RÈGLEMENT (CE) Nº 562/2000 DE LA COMMISSION

du 15 mars 2000

portant modalités d'application du règlement (CE) nº 1254/1999 du Conseil en ce qui concerne les régimes d'achat à l'intervention publique dans le secteur de la viande bovine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 1254/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine [1], et notamment son article 27, paragraphe 4, son article 41 et son article 47, paragraphe 8,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CE) nº 1254/1999 a instauré à partir du 1er juillet 2002, après une période transitoire pendant laquelle subsistent encore les régimes d'achat antérieurs, un régime unique d'achat à l'intervention publique remplaçant les régimes d'achat prévus par le règlement (CEE) nº 805/68 du Conseil [2], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1633/98 [3]. Pour tenir compte de ce nouveau régime, il est nécessaire de modifier le règlement (CEE) nº 2456/93 de la Commission du 1er septembre 1993 portant modalités d'application du règlement (CEE) nº 805/68 du Conseil en ce qui concerne les mesures générales et des mesures spéciales d'intervention dans le secteur de la viande bovine [4], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 2304/98 [5]. À l'occasion de cette modification, il convient de procéder à la refonte dudit règlement. En vue de faciliter le passage au nouveau règlement, les dispositions en vigueur doivent être maintenues jusqu'à la deuxième adjudication de mars 2000. Il y a lieu aussi d'abroger, avec effet au 1er juillet 2002, le règlement (CEE) nº 1627/89 de la Commission du 9 juin 1989 relatif à l'achat de viande bovine par voie d'adjudication [6], modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 34/2000 [7].

(2) Il est également souhaitable que certaines modalités d'application soient complétées ou précisées pour tenir compte de l'expérience acquise et de probèmes spécifiques rencontrés précédemment dans le fonctionnement de l'intervention publique; ces modalités de nature principalement technique visent plus particulièrement la présentation, la prise en charge, le contrôle et le stockage des produits achetés.

(3) Étant donné que l'article 47 du règlement (CE) nº 1254/1999 a prévu le maintien des régimes actuels d'achat à l'intervention jusqu'au 30 juin 2002, il est nécessaire de prévoir des dispositions transitoires qui regroupent les modalités propres aux régimes précités.

(4) L'article 27, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1254/1999 lie l'ouverture de l'intervention publique au niveau du prix moyen de marché atteint dans un État membre ou dans une région d'un État membre. Il est par conséquent nécessaire de définir les modalités du calcul des prix de marché par État membre, notamment les qualités à retenir et leur pondération, les coefficients à utiliser pour la conversion de celles-ci dans la qualité de référence R3, et les mécanismes d'ouverture et de clôture des achats.

(5) Les conditions d'éligibilité des produits doivent être définies, d'une part, en excluant ceux qui ne sont pas représentatifs de la production nationale des États membres et qui ne respectent pas les règles sanitaires et vétérinaires en vigueur, et, d'autre part, ceux dont le poids dépasse le niveau normalement recherché par le marché. Il y a lieu également d'étendre à l'Irlande du Nord l'éligibilité des carcasses de bœufs de la qualité O3 prévue en Irlande afin d'éviter des détournements de trafic risquant de perturber le marché de la viande bovine dans cette partie de la Communauté.

(6) Les exigences relatives à l'identification des carcasses éligibles doivent être précisées par l'inscription du numéro d'abattage à l'intérieur de chaque quartier; s'agissant de la présentation des carcasses, il est nécessaire de prévoir une découpe uniforme de celles-ci en vue de faciliter l'écoulement des produits de la découpe, d'améliorer le contrôle des opérations de désossage et d'obtenir au terme de celles-ci des pièces de viande répondant à une définition identique dans toute la Communauté. Il y a lieu à cet effet de retenir une découpe droite de la carcasse et de définir des quartiers avant et arrière respectivement à cinq et à huit côtes afin de réduire au maximum le nombre de découpes sans os et les chutes de parage, et de valoriser au mieux les produits obtenus.

(7) Afin d'éviter des spéculations susceptibles de fausser la situation réelle du marché, il ne peut être déposé qu'une seule offre à l'adjudication par intéressé et par catégorie. En vue d'exclure le recours à des prête-noms, il est indiqué de définir la notion de l'intéressé en ce sens que soit admise la catégorie d'opérateurs qui, traditionnellement et selon la nature de leurs activités économiques, participent à l'intervention.

[1] JO L 160 du 26.6.1999, p. 21.
[2] JO L 148 du 28.6.1968, p. 24.
[3] JO L 210 du 28.7.1998, p. 17.
[4] JO L 225 du 4.9.1993, p. 4.
[5] JO L 288 du 27.10.1998, p. 3.
[6] JO L 159 du 10.6.1989, p. 36.
[7] JO L 5 du 8.1.2000, p. 34.

(8) Compte tenu de l'expérience acquise dans le domaine du dépôt des offres, il est utile de prévoir, en outre, que la participation des intéressés aux adjudications soit régie, le cas échéant, par des contrats conclus avec l'organisme d'intervention suivant des conditions à prévoir dans un cahier de charges.

(9) En ce qui concerne le dépôt de la garantie, il y a lieu de définir de façon plus précise les modalités de la constitution de celle-ci sous forme de dépôt en espèces afin de permettre l'acceptation par les organismes d'intervention des chèques bancaires garantis.

(10) À la suite de l'interdiction de toute utilisation de matériels à risques spécifiés et afin de tenir compte de la majoration des coûts et de la réduction des recettes qui en découle dans le secteur de la viande bovine, il convient, à compter du 1er juillet 2002, d'aligner sur le montant actuel le plus élevé, le montant de la majoration applicable au prix moyen de marché et servant à définir le prix maximal d'achat.

(11) En ce qui concerne la livraison des produits, il y a lieu, à la lumière de l'expérience, d'autoriser les organismes d'intervention à réduire le cas échéant le délai de livraison des produits afin d'éviter le chevauchement de livraisons portant sur deux adjudications successives.

(12) Les risques d'irrégularités sont particulièrement importants lorsque les carcasses achetées à l'intervention sont systématiquement désossées. Il convient donc d'exiger que les installations frigorifiques et de découpe des centres d'intervention soient indépendantes des abattoirs et des adjudicataires impliqués dans la procédure d'adjudication. Afin de tenir compte d'éventuelles difficultés pratiques de certains États membres, des dérogations au principe susvisé sont acceptables à condition que les quantités désossées soient strictement limitées et que les contrôles lors de la prise en charge soient de nature à permettre de retracer les viandes désossées et d'exclure, dans la mesure du possible, des manipulations; à la lumière des dernières enquêtes, il s'avère nécessaire de mettre davantage l'accent sur les contrôles relatifs aux résidus de substances interdites et notamment des substances à effet hormonal dans les viandes.

(13) Ne peuvent être pris en charge par les organismes d'intervention que des produits répondant aux conditions de qualité et de présentation établies par la réglementation communautaire. À la lumière des expériences acquises, il y a lieu de préciser certaines modalités de la prise en charge ainsi que les contrôles à effectuer; il convient notamment de prévoir la faculté de procéder à une inspection préalable à l'abattoir permettant d'éliminer, à un stade précoce, les viandes non éligibles. Afin d'améliorer la fiabilité de la procédure d'acceptation des produits livrés, il convient d'avoir recours à des agents qualifiés, dont l'impartialité est assurée par leur indépendance des intéressés et par le fait qu'ils sont soumis à un système de rotation; il y a également lieu de spécifier les éléments sur lesquels doivent porter les vérifications.

(14) En vue d'améliorer le contrôle par l'organisme d'intervention de la prise en charge des produits, il convient de préciser les dispositions relatives à la procédure mise en œuvre, en particulier en ce qui concerne la définition des lots, l'inspection préalable et le contrôle du poids des produits achetés. À cette fin, il y a lieu de renforcer les dispositions relatives au contrôle du désossage des viandes achetées et au refus des produits; il en va de même pour le contrôle des produits en cours de stockage.

(15) Les prescriptions applicables aux carcasses doivent notamment préciser le mode de suspension de celles-ci, ainsi que les dommages ou les manipulations à éviter au cours des opérations de transformation susceptibles d'altérer la qualité commerciale des produits ou de provoquer la contamination de ceux-ci.

(16) Les modalités de congélation affectent directement la qualité et l'efficacité de la conservation des viandes stockées. Pour cette raison, il y a lieu de prévoir que les viandes avec os fassent l'objet, en l'état non emballé, d'une congélation rapide immédiatement après leur acceptation et que leur emballage n'intervienne qu'immédiatement après.

(17) En vue d'assurer le bon fonctionnement des opérations de désossage, il convient de prévoir que les ateliers de découpe disposent d'un ou de plusieurs tunnels de congélation attenants; les dérogations à cette exigence doivent être limitées au strict nécessaire. Il y a lieu de spécifier les conditions dans lesquelles doivent se dérouler les contrôles physiques permanents du désossage, à savoir notamment l'indépendance des contrôleurs et le taux minimal de contrôle.

(18) Les modalités de stockage des découpes doivent permettre leur identification aisée. À cet effet les autorités compétentes nationales prennent notamment les mesures de traçabilité et de stockage nécessaires en vue de faciliter l'écoulement ultérieur des produits achetés à l'intervention en tenant compte notamment d'éventuelles exigences liées à la situation vétérinaire des animaux dont proviennent les produits achetés. En outre, en vue d'améliorer le stockage des découpes et de simplifier leur identification, il y a lieu, d'une part, de normaliser leur conditionnement et, d'autre part, de les désigner par leur nom complet ou par un code communautaire.

(19) Il convient de renforcer les prescriptions applicables au conditionnement des produits au moyen de cartons, de palettes et de convertisseurs afin de faciliter l'identification des produits stockés et d'en améliorer la conservation, de lutter plus efficacement contre le risque de fraudes, et de permettre un meilleur accès aux produits en vue de leur contrôle et de leur écoulement.

(20) Les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande bovine,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Champ d'application

Le présent règlement établit les modalités d'application des régimes d'achat à l'intervention publique prévus dans le secteur de la viande bovine aux articles 27 et 47 du règlement (CE) nº 1254/1999.

CHAPITRE PREMIER

ACHATS D'INTERVENTION PUBLIQUE

Section 1

Dispositions générales

Article 2

Régions d'intervention au Royaume-Uni

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

— région I: Grande-Bretagne,

— région II: Irlande du Nord.

Article 3

Ouverture et clôture des achats par adjudication

L'application de l'article 27 du règlement (CE) nº 1254/1999 a lieu selon les modalités suivantes:

a) en vue de constater que les conditions visées au paragraphe 1 dudit article sont réunies:

   — le prix moyen du marché par catégorie éligible dans un État membre ou dans une région d'un État membre prend en compte les prix des qualités U, R et O, exprimés en qualité R3 suivant les coefficients prévus à l'annexe I dans l'État membre ou la région concernée,

   — la constatation des prix moyens de marché est effectuée dans les conditions et pour les qualités prévues par le règlement (CE) nº 295/96 de la Commission ([1]),

   — le prix moyen de marché par catégorie éligible dans un État membre ou une région d'État membre correspond à la moyenne des prix de marché de l'ensemble des qualités visées au deuxième tiret pondérées entre elles sur la base de leur importance relative dans les abattages de cet État membre ou de cette région;

b) l'ouverture des achats à l'intervention à décider par catégorie et par État membre ou région d'État membre se fonde sur les deux constatations hebdomadaires les plus récentes des prix de marché;

c) la clôture des achats à l'intervention à décider par catégorie et par État membre ou par région d'État membre se fonde sur la constatation hebdomadaire la plus récente des prix de marché.

Article 4

Conditions d'éligibilité des produits

1. Peuvent faire l'objet d'achats à l'intervention les produits figurant à l'annexe II et relevant des catégories suivantes, définies à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CEE) nº 1208/81 du Conseil ([2]):

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

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

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

a) ayant obtenu le marquage de salubrité prévu dans le chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE du Conseil ([3]);

b) n'ayant pas de caractéristiques qui les rendent impropres au stockage ou à l'utilisation ultérieure;

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

d) originaires de la Communauté au sens de l'article 39 du règlement (CEE) nº 2454/93 de la Commission ([4]);

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

f) ne dépassant pas les niveaux admissibles de radioactivité applicables en vertu de la réglementation communautaire. Le contrôle du niveau de contamination radioactive du produit n'est effectué que si la situation l'exige et pendant la période nécessaire. En cas de besoin, la durée et la portée des mesures de contrôle sont déterminées selon la procédure de l'article 43 du règlement (CE) nº 1254/1999;

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

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

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

([1]) JO L 39 du 17.2.1996, p. 1.

([2]) JO L 123 du 7.5.1981, p. 3.
([3]) JO 121 du 29.7.1964, p. 2012/64.
([4]) JO L 253 du 11.10.1993, p. 1.

b) classées conformément à la grille communautaire de classement prévue par le règlement (CEE) nº 1208/81; les organismes d'intervention refusent les produits dont ils ne jugent pas le classement conforme à ladite grille après contrôle approfondi de chaque partie de la carcasse;

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

Article 5

Centres d'intervention

1. Les centres d'intervention sont déterminés par les États membres de telle façon que l'efficacité des mesures d'intervention soit assurée.

Les installations de ces centres doivent permettre:

a) la prise en charge des viandes avec os;

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

c) l'entreposage de ces viandes pendant une période minimale de trois mois dans des conditions techniques satisfaisantes.

2. Ne peuvent être retenus pour les viandes avec os destinées au désossage que les centres d'intervention dont les ateliers de découpe et les installations frigorifiques ne sont pas ceux de l'abattoir et/ou de l'adjudicataire, et dont le fonctionnement, la direction et le personnel sont indépendants de l'abattoir et/ou de l'adjudicataire.

En cas de difficulté matérielle, les États membres peuvent déroger aux dispositions du premier alinéa pour autant qu'ils procèdent, dans les conditions prévues à l'article 17, paragraphe 5, à un renforcement des contrôles au moment de l'acceptation; dans ce cas, les organismes d'intervention, sans préjudice des exigences vétérinaires, et dans la limite de 1 000 tonnes achetées par semaine, et au-delà de cette quantité, dans la limite de 50 % des quantités supplémentaires achetées par semaine, sont autorisés à faire procéder au désossage de tout ou partie des viandes achetées.

Article 6

Congélation rapide des viandes avec os

1. Les États membres prennent toutes les mesures aptes à assurer la bonne conservation des quartiers avec os stockés et à limiter les pertes de poids. La température de congélation doit permettre d'obtenir une température à cœur égale ou inférieure à – 7 degrés Celsius dans un délai maximal de trente-six heures.

2. En vue de leur congélation, les quartiers avec os doivent être suspendus dans les tunnels de congélation rapide immédiatement après leur acceptation.

Article 7

Emballage des viandes avec os

Les viandes avec os sont emballées immédiatement après leur congélation rapide dans du polyéthylène ou polypropylène, propre à l'emballage des produits alimentaires, d'au moins 0,05 millimètre d'épaisseur et dans des enveloppes de coton (stockinettes) ou d'un matériau synthétique, suffisamment résistantes, de façon à ce que les viandes soient recouvertes entièrement (jarret compris) par les emballages cités.

Article 8

Stockage des viandes avec os

1. Les organismes d'intervention s'assurent que les quartiers avant et arrière achetés sont stockés séparément et sont facilement identifiables par adjudication et par mois de stockage.

2. Les organismes d'intervention sont autorisés à stocker séparément les quartiers avant avec os considérés comme étant de qualité et de présentation aptes à l'utilisation industrielle.

Dans ce cas, les quartiers stockés doivent être facilement identifiables et donner lieu à une comptabilisation séparée.

Section 2

Procédure d'adjudication et de prise en charge

Article 9

Ouverture et clôture

1. L'ouverture des adjudications ainsi que leurs modifications et clôtures sont publiées au *Journal officiel des Communautés européennes* au plus tard le samedi précédant la date d'expiration du délai de présentation des offres.

2. Lors de l'ouverture de l'adjudication, il peut être fixé un prix minimal au-dessous duquel les offres ne sont pas recevables.

Article 10

Présentation et transmission des offres

Pendant la période où l'adjudication est ouverte, le délai pour la présentation des offres expire chaque deuxième et quatrième mardi du mois, à 12 heures (heure de Bruxelles), à l'exception du deuxième mardi du mois d'août et du quatrième mardi du mois de décembre où la présentation des offres n'a pas lieu. Si le mardi est un jour férié, le délai est avancé de vingt-quatre heures. La transmission des offres par les organismes d'intervention à la Commission intervient dans les vingt-quatre heures suivant la fin du délai de présentation des offres.

Article 11

Conditions de validité des offres

1. Ne peuvent déposer des offres que:

a) les établissements d'abattage du secteur bovin agréés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point A a), de la directive 64/433/CEE, quel que soit leur statut juridique;

b) les négociants en bétail ou en viande qui y font procéder à l'abattage pour leur propre compte et qui sont inscrits au registre national de la taxe sur la valeur ajoutée.

2. Les intéressés participent à l'adjudication auprès de l'organisme d'intervention des États membres où celle-ci est ouverte, soit par dépôt de l'offre écrite contre accusé de réception, soit par tout moyen de communication écrite avec accusé de réception accepté par l'organisme d'intervention.

La participation des intéressés peut faire l'objet de contrats dont les termes sont fixés par les organismes d'intervention conformément à leurs cahiers de charges.

3. Chaque intéressé ne peut déposer qu'une seule offre par catégorie et par adjudication.

Chaque État membre s'assure que les intéressés sont indépendants entre eux du point de vue de leur direction, de leur personnel et de leur fonctionnement.

Lorsque des indices sérieux indiquent que tel n'est pas le cas, ou qu'une offre ne correspond pas à la réalité économique, la recevabilité de cette offre est subordonnée à la présentation par le soumissionnaire de preuves appropriées du respect de la disposition du deuxième alinéa.

Lorsqu'il est établi qu'un intéressé a présenté plus d'une demande, toutes les demandes sont irrecevables.

4. L'offre indique:

a) le nom et l'adresse du soumissionnaire;

b) la quantité offerte de produits de la ou des catégories visées dans l'avis d'adjudication, exprimée en tonnes;

c) le prix proposé par 100 kilogrammes de produits de la qualité R3, dans les conditions définies à l'article 18, paragraphe 3, et exprimé en euros avec un maximum de deux décimales.

5. Une offre n'est valable que si:

a) elle concerne une quantité d'au moins 10 tonnes;

b) elle est accompagnée de l'engagement écrit du soumissionnaire de respecter l'ensemble des dispositions relatives aux achats en cause;

c) la preuve est apportée que le soumissionnaire a constitué, avant l'expiration du délai pour la présentation des offres, la garantie d'adjudication visée à l'article 12 pour l'adjudication concernée.

6. L'offre ne peut être retirée après la clôture du délai de présentation visé à l'article 10.

7. La confidentialité des offres doit être assurée.

Article 12

Garanties

1. Le maintien de l'offre après la clôture du délai pour la présentation des offres et la livraison des produits à l'entrepôt désigné par l'organisme d'intervention dans le délai fixé à l'article 16, paragraphe 2, constituent des exigences principales dont l'exécution est assurée par la constitution d'une garantie de 30 euros par 100 kilogrammes.

La garantie est constituée auprès de l'organisme d'intervention de l'État membre où l'offre est introduite.

2. La garantie n'est constituée que sous forme de dépôt en espèces tel que défini à l'article 13 et à l'article 14, paragraphes 1 et 3, du règlement (CEE) nº 2220/85 de la Commission [1].

3. Pour les offres qui ne sont pas retenues, la garantie est libérée dès connaissance des résultats de l'adjudication.

Pour les offres retenues, elle est libérée à la fin de la prise en charge des produits sans préjudice de l'article 17, paragraphe 7.

Article 13

Décision d'adjudication

1. Compte tenu des offres reçues pour chaque adjudication et selon la procédure prévue à l'article 43 du règlement (CE) nº 1254/1999, il est fixé un prix maximal d'achat par catégorie qui se réfère à la qualité R3; si les circonstances particulières l'exigent, un prix différent peut être fixé par État membre ou par région d'État membre en fonction des prix moyens de marché constatés.

2. Il peut être décidé de ne pas donner suite à l'adjudication.

3. Si le total des quantités offertes à un prix égal ou inférieur au prix maximal dépasse les quantités pouvant être achetées, les quantités adjugées peuvent être réduites par catégorie, au moyen de coefficients de réduction pouvant comporter une certaine progressivité en fonction des écarts de prix et des quantités soumissionnées.

Si des circonstances particulières l'exigent, ces coefficients de réduction peuvent être différenciés suivant les États membres ou les régions d'un État membre afin d'assurer le bon fonctionnement des mécanismes de l'intervention.

Article 14

Prix maximal d'achat

1. Ne sont pas prises en considération les offres dépassant le prix moyen de marché, constaté dans un État membre ou une région d'État membre par catégorie, converti dans la qualité R3 selon les coefficients prévus à l'annexe I, et majoré d'un montant de 10 euros par 100 kilogrammes poids carcasse.

[1] JO L 205 du 3.8.1985, p. 5.

2. Sans préjudice du paragraphe 1, l'offre est refusée si le prix proposé est supérieur au prix maximal visé à l'article 13, valable pour l'adjudication concernée.

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

a) être supérieur à l'unité;

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

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

4. Les droits et obligations découlant de l'adjudication ne sont pas transmissibles.

Article 15

Limitation des achats

Les organismes d'intervention des États membres qui, du fait d'apports massifs de viande à l'intervention, ne sont pas en mesure de prendre en charge sans délai les viandes offertes, sont autorisés à limiter les achats aux quantités qu'ils peuvent prendre en charge dans leur territoire ou dans une de leurs régions d'intervention.

Les États membres veillent à ce que l'application de cette limitation mette le moins possible en cause l'égalité d'accès de tous les intéressés.

Article 16

Information du soumissionnaire et livraison

1. Chaque soumissionnaire est immédiatement informé par l'organisme d'intervention du résultat de sa participation à l'adjudication.

L'organisme d'intervention délivre sans délai à l'adjudicataire un bon de livraison numéroté indiquant:

a) la quantité à livrer;

b) le prix adjugé;

c) le calendrier de livraison des produits;

d) le ou les centres d'intervention où doit se faire la livraison.

2. L'adjudicataire, dans un délai de dix-sept jours civils à compter du premier jour ouvrable suivant le jour de publication du règlement fixant le prix maximal d'achat et les quantités de viande bovine achetées à l'intervention, procède à la livraison des produits.

Toutefois, la Commission peut, en fonction de l'importance des quantités adjugées, prolonger ce délai d'une semaine. La livraison peut être fractionnée. En outre, l'organisme d'intervention peut, dans le cadre de la détermination du calendrier de livraison des produits réduire ce délai à un nombre de jours ne pouvant pas être inférieur à quatorze.

Article 17

Procédure de prise en charge

1. La prise en charge définitive par l'organisme d'intervention est effectuée:

a) pour les viandes avec os destinées au stockage en l'état ou destinées partiellement au désossage, soit au point de pesée situé à l'entrée de l'entrepôt frigorifique du centre d'intervention, soit au point de pesée situé à l'entrée de l'atelier de découpe du centre d'intervention;

b) pour les viandes avec os destinées au désossage, au point de pesée situé à l'entrée dé l'atelier de découpe du centre d'intervention.

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

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

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

a) si elles sont uniquement marquées, le marquage doit respecter les dispositions de l'article 4, paragraphe 3, point c), et un document spécifiant le numéro d'identification ou d'abattage ainsi que la date d'abattage pour la demi-carcasse doit être établi;

b) si elles sont également étiquetées, les étiquettes doivent répondre aux dispositions de l'article 1er, paragraphes 2, 3 et 4 du règlement (CEE) nº 344/91 de la Commission [2].

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

[1] JO L 125 du 23.5.1996, p. 3.
[2] JO L 41 du 14.2.1991, p. 15.

Au point d'acceptation, chaque quartier doit être identifié au moyen d'une étiquette conforme aux dispositions de l'article 1er, paragraphes 2, 3 et 4 du règlement (CEE) no 344/91. Elle doit également indiquer le poids dudit quartier et le numéro du contrat d'adjudication; les étiquettes sont attachées directement soit au tendon des jarrets avant et arrière soit au tendon du cou du quartier avant et au flanchet du quartier arrière sans recours à des attaches métalliques ou plastiques.

Sans préjudice des dispositions de l'article 24, paragraphe 2, ces étiquettes doivent rester attachées aux quartiers pendant toute la période de stockage. Dans la mesure du possible, toutes les étiquettes apposées précédemment doivent être enlevées.

La procédure d'acceptation doit comporter un examen systématique de la présentation, du classement, du poids et de l'étiquetage de chaque quartier livré. Un contrôle de la température doit être également effectué sur l'un des quartiers arrière de chaque carcasse. En particulier, aucune carcasse n'est acceptée si son poids dépasse le poids maximal visé à l'article 4, paragraphe 2, point g).

3. Une inspection préalable peut avoir lieu immédiatement avant le chargement au quai d'embarquement de l'abattoir, portant sur le poids, le classement, la présentation et la température des demi-carcasses. En particulier, aucune carcasse n'est acceptée si son poids dépasse le poids maximal visé à l'article 4, paragraphe 2, point g). Les produits refusés sont marqués comme tels et ne peuvent plus être présentés ni à l'inspection préalable ni à la procédure d'acceptation.

Cette inspection est effectuée sur un lot de 20 tonnes au maximum de demi-carcasses, comme prévu par l'organisme d'intervention. Lorsque le nombre de demi-carcasses refusées est supérieur à 20 % du nombre total du lot, tout le lot est refusé selon les dispositions du paragraphe 6.

Avant leur transport ultérieur au centre d'intervention, les demi-carcasses sont découpées en quartiers conformément aux prescriptions de l'annexe III. Chaque quartier est systématiquement pesé et identifié au moyen d'une étiquette conforme aux dispositions de l'article 1er, paragraphes 2, 3 et 4 du règlement (CEE) no 344/91. Elle indique également le poids dudit quartier et le numéro du contrat d'adjudication; les étiquettes sont attachées directement soit aux tendons des jarrets avant et arrière soit au tendon du cou du quartier avant et au flanchet du quartier arrière sans recours à des attaches métalliques ou plastiques.

Sans préjudice des dispositions de l'article 24, paragraphe 2, ces étiquettes doivent rester attachées aux quartiers pendant toute la période de stockage. Dans la mesure du possible, toutes les étiquettes apposées précédemment doivent être enlevées.

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

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

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

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

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

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

En ce qui concerne les viandes stockées avec os, lorsque leur poids diffère de celui indiqué sur la liste de contrôle dans une proportion telle que l'exactitude du poids indiqué sur ladite liste de contrôle peut être mise en doute, le poids de chaque quartier est systématiquement vérifié et, le cas échéant, une nouvelle étiquette est apposée par l'agent chargé de l'acceptation, indiquant le poids effectivement accepté ainsi que toute autre information requise. Dans la mesure du possible, les étiquettes apposées précédemment doivent toutes être enlevées.

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

5. En ce qui concerne la prise en charge des viandes avec os destinées au désossage effectué dans des centres d'intervention qui ne répondent pas aux conditions prévues à l'article 5, paragraphe 2, premier alinéa, les exigences en matière d'identification de livraison et de contrôle incluent les modalités suivantes:

a) au moment de la prise en charge, visée au paragraphe 1, les quartiers avant et arrière destinés au désossage doivent être identifiés par le marquage ou l'inscription, sur la face interne et externe de ceux-ci, des lettres INT, suivant les mêmes modalités que celles prévues à l'article 4, paragraphe 3, point c), pour le marquage de la catégorie, l'inscription du numéro d'abattage et l'emplacement des marques correspondantes; toutefois, les lettres INT sont apposées sur la face interne de chaque quartier à hauteur de la troisième ou de la quatrième côte du quartier avant, et de la septième ou de la huitième côte du quartier arrière;

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

c) les produits livrés sont allotis par lots tels que définis au paragraphe 1.

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

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

7. Si la quantité effectivement livrée et acceptée est inférieure à la quantité adjugée, la garantie:

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

b) sauf cas de force majeure, est acquise:

— au prorata des quantités non livrées ou non acceptées si la différence ne dépasse pas 15 %,

— en totalité dans les autres cas, en application de l'article 1er du règlement (CEE) nº 2220/85.

Article 18

Prix versé à l'adjudicataire

1. L'organisme d'intervention verse à l'adjudicataire le prix indiqué dans son offre dans un délai qui commence le quarante-cinquième jour après la fin de la prise en charge des produits et se termine le soixante-cinquième jour après cette date.

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

3. Au cas où la prise en charge porte sur d'autres qualités que la qualité R3, le prix versé à l'adjudicataire est corrigé au moyen d'un coefficient applicable à la qualité achetée et qui figure à l'annexe I.

4. Le prix d'achat des viandes avec os s'entend franco point de pesée à l'entrée de l'entrepôt frigorifique du centre d'intervention. Le prix d'achat des viandes destinées dans leur totalité au désossage s'entend franco point de pesée à l'entrée de l'atelier de découpe du centre d'intervention.

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

Article 19

Taux de change

Le taux à appliquer aux montants visés à l'article 14 et au prix adjugé est le taux de change applicable le jour de l'entrée en vigueur du règlement fixant le prix maximal d'achat et les quantités de viande bovine achetées à l'intervention pour l'adjudication concernée.

CHAPITRE II

DÉSOSSAGE DES VIANDES ACHETÉES PAR LES ORGANISMES D'INTERVENTION

Article 20

Autorisation de désossage

Les organismes d'intervention sont autorisés à faire procéder au désossage d'une partie ou de toutes les viandes achetées.

Article 21

Conditions générales de désossage

1. Le désossage ne peut être effectué que dans des ateliers de découpe agréés au sens de l'article 3, paragraphe 1, point B a) de la directive 64/433/CEE et disposant d'un ou de plusieurs tunnels de congélation attenants.

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

2. Les découpes sans os doivent répondre aux conditions prévues par la directive 64/433/CEE ainsi qu'aux exigences de l'annexe V du présent règlement.

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

4. Aucune autre viande ne peut être présente dans la salle de découpe au moment du désossage, du parage et de l'emballage des viandes bovines d'intervention.

Toutefois, de la viande porcine peut être présente dans la salle de découpe en même temps que la viande bovine, à condition qu'elle soit traitée sur une autre chaîne de travail.

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

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

Article 22

Contrats et cahiers des charges

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

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

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

Les cahiers des charges des organismes d'intervention peuvent être obtenus par les intéressés aux adresses indiquées à l'annexe VI.

Article 23

Contrôle des opérations de désossage

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

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

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

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

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

Article 24

Conditions particulières de désossage

1. Pendant le déroulement des opérations de désossage, de parage et d'emballage précédant la congélation, la température interne de la viande ne doit à aucun moment dépasser + 7 degrés Celsius. Le transport des découpes n'est pas autorisé avant leur congélation rapide, sauf dans le cas des dérogations visées à l'article 21, paragraphe 1.

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

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

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

Article 25

Conditionnement des découpes

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

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

3. Les cartons, les palettes et les convertisseurs utilisés doivent répondre aux prescriptions de l'annexe VII.

Article 26

Stockage des découpes

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

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

Sauf dérogation particulière arrêtée selon la procédure prévue à l'article 43 du règlement (CE) n° 1254/1999, ces installations doivent permettre l'entreposage de toutes les viandes désossées attribuées par l'organisme d'intervention pendant une période minimale de trois mois dans des conditions techniques satisfaisantes.

Article 27

Frais de désossage

Les contrats visés à l'article 22, paragraphe 1, et la rémunération qui s'y réfère couvrent les opérations et les frais résultant de l'application du présent règlement, et notamment:

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

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

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

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

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

Article 28

Délais

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

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

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

Article 29

Refus des produits

1. Lorsque les contrôles spécifiés à l'article 23, paragraphe 1, font apparaître des infractions, commises par l'entreprise de désossage, aux dispositions des articles 20 à 28 pour une découpe particulière, lesdits contrôles sont étendus à une nouvelle tranche de 5 % des cartons obtenus pendant le jour considéré. Si de nouvelles infractions sont découvertes, des échantillons supplémentaires représentant 5 % du nombre total de cartons de la découpe concernée sont contrôlés. Lorsque, au quatrième contrôle de 5 % des cartons, il apparaît que 50 % au moins des cartons ne sont pas conformes aux dispositions desdits articles, la totalité de la production de la journée pour la découpe concernée est contrôlée. Toutefois, le contrôle de la production de toute la journée n'est pas exigé lorsqu'il est constaté que 20 % au moins des cartons d'une découpe particulière ne sont pas conformes.

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

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

Si au moins 20 % des cartons de différentes découpes de la production du jour s'avèrent non conformes, la production de toute la journée est refusée par l'organisme d'intervention et aucune rémunération n'est due; l'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix à payer par l'organisme à l'adjudicataire, conformément aux dispositions de l'article 18, pour les produits originellement avec os achetés à l'intervention, qui ont été, après désossage, refusés, ledit prix étant majoré de 20 %.

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

3. Par dérogation aux dispositions des paragraphes 1 et 2, lorsque, en raison d'une négligence grave ou d'une fraude, l'entreprise de désossage ne respecte pas les dispositions des articles 20 à 28:

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

— l'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix à payer par l'organisme à l'adjudicataire, conformément aux dispositions de l'article 18, pour les produits originellement avec os achetés à l'intervention, qui ont été, après désossage, refusés, conformément aux dispositions du premier tiret, ledit prix étant majoré de 20 %.

CHAPITRE III

CONTRÔLE DES PRODUITS ET COMMUNICATIONS

Article 30

Stockage et contrôle des produits

1. Les organismes d'intervention s'assurent que la mise en stock et le stockage des viandes visées par le présent règlement sont effectués de manière à les rendre aisément accessibles et conformes aux dispositions de l'article 8, paragraphe 1, et de l'article 26, premier alinéa.

2. La température de stockage doit être égale ou inférieure à – 17 degrés Celsius.

3. Les États membres prennent toute mesure en vue de garantir la bonne conservation quantitative et qualitative des produits stockés et assurent le remplacement immédiat des emballages endommagés. Ils couvrent les risques y afférents par une assurance prenant la forme soit d'une obligation contractuelle des stockeurs, soit d'une assurance globale de l'organisme d'intervention; l'État membre peut aussi être son propre assureur.

4. Au cours de la période de stockage, l'autorité compétente procède à un contrôle régulier portant sur des quantités significatives des produits stockés à la suite des adjudications effectuées au cours du mois.

Les produits qui, au cours de ce contrôle, ne sont pas trouvés conformes aux exigences prévues dans le présent règlement sont refusés et marqués comme tels. L'autorité compétente procède, si nécessaire, et sans préjudice de l'application de sanctions, au recouvrement des paiements auprès des parties intéressées responsables.

Les agents effectuant ce contrôle ne peuvent pas recevoir des instructions y relatives de la part du service qui a procédé aux achats.

5. L'autorité compétente doit prendre les mesures de traçabilité et de stockage nécessaires pour permettre que le déstockage et l'écoulement ultérieur des produits stockés puissent s'effectuer avec le maximum d'efficacité, compte tenu notamment d'éventuelles exigences liées à la situation vétérinaire des animaux concernés.

Article 31

Communications

1. Les États membres communiquent sans délai à la Commission toute modification concernant la liste des centres d'intervention et, dans la mesure du possible, leur capacité de congélation et de stockage.

2. Les États membres communiquent par message télex ou par télécopieur à la Commission, au plus tard dix jours civils après la fin de chaque période de prise en charge, les quantités livrées et acceptées à l'intervention.

3. Les États membres communiquent à la Commission, au plus tard le 21 de chaque mois pour ce qui concerne le mois précédent:

a) les quantités hebdomadaires et mensuelles achetées à l'intervention, ventilées par produits et qualités, selon la grille communautaire de classement établie par le règlement (CEE) nº 1208/81;

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

c) les quantités de chaque produit désossé et non désossé pour lesquelles un bon de retrait ou document similaire a été délivré pendant le mois considéré;

d) les stocks hors contrat et physiques de fin de mois de chaque produit non désossé, avec indication de la structure par âge des stocks hors contrat.

4. Les États membres communiquent à la Commission, au plus tard à la fin de chaque mois pour ce qui concerne le mois précédent:

a) les quantités de chaque produit désossé obtenu à partir de viande bovine avec os achetée à l'intervention durant le mois considéré;

b) les stocks hors contrat et physiques à la fin du mois considéré de chaque produit désossé avec indication de la structure par âge des stocks hors contrat.

5. Au sens du présent article, on entend par:

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

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

CHAPITRE IV

DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Article 32

Durée d'application

Les dispositions du présent chapitre s'appliquent jusqu'au 30 juin 2002 aux achats par adjudication prévus par l'article 47 du règlement (CE) nº 1254/1999.

Article 33

Ouverture et suspension des achats par adjudication

1. En vue de constater que les conditions visées à l'article 47, paragraphes 3 à 7, du règlement (CE) nº 1254/1999 pour les diverses qualités ou groupes de qualités sont réunies, la constatation des prix moyens de marché est effectuée dans les conditions prévues par le règlement (CE) nº 295/96.

2. Lorsqu'il est fait référence à un groupe de qualités, le prix moyen de marché communautaire s'obtient conformément à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement (CEE) nº 295/96.

Le prix moyen de marché ou d'intervention dans un État membre ou une région d'État membre correspond à la moyenne des prix du marché ou d'intervention de chacune de ces qualités pondérées entre elles sur la base de leur importance relative dans les abattages de cet État membre ou de cette région.

Le prix moyen d'intervention communautaire correspond à la moyenne des prix d'intervention de chacune de ces qualités pondérées entre elles sur la base de leur importance relative dans les abattages communautaires.

Les prix de marché visés aux premier et deuxième alinéas s'obtiennent pour les qualités éligibles à l'intervention, converties dans la qualité R3 selon les coefficients prévus à l'annexe I.

3. L'ouverture, la suspension et la réouverture des achats à l'intervention se fondent sur les deux constatations hebdomadaires les plus récentes des prix de marché des États membres ou des régions d'État membre sauf dans le cas de la suspension de la mesure prévue à l'article 47, paragraphe 5, du règlement (CE) nº 1254/1999 où la dernière constatation hebdomadaire suffit.

Article 34

Condition de validité des offres

Les intéressés participent à l'adjudication auprès de l'organisme d'intervention des États membres où celle-ci est ouverte, soit par dépôt de l'offre écrite contre accusé de réception, soit par tout moyen de communication écrite avec accusé de réception accepté par l'organisme. La participation des intéressés peut faire l'objet de contrats dont les termes sont fixés par les organismes d'intervention conformément à leurs cahiers des charges.

Les offres sont présentées séparément suivant le type d'adjudication.

Article 35

Garanties

Le maintien de l'offre après la clôture du délai pour la présentation des offres et la livraison des produits à l'entrepôt désigné par l'organisme d'intervention dans le délai fixé à l'article 16, paragraphe 2, constituent des exigences principales dont le respect est assuré par la constitution d'une garantie de 36 euros par 100 kilogrammes.

La garantie est constituée auprès de l'organisme d'intervention de l'État membre où l'offre est introduite.

Article 36

Prix maximal d'achat

Dans le cas des adjudications visées à l'article 47, paragraphe 3, du règlement (CE) nº 1254/1999, ne sont pas prises en considération les offres dépassant le prix moyen de marché, constaté dans un État membre ou une région d'État membre par qualité, converti dans la qualité R3 selon les coefficients prévus à l'annexe I et majoré d'un montant de 10 euros par 100 kilogrammes poids carcasse. Toutefois, pour les États membres ou les régions d'un État membre qui remplissent les conditions de l'article 47, paragraphe 5, du règlement (CE) nº 1254/1999, ce montant de majoration est ramené à 6 euros.

CHAPITRE V

DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET FINALES

Article 37

Abrogation

1. Le règlement (CEE) nº 2456/93 est abrogé avec effet au 1er avril 2000.

Toutefois, il reste applicable aux procédures d'adjudication qui ont débuté avant cette date.

Les références au règlement abrogé s'entendent comme faites au présent règlement et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe IX.

2. Le règlement (CEE) nº 1627/89 est abrogé avec effet au 1er juillet 2002.

Article 38

Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable à partir de la première adjudication d'avril 2000, à l'exception de l'article 3, de l'article 11, paragraphe 2, de l'article 12, paragraphe 1, et de l'article 14, paragraphe 1, qui sont applicables à partir du 1er juillet 2002.

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

Fait à Bruxelles, le 15 mars 2000.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE I

Coefficients de conversion

Qualités	Coefficients
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

ANEXO II — BILAG II — ANHANG II — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II — ANNEX II — ANNEXE II — ALLEGATO II — BIJLAGE II — ANEXO II — LIITE II — BILAGA II

Productos admisibles para la intervención — Produkter, der er kvalificeret til intervention — Interventionsfähige Erzeugnisse — Προϊόντα επιλέξιμα για την παρέμβαση — Products eligible for intervention — Produits éligibles à l'intervention — Prodotti ammissibili all'intervento — Producten die voor interventie in aanmerking komen — Produtos elegíveis para a intervenção — Interventiokelpoiset tuotteet — Produkter som kan bli föremål för intervention

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses:

Hele dieren, halve dieren:

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

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια

— Κατηγορία A, κλάση R2
— Κατηγορία A, 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

IRELAND

Carcases, half-carcases:

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

ITALIA

Carcasse e mezzene:

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

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses:

— Catégorie A, classe R2
— Catégorie C, classe R3
— Catégorie C, classe O3

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

PORTUGAL

Carcaças ou meias-carcaças

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

FINLAND

Carcases, half-carcases:

— Category A, class R2
— Category A, class R3

SWEDEN

Carcases, half-carcases:

— Category A, class R2
— Category A, class 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

ANNEXE III

Prescriptions applicables aux carcasses, demi-carcasses et quartiers

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

2. Au sens du présent règlement, on entend par:

   a) carcasse: le corps entier de l'animal abattu et suspendu au crochet de l'abattoir par le tendon du jarret, tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement, présenté:
      — sans la tête et sans les pieds; la tête est séparée de la carcasse au niveau de l'articulation atloïdo-occipitale, les pieds sont sectionnés au niveau des articulations carpométacarpiennes ou tarsométatarsiques,
      — sans les organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale, sans les rognons, la graisse de rognon ainsi que la graisse de bassin,
      — sans les organes sexuels avec les muscles attenants,
      — sans hampe ni onglet,
      — sans queue et sans la première vertèbre coccygienne,
      — sans moelle épinière,
      — sans gras de testicules, et sans graisse adjacente de la face interne du flanchet,
      — sans la ligne blanche aponévrotique du muscle abdominal,
      — sans couronne du tende de tranche,
      — sans gouttière jugulaire (veine grasse),
      — le cou étant coupé conformément aux prescriptions vétérinaires sans enlèvement du muscle du cou,
      — la graisse du gros bout de poitrine ne peut pas excéder un centimètre d'épaisseur;

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

   c) quartiers avant:
      — découpe de la carcasse après ressuage,
      — découpe droite à cinq côtes;

   d) quartiers arrière:
      — découpe de la carcasse après ressuage,
      — découpe droite à huit côtes.

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

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

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

ANNEXE IV

Coefficients visés à l'article 14, paragraphe 3

Formule A

Coefficient $n = \frac{a}{b}$

où:

a = la moyenne des prix moyens du marché constatés dans l'État membre ou dans la région de l'État membre en cause pour les deux ou trois semaines suivant celle de la décision d'adjudication,

b = le prix moyen du marché constaté dans l'État membre ou dans la région de l'État membre en cause visé à l'article 14, paragraphe 1, et applicable pour l'adjudication concernée.

Formule B

Coefficient $n' = \frac{a'}{b'}$

où:

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

b' = la moyenne des prix d'achat payés par le soumissionnaire pour les animaux qui entrent en ligne de compte pour le calcul du prix moyen de marché durant les deux semaines prises en considération pour la constatation du prix moyen de marché applicable pour l'adjudication en cause.

ANNEXE V

Prescriptions applicables au désossage des viandes à l'intervention

1. DÉCOUPES DU QUARTIER ARRIÈRE

1.2. *Description des découpes*

1.2.1. Jarret arrière d'intervention (code INT 11)

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

Parage: les extrémités des parties tendineuses sont dégagées.

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

1.2.2. Tranche grasse d'intervention (code INT 12)

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

Parage: dégager la rotule ainsi que le gros nerf et le tendon; la couverture de graisse externe ne doit pas excéder un centimètre.

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

1.2.3. Tranche d'intervention (code INT 13)

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

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

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

1.2.4. Semelle d'intervention (code INT 14)

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

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

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

1.2.5. Filet d'intervention (code INT 15)

Découpe: enlever le corps entier du filet en dégageant la tête de filet de l'os iliaque (ilium) par un traçage séparant la chaînette de filet du corps vertébral, libérant ainsi le filet de l'os du faux-filet.

Parage: dégager les glandillons et dégraisser. Laisser la membrane aponévrotique et la chaînette intactes et entièrement attachées. Un soin tout particulier doit être apporté aux opérations de découpe, de parage et d'emballage de ce morceau de grande valeur commerciale.

Emballage et mise en carton: les filets doivent être mis en carton avec précaution dans le sens de la longueur, tête-bêche, la partie externe du filet dirigée vers le haut du carton, et ne doivent pas être pliés. Ces découpes doivent être enveloppées individuellement sous polyéthylène avant d'être placées dans un carton préalablement garni de polyéthylène.

1.2.6. Rumsteck d'intervention (code INT 16)

Découpe et désossage: il faut séparer ce morceau de l'ensemble «tranche grasse — semelle» par une coupe droite partant d'un point fixé approximativement à cinq centimètres du bord postérieur de la cinquième vertèbre sacrée et passant approximativement à cinq centimètres du bord antérieur de l'os de symphyse (ischium), en prenant soin de ne pas couper à travers la tranche grasse.

Séparer du train de côte par une coupe entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée, dégageant ainsi le bord antérieur de l'os iliaque. Ôter les os et cartilages.

Parage: supprimer l'amas graisseux sur la surface interne, en dessous du muscle long dorsal. La couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle. Un soin tout particulier doit être apporté aux opérations de découpe, de parage et d'emballage de ce morceau de grande valeur commerciale.

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

1.2.7. Faux-filet d'intervention (code INT 17)

Découpe et désossage: ce morceau doit être séparé du rumsteck par une coupe droite entre la dernière vertèbre lombaire et la première vertèbre sacrée. Il est séparé du train de côtes par une coupe droite entre la onzième et la dixième côte. Dégager proprement le rachis. Les côtes et les épines vertébrales sont enlevées par la méthode dite de rasage (os par os).

Parage: ôter l'ensemble du cartilage restant après le désossage. La partie tendineuse doit être dégagée. La graisse de couverture externe ne doit pas avoir plus d'un centimètre sur l'ensemble du muscle. Un soin tout particulier doit être apporté aux opérations de découpe, de parage et d'emballage de ce morceau de grande valeur commerciale.

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

1.2.8. Flanchet d'intervention (code INT 18)

Découpe et désossage: le flanchet entier doit être enlevé du quartier arrière coupe droite à huit côtes par une coupe partant du point où le flanchet a été décollé, suivant la limite musculaire naturelle autour de la surface du muscle arrière et descendant vers un point qui est horizontal par rapport au milieu de la dernière vertèbre lombaire. Prolonger la coupe vers le bas selon une ligne droite parallèle au filet, à travers un ensemble de côtes compris entre la treizième et la sixième côte incluse, suivant une ligne parallèle au bord dorsal de la colonne vertébrale, afin que la coupe entière vers le bas ne soit pas à plus de cinq centimètres du sommet latéral du muscle dorsal.

Enlever tous les os et cartilages par la méthode dite de rasage. Le corps du flanchet doit rester entier.

Parage: enlever les tissus conjonctifs grossiers couvrant l'aiguillette baronne, en laissant celle-ci intacte. La part globale de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 30 %.

Emballage et mise en carton: le corps entier du flanchet peut être plié une seule fois pour des raisons liées à l'emballage. Il ne doit pas être coupé ou roulé. Il est emballé de manière que la partie interne du flanchet et l'aiguillette baronne soient clairement visibles. Chaque carton d'emballage doit être préalablement garni de polyéthylène pour permettre un enveloppage complet des découpes.

1.2.9. Entrecôte d'intervention (avec cinq côtes) (code INT 19)

Découpe et désossage: ce morceau est séparé du faux-filet par une coupe droite entre la onzième et la dixième côte et doit comprendre un ensemble de cinq côtes compris entre la sixième et la dixième côte incluse. Enlever les muscles intercostaux et la plèvre par la méthode dite de rasage, avec les côtes. Ôter le rachis et le cartilage, y compris le bout de l'omoplate.

Parage: ôter les ligaments dorsaux. La couverture de graisse externe ne doit pas dépasser un centimètre sur l'ensemble du muscle. Le dessus doit rester attaché.

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

2. DÉCOUPES DU QUARTIER AVANT

2.1. *Description des découpes*

2.1.1. Jarret avant d'intervention (code INT 21)

Découpe et désossage: dégager ce muscle par une section suivant l'os du jarret (radius) se poursuivant par une coupe franche au niveau de l'articulation tarso-métatarsienne (humerus). Enlever l'os du jarret (radius).

Parage: les extrémités des parties tendineuses sont dégagées.

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

Les jarrets avant ne doivent pas être emballés avec les jarrets arrière.

2.1.2. Épaule d'intervention (code INT 22)

Découpe et désossage: séparer ce muscle de l'avant en traçant une ligne qui épouse les contours naturels de cet ensemble musculaire, en particulier au niveau du bord supérieur du cartilage scapulaire (scapulum), et qui se poursuive par un arrondi du bord supérieur, afin que l'épaule se détache de son emplacement anatomique naturel. Enlever l'omoplate. Le muscle du dessus de palette doit être décollé de l'os de palette (scapulum), tout en restant sur l'épaule; l'os de palette est alors dégagé. Enlever l'humérus.

Parage: débarrasser l'épaule des cartilages, tendons et gros nerfs; la part globale visible de graisse (interne et interstitielle) ne doit pas excéder 10 %.

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

2.1.3. Poitrine d'intervention (code INT 23)

Découpe et désossage: séparer ce muscle du quartier avant en coupant selon une ligne droite perpendiculaire au milieu de la première côte. Dégager les muscles intercostaux et la plèvre selon la méthode dite de rasage, avec les côtes, le rachis et le cartilage. Le bout de plat de côte couvert doit rester attenant; le gras superficiel sous-jacent doit être enlevé ainsi que la graisse en dessous du sternum.

Parage: la part globale de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 30 %.

Emballage et mise en carton: chaque découpe doit être emballée individuellement sous polyéthylène avant d'être placée dans un carton préalablement garni de polyéthylène, garantissant un emballage complet des découpes.

2.1.4. Avant d'intervention (code INT 24)

Découpe et désossage: on appelle «avant» le morceau qui reste lorsque la poitrine, l'épaule et le jarret ont été dégagés.

Enlever les côtes par la méthode dite de rasage. Les os du collier sont soigneusement enlevés.

Le muscle de la chaînette reste attaché.

Parage: les tendons, gros nerfs et cartilages doivent être enlevés. Le pourcentage global de graisse visible (externe et interstitielle) ne doit pas dépasser 10 %.

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

ANEXO VI — BILAG VI — ANHANG VI — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI — ANNEX VI — ANNEXE VI — ALLEGATO VI — BIJLAGE VI — ANEXO VI — LIITE VI — BILAGA VI

Direcciones de los organismos de intervención — Interventionsorganernes adresser — Anschriften der Interventionsstellen — Διευθύνσεις του οργανισμού παρέμβασης — Adresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Adressen van de interventiebureaus — Endereços dos organismos de intervenção — Interventieoelinten osoitteet — Interventionsorganens adresser

Belgique/België

Bureau d'intervention et de restitution belge
Rue de Trèves 82
B-1040 Bruxelles

Belgisch Interventie- en Restitutiebureau
Trierstraat 82
B-1040 Brussel
Tel. (32-2) 287 24 11; telex BIRB BRUB 24076/65567; fax (32-2) 230 25 33/280 03 07

Danmark

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
EU-Direktoratet
Kampmannsgade 3
DK-1780 København V
tlf. (45) 33 92 70 00; telex 151317 DK; fax (45) 33 92 69 48, (45) 33 92 69 23

Bundesrepublik Deutschland

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Postfach 180203, D-60083 Frankfurt am Main
Adickesallee 40, D-60322 Frankfurt am Main
Tel. (49) 69 15 64-704/705; Telex 411727; Telefax (49) 69 15 64-790/985

Ελλάδα

ΔΙΔΑΓΕΠ
Αχαρών 241
GR-10176 Αθήνα,
Τηλ. (01) 86 56 439, τέλεξ 221735, φαξ: 86 70 503

España

FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria)
Beneficencia 8
E-28005 Madrid
Tel.: (34) 913 47 65 00, 913 47 63 10; télex: FEGA 23427 E; fax: (34) 915 21 98 32, 915 22 43 87

France

Ofival
80, avenue des Terroirs-de-France
F-75607 Paris Cedex 12
Tél.: (33-1) 44 68 50 00; télex: 215330; télécopieur: (33-1) 44 68 52 33

Ireland

Department of Agriculture and Food
Johnston Castle Estate
County Wexford
Ireland
Tel. (353-53) 634 00; fax (353-53) 428 42

Italia

AGEA (Agenzia per le erogazioni in agricoltura)
Via Palestro, 81
I-00185 Roma
Tel. 49 49 91; telex 61 30 03; fax 445 39 40/445 19 58

Luxembourg

Service d'économie rurale, section «cheptel et viande»
113-115, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
Tél.: (352) 478/443; télex: 2537

Nederland

Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij
Laser Regio Zuidoost
Slachthuisstraat 71
Postbus 965
6040 AZ Roermond
Nederland
Tel. (31-475) 35 54 44; fax (31-475) 31 89 39

Österreich

AMA Agrarmarkt Austria
Dresdner Straße 70
A-1201 Wien
Tel. (431) 33 15 12 20; Telefax (431) 33 15 12 97

Portugal

INGA — Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola
Rua Fernando Curado Ribeiro, n.º 4 6.º E
P-1600 Lisboa
Tel.: (351) 217 51 85 00; fax: (351) 217 51 86 15

Finland

Ministry of Agriculture and Forestry
Intervention Unit
PL 232 (Kluuvikatu 4A)
00171 Helsinki
Finland
P. 358-9 16 01; F. 358-9 16 09 760

Sweden

Statens Jordbruksverk – Swedish Board of Agriculture
Intervention Division
S-551 82 Jönköping
Tfn (46-36) 15 50 00; telex 70991 SJV-S; fax (46-36) 71 95 11

United Kingdom

Intervention Board Executive Agency
PO Box 1AW
Hampshire Court
Newcastle-upon-Tyne NE99 1AW
United Kingdom
Tel. (44-191) 273 96 96; fax (44-191) 226 18 39

ANNEXE VII

Prescriptions applicables aux cartons, palettes et convertisseurs

I. *Prescriptions applicables aux cartons*

1. Les cartons doivent être d'un format et d'un poids standard et d'une solidité suffisante pour résister à la pression découlant de leur superposition.
2. Les cartons utilisés ne peuvent pas indiquer le nom de l'établissement d'abattage ou de découpe d'où proviennent les produits.
3. Chaque carton doit être pesé individuellement après son remplissage; des cartons remplis à concurrence d'un poids fixé à l'avance ne sont pas autorisés.
4. Le poids net de découpe par carton ne doit pas excéder 30 kilogrammes.
5. Ne peuvent être placées dans le même carton que des découpes identifiées par leur nom complet ou par le code communautaire et provenant de la même catégorie d'animaux; les cartons ne peuvent en aucun cas contenir des morceaux de graisse et autres chutes de parage.
6. Chaque carton doit être scellé:

   — à chacune de ses deux extrémités latérales, par une étiquette de l'organisme d'intervention,

   — en son milieu sur chacune des faces avant et arrière, mais seulement sur la face avant en cas de carton monobloc, par une étiquette officielle de l'inspection vétérinaire.

   Ces étiquettes doivent comporter un numéro de série continu et être apposées de telle sorte qu'elles soient détruites lors de l'ouverture du carton.
7. Les étiquettes de l'organisme d'intervention doivent indiquer le numéro du contrat d'adjudication et du lot, le type et le nombre de découpes, le poids net et la date de l'emballage; leur dimension ne peut être inférieure à 20 × 20 cm; quant aux étiquettes de l'inspection vétérinaire, elles indiquent le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.
8. Les numéros de série des étiquettes visés au point 6 doivent être enregistrés pour chaque contrat et une comparaison doit être possible entre le nombre de cartons utilisés et le nombre d'étiquettes délivrées.
9. Les cartons doivent être sanglés quatre fois, deux fois dans leur longueur et deux fois dans leur largeur, les feuillards étant placés environ à dix centimètres de chaque coin.
10. Lorsque les étiquettes sont déchirées à la suite de contrôles, celles-ci sont remplacées par des étiquettes comportant un numéro de série continu délivrées par l'organisme d'intervention aux autorités compétentes, à raison de deux étiquettes par carton.

II. *Prescriptions applicables aux palettes et aux convertisseurs*

1. Les cartons sont stockés séparément par adjudication ou par mois et par découpe au moyen de palettes; celles-ci sont identifiées par une étiquette indiquant le numéro de l'adjudication, le type de découpe, le poids net du produit et la tare ainsi que le nombre de cartons par découpe.
2. Les quartiers avec os sont stockés séparément par adjudication ou par mois au moyen de convertisseurs distincts pour les quartiers avant et les quartiers arrière; ceux-ci sont identifiés par une étiquette indiquant le numéro de l'adjudication, le nombre de quartiers et leur classement ventilés en quartiers avant et arrière, le poids net de ceux-ci et la tare.
3. L'emplacement des palettes et des convertisseurs est répertorié sur un plan de stockage.

ANNEXE VIII

Prix individuels des découpes d'intervention rejetées aux fins de l'application des dispositions de l'article 29, paragraphe 2, premier et deuxième alinéas

(en euros par tonne)

Filet d'intervention	22 000
Faux-filet d'intervention	14 000
Tranche d'intervention Rumsteck d'intervention	10 000
Semelle d'intervention Tranche grasse d'intervention Entrecôte d'intervention (avec cinq côtes)	8 000
Épaule d'intervention Avant d'intervention	6 000
Poitrine d'intervention Jarret arrière d'intervention Jarret avant d'intervention	5 000
Flanchet d'intervention	4 000

ANNEXE IX

Tableau de correspondance

Règlement (CEE) nº 2456/93	Présent règlement
Article 1er	Article 1er
Article 2	Article 2
Article 3	Article 3
Article 4	Article 4
Article 5	Article 5
Article 6	Article 6
Article 7	Article 7
Article 8	Article 8
Article 9	Article 9
Article 10	Article 10
Article 11	Article 11
Article 12	Article 12
Article 13	Article 13
Article 14	Article 14
Article 15	Article 15
Article 16	Article 16
Article 17	Article 17
Article 18	Article 18
Article 19	Article 19
Article 20	Article 20
Article 21	Article 21
Article 22	Article 22
Article 23	Article 23
Article 24	Article 24
Article 25	Article 25
Article 26	Article 26
Article 27	Article 27
Article 28	Article 28
Article 29	Article 29
—	Article 30
—	Article 31
—	Article 32
—	Article 33
Article 30	Article 34
Article 31	Article 35
Article 32	Article 36
Article 33	Article 37
Annexe I	—
Annexe II	Annexe I
Annexe III	Annexe II
Annexe IV	—
Annexe V	Annexe III
Annexe VI	Annexe IV
Annexe VII	Annexe V
Annexe VIII	Annexe VI
Annexe IX	Annexe VII
Annexe X	Annexe IX
Annexe XI	Annexe VIII