devono essere chiaramente visibili. Prima dell'imballaggio ogni scatola deve essere rivestita con polietilene per poter avvolgere completamente il/i taglio/i.

1.1.9. *Controfiletto d'intervento (5 ossa) (codice INT 19)*

Taglio e disossamento: questo taglio va separato dal roastbeef con un'incisione netta tra l'undicesima e la decima costola, sesta e decima costola incluse. Togliere i muscoli intercostali e la pleura pezzo per pezzo, con le costole. Rimuovere la spina dorsale e la cartilagine, compresa l'estremità della scapola.

Rifilatura: togliere la spina dorsale. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. La parte superiore deve rimanere congiunta.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

2. TAGLI DEL QUARTO ANTERIORE

2.1. **Descrizione dei tagli**

2.1.1. *Garretto anteriore d'intervento (codice INT 21)*

Taglio e disossamento: rimuovere con un'incisione intorno all'articolazione separando il garretto (radio) e l'omero. Rimuovere il garretto.

Rifilatura: rifilare i tendini fino al limite della carne.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

I muscoli anteriori non vanno imballati con le cosce.

▼B

2.1.2. *Spalla d'intervento (codice INT 22)*

Taglio e disossamento: separare la spalla dal quarto anteriore mediante un'incisione che segue la giuntura naturale intorno al bordo della spalla e la cartilagine all'estremità della scapola continuando intorno alla giuntura di modo che la spalla venga estratta dalla sua sede naturale. Togliere la scapola. Il muscolo sotto la scapola deve essere rovesciato (ma rimanere attaccato) in modo da poter rimuovere facilmente l'osso. Rimuovere l'omero.

Rifilatura: togliere le cartilagini, le capsule e i tendini. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 10 %.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

2.1.3. *Petto d'intervento (codice INT 23)*

Taglio e disossamento: separare dal quarto anteriore mediante un'incisione perpendicolare al centro della prima costola; togliere i muscoli intercostali e la pleura avvolgendoli in un involucro sottile con le costole, lo sterno e la cartilagine; il «deckel» deve rimanere attaccato al petto; il grasso superficiale sottostante dev'essere tolto, come pure il grasso sotto lo sterno.

Rifilatura: Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 30 %.

Involucro e imballaggio: ogni taglio deve essere avvolto individualmente in polietilene e imballato in uno scatolone già rivestito con polietilene per poter avvolgere completamente i tagli.

2.1.4. *Quarto anteriore d'intervento (codice INT 24)*

Taglio e disossamento: dopo aver rimosso il petto, la spalla e il garretto, il taglio rimanente sarà classificato come quarto anteriore.

Rimuovere le costole pezzo per pezzo. Le ossa del collo devono essere tolte individualmente.

I muscoli («longus colli») devono essere lasciati attaccati a questo taglio.

Rifilatura: rimuovere tendini, capsule e cartilagine. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 10 %.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in polietilene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con polietilene.

3. IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO DI CERTI TAGLI SINGOLI

Gli Stati membri possono decidere di consentire l'imballaggio sottovuoto, invece dell'avvolgimento del singolo taglio come previsto al punto 1 per i tagli dei codici INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 19.

▼B

PARTE IX

Disposizioni applicabili agli scatoloni, ai pallet e alle casse

I. **Scatoloni**

1. Gli scatoloni devono corrispondere alle norme e al peso commerciali ed essere sufficientemente solidi da poter essere impilati su pallet.

2. Gli scatoloni utilizzati non devono recare il nome dello stabilimento di macellazione o di sezionamento da cui provengono i prodotti.

3. Ogni scatolone deve venir pesato singolarmente dopo essere stato riempito; non sono autorizzati gli scatoloni riempiti fino a un peso prestabilito.

4. Il peso netto dei tagli di carni per cartone non deve superare i 30 kg.

5. Possono essere messi nello stesso scatolone solo tagli identificati con il nome per esteso o con il codice comunitario e ottenuti dalla stessa categoria di animali; gli scatoloni non possono in nessun caso contenere pezzi di grasso o altri scarti di rifilatura.

▼M1

6. Ogni scatolone deve essere sigillato:

   a) mediante la marchiatura di identificazione apposta conformemente al disposto dell'allegato II, sezione I, del regolamento (CE) n. 853/2004; e

   b) su ciascuna delle due estremità laterali mediante un'etichetta dell'organismo d'intervento comportante un numero di serie applicato su entrambe le estremità dello scatolone in modo tale che detta etichetta venga lacerata all'apertura dello scatolone.

▼B

7. Le etichette dell'organismo d'intervento devono indicare il numero del contratto di aggiudicazione, il tipo e il numero di tagli, il peso netto e la data di imballaggio; non devono avere dimensioni inferiori a 20 cm × 20 cm. Le etichette dell'ispezione veterinaria devono recare il numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.

8. I numeri di serie delle etichette di cui al punto 6 devono essere registrati con riferimento a ciascun contratto; deve essere possibile raffrontare il numero di scatoloni utilizzati e il numero di etichette rilasciate.

9. Gli scatoloni devono essere chiusi con quattro giri di reggetta, due nel senso della lunghezza e due in quello della larghezza; la reggetta deve risultare posizionata a circa 10 cm da ciascuno spigolo.

10. Quando le etichette vengono lacerate a seguito di controlli, esse sono sostituite con etichette (due per scatolone) recanti un numero di serie progressivo rilasciate dall'organismo d'intervento alle autorità competenti.

▼B

II. **Pallet e casse**

1. Gli scatoloni sono immagazzinati su pallet separati per gara o per mese e per taglio. I pallet sono identificati con un'etichetta in cui figura il numero della gara, il tipo di taglio, il peso netto del prodotto e la tara nonché il numero di scatoloni per taglio.

2. L'ubicazione dei pallet e delle casse è indicata in un piano di magazzinaggio.

PARTE X

Singoli prezzi dei tagli rifiutati all'intervento ai sensi della parte IV, sezione IX, punto 2, primo e secondo comma, del presente allegato

(EUR/t)

Filetto d'intervento	22 000
Roastbeef d'intervento	14 000
Fesa d'intervento Scamone d'intervento	10 000
Girello d'intervento Noce d'intervento Controfiletto d'intervento (cinque costole)	8 000
Spalla d'intervento Quarto anteriore d'intervento	6 000
Petto di manzo d'intervento Garretto posteriore d'intervento Garretto anteriore d'intervento	5 000
Pancia d'intervento	4 000

PARTE XI

Controlli sui prodotti

1. Gli organismi d'intervento accertano che l'immagazzinamento e la conservazione delle carni di cui al presente regolamento siano eseguiti in modo da renderle facilmente accessibili e conformi alla parte IV, sezione VI, primo comma, del presente allegato.

2. La temperatura di magazzinaggio deve essere pari o inferiore a - 17 °C.

3. Gli Stati membri adottano i provvedimenti necessari a garantire la buona conservazione quantitativa e qualitativa dei prodotti immagazzinati e provvedono all'immediata sostituzione degli imballaggi danneggiati. Essi coprono i relativi rischi mediante un'assicurazione sotto forma di obbligo contrattuale a carico degli ammassatori oppure di un'assicurazione globale della responsabilità dell'organismo d'intervento. Gli Stati membri possono anche fungere da assicuratori.

4. Nel corso del periodo di magazzinaggio, l'autorità competente procede a regolari controlli su quantitativi rilevanti dei prodotti immagazzinati a seguito delle gare aggiudicate durante il mese.

   I prodotti che, a seguito di tali controlli, non risultano conformi alle prescrizioni del presente regolamento sono rifiutati e contrassegnati come tali. Se necessario e salvo eventuali sanzioni, l'autorità competente procede al recupero dei pagamenti presso gli interessati responsabili.

   Gli addetti ai controlli non possono ricevere istruzioni dal servizio che ha acquistato le carni.

5. L'autorità competente adotta i necessari provvedimenti in materia di tracciabilità e di magazzinaggio per consentire che l'uscita dal magazzino e il successivo smercio dei prodotti immagazzinati siano effettuati con la massima efficienza, tenendo conto in particolare di eventuali esigenze relative alla situazione veterinaria degli animali in questione.

▼B

ALLEGATO IV

BURRO

PARTE I

Criteri di ammissibilità per il burro

▼C1

1. L'organismo d'intervento acquista soltanto burro rispondente ai requisiti di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 1234/2007 e ai punti da 3 a 7 della presente parte e all'articolo 28, paragrafo 1, del presente regolamento.

▼B

2. I criteri di riconoscimento delle imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono elencati nella parte III del presente allegato.

3. L'organismo d'intervento controlla la qualità del burro secondo i metodi di analisi di cui alla parte IV del presente allegato, su campioni prelevati secondo le modalità esposte nella parte V del presente allegato. Gli Stati membri possono tuttavia, previo accordo scritto della Commissione, istituire un sistema di autocontrollo, sotto la loro sorveglianza, per determinati requisiti di qualità e per determinate imprese riconosciute.

4. I livelli di radioattività del burro non devono superare gli eventuali livelli massimi consentiti dalla normativa comunitaria.

   Il controllo del livello di contaminazione radioattiva del burro si effettua solo se la situazione lo esige e per il periodo necessario.

5. Il burro deve essere stato fabbricato nei 31 giorni precedenti il giorno in cui l'organismo competente ha ricevuto l'offerta di vendita a prezzo fisso o, in caso di gara, nei 31 giorni precedenti la scadenza del sottoperiodo di presentazione delle offerte.

6. L'acquisto del burro offerto all'intervento in uno Stato membro diverso dallo Stato membro di produzione è subordinato alla presentazione di un certificato rilasciato dall'organismo competente dello Stato membro di produzione.

   Il certificato è presentato all'organismo competente dello Stato membro acquirente nel termine massimo di 35 giorni dalla data di ricevimento dell'offerta o dalla data di chiusura della gara e contiene le indicazioni di cui all'articolo 28, paragrafo 1, lettere a), b) e d), del presente regolamento, nonché la conferma che si tratta di burro prodotto da un'impresa riconosciuta nella Comunità, direttamente ed esclusivamente da crema pastorizzata ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

▼C1

7. Se lo Stato membro di produzione ha eseguito i controlli di cui al punto 3 della presente parte, il certificato reca anche i risultati di tali controlli, nonché la conferma che si tratta di burro conforme ai requisiti di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 1234/2007. In tal caso l'imballaggio di cui all'articolo 28, paragrafo 1, del presente regolamento è sigillato con un'etichetta numerata rilasciata dall'organismo competente dello Stato membro di produzione. Il certificato indica il numero dell'etichetta.

▼B

PARTE II

Presa in consegna e controlli all'entrata del burro

1. Il burro è sottoposto a un periodo probativo di magazzinaggio. Detto periodo è fissato a 30 giorni a decorrere dal giorno della presa in consegna.

▼B

2. L'organismo d'intervento accerta che l'immagazzinamento e la conservazione del burro siano eseguiti su pallet in modo da costituire partite facilmente identificabili e agevolmente accessibili.

PARTE III

Criteri di riconoscimento delle imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 (parte comune per il burro e il latte scremato in polvere)

1. Le imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 possono ottenere il riconoscimento solo se:

a) sono riconosciute a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 e dispongono degli idonei impianti tecnici;

b) si impegnano a tenere registri aggiornati secondo le modalità determinate dall'organismo competente di ciascuno Stato membro, nei quali figurano il fornitore e l'origine delle materie prime, per il burro i quantitativi fabbricati e per il latte in polvere i quantitativi di latte scremato in polvere, latticello e siero di latte ottenuti, nonché l'imballaggio, l'identificazione e la data di uscita di ogni partita di produzione destinata all'intervento pubblico;

c) accettano di sottoporre a un controllo ufficiale specifico il burro e il latte scremato in polvere destinati a essere offerti all'intervento;

d) si impegnano a comunicare all'organismo competente, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi, l'intenzione di fabbricare burro e latte scremato in polvere per l'intervento pubblico; lo Stato membro può tuttavia fissare un termine più breve.

2. Per garantire il rispetto del presente regolamento, l'organismo competente esegue controlli in loco senza preavviso, basandosi sul programma di fabbricazione del burro e del latte scremato in polvere d'intervento delle imprese interessate.

I controlli sono almeno i seguenti:

a) un controllo ogni 28 giorni di fabbricazione di burro destinato all'intervento e almeno un controllo all'anno, per esaminare i registri di cui al punto 1, lettera b);

b) un controllo all'anno per verificare il rispetto delle altre condizioni richieste per il riconoscimento, di cui al punto 1.

3. Il riconoscimento è revocato qualora non siano più soddisfatti i prerequisiti di cui al punto 1, lettera a). Su domanda dell'impresa interessata, il riconoscimento può essere nuovamente concesso in esito a un controllo approfondito, non prima che siano trascorsi almeno sei mesi.

Salvo forza maggiore, qualora un'impresa risulti inadempiente a uno degli impegni di cui al punto 1, lettere b), c) e d), il riconoscimento è sospeso per un periodo da uno a dodici mesi, a seconda della gravità dell'irregolarità.

▼B

La sospensione non si applica qualora lo Stato membro accerti che l'irregolarità non è stata commessa deliberatamente o per negligenza grave e che la sua gravità è minima in termini di efficacia dei controlli di cui al punto 2.

4. I controlli eseguiti a norma dei punti 2 e 3 sono oggetto di una relazione nella quale si precisano:

a) la data del controllo;

b) la durata del controllo;

c) le operazioni effettuate.

La relazione è firmata dall'ispettore responsabile.

PARTE IV

Requisiti di composizione, caratteristiche di qualità e metodi di analisi

Il burro è un'emulsione solida, sostanzialmente del tipo «acqua in olio», che presenta le seguenti caratteristiche di composizione e di qualità:

Parametri	Tenore e caratteristiche di qualità
Grasso	82 % min
Acqua	Massimo 16 %
Materie secche non grasse	Massimo 2 %
Acidi grassi liberi	Massimo 1,2 mmol/100 g di materie grasse
Indice di perossido	Massimo 0,3 mequiv di ossigeno/ 1 000 g di materie grasse
Coliformi	Non rilevabili in 1 g
Grassi diversi da quelli del latte	Non rilevabili mediante analisi dei trigliceridi
Caratteristiche organolettiche	Almeno 4 punti su 5 per quanto riguarda l'aspetto, il gusto e la consistenza
Dispersione idrica	Almeno 4 punti

▼C1

I metodi di riferimento da applicare sono quelli fissati dal regolamento (CE) n. 273/2008 (GU L 88 del 29.3.2008, pag. 1).

▼B

PARTE V

Campionamento per l'analisi chimica e microbiologica e per la valutazione organolettica

1. **Analisi chimica e microbiologica**

Quantità di burro (kg)	Numero minimo di campioni da prelevare (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3

▼B

Quantità di burro (kg)	Numero minimo di campioni da prelevare (> 100 g)
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 ogni 25 000 kg o frazione di tale quantitativo

Il campionamento per l'analisi microbiologica deve essere eseguito in condizioni asettiche.

Possono essere combinati fino a cinque campioni da 100 g in modo da ottenere un unico campione che viene analizzato dopo accurata miscelazione.

I campioni devono essere prelevati casualmente, da punti differenti del quantitativo offerto, prima o al momento dell'entrata nel magazzino frigorifero designato dall'organismo competente.

Preparazione del campione composito di burro (analisi chimica):

a) utilizzando un campionatore per burro pulito e asciutto o uno strumento simile adatto, estrarre una carota di burro da almeno 30 g e introdurla in un portacampioni. Il campione composito può poi essere sigillato e inviato al laboratorio per l'analisi;

b) al laboratorio, il campione composito è riscaldato a 30 ºC nel contenitore originario non aperto e viene frequentemente scosso fino a ottenimento di un'emulsione fluida omogenea, esente da particelle non rammollite. Il contenitore va riempito in misura compresa tra metà e due terzi della capienza.

Per ciascun produttore che offre burro all'intervento, analizzare due campioni all'anno per determinare i grassi estranei.

2. **Valutazione organolettica**

Quantità di burro (kg)	Numero minimo di campioni da prelevare
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 ogni 25 000 kg o frazione di tale quantitativo

I campioni devono essere prelevati casualmente, da punti differenti della quantità offerta, tra il trentesimo e il quarantacinquesimo giorno successivo alla presa in consegna condizionata del burro e classificati.

▼C1

Ciascun campione deve essere valutato singolarmente in conformità all'allegato IV del regolamento (CE) n. 273/2008. Non sono ammesse ripetizioni del campionamento e della valutazione.

▼B

3. **Linee guida da seguire per i campioni non idonei**

a) Analisi chimica e microbiologica:

— nell'analisi di campioni singoli, sono tollerati un campione con un solo difetto ogni 5-10 campioni o due campioni con un solo difetto ciascuno ogni 11-15 campioni. Nel caso di un campione non idoneo, prelevare due nuovi campioni su ciascun lato del campione non idoneo e controllare il parametro fuori norma. Se nessuno dei due campioni è conforme alla specifica, la quantità di burro compresa tra i due campioni originali su ciascun lato del campione non idoneo deve essere respinta ed eliminata dalla quantità offerta.

Quantità da respingere nel caso di inidoneità del nuovo campione:



— nell'analisi di campioni compositi, se un campione composito è fuori norma per un parametro, la quantità rappresentata da tale campione composito è respinta ed eliminata dalla quantità offerta. La quantità rappresentata da un campione composito può essere determinata mediante suddivisione della quantità offerta, prima di sottoporre ogni singola parte separatamente a un campionamento casuale.

b) Valutazione organolettica:

— se un campione non supera la valutazione organolettica, la quantità di burro compresa tra due campioni adiacenti su ciascun lato del campione fuori norma è respinta ed eliminata dalla quantità offerta;

c) in caso di inidoneità chimica o microbiologica e di inidoneità organolettica, l'intera quantità è respinta.

▼B

ALLEGATO V

LATTE SCREMATO IN POLVERE

PARTE I

Criteri di ammissibilità per il latte scremato in polvere

▼C1

1. L'organismo d'intervento acquista soltanto latte scremato in polvere conforme all'articolo 10, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 e ai punti da 3 a 6 della presente parte e all'articolo 28, paragrafo 2, del presente regolamento.

▼B

2. I criteri di riconoscimento delle imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettera e), del regolamento (CE) n. 1234/2007 sono elencati nella parte III dell'allegato IV.

3. L'organismo d'intervento controlla la qualità del latte scremato in polvere secondo i metodi di analisi di cui alla parte IV del presente allegato, su campioni prelevati secondo le modalità esposte nella parte VI del presente allegato. Detti controlli sono intesi ad accertare che il latte scremato in polvere non contenga altri prodotti, all'infuori delle materie prime autorizzate per la correzione del tenore proteico di cui all'allegato I, punto 4, lettera b), della direttiva 2001/114/CE del Consiglio ([1]), in particolare latticello e siero di latte ai sensi della parte IV del presente allegato.

   La correzione del tenore proteico avviene, se del caso, in fase liquida. Le materie prime utilizzate per la correzione del tenore proteico sono di origine comunitaria.

   Tuttavia gli Stati membri possono, previo consenso della Commissione, istituire un sistema di autocontrollo, sotto la loro sorveglianza, per determinati requisiti di qualità e per determinate imprese riconosciute.

4. I livelli di radioattività del latte scremato in polvere non devono superare gli eventuali livelli massimi consentiti dalla normativa comunitaria. Il controllo del livello di contaminazione radioattiva del prodotto si effettua solo se la situazione lo esige e per il periodo necessario.

5. Il latte scremato in polvere deve essere stato fabbricato nei 31 giorni precedenti il giorno in cui l'organismo d'intervento ha ricevuto l'offerta di vendita a prezzo fisso o, in caso di gara, nei 31 giorni precedenti la scadenza del sottoperiodo di presentazione delle offerte. Se immagazzinato in sili contenenti la produzione di più di una giornata, il latte scremato in polvere deve essere stato fabbricato nel corso delle tre settimane precedenti la settimana di ricevimento dell'offerta di vendita a prezzo fisso o, in caso di gara, nel corso delle quattro settimane precedenti la scadenza del sottoperiodo di presentazione delle offerte.

6. L'acquisto del latte scremato in polvere offerto all'intervento in uno Stato membro diverso dallo Stato membro di produzione è subordinato alla presentazione, nel termine massimo di 35 giorni dalla data di ricevimento dell'offerta o dalla data di chiusura della gara, di un certificato rilasciato dall'organismo competente dello Stato membro di produzione.

   Il certificato reca le indicazioni di cui all'articolo 28, paragrafo 2, lettere a), b) e c), nonché la conferma che si tratta di latte scremato in polvere prodotto da un'impresa riconosciuta della Comunità a partire da latte e che la correzione del tenore proteico è avvenuta, se del caso, in fase liquida, come disposto all'articolo 10, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

([1]) GU L 15 del 17.2.2002, pag. 19.

▼B

►C1 Se lo Stato membro di produzione ha eseguito i controlli di cui al punto 3 della presente parte, il certificato reca anche i risultati di tali controlli, nonché la conferma che si tratta di latte scremato in polvere ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 1, lettera f), del regolamento (CE) n. 1234/2007. ◄ In tal caso i sacchi di cui all'articolo 28 vengono sigillati con un'etichetta numerata rilasciata dall'organismo d'intervento dello Stato membro di produzione. Il numero è riportato nel certificato di cui al primo comma del presente punto.

PARTE II

Presa in consegna e controlli all'entrata del latte scremato in polvere

L'organismo d'intervento accerta che l'immagazzinamento e la conservazione del latte scremato in polvere siano eseguiti su pallet in modo da costituire partite facilmente identificabili e agevolmente accessibili.

PARTE III

Criteri di riconoscimento delle imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007

Si applica la parte III dell'allegato IV del presente regolamento.

PARTE IV

Requisiti di composizione, caratteristiche di qualità e metodi di analisi

Parametri	Tenore e caratteristiche di qualità
Tenore di sostanza proteica	Minimo 34,0 % sull'estratto secco non grasso
Tenore di materia grassa	Massimo 1,00 %
Tenore di acqua	Massimo 3,5 %
Acidità titolabile in ml di soluzione di idrossido di sodio normaldecimo	Massimo 19,5 ml
Tenore di lattati	Massimo 150 mg/100 g
Additivi	Nulla
Prova di fosfatasi	Negativa, cioè un'attività fosfatasica uguale o inferiore a 350 mU per litro di latte ricostituito
Indice di solubilità	Massimo 0,5 ml (24 ºC)
Tenore di particelle combuste	Massimo 15,0 mg, cioè almeno disco B
Tenore di microrganismi	Massimo 40 000 per grammo
Ricerca di coliformi	Negativa in 0,1 g
Ricerca di latticello ([1])	Negativa ([2])

▼B

Parametri	Tenore e caratteristiche di qualità
Ricerca di siero di latte presamico ([3])	Nulla
Ricerca di siero di latte acido ([4])	Nulla
Gusto e odore	Netti
Aspetto	Colore bianco o leggermente paglierino, assenza di impurità e di particelle colorate
Antibiotici	Negativa ([5])

([1]) Per «latticello» si intende il sottoprodotto della fabbricazione del burro, ottenuto dopo zangolatura o burrificazione della crema e separazione della fase grassa solida.
([2]) L'assenza di latticello è determinata mediante un controllo senza preavviso nello stabilimento di produzione, effettuato almeno una volta alla settimana, oppure mediante analisi di laboratorio del prodotto finito da cui risultino al massimo 69,31 mg di PEDF/100 g.
([3]) Per «siero di latte» si intende il sottoprodotto della fabbricazione del formaggio o della caseina, ottenuto dall'azione degli acidi, del caglio e/o dei processi chimico-fisici.
([4]) Per «siero di latte» si intende il sottoprodotto della fabbricazione del formaggio o della caseina, ottenuto dall'azione degli acidi, del caglio e/o dei processi chimico-fisici. Il metodo da applicare è riconosciuto dall'organismo d'intervento.
([5]) Il latte crudo utilizzato per la fabbricazione del latte scremato in polvere deve soddisfare i requisiti di cui all'allegato III, sezione IX, del regolamento (CE) n. 853/2004.

I metodi di riferimento da applicare sono quelli stabiliti dal regolamento (CE) n. 273/2008 della Commissione (GU L 88 del 29.3.2008, pag. 1).

PARTE V

Condizioni dell'imballaggio

1. Il latte scremato in polvere è confezionato in sacchi nuovi di carta, puliti, asciutti e intatti, del peso netto di 25 kg.

2. I sacchi sono formati da almeno tre strati di carta, che insieme corrispondono a un minimo di 420 J/m^2 TEA in media.

   Il secondo strato è ricoperto da uno strato di polietilene di almeno 15 g/m^2.

   All'interno degli strati di carta si trova un sacco di polietilene di almeno 0,08 mm di spessore, termosaldato sul fondo.

3. I sacchi sono conformi alla norma EN 770.

4. All'atto del riempimento, occorre fare in modo che il contenuto del sacco risulti ben compresso, evitando la penetrazione della polvere di latte tra i vari strati di carta.

PARTE VI

Campionamento e analisi del latte scremato in polvere offerto all'intervento

1. Il prelievo dei campioni si effettua in base alla procedura prevista dalla norma internazionale ISO 707; gli Stati membri possono tuttavia impiegare un altro metodo di campionamento purché esso sia conforme ai principi della succitata norma.

2. Numero di imballaggi da scegliere casualmente per il campionamento:

   a) per le offerte che contengono fino a 800 sacchi di 25 kg: almeno 8 imballaggi;

   b) per le offerte con oltre 800 sacchi da 25 kg: almeno 8 + 1 imballaggio per ciascuna frazione supplementare di 800 sacchi, o parte di essa.

3. Peso del campione: da ogni imballaggio si prelevano almeno 200 g.

▼B

4. Raggruppamento dei campioni: in un campione globale possono essere raggruppati al massimo nove campioni.

5. Analisi dei campioni: ogni campione globale è sottoposto ad analisi allo scopo di verificare tutte le caratteristiche qualitative di cui alla parte III del presente allegato.

6. In caso di inidoneità del campione:

   a) se un campione composito risulta fuori norma rispetto a un parametro, la quantità rappresentata da quel campione è respinta;

   b) se un campione composito risulta fuori norma rispetto a più parametri, la quantità rappresentata da quel campione è respinta e il resto delle quantità provenienti dallo stesso stabilimento sono sottoposte a un secondo campionamento la cui analisi sarà determinante. In tal caso:

      — il numero di campioni previsti al punto 2 è raddoppiato,

      — se un campione composito risulta fuori norma riguardo uno o più parametri, la quantità rappresentata da quel campione è respinta.

▼B

Elenco degli allegati

ALLEGATO I	CEREALI
Parte I	Criteri di ammissibilità per i cereali
Parte II	Requisiti qualitativi minimi di cui alla parte I
Parte III	Definizione degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta
Parte IV	Metodi utilizzati per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento
Parte V	Metodo di riferimento per la determinazione degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta nel caso del granturco e del sorgo
Parte VII	Metodo per determinare il carattere non colloso e la lavorabilità a macchina dell'impasto ottenuto dal frumento tenero
Parte IX	Maggiorazioni e riduzioni di prezzo
Parte X	Metodo pratico di calcolo della riduzione che gli organismi d'intervento devono applicare al prezzo del sorgo
Parte XI	Calcolo delle maggiorazioni e delle riduzioni di prezzo
Parte XII	Metodo di campionamento e analisi dei cereali
ALLEGATO II	RISO
Parte I	Criteri di ammissibilità per il risone
Parte II	Maggiorazioni e riduzioni di prezzo
Parte III	Criteri per la resa alla lavorazione
Parte IV	Percentuali massime
Parte V	Riduzioni di prezzo per grani difettosi
Parte VI	Metodo di campionamento e analisi del risone
ALLEGATO III	CARNI BOVINE
Parte I	Criteri di ammissibilità per le carni bovine
Parte II	Coefficienti di conversione
Parte III	Condizioni e controlli per la presa in consegna
Parte IV	Disossamento
Parte V	Classificazione dei prodotti
Parte VI	Disposizioni applicabili alle carcasse, alle mezzene e ai quarti
Parte VII	Coefficienti di cui all'articolo 21, paragrafo 3
Parte VIII	Disciplinare per il disossamento delle carni d'intervento
Parte IX	Disposizioni applicabili agli scatoloni, ai pallet e alle casse
Parte X	Singoli prezzi dei tagli rifiutati all'intervento ai sensi della parte IV, sezione IX, punto 2, primo e secondo comma, del presente allegato
Parte XI	Controlli sui prodotti

▼B

ALLEGATO IV	BURRO
Parte I	Criteri di ammissibilità per il burro
Parte II	Presa in consegna e controlli all'entrata del burro
Parte III	Criteri di riconoscimento delle imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 (parte comune per il burro e il latte scremato in polvere)
Parte IV	Requisiti di composizione, caratteristiche di qualità e metodi di analisi
Parte V	Campionamento per l'analisi chimica e microbiologica e per la valutazione organolettica
ALLEGATO V	LATTE SCREMATO IN POLVERE
Parte I	Criteri di ammissibilità per il latte scremato in polvere
Parte II	Presa in consegna e controlli all'entrata del latte scremato in polvere
Parte III	Criteri di riconoscimento delle imprese di cui all'articolo 10, paragrafo 1, lettere e) e f), del regolamento (CE) n. 1234/2007 (parte comune per il burro e il latte scremato in polvere) (si faccia riferimento alla parte III dell'allegato IV)
Parte IV	Requisiti di composizione, caratteristiche di qualità e metodi di analisi
Parte V	Condizioni dell'imballaggio
Parte VI	Campionamento e analisi del latte scremato in polvere offerto all'intervento