# REGOLAMENTO (CE) N. 562/2000 DELLA COMMISSIONE

## del 15 marzo 2000

## 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

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1254/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine [1], in particolare l'articolo 27, paragrafo 4, l'articolo 41 e l'articolo 47, paragrafo 8,

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 1254/1999 ha istituito, a decorrere dal 1º luglio 2002, al termine di un periodo transitorio in cui continuano ad essere applicati i precedenti regimi d'acquisto, un regime unico d'acquisto all'intervento pubblico che sostituisce i regimi previsti dal regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio [2], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1633/98 [3]. Per tener conto del nuovo regime è quindi necessario modificare il regolamento (CEE) n. 2456/93 della Commissione, del 1º settembre 1993, recante modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 805/68, riguardo alle misure generali e alle misure speciali d'intervento nel settore delle carni bovine [4], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2304/98 [5]. All'occasione di tali modificazioni, è opportuno, per motivi di chiarezza, procedere alla sua rifusione. Per agevolare il passaggio al nuovo regolamento, è necessario che le attuali disposizioni restino in vigore fino alla seconda gara del marzo 2000. Occorre inoltre abrogare, con decorrenza 1º luglio 2002, il regolamento (CEE) n. 1627/89 della Commissione, del 9 giugno 1989, relativo all'acquisto di carne bovina mediante gara [6], modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 34/2000 [7].

(2) È altresì auspicabile completare o precisare talune modalità d'applicazione per tener conto dell'esperienza acquisita e dei problemi specifici incontrati in passato nel settore dell'intervento pubblico. Tali disposizioni, di natura eminentemente tecnica, riguardano segnatamente la presentazione, la presa in consegna, il controllo e il magazzinaggio dei prodotti acquistati.

(3) Poiché l'articolo 47 del regolamento (CE) n. 1254/1999 dispone che gli attuali regimi d'acquisto all'intervento restino in vigore fino al 30 giugno 2002, è necessario prevedere disposizioni transitorie che raggruppino le modalità d'applicazione dei regimi succitati.

(4) A norma dell'articolo 27, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1254/1999, l'apertura dell'intervento pubblico dipende dal livello del prezzo medio di mercato raggiunto in uno Stato membro o in una sua regione. È pertanto necessario definire le modalità di calcolo dei prezzi di mercato per Stato membro, e in particolare le qualità da prendere in considerazione e la relativa ponderazione, i coefficienti da applicare per la conversione delle suddette qualità nella qualità di riferimento R3 e i meccanismi di apertura e chiusura degli acquisti.

(5) Le condizioni di ammissibilità dei prodotti 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. È inoltre opportuno estendere all'Irlanda del Nord l'ammissibilità delle carcasse di manzo della qualità 03 vigente in Irlanda, onde evitare sviamenti di traffico che potrebbero perturbare il mercato delle carni bovine in questa parte della Comunità.

(6) I requisiti relativi all'identificazione delle carcasse ammissibili devono essere integrati dall'iscrizione del numero di macellazione sulla parete interna di ogni quarto; per quanto attiene alla presentazione delle carcasse, occorre prescrivere un taglio uniforme per agevolare lo smercio dei prodotti del sezionamento, migliorare il controllo delle operazioni di disossamento e ottenere al termine delle medesime pezzi di carne conformi a un'identica definizione in tutta la Comunità. A tale scopo è opportuno adottare un taglio diritto della carcassa e definire i quarti anteriori e posteriori rispettivamente a cinque e a otto costole onde ridurre al massimo il numero di tagli senza osso e i residui di rifilatura, e valorizzare in modo ottimale i prodotti ottenuti.

(7) Per evitare speculazioni che possano falsare la situazione reale del mercato, si può presentare una sola offerta di gara per interessato e per categoria. Per rendere impossibile il ricorso a prestanome è opportuno definire la nozione di «interessato», in modo che venga ammessa unicamente la categoria di operatori che tradizionalmente e per la natura della loro attività economica partecipano all'intervento.

[1] GU L 160 del 26.6.1999, pag. 21.
[2] GU L 148 del 28.6.1968, pag. 24.
[3] GU L 210 del 28.7.1998, pag. 17.
[4] GU L 225 del 4.9.1993, pag. 4.
[5] GU L 288 del 27.10.1998, pag. 3.
[6] GU L 159 del 10.6.1989, pag. 36.
[7] GU L 5 dell'8.1.2000, pag. 34.

(8) Tenuto conto dell'esperienza acquisita in materia di presentazione delle offerte, è inoltre opportuno disporre che la partecipazione degli interessati alle gare sia disciplinata, ove del caso, da contratti stipulati con l'organismo d'intervento secondo condizioni da definire in un capitolato d'oneri.

(9) Occorre definire in modo più preciso le modalità di costituzione della cauzione sotto forma di deposito in contanti, onde autorizzare l'accettazione da parte degli organismi di intervento di assegni bancari garantiti.

(10) A seguito del divieto di utilizzare materiale specifico a rischio e per tener conto dell'aumento dei costi e della conseguente diminuzione degli utili nel settore delle carni bovine, è opportuno, a decorrere dal 1º luglio 2002, adeguare all'importo attualmente più elevato l'importo della maggiorazione da applicare al prezzo medio di mercato e utilizzato per determinare il prezzo massimo d'acquisto.

(11) Per quanto riguarda la consegna dei prodotti, in base all'esperienza acquisita conviene autorizzare gli organismi d'intervento a ridurre, ove del caso, i termini di consegna onde evitare la sovrapposizione di consegne relative a due gare successive.

(12) I rischi di irregolarità sono considerevoli soprattutto quando le carcasse acquistate all'intervento sono sistematicamente disossate. È quindi opportuno prescrivere che gli impianti frigoriferi e di sezionamento dei centri d'intervento siano indipendenti dai macelli e dagli aggiudicatari che partecipano alla gara. Per tener conto di eventuali difficoltà pratiche incontrate da taluni Stati membri, sono ammesse deroghe a tale regola, a condizione che i quantitativi disossati siano strettamente limitati e che i controlli al momento della presa in consegna siano tali da permettere di identificare le carni disossate ed escludere, per quanto possibile, eventuali manipolazioni. In base alle ultime indagini, è necessario intensificare i controlli relativi ai residui di sostanze vietate, in particolare quelle ad azione ormonica nelle carni.

(13) Gli organismi d'intervento possono prendere in consegna soltanto prodotti conformi ai requisiti di qualità e di presentazione stabiliti dalla normativa comunitaria. È necessario, in base all'esperienza acquisita, precisare alcune modalità della presa in consegna e i controlli da effettuare. In particolare è opportuno prevedere la possibilità di ispezioni preventive nel macello in modo da poter eliminare, in una fase iniziale, le carni non ammissibili. Per migliorare l'affidabilità della procedura di accettazione dei prodotti conferiti, è opportuno ricorrere ad agenti qualificati, la cui imparzialità sia garantita dall'indipendenza nei confronti degli interessati e dal fatto di essere sottoposti ad un sistema di rotazione. Occorre altresì precisare gli elementi sui quali vertono le verifiche.

(14) Per migliorare i controlli da parte dell'organismo d'intervento sulla presa in consegna dei prodotti, è opportuno precisare le disposizioni concernenti le procedure applicate, in particolare per quanto riguarda la definizione delle partite, l'ispezione preventiva e il controllo del peso dei prodotti acquistati. A tal fine è necessario rafforzare le disposizioni che riguardano il controllo del disossamento delle carni acquistate e il rifiuto di prodotti. Lo stesso vale per il controllo dei prodotti immagazzinati.

(15) Le prescrizioni sulle carcasse devono segnatamente precisare il modo in cui le medesime devono essere appese, nonché i danni o le manipolazioni da evitare nel corso delle operazioni di trasformazione, che potrebbero alterare la qualità commerciale o provocare la contaminazione dei prodotti.

(16) Le modalità di congelamento incidono direttamente sulla qualità e sull'efficace conservazione delle carni immagazzinate. Occorre pertanto disporre che le carni con osso siano sottoposte, non ancora imballate, a congelamento rapido subito dopo l'accettazione e che immediatamente dopo aver effettuato tale congelamento si proceda al loro imballaggio.

(17) Per garantire il corretto svolgimento delle operazioni di disossamento, è opportuno disporre che i laboratori di sezionamento siano dotati, sul posto, di una o più gallerie di congelamento. Le deroghe a tale regola devono essere limitate allo stretto necessario. Occorre precisare le condizioni in cui devono effettuarsi i controlli fisici permanenti delle operazioni di disossamento, segnatamente l'indipendenza dei controllori e l'aliquota minima di controllo.

(18) Il magazzinaggio dei tagli deve essere effettuato in modo da consentirne l'agevole identificazione. A questo scopo le competenti autorità nazionali adottano, in particolare, i necessari provvedimenti in materia di rintracciabilità e di magazzinaggio al fine di agevolare il successivo smercio dei prodotti acquistati all'intervento, tenendo conto segnatamente di eventuali esigenze relative alla situazione veterinaria degli animali da cui sono stati ottenuti i prodotti acquistati. Per migliorare il magazzinaggio dei tagli e semplificarne l'identificazione, è opportuno normalizzare il confezionamento e identificare i tagli con il nome per esteso o con un codice numerico comunitario.

(19) È necessario rendere più rigorose le norme sul confezionamento dei prodotti in cartoni, palette e casse onde agevolare l'identificazione dei prodotti immagazzinati, migliorarne la conservazione, combattere più efficacemente il rischio di frodi e consentire un migliore accesso ai prodotti ai fini del controllo e dello smercio dei medesimi.

(20) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni bovine,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

**Campo di applicazione**

Il presente regolamento reca le modalità d'applicazione dei regimi di acquisto all'intervento pubblico previsti, per il settore delle carni bovine, dagli articoli 27 e 47 del regolamento (CE) n. 1254/1999.

CAPO I

**ACQUISTI ALL'INTERVENTO PUBBLICO**

Sezione 1

***Disposizioni generali***

*Articolo 2*

**Regioni d'intervento nel Regno Unito**

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

— regione I: Gran Bretagna,

— regione II: Irlanda del Nord.

*Articolo 3*

**Apertura e chiusura degli acquisti mediante gara**

L'articolo 27 del regolamento (CE) n. 1254/1999 si applica con le seguenti modalità:

a) Per constatare se ricorrono le condizioni di cui al paragrafo 1 dell'articolo 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 I, nello Stato membro o nella regione in questione.

   La rilevazione dei prezzi medi di mercato è effettuata secondo le condizioni e per le qualità di cui al regolamento (CE) n. 295/96 della Commissione [1].

   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 al secondo trattino, ponderate tra di loro in base alla loro importanza relativa nelle macellazioni di tale Stato membro o regione.

b) L'apertura degli acquisti all'intervento, da decidere per ogni categoria e per ogni Stato membro o regione di Stato membro, si basa sulle due rilevazioni settimanali più recenti dei prezzi di mercato.

c) La chiusura degli acquisti all'intervento, da decidere per ogni categoria e per ogni Stato membro o regione di Stato membro, si basa sulla rilevazione settimanale più recente dei prezzi di mercato.

*Articolo 4*

**Condizioni di ammissibilità dei prodotti**

1. Possono essere acquistati all'intervento i prodotti di cui all'allegato II che rientrano nelle categorie seguenti, indicate all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 1208/81 del Consiglio [2]:

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, capitolo XI, della direttiva 64/433/CEE del Consiglio [3];

b) prive di caratteristiche che le rendano inidonee 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 [4];

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

f) aventi livelli di radioattività non superiori a quelli massimi ammissibili stabiliti dalla normativa comunitaria; il livello di contaminazione radioattiva del prodotto viene controllato soltanto se le circostanze lo impongono e per il periodo necessario; se del caso, la durata e la portata dei controlli sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 43 del regolamento (CE) n. 1254/1999;

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

3. Possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

a) presentate eventualmente previo sezionamento in quarti, a spese dell'interessato, conformemente all'allegato III; in particolare, la sussistenza dei requisiti di cui al punto 2 di detto allegato è valutata mediante un controllo di ogni parte 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 39 del 17.2.1996, pag. 1.

[2] GU L 123 del 7.5.1981, pag. 3.
[3] GU 121 del 29.7.1964, pag. 2012/64.
[4] GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1.

b) classificate secondo la tabella comunitaria di classificazione di cui al regolamento (CEE) n. 1208/81; 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, le classi di conformazione e di stato di ingrassamento, nonché mediante l'iscrizione del numero di identificazione o di macellazione; il bollo che indica la categoria e le classi di conformazione e di stato di ingrassamento deve essere perfettamente leggibile ed apposto mediante stampigliatura con inchiostro atossico, indelebile e inalterabile, secondo un metodo riconosciuto dalle autorità nazionali competenti; 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 mediante marcatura indelebile autorizzata dall'organismo d'intervento.

*Articolo 5*

**Centri d'intervento**

1. I centri d'intervento sono determinati dagli Stati membri in modo che sia garantita l'efficacia delle misure d'intervento.

Gli impianti di tali centri 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.

2. Per le carni con osso destinate a venire disossate, possono essere scelti soltanto centri d'intervento i cui laboratori di sezionamento e impianti frigoriferi non siano quelli del macello o dell'aggiudicatario e che, dal punto di vista dell'esercizio, della direzione e del personale, siano indipendenti dal macello o dall'aggiudicatario.

Qualora sorgano difficoltà materiali, gli Stati membri possono derogare alle disposizioni del primo comma, purché procedano ad un potenziamento dei controlli nella fase del conferimento, secondo il disposto dell'articolo 17, paragrafo 5; in tal caso gli organismi d'intervento, fatte salve le norme veterinarie e nei limiti di 1 000 t di acquisti per settimana o, al di là di tale quantitativo, nei limiti del 50 % dei quantitativi supplementari acquistati per settimana, sono autorizzati a far eseguire il disossamento della totalità o di una parte delle carni bovine acquistate.

*Articolo 6*

**Congelamento rapido delle carni con osso**

1. Gli Stati membri adottano tutte le misure idonee ad assicurare la buona conservazione dei quarti con osso ammassati e a limitare le perdite di peso. La temperatura di congelamento deve consentire di ottenere una temperatura al centro della massa uguale o inferiore a – 7 °C entro un termine massimo di 36 ore.

2. I quarti con osso da congelare devono essere appesi nelle gallerie di congelamento rapido subito dopo l'accettazione.

*Articolo 7*

**Imballaggio delle carni con osso**

Subito dopo il congelamento rapido, le carni con osso sono avvolte con pellicola di polietilene o di polipropilene idonea all'imballaggio di prodotti alimentari ed avente spessore di almeno 0,05 mm, e poste in involucri di cotone («stockinettes») o di materiale sintetico, sufficientemente resistenti, in modo da risultare interamente ricoperte (garretto compreso) da tali imballaggi.

*Articolo 8*

**Magazzinaggio delle carni con osso**

1. Gli organismi d'intervento verificano che i quarti anteriori e posteriori acquistati siano immagazzinati separatamente e siano facilmente identificabili per procedura di gara e per mese di magazzinaggio.

2. Gli organismi d'intervento sono autorizzati a immagazzinare separatamente i quarti anteriori con osso ritenuti di qualità e presentazione idonee all'utilizzazione industriale.

In tale caso, i quarti immagazzinati devono essere facilmente identificabili e formare oggetto di una contabilità separata.

Sezione 2

***Procedura di gara e di presa in consegna***

*Articolo 9*

**Apertura e chiusura**

1. L'apertura delle gare e le relative modifiche e chiusura sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* entro il sabato che precede la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

2. Al momento dell'apertura della gara può essere fissato un prezzo minimo al di sotto del quale le offerte non sono ammesse.

*Articolo 10*

**Presentazione e trasmissione delle offerte**

Durante il periodo in cui la gara è aperta, il termine per la presentazione delle offerte scade alle 12 (ora di Bruxelles) di ogni secondo e quarto martedì del mese, ad eccezione del secondo martedì del mese di agosto e del quarto martedì del mese di dicembre, in cui non possono essere presentate offerte. Se il martedì è festivo, il termine è anticipato di ventiquattro ore. La trasmissione delle offerte da parte degli organismi d'intervento alla Commissione ha luogo entro le ventiquattro ore successive alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

*Articolo 11*

**Condizioni di validità delle offerte**

1. Le offerte possono essere presentate solamente:

a) dagli stabilimenti di macellazione del settore bovino riconosciuti a norma dell'articolo 3, paragrafo 1, punto A, lettera a), della direttiva 64/433/CEE, qualunque sia il loro statuto giuridico;

b) dai commercianti di bestiame o carni che fanno eseguire in detti macelli la macellazione per proprio conto e che sono iscritti nel registro dell'IVA nazionale.

2. Gli interessati partecipano alla gara presso l'organismo d'intervento degli Stati membri dove essa è aperta depositando l'offerta scritta dietro ricevuta di ritorno, oppure inviandola con un qualsiasi mezzo di comunicazione scritta con ricevuta di ritorno accettato dall'organismo d'intervento.

La partecipazione degli interessati può formare oggetto di contratti il cui contenuto è stabilito dagli organismi d'intervento, secondo i propri capitolati d'oneri.

3. Ciascun interessato può presentare soltanto un'offerta per categoria e per gara.

Ogni Stato membro accerta che gli interessati siano tra loro indipendenti dal punto di vista della direzione, del personale e della gestione.

Qualora esistano seri indizi del contrario, oppure che un'offerta non corrisponde alla realtà economica, l'ammissibilità dell'offerta stessa è subordinata alla presentazione, da parte dell'offerente, di adeguate prove del rispetto delle disposizioni del secondo comma.

Ove si accerti che un interessato ha presentato più di una domanda, tutte le domande sono inammissibili.

4. Nell'offerta sono precisati:

a) il nome e l'indirizzo dell'offerente;

b) il quantitativo offerto di prodotti della categoria o delle categorie di cui al bando di gara, espresso in tonnellate;

c) il prezzo proposto per 100 kg di prodotti della qualità R 3 alle condizioni di cui all'articolo 18, paragrafo 3, espresso in euro con due decimali al massimo.

5. Un'offerta è valida soltanto se:

a) riguarda un quantitativo di almeno 10 tonnellate;

b) è accompagnata dall'impegno scritto dell'offerente di rispettare tutte le norme sugli acquisti di cui trattasi;

c) è fornita la prova che l'offerente ha costituito, prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, la cauzione di cui all'articolo 12 per la gara di cui trattasi.

6. Dopo lo scadere del termine di presentazione di cui all'articolo 10, l'offerta non può più essere ritirata.

7. Viene assicurata la riservatezza delle offerte.

*Articolo 12*

**Cauzioni**

1. Il mantenimento dell'offerta dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e la consegna dei prodotti al deposito designato dall'organismo d'intervento entro il termine di cui all'articolo 16, paragrafo 2, costituiscono obbligazioni principali il cui adempimento è garantito dalla costituzione di una cauzione di 30 EUR/100 kg.

La cauzione è costituita presso l'organismo d'intervento dello Stato membro dove è presentata l'offerta.

2. La cauzione è costituita esclusivamente sotto forma di deposito in contanti secondo l'articolo 13 e l'articolo 14, paragrafi 1 e 3, del regolamento (CEE) n. 2220/85 della Commissione [1].

3. Per le offerte non accettate, la cauzione è svincolata, non appena siano noti i risultati della gara.

Per le offerte accettate, essa è svincolata alla fine della presa in consegna dei prodotti, salvo il disposto dell'articolo 17, paragrafo 7.

*Articolo 13*

**Decisione di aggiudicazione**

1. Tenuto conto delle offerte ricevute per ogni gara, e secondo la procedura di cui all'articolo 43 del regolamento (CE) n. 1254/1999, viene fissato un prezzo massimo di acquisto per categoria che si riferisce alla qualità R 3; se particolari circostanze lo esigono, un prezzo diverso può essere fissato per uno Stato membro o una regione di Stato membro in funzione dei prezzi medi di mercato rilevati.

2. Si può decidere di non procedere all'aggiudicazione.

3. Se il totale dei quantitativi offerti ad un prezzo uguale o inferiore al prezzo massimo supera i quantitativi che possono essere acquistati, i quantitativi aggiudicati possono essere ridotti, per categoria, applicando coefficienti di riduzione, che possono essere progressivi in funzione delle differenze di prezzo e dei quantitativi offerti.

Qualora circostanze particolari lo richiedano, detti coefficienti di riduzione possono essere differenziati a seconda degli Stati membri o delle regioni di uno Stato membro, in modo da garantire il corretto funzionamento dei meccanismi d'intervento.

*Articolo 14*

**Prezzo massimo d'acquisto**

1. Non sono prese in considerazione le offerte che superano il prezzo medio di mercato per categoria, rilevato in uno Stato membro o regione di Stato membro, convertito nella qualità R 3 applicando i coefficienti di cui all'allegato I e maggiorato di un importo pari a 10 EUR/100 kg di peso carcassa.

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

2. Salvo il disposto del paragrafo 1, l'offerta è respinta se il prezzo proposto supera il prezzo massimo di cui all'articolo 13 relativo alla gara considerata.

3. Se il prezzo d'acquisto aggiudicato ad un offerente è superiore al prezzo medio di mercato di cui al paragrafo 1, detto prezzo aggiudicato è adeguato moltiplicandolo per il coefficiente calcolato secondo la formula A dell'allegato IV. 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 summenzionato 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 IV.

4. I diritti e gli obblighi derivanti dalla gara non sono trasmissibili.

*Articolo 15*

**Limitazione degli acquisti**

Gli organismi d'intervento degli Stati membri 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.

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

*Articolo 16*

**Informazione dell'offerente e consegna**

1. L'organismo d'intervento informa immediatamente ciascun offerente in merito al risultato della sua partecipazione alla gara.

L'organismo d'intervento rilascia senza indugio all'aggiudicatario un buono di consegna numerato nel quale sono indicati:

a) il quantitativo da consegnare;

b) il prezzo aggiudicato;

c) il calendario di consegna dei prodotti;

d) il centro o i centri d'intervento presso i quali deve aver luogo la consegna.

2. L'aggiudicatario procede alla consegna dei prodotti entro i diciassette giorni di calendario successivi al giorno di pubblicazione del regolamento che fissa il prezzo massimo d'acquisto e i quantitativi di carni bovine acquistati all'intervento.

Tuttavia la Commissione, in funzione dell'entità dei quantitativi aggiudicati, può prorogare questo termine di una settimana. La consegna può essere scaglionata. In occasione della fissazione del calendario di consegna dei prodotti, l'organismo d'intervento può inoltre ridurre tale termine a un numero di giorni non inferiore a quattordici.

*Articolo 17*

**Procedura di presa in consegna**

1. La presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento avviene come segue:

a) per le carni con osso destinate ad essere ammassate tali e quali o destinate in parte ad essere disossate, nel luogo di pesatura situato all'entrata del magazzino frigorifero del centro d'intervento oppure nel luogo di pesatura situato all'entrata del laboratorio di sezionamento del centro d'intervento;

b) per le carni con osso destinate ad essere disossate, nel luogo di pesatura situato all'entrata del laboratorio di sezionamento del centro d'intervento.

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.

L'accettazione e la presa in consegna dei prodotti è subordinata alla verifica, da parte dell'organismo d'intervento, della loro conformità alle disposizioni del presente regolamento. La verifica della conformità all'articolo 4, paragrafo 2, lettera e), con particolare riguardo all'assenza di sostanze vietate, conformemente all'articolo 3 e all'articolo 4, punto 1), della direttiva 96/22/CE del Consiglio ([1]), si esegue mediante l'analisi di 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 mattatoio e prima del trasporto al centro d'intervento, le mezzene sono identificate come segue:

a) se le mezzene sono soltanto marcate, la marcatura è conforme all'articolo 4, paragrafo 3, lettera c), 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 1, paragrafi 2, 3 e 4 del regolamento (CEE) n. 344/91 della Commissione ([2]).

Se le mezzene sono sezionate in quarti, il sezionamento viene eseguito conformemente all'allegato III. 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 centro d'intervento, esse vanno sezionate al momento dell'arrivo conformemente all'allegato III.

([1]) GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3.
([2]) GU L 41 del 14.2.1991, pag. 15.

Al punto di accettazione, ogni quarto è identificato per mezzo di un'etichetta conforme all'articolo 1, paragrafi 2, 3 e 4 del regolamento (CEE) n. 344/91. Essa deve inoltre indicare 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.

Salvo il disposto dell'articolo 24, paragrafo 2, tali etichette devono rimanere attaccate ai quarti per tutto il periodo di magazzinaggio. Nella misura del possibile, vanno rimosse le etichette precedentemente apposte.

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 all'articolo 4, paragrafo 2, lettera g).

3. Immediatamente prima del carico alla banchina d'imbarco del mattatoio può essere effettuata un'ispezione preventiva 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 all'articolo 4, paragrafo 2, lettera g). I prodotti rifiutati sono marcati in quanto tali e non possono più essere presentati né per l'ispezione preventiva né per la procedura di accettazione.

L'ispezione preventiva viene effettuata su una partita di peso non superiore a 20 tonnellate di mezzene come definito dall'organismo d'intervento. Qualora il numero di mezzene rifiutate superi il 20 % del numero totale della partita, viene respinta l'intera partita secondo le disposizioni del paragrafo 6.

Prima del loro ulteriore trasporto al centro d'intervento, le mezzene vengono sezionate in quarti conformemente all'allegato III. Ogni quarto va sistematicamente pesato e identificato con un'etichetta conforme all'articolo 1, paragrafi 2, 3 e 4, del regolamento (CEE) n. 344/91, che 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.

Salvo il disposto dell'articolo 24, paragrafo 2, tali etichette devono rimanere attaccate ai quarti per tutto il periodo di magazzinaggio. Nella misura del possibile, vanno rimosse le etichette precedentemente apposte.

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 presentato e accettato o respinto; 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 dei controlli relativi alla presentazione, alla classificazione, al peso, all'etichettatura e alla temperatura dei quarti consegnati.

4. L'ispezione preventiva e l'accettazione dei prodotti conferiti 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 centri d'intervento.

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

Qualora il peso registrato delle carni con osso immagazzinate differisca da quello indicato sull'elenco di controllo in misura tale da rendere dubbio il peso indicato su quest'ultimo, si procede alla pesatura sistematica di ogni quarto e, se necessario, l'addetto all'accettazione appone una nuova etichetta che indica il peso effettivamente accettato e qualsiasi altra informazione richiesta. Nella misura del possibile, vanno rimosse le etichette precedentemente apposte.

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 ad essere disossate in centri d'intervento non conformi ai requisiti di cui all'articolo 5, paragrafo 2, primo comma, le norme 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 ad essere disossati devono essere identificati mediante il bollo o l'iscrizione, sulla superficie interna ed esterna, delle lettere INT, secondo le stesse modalità previste all'articolo 4, paragrafo 3, lettera c), per l'indicazione della categoria, l'iscrizione del numero di macellazione e l'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 lotti conformemente al paragrafo 1.

Qualora si scoprano carcasse o quarti contrassegnati con lettere INT all'esterno delle zone ad 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 essere presentati per l'ispezione preventiva, né per la procedura di accettazione.

7. Se il quantitativo effettivamente consegnato e accettato è inferiore al quantitativo aggiudicato, la cauzione:

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

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

— proporzionalmente ai quantitativi non consegnati o non accettati se la differenza non supera il 15 %,

— totalmente negli altri casi, in applicazione dell'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2220/85.

*Articolo 18*

**Prezzo versato all'aggiudicatario**

1. L'organismo d'intervento versa all'aggiudicatario il prezzo indicato nella sua offerta, entro un termine che decorre dal quarantacinquesimo giorno successivo alla fine della presa in consegna dei prodotti e scade il sessantacinquesimo giorno dopo questa data.

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

3. Qualora le qualità prese in consegna siano diverse dalla qualità R 3, il prezzo versato all'aggiudicatario viene adeguato mediante un coefficiente da applicare alla qualità acquistata, indicato nell'allegato I.

4. Il prezzo d'acquisto delle carni con osso si intende franco luogo di pesatura situato all'entrata del magazzino frigorifero del centro d'intervento. Il prezzo d'acquisto delle carni destinate interamente ad essere disossate si intende franco luogo di pesatura situato all'entrata del laboratorio di sezionamento del centro d'intervento.

Le spese di scarico sono sostenute dall'aggiudicatario.

*Articolo 19*

**Tasso di cambio**

Il tasso da applicare agli importi di cui all'articolo 14 e al prezzo aggiudicato è il tasso di cambio vigente il giorno di entrata in vigore del regolamento che fissa il prezzo massimo d'acquisto e i quantitativi di carni bovine acquistati all'intervento per la gara di cui trattasi.

CAPO II

**DISOSSAMENTO DELLE CARNI ACQUISTATE DAGLI ORGANISMI D'INTERVENTO**

*Articolo 20*

**Autorizzazione**

Gli organismi d'intervento sono autorizzati a far procedere al disossamento di una parte o della totalità delle carni acquistate.

*Articolo 21*

**Condizioni generali**

1. Il disossamento può essere effettuato esclusivamente presso laboratori di sezionamento riconosciuti a norma dell'articolo 3, paragrafo 1, punto B, lettera a), della direttiva 64/433/CEE 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 dalla direttiva 64/433/CEE e rispettare il disposto dell'allegato V del presente regolamento.

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 venire 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.

*Articolo 22*

**Contratti e capitolati d'oneri**

1. Il disossamento è effettuato in esecuzione 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.

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.

I capitolati d'oneri degli organismi d'intervento possono essere richiesti dagli interessati agli indirizzi elencati nell'allegato VI.

*Articolo 23*

**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 ad organismi completamente indipendenti dai commercianti, dai macellatori e dagli ammassatori interessati. In tal caso, l'organismo di 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 ad 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, dall'altro, con le ossa, i pezzi di grasso e gli altri scarti di rifilatura. Gli esami riguardano 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:

a) si procede ad un raffronto tra il numero di tagli e quello di scatoloni ottenuti;

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

*Articolo 24*

**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 i + 7 °C. Non è autorizzato il trasporto dei tagli prima del loro congelamento rapido, salvo in caso di deroga a norma dell'articolo 21, paragrafo 1.

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 nuche») e i tessuti connettivali 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.

*Articolo 25*

**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 dell'allegato V.

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, le palette e le casse utilizzati devono essere conformi alle prescrizioni dell'allegato VII.

*Articolo 26*

**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.

Salvo deroghe particolari decise secondo la procedura di cui all'articolo 43 del regolamento (CE) n. 1254/1999, detti impianti devono consentire il magazzinaggio di tutte le carni disossate attribuite dall'organismo d'intervento, in condizioni tecniche soddisfacenti, per un periodo minimo di tre mesi.

*Articolo 27*

**Spese di disossamento**

I contratti di cui all'articolo 22, paragrafo 1, e il relativo corrispettivo riguardano le operazioni e le spese risultanti dall'applicazione del presente regolamento, in particolare:

a) le eventuali spese del 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, dei pezzi di grasso e degli altri scarti di rifilatura eventualmente lasciati dagli organismi d'intervento ai laboratori di sezionamento.

*Articolo 28*

**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 ed 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.

*Articolo 29*

**Prodotti rifiutati**

1. Qualora i controlli previsti all'articolo 23, paragrafo 1, indichino l'inosservanza del disposto degli articoli da 20 a 28 da parte dell'impresa di disossamento per un taglio specifico, essi vengono estesi a un ulteriore 5 % degli scatoloni riempiti nella giornata in questione. In caso 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 si rivela 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 paragrafo 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 nell'allegato VIII.

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 nell'allegato VIII.

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 18 per i prodotti con osso acquistati inizialmente all'intervento e che dopo il disossamento sono stati respinti, importo maggiorato del 20 %.

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

3. In deroga ai paragrafi 1 e 2, se l'impresa di disossamento — per negligenza grave o frode — non agisce conformemente agli articoli da 20 a 28:

— l'organismo d'intervento respinge tutti i prodotti ottenuti durante la giornata dopo il disossamento e per i quali è stato constatato l'inadempimento alle disposizioni di cui sopra, 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 18 per i prodotti con osso acquistati inizialmente all'intervento e che, dopo il disossamento, sono stati respinti conformemente al primo trattino, importo maggiorato del 20 %.

CAPO III

**CONTROLLO DEI PRODOTTI E COMUNICAZIONI**

*Articolo 30*

**Magazzinaggio e controllo dei 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 all'articolo 8, paragrafo 1, e all'articolo 26, primo comma.

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 ammassati e provvedono all'immediata sostituzione degli imballaggi danneggiati. Essi coprono i relativi rischi mediante un'assicurazione sotto forma di un obbligo contrattuale degli ammassatori oppure di un'assicurazione globale dell'organismo d'intervento; lo Stato membro può anche essere il proprio assicuratore.

4. Nel corso del periodo di magazzinaggio, l'autorità competente procede ad un controllo regolare riguardante quantitativi significativi dei prodotti immagazzinati a seguito delle gare eseguite durante il mese.

I prodotti che, a seguito di tale controllo, non risultano conformi ai requisiti previsti dal presente regolamento sono rifiutati e contrassegnati come tali. Se necessario, e salve eventuali sanzioni, l'autorità competente procede al recupero dei pagamenti presso gli interessati responsabili.

Gli addetti al controllo non possono ricevere istruzioni in merito dal servizio che ha effettuato gli acquisti.

5. L'autorità competente adotta i necessari provvedimenti in materia di rintracciabilità e di magazzinaggio per consentire che il collocamento e il successivo smaltimento dei prodotti immagazzinati possano essere effettuati con la massima efficacia, tenendo conto in particolare di eventuali esigenze relative alla situazione veterinaria degli animali in questione.

*Articolo 31*

**Comunicazioni**

1. Gli Stati membri comunicano senza indugio alla Commissione qualsiasi modificazione concernente l'elenco dei centri d'intervento nonché, per quanto possibile, le relative capacità di congelamento e di ammasso.

2. Gli Stati membri comunicano mediante telescritto o telecopia alla Commissione, non oltre i dieci giorni di calendario successivi alla fine di ogni periodo di presa in consegna, i quantitativi forniti e accettati all'intervento.

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, non oltre il 21 di ogni mese, per il mese precedente:

a) i quantitativi settimanali e mensili acquistati all'intervento, suddivisi per prodotti e qualità secondo la tabella comunitaria di classificazione istituita dal regolamento (CEE) n. 1208/81;

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

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

d) le scorte fuori contratto e fisiche di fine mese di ogni prodotto non disossato, con indicazione della struttura per età delle scorte fuori contratto.

4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione non oltre la fine di ogni mese, per il mese precedente:

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

b) le scorte fuori contratto e fisiche alla fine del mese considerato di ogni prodotto disossato, con l'indicazione della struttura per età delle scorte fuori contratto.

5. Ai fini del presente articolo, valgono le seguenti definizioni:

a) «scorte fuori contratto», le scorte non ancora oggetto di un contratto di vendita;

b) «scorte fisiche», il totale delle scorte fuori contratto e delle scorte oggetto di un contratto di vendita ma non ancora prese in consegna.

CAPO IV

**DISPOSIZIONI TRANSITORIE**

*Articolo 32*

**Durata di applicazione**

Le disposizioni del presente capo si applicano fino al 30 giugno 2002 agli acquisti mediante gara previsti dall'articolo 47 del regolamento (CE) n. 1254/1999.

*Articolo 33*

**Apertura e chiusura degli acquisti mediante gara**

1. Per constatare se ricorrono le condizioni di cui all'articolo 47, paragrafi da 3 a 7, del regolamento (CE) n. 1254/1999 per le diverse qualità o gruppi di qualità, la rilevazione dei prezzi medi di mercato è effettuata a norma del regolamento (CEE) n. 295/96;

2. Ove sia fatto riferimento a un gruppo di qualità, il prezzo medio di mercato comunitario si ottiene conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CEE) n. 295/96.

Il prezzo medio di mercato o d'intervento in uno Stato membro o in una sua regione corrisponde alla media dei prezzi di mercato o d'intervento di ciascuna di queste qualità, ponderate tra di loro in base alla loro importanza relativa nelle macellazioni di tale Stato membro o regione.

Il prezzo medio d'intervento comunitario corrisponde alla media dei prezzi d'intervento di ciascuna di queste qualità, ponderate tra di loro in base alla loro importanza relativa nelle macellazioni comunitarie.

I prezzi di mercato di cui al primo e secondo comma si ottengono per le qualità ammesse all'intervento convertite nella qualità R 3 applicando i coefficienti di cui all'allegato I.

3. L'apertura, la sospensione e la riapertura degli acquisti all'intervento si basa sulle due rilevazioni settimanali più recenti dei prezzi di mercato degli Stati membri o di regioni degli Stati membri, tranne nel caso di una sospensione della misura di cui all'articolo 47, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1254/1999, in cui è sufficiente l'ultima rilevazione settimanale.

*Articolo 34*

**Condizioni di validità delle offerte**

Gli interessati partecipano alla gara presso l'organismo d'intervento degli Stati membri dove essa è aperta depositando l'offerta scritta dietro ricevuta di ritorno, oppure inviandola con un qualsiasi mezzo di comunicazione scritta con ricevuta di ritorno accettato dall'organismo. La partecipazione degli interessati può formare oggetto di contratti il cui contenuto è stabilito dagli organismi d'intervento, secondo i propri capitolati d'oneri.

Le offerte sono presentate separatamente a seconda del tipo di gara.

*Articolo 35*

**Cauzioni**

Il mantenimento dell'offerta dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e la consegna dei prodotti al deposito designato dall'organismo d'intervento entro il termine di cui all'articolo 16, paragrafo 2, costituiscono obbligazioni principali il cui adempimento è garantito dalla costituzione di una cauzione di 36 EUR/100 kg.

La cauzione è costituita presso l'organismo d'intervento dello Stato membro dove è presentata l'offerta.

*Articolo 36*

**Prezzo massimo d'acquisto**

Nel caso delle gare di cui all'articolo 47, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1254/1999, non sono prese in considerazione le offerte che superano il prezzo medio di mercato per una qualità, rilevato in uno Stato membro o regione di uno Stato membro, convertito nella qualità R 3 applicando i coefficienti di cui all'allegato I e maggiorato di un importo pari a 10 EUR/100 kg di peso carcassa. Tuttavia, per gli Stati membri, o regioni di Stati membri che soddisfano le condizioni di cui all'articolo 47, paragrafo 5, del regolamento (CE) n. 1254/1999, l'importo della maggiorazione è ridotto a 6 EUR/100 kg.

CAPO V

**DISPOSIZIONI FINALI**

*Articolo 37*

**Abrogazione**

1. Il regolamento (CEE) n. 2456/93 è abrogato con decorrenza dal 1º aprile 2000.

Esso si applica, tuttavia, alle procedure di gara aperte prima di tale data.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e vanno letti secondo la tavola di concordanza che figura all'allegato IX.

2. Il regolamento (CEE) n. 1627/89 è abrogato con decorrenza dal 1º luglio 2002.

*Articolo 38*

**Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dalla prima aggiudicazione dell'aprile 2000, ad eccezione dell'articolo 3, dell'articolo 11, paragrafo 2, dell'articolo 12, paragrafo 1, e dell'articolo 14, paragrafo 1, i quali si applicano a decorrere dal 1º luglio 2002.

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

Fatto a Bruxelles, il 15 marzo 2000.

*Per la Commissione*

Franz FISCHLER

*Membro della Commissione*

*ALLEGATO I*

**Coefficienti di conversione**

| Qualità | Coefficienti |
|---|---|
| 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 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

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

*ALLEGATO III*

**Disposizioni applicabili alle carcasse, alle mezzene e ai quarti**

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

2. Ai sensi del presente regolamento si intende per:

   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 deve 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) mezzene: 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 debbono essere intaccati quando si usano sega e coltelli.

   c) quarti anteriori:
      — taglio della carcassa dopo prosciugamento,
      — taglio dritto a 5 costole;

   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 ad 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.

*ALLEGATO IV*

**Coefficienti di cui all'articolo 14, paragrafo 3**

*Formula A*

$$\text{Coefficiente } n = \frac{a}{b}$$

dove:

a = media dei prezzi medi di mercato rilevati nello Stato membro o nella regione di Stato membro in questione nelle due, 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 14, paragrafo 1, applicabile per l'aggiudicazione di cui trattasi.

*Formula B*

$$\text{Coefficiente } n' = \frac{a'}{b'}$$

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 con riguardo alle quali è stato determinato il prezzo medio di mercato applicabile per l'aggiudicazione in questione.

*ALLEGATO V*

**Specifiche per il disossamento delle carni d'intervento**

1. TAGLI DEL QUARTO POSTERIORE

1.2. *Descrizione dei tagli*

1.2.1. 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 muscolo del garretto attaccato alla coscia; 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.2.2. 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 ed il tendine. Il grasso di copertura non deve superare 1 cm in nessun punto.

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

1.2.3. Noce 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 ed 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.2.4. Girello d'intervento (codice INT 14)

Taglio e disossamento: separare dalla fesa 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 ed il grasso adiacente. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

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

1.2.5. 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.2.6. Filetto 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.2.7. 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.2.8. 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 ad 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 politene per poter avvolgere completamente il/i taglio/i.

1.2.9. 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

I muscoli anteriori non vanno imballati con le cosce.

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 ed 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 politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

2.1.3. Petto di manzo 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.

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 politene ed imballato in uno scatolone già rivestito con politene 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 ed interstiziale) non superi il 10 %.

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

*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

*ALLEGATO VII*

**Disposizioni applicabili agli scatoloni, alle palette e alle casse**

I. *Disposizioni applicabili agli scatoloni*

1. Gli scatoloni devono essere di forma e peso normalizzati, nonché sufficientemente solidi da resistere alla pressione conseguente all'impilamento.
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 ad 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.
6. Ogni scatolone deve essere sigillato:

   — con un'etichetta dell'organismo d'intervento, su ciascuna delle due estremità laterali;

   — con un'etichetta ufficiale dell'ispezione veterinaria, al centro del lato anteriore e di quello posteriore.

   Le etichette in parola devono recare un numero di serie progressivo ed essere apposte in modo da venir lacerate all'atto dell'apertura dello scatolone.
7. Le etichette dell'organismo d'intervento devono indicare il numero del contratto di aggiudicazione e della partita, 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 (2 per scatolone) recanti un numero di serie progressivo rilasciate dall'organismo d'intervento alle autorità competenti.

II. *Disposizioni applicabili alle palette e alle casse*

1. Gli scatoloni sono immagazzinati su palette separate per offerta, per mese e per taglio; le palette sono identificate 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. I quarti con osso sono immagazzinati separatamente per gara e per mese in casse distinte per i quarti anteriori e per i quarti posteriori; esse sono identificate con un'etichetta in cui figurano il numero della gara, il numero di quarti e la loro classificazione, ripartiti per quarti anteriori e posteriori, il peso netto e la tara.
3. La collocazione delle palette e delle casse è indicata in un piano di magazzinaggio.

*ALLEGATO VIII*

**Singoli prezzi dei tagli rifiutati all'intervento ai sensi dell'articolo 29, paragrafo 2, primo e secondo comma**

*(EUR/t)*

| | |
|---|---|
| Filetto d'intervento | 22 000 |
| Roastbeef d'intervento | 14 000 |
| Fesa d'intervento<br>Scamone d'intervento | 10 000 |
| Girello d'intervento<br>Noce d'intervento<br>Controfiletto d'intervento (5 ossa) | 8 000 |
| Spalla d'intervento<br>Quarto anteriore d'intervento | 6 000 |
| Petto di manzo d'intervento<br>Garretto anteriore d'intervento<br>Garretto anteriore d'intervento | 5 000 |
| Pancia d'intervento | 4 000 |

*ALLEGATO IX*

**Tavola di concordanza**

| Regolamento (CEE) n. 2456/93 | Presente regolamento |
|---|---|
| Articolo 1 | Articolo 1 |
| Articolo 2 | Articolo 2 |
| Articolo 3 | Articolo 3 |
| Articolo 4 | Articolo 4 |
| Articolo 5 | Articolo 5 |
| Articolo 6 | Articolo 6 |
| Articolo 7 | Articolo 7 |
| Articolo 8 | Articolo 8 |
| Articolo 9 | Articolo 9 |
| Articolo 10 | Articolo 10 |
| Articolo 11 | Articolo 11 |
| Articolo 12 | Articolo 12 |
| Articolo 13 | Articolo 13 |
| Articolo 14 | Articolo 14 |
| Articolo 15 | Articolo 15 |
| Articolo 16 | Articolo 16 |
| Articolo 17 | Articolo 17 |
| Articolo 18 | Articolo 18 |
| Articolo 19 | Articolo 19 |
| Articolo 20 | Articolo 20 |
| Articolo 21 | Articolo 21 |
| Articolo 22 | Articolo 22 |
| Articolo 23 | Articolo 23 |
| Articolo 24 | Articolo 24 |
| Articolo 25 | Articolo 25 |
| Articolo 26 | Articolo 26 |
| Articolo 27 | Articolo 27 |
| Articolo 28 | Articolo 28 |
| Articolo 29 | Articolo 29 |
| — | Articolo 30 |
| — | Articolo 31 |
| — | Articolo 32 |
| — | Articolo 33 |
| Articolo 30 | Articolo 34 |
| Articolo 31 | Articolo 35 |
| Articolo 32 | Articolo 36 |
| Articolo 33 | Articolo 37 |
| Allegato I | — |
| Allegato II | Allegato I |
| Allegato III | Allegato II |
| Allegato IV | — |
| Allegato V | Allegato III |
| Allegato VI | Allegato IV |
| Allegato VII | Allegato V |
| Allegato VIII | Allegato VI |
| Allegato IX | Allegato VII |
| Allegato X | Allegato IX |
| Allegato XI | Allegato VIII |