RÈGLEMENT (CEE) N° 2456/93 DE LA COMMISSION

du 1er septembre 1993

portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 805/68 du Conseil en ce qui concerne les mesures générales et des mesures spéciales d'intervention dans le secteur de la viande bovine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 805/68 du Conseil, du 27 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 747/93 (2), et notamment son article 6 paragraphe 7, son article 6a paragraphe 4 et son article 25,

considérant que les défaillances de contrôle constatées dans l'exécution du régime d'intervention rendent nécessaire l'adaptation des modalités d'application prévues par le règlement (CEE) n° 859/89 de la Commission, du 29 mars 1989, relatif aux modalités d'application des mesures générales et des mesures spéciales d'intervention dans le secteur de la viande bovine (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1759/93 (4); que l'importance des adaptations à apporter au règlement (CEE) n° 859/89 ainsi que le nombre élevé de modifications dont ce règlement a fait l'objet rendent appropriée la refonte de celui-ci pour des raisons de clarté et de transparence; qu'il y a lieu, en conséquence, d'abroger le règlement (CEE) n° 859/89;

considérant que les exigences relatives à l'identification des carcasses éligibles doivent être complétées par l'inscription du numéro d'abattage à l'intérieur de chaque quartier; que, 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; qu'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;

considérant que ne peut être déposée qu'une seule offre à l'adjudication par intéressé et par catégorie, afin d'éviter des spéculations susceptibles de fausser la situation réelle du marché; que, 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;

considérant que le déroulement des procédures d'adjudication n'a pas fait état de problèmes particuliers; que, en conséquence, les dispositions y relatives devraient être maintenues telles quelles;

considérant que les enquêtes effectuées au cours des dernières années ont révélé des défaillances considérables dans le fonctionnement pratique des opérations d'intervention dans le secteur de la viande bovine; que, en réduisant notamment l'efficacité des procédures de contrôle, les faiblesses détectées sont de nature à faciliter des irrégularités au détriment du budget communautaire; qu'il y a donc lieu de mieux orienter, notamment en fonction des risques identifiés, tant la structure institutionnelle de l'intervention que les mécanismes et les procédures de surveillance à appliquer;

considérant que les risques d'irrégularités sont particulièrement importants lorsque les carcasses achetées à l'intervention sont systématiquement désossées; qu'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; que, 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 renforcés de façon à permettre de retracer les viandes désossées et d'exclure, dans la mesure du possible, des manipulations; que, 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;

considérant que 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; que, à la lumière des expériences acquises, il y a lieu de préciser certaines modalités de la prise en charge ainsi que de renforcer les contrôles à effectuer; qu'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; que, 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; qu'il y a également lieu de spécifier les éléments sur lesquels doivent porter les vérifications;

(1) JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 24.
(2) JO n° L 77 du 31. 3. 1993, p. 15.
(3) JO n° L 91 du 4. 4. 1989, p. 5.
(4) JO n° L 161 du 2. 7. 1993, p. 59.

considérant que les modalités de congélation affectent directement la qualité et l'efficacité de la conservation des viandes stockées ; que, 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 ;

considérant que, 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 ; que les dérogations à cette exigence doivent être limitées au strict nécessaire ; qu'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 ;

considérant qu'il convient de renforcer les prescriptions applicables au conditionnement des produits au moyen de cartons, palettes et 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 ;

considérant que, pour le reste, les mécanismes, instruments et procédures relatifs à l'intervention, qui ne sont pas affectés par la présente refonte des modalités de l'intervention, ont fait leurs preuves et peuvent donc être maintenus tels quels ;

considérant que le comité de gestion de la viande bovine n'a pas émis d'avis dans le délai imparti par son président,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Champ d'application

Le présent règlement établit les modalités d'application relatives aux mesures générales et spéciales d'intervention prévues dans le secteur de la viande bovine aux articles 6 et 6a du règlement (CEE) n° 805/68.

TITRE PREMIER

ACHATS D'INTERVENTION

SECTION I

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 suspension des achats par adjudication

1. L'application de l'article 6 du règlement (CEE) n° 805/68 a lieu selon les modalités suivantes :

a) en vue de constater que les conditions visées à l'article 6 paragraphes 2 à 6 du règlement (CEE) n° 805/68 pour les diverses qualités ou groupes de qualités sont réunies :

— la constatation des prix moyens de marché est effectuée dans les conditions prévues au règlement (CEE) n° 3310/86 de la Commission (1),

— les prix d'intervention des qualités autres que la qualité R 3 s'obtiennent par application des écarts prévus à l'annexe I ;

b) lorsque les conditions prévues à l'article 6 paragraphe 2 du règlement (CEE) n° 805/68 sont réunies, des adjudications conformes aux dispositions de la section II peuvent être décidées selon la procédure prévue à l'article 27 dudit règlement ;

c) lorsque les conditions prévues à l'article 6 paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 805/68 sont réunies, les achats sont décidés par la Commission ; les dispositions de la section II sont applicables, exception faite de celles de l'article 13 ;

d) lorsqu'il est fait référence à un groupe de qualités :

— le prix moyen de marché communautaire s'obtient conformément à l'article 3 paragraphe 1 point b) du règlement (CEE) n° 3310/86,

— 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 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 modalités pondérées entre elles sur base de leur importance relative dans les abattages communautaires ;

Les prix de marché visés aux premier et deuxième tirets s'obtiennent pour les qualités éligibles à l'intervention, converties dans la qualité R 3 selon les coefficients prévus à l'annexe II ;

e) l'ouverture, la suspension ou la réouverture des achats à l'intervention se fonde sur les deux constatations hebdomadaires les plus récentes des prix de marché des États membres ou des régions d'État membre.

(1) JO n° L 305 du 31. 10. 1986, p. 28.

2. Pour l'application de l'article 6a paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 805/68, l'ouverture, la suspension ou la réouverture des achats à l'intervention sont décidés selon la procédure prévue à l'article 27 du règlement (CEE) n° 805/68.

Article 4

Conditions d'éligibilité des produits

1. Peuvent faire l'objet d'achats à l'intervention les produits figurant à l'annexe III et relevant des catégories suivantes, définies à l'article 3 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil [1] :

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

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

Les États membres qui procèdent à la subdivision des classes visées à l'article 3 paragraphe 3 dudit règlement sont autorisés à limiter les achats à l'intervention à certaines de ces sous-classes.

Par dérogation au premier alinéa, à partir de la première adjudication de 1993, les produits provenant de la catégorie A classés en 02 et 03 conformément à la grille communautaire de classement ne sont plus acceptés à l'intervention.

Toutefois, dans les États membres où ces qualités représentent plus de 60 % de l'ensemble des abattages de bovins mâles au cours de l'année 1992, l'élimination de ces qualités se fait de façon dégressive durant une période de cinq années civiles selon le tableau figurant à l'annexe IV.

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

a) satisfaisant aux dispositions de la directive 64/433/CEE du Conseil [2] ;

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 des articles 1er et 2 du règlement (CEE) n° 3620/90 de la Commission [3] ;

e) provenant d'animaux auxquels des substances interdites conformément à l'article 2 de la directive 81/602/CEE du Conseil [4] et à l'article 2 de la directive 88/146/CEE du Conseil [5] n'ont pas été administrées ;

f) ne dépassent 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 27 du règlement (CEE) n° 805/68 ;

g) satisfaisant aux exigences de l'article 2 *bis* paragraphe 1 ou 2 de la décision 90/200/CEE de la Commission [6] ;

h) provenant de carcasses dont le poids ne dépasse pas les niveaux suivants :

— 380 kilogrammes à partir de la première adjudication de juillet 1993,

— 360 kilogrammes à partir de la première adjudication de janvier 1994,

— 340 kilogrammes à partir de la première adjudication de juillet 1994.

3. En outre, 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 V ; 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 ;

b) classées conformément à la grille communautaire de classement prévue par le règlement (CEE) n° 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.

[1] JO n° L 123 du 7. 5. 1981, p. 3.
[2] JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.
[3] JO n° L 351 du 15. 12. 1990, p. 25.
[4] JO n° L 222 du 7. 8. 1981, p. 32.
[5] JO n° L 70 du 16. 3. 1988, p. 16.
[6] JO n° L 105 du 25. 4. 1990, p. 24.

4. Dans le cadre des achats à l'intervention au sens de l'article 6a paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 805/68, ne sont pas applicables :

— les dispositions du paragraphe 1 deuxième, troisième et quatrième alinéas et du paragraphe 2 point h),

— les indications de l'annexe III relatives au classement des produits,

— les dispositions du paragraphe 3 points b) et c), à l'exception de celles relatives au marquage de la catégorie et à l'inscription du numéro d'abattage.

En outre, ne peuvent être achetées que des carcasses ou demi-carcasses ne présentant pas de malformation ou d'anomalies de poids par rapport à l'âge de l'animal abattu.

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 :

— la prise en charge des viandes avec os,

— la congélation de toutes les viandes à conserver en l'état,

— 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 des viandes avec os

1. Les États membres prennent toutes les mesures aptes à assurer la bonne conservation des produits 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 stockent séparément par adjudication ou par mois en lots facilement identifiables :

— les produits achetés en application de l'article 6 et de l'article 6a du règlement (CEE) n° 805/68,

— les quartiers arrière avec os, présentés conformément à l'article 4 paragraphe 3.

Les produits respectifs donnent lieu à une comptabilisation séparée.

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, ces produits sont stockés en lots facilement identifiables et donnent lieu à une comptabilisation séparée.

SECTION II

Procédure d'adjudication et de prise en charge

Article 9

Ouverture et suspension

1. L'ouverture des adjudications ainsi que leurs modification et suspension sont publiées au *Journal officiel des Communautés européennes* au plus tard le samedi, ou, dans des cas exceptionnels, le mardi précédant la date d'expiration du premier 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 quatrième mardi du mois de décembre. 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 la directive 64/433/CEE et ne bénéficiant pas d'une dérogation en vertu de l'article 2 de la directive 91/498/CEE du Conseil [1], quel que soit leur statut juridique ;

b) les négociants en bétail ou viande qui y font procéder à l'abattage pour leur propre compte et qui sont inscrits dans un registre public sous un numéro distinct.

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.

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

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

Chaque État membre s'assure que les intéressés sont indépendants 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 à 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 écus avec un maximum de deux décimales.

Toutefois, dans le cadre d'achats à l'intervention au sens de l'article 6a du règlement (CEE) n° 805/68, le prix proposé est indiqué sans référence à une qualité de produit.

5. Une offre n'est valable que si :

a) elle concerne une quantité d'au moins 10 tonnes pour les adjudications visées à l'article 6 du règlement (CEE) n° 805/68 et d'au moins 5 tonnes pour celles visées à l'article 6a dudit règlement ;

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 écus par 100 kilogrammes.

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

2. Par dérogation à l'article 8 paragraphe 1 et à l'article 11 du règlement (CEE) n° 2220/85 de la Commission [2], la garantie n'est constituée que sous forme de dépôt en espèces tel que défini à l'article 13 de ce règlement.

3. La garantie est libérée :

— pour les offres qui ne sont pas retenues, dès connaissance des résultats de l'adjudication,

[1] JO n° L 268 du 24. 9. 1991, p. 105.

[2] JO n° L 205 du 3. 8. 1985, p. 5.

— pour les offres retenues, à la fin de la prise en charge des produits sans préjudice de l'article 17 paragraphe 8.

Article 13

Décision d'adjudication

1. Compte tenu des offres reçues pour chaque adjudication et selon la procédure prévue à l'article 27 du règlement (CEE) n° 805/68, il est fixé un prix maximal d'achat par catégorie ; pour les achats à l'intervention au sens de l'article 6 du règlement (CEE) n° 805/68, ce prix maximal 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. Sauf dans le cas des adjudications visées à l'article 6a du règlement (CEE) n° 805/68, 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 II, et majoré d'un montant de 8 écus par 100 kilogrammes poids carcasse. Toutefois, pour les États membres ou les régions d'un État membre qui remplissent les conditions de l'artricle 6 paragraphe 4 du règlement (CEE) n° 805/68, ce montant de majoration est ramené à 5 écus.

2. Pour les adjudications visées à l'article 6 paragraphe 2 et à l'article 6a du règlement (CEE) n° 805/68 et 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 dans le cadre d'une adjudication visée à l'article 6 du règlement (CEE) n° 805/68 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 VI du présent règlement. Toutefois, ce coefficient ne peut pas :

— être supérieur à l'unité,

— 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 correcteur par soumissionnaire selon la formule B figurant à la même annexe.

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 dans le cadre des mesures visées aux articles 6 et 6a du règlement (CEE) n° 805/68, 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 des vendeurs à l'intervention.

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 suivant le jour de clôture du délai pour la présentation des offres, 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.

Article 17

Procédure de prise en charge

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

— 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,

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

2. 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. En particulier, la vérification des exigences de l'article 4 paragraphe 2 point e) est effectuée par analyse d'un échantillon. Les modalités de l'échantillonage ainsi que les conséquences d'un résultat positif sont celles prévues par la législation vétérinaire en la matière.

3. Une inspection préalable peut avoir lieu directement avant le chargement au quai d'embarquement de l'abattoir, portant sur le poids, le classement, la présentation et la température des demi-carcasses. Les produits refusés sont marqués et ne peuvent plus être présentés ni à l'inspection préalable ni à la procédure d'acceptation.

En vue de leur transport ultérieur au centre d'intervention, les demi-carcasses sont découpées en quartiers conformément aux prescriptions de l'annexe V ; chaque quartier est identifié au moyen d'une étiquette conforme aux exigences prévues à l'article 1er paragraphes 2 à 4 du règlement (CEE) n° 344/91 de la Commission (1), indiquant en outre le poids dudit quartier et le numéro du contrat d'adjudication ; les étiquettes sont attachées directement aux tendons des jarrets avant et arrière sans recours à des attaches métalliques ou plastiques.

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 d'une liste de contrôle donnant toutes les informations relatives aux produits ; 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.

4. La procédure d'acceptation des produits offerts est effectuée 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.

Les vérifications effectuées au cours de la procédure d'acceptation portent sur la présentation des produits livrés, leur classement, leur poids, leur étiquetage et leur température. En particulier, en l'absence d'inspection préalable, le contrôle du poids doit porter sur les divers quartiers d'une même carcasse et permettre de s'assurer que le poids total de ceux-ci ne dépasse pas le poids maximal visé à l'article 4 paragraphe 2 point h).

Les produits refusés sont marqués et ne peuvent plus être présentés ni à l'inspection préalable ni à la procédure d'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 :

— 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, à l'intérieur et à l'extérieur 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 vertèbre du quartier avant, et de la septième ou de la huitième vertèbre du quartier arrière ; en outre, à hauteur et dans la limite de ces emplacements, la plèvre doit avoir été enlevée au préalable,

— le gras de testicule doit rester attenant jusqu'au moment de la prise en charge et enlevé avant la pesée,

— les produits livrés sont allotis par lots dont le volume est compris entre la quantité minimale pouvant être offerte à l'intervention et le double de celle-ci.

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.

(1) JO n° L 41 du 14. 2. 1991, p. 15.

6. Au cas où la quantité des produits refusés est supérieure à 20 % du lot livré et déchargé, tout le lot est refusé.

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

8. 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, par dérogation à l'article 22 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 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. Au cas où, dans le cadre d'une adjudication visée à l'article 6 du règlement (CEE) n° 805/68, la prise en charge porte sur d'autres qualités que la qualité R 3, le prix versé à l'adjudicataire est corrigé au moyen d'un coefficient de correction applicable à la qualité achetée et qui figure à l'annexe II.

Toutefois, cette disposition n'est pas applicable aux carcasses d'un poids compris entre 150 et 200 kilogrammes.

3. Le prix d'achat des viandes s'entend franco installation frigorifique du centre d'intervention.

Le prix d'achat des viandes destinées dans leur totalité au désossage s'entend franco atelier de découpe du centre d'intervention.

Les frais de déchargement sont à la charge du vendeur.

Article 19

Taux de conversion

Le taux de conversion à appliquer aux montants visés à l'article 14 et à l'article 16 paragraphe 1 point b) est le taux de conversion agricole 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.

TITRE II

DÉSOSSAGE DES VIANDES ACHETÉES PAR LES ORGANISMES D'INTERVENTION

Article 20

Autorisation de désossage

Sont autorisés à faire procéder au désossage d'une partie ou de toutes les viandes achetées :

— dans le cadre des adjudications visées à l'article 6 du règlement (CEE) n° 805/68 : tous les organismes d'intervention,

— dans le cadre des adjudications visées à l'article 6a dudit règlement : uniquement l'organisme d'intervention du Royaume-Uni.

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

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

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 sans se prolonger la nuit, les samedis et dimanches ou les jours fériés. 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 l'équipement nécessaire 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 VIII.

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 mise 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.

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

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

— 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 corps étrangers doivent être entièrement enlevés immédiatement avant le désossage.

3. Tous les os, tendon, 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 VII.

2. Le polyéthylène utilisé pour garnir les cartons ainsi que le polyéthylène utilisé en film ou 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.

Dans le cas où les découpes sont enveloppées individuellement et placées dans des cartons garnis à l'intérieur d'une feuille ou d'un sachet de polyéthylène, cette dernière seulement doit avoir au moins 0,05 millimètre d'épaisseur.

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

Article 26

Stockage des découpes

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

Sauf dérogation particulière arrêtée selon la procédure prévue à l'article 27 du règlement (CEE) n° 805/68, 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 installations frigorifiques qu'il a désignées ;

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

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

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.

Article 29

Refus des produits

En cas de non-respect par l'entreprise de désossage des dispositions visées aux articles 20 à 28, les produits obtenus ne sont pas pris en charge par l'organisme d'intervention et la rémunération n'est pas due. En plus, l'entreprise de désossage verse à l'organisme d'intervention un montant égal au prix maximal d'achat retenu par celui-ci pour le produit mis en œuvre.

TITRE III

DISPOSITIONS GÉNÉRALES ET FINALES

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 au présent règlement sont effectués de manière à constituer des lots facilement identifiables et aisément accessibles.

2. La température de stockage doit être égale ou inférieur 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 agents effectuant ce contrôle ne peuvent pas recevoir des instructions y relatives de la part de l'organisme ou du service qui a procédé aux achats.

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 téléfax à la Commission, au plus tard dix jours 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 :

— 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) n° 1208/81,

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

— 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,

— 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 :

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

— 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. Les communications prévues aux paragraphes 1 à 4 se font séparément pour les achats à l'intervention au sens de l'article 6 et de l'article 6a du règlement (CEE) n° 805/68.

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

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

— « 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.

Article 32

Abrogation

1. Le règlement (CEE) n° 859/89 est abrogé.

2. 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 X.

Article 33

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 seconde adjudication de septembre 1993.

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

Fait à Bruxelles, le 1er septembre 1993.

Par la Commission

René STEICHEN

Membre de la Commission

ANNEXE I

Écarts des prix d'intervention entre la qualité R 3 et les autres qualités en écus par 100 kilogrammes

Qualités	Catégorie A	Catégorie C
U 2	+ 20	+ 20
U 3	+ 15	+ 15
U 4	—	+ 5
R 2	+ 5	—
R 4	—	− 10
O 2	− 15	—
O 3	− 20	− 20

ANNEXE II

Coefficients pour la conversion des offres (qualités R 3) vers les autres qualités éligibles

Qualité	Catégorie A			Catégorie C		
	Hauts de classe (+)	Centres de classe (0)	Bas de classe (−)	Hauts de classe (+)	Centres de classe (0)	Bas de classe (−)
U 2	1,064	1,058	1,044	1,064	1,058	1,044
U 3	1,049	1,044	1,029	1,049	1,044	1,029
U 4	—	—	—	1,020	1,015	1,000
R 2	1,020	1,015	1,000	—	—	—
R 3	1,006	1,000	0,985	1,006	1,000	0,985
R 4	—	—	—	0,977	0,971	0,956
O 2	0,962	0,956	0,942	—	—	—
O 3	0,948	0,942	0,927	0,948	0,942	0,927

ANEXO III — BILAG III — ANHANG III — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III — ANNEX III — ANNEXE III — ALLEGATO III — BIJLAGE III — ANEXO III

Productos elegibles para la intervención
Produkterne, 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
Produkten die in aanmerking komen voor interventie
Produtos elegíveis para a intervenção

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses :

Hele dieren, halve dieren :

— Catégorie A classe U2 / Categorie A, klasse U 2
— Catégorie A classe U3 / Categorie A, klasse U 3
— Catégorie A classe R2 / Categorie A, klasse R 2
— Catégorie A classe R3 / Categorie A, klasse R 3

DANMARK

Hele og halve kroppe :

— Kategori A, klasse R2
— Kategori A, klasse R3
— Kategori A, klasse O2
— Kategori A, klasse O3
— Kategori C, klasse R3
— Kategori C, klasse O3

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper :

— Kategorie A, Klasse U2
— Kategorie A, Klasse U3
— Kategorie A, Klasse R2
— Kategorie A, Klasse R3
— Kategorie C, Klasse R3
— Kategorie C, Klasse R4
— Kategorie C, Klasse O3

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια

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

ESPAÑA

Canales o semicanales :

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

FRANCE

Carcasses, demi-carcasses :

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

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 R 2
— Categorie A, klasse R 3

UNITED KINGDOM

A. **Great Britain**

Carcases, half-carcases :

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

B. **Northern Ireland**

Carcases, half-carcases :

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

ANNEXE IV

Quantités maximales de produits de la catégorie A, qualités 02 et 03, éligibles à l'intervention dans les États membres visés à l'article 4 paragraphe 1 troisième alinéa

(en milliers de tonnes)

Année	Tonnage
1993	32,1
1994	25,1
1995	17,0
1996	7,5
1997	3,1

ANNEXE V

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 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,

      — la graisse du gros bout de poitrine ne peut pas excéder 1 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. Les vertèbres dorsales et lombaires ne doivent pas être disloquées ;

   c) quartiers avant :

      — découpe de la carcasse après ressuage effectué dans les conditions visées au point 5,

      — découpe droite à cinq côtes ;

   d) quartiers arrière :

      — découpe de la carcasse après ressuage,

      — découpe droite à huit côtes.

3. Les produits visés au point 1 doivent provenir de carcasses bien saignées, dont la dépouille a été correctement exécutée et ne présentant ni coffrage, ni traces de sang superficielles, ni ecchymoses, ni hématomes, ni arrachement des graisses superficielles. La plèvre doit être intacte.

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 au points 1 et 2 doivent être réfrigérés immédiatement après l'abattage pendant au moins vingt-quatre 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 VI

Coefficients de correction 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 d'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 d'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 VII

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

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

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 les amas graisseux et tendineux ; la couverture de graisse externe ne doit pas excéder 1 centimètre.

Emballage et désossage : 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

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 1 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

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 1 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

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 dans le sens de la longueur, tête-bêche, la partie externe du filet dirigée vers le haut du carton, et doivent être empilés avec précaution. 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

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 5 centimètres du bord postérieur de la cinquième vertèbre sacrée et passant approximativement à 5 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 1 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

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'1 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

Découpe et désossage : le flanchet entier doit être enlevé du quartier arrière droit à la hauteur de la huitième côte 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 le 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, sur une ligne parallèle au bord dorsal de la colonne vertébrale, afin que la coupe entière vers le bas ne soit pas à plus de 5 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 soit clairement visible. 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)

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 1 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

Découpe et désossage : dégager ce muscle par une section du bord arrondi de 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

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

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.

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

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 VIII — BILAG VIII — ANHANG VIII — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII — ANNEX VIII — ANNEXE VIII — ALLEGATO VIII — BIJLAGE VIII — ANEXO VIII

Direcciones de los organismos de intervención — Interventionsorganernes aresser — Anschriften der Interventionsstellen — Διευθύνσεις των οργανισμών παρεμβάσεως — Addresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Adressen van de interventiebureaus — Endereços dos organismos de intervenção

Belgique/Belgie :

Office belge de l'économie et de l'agriculture
Rue de Trèves 82
B-1040 Bruxelles
Belgische Dienst voor Bedrijfsleven en Landbouw
Trierstraat 82
1040 Brussel
Tel. (32/2) 287 24 11 ; telex 24076 OBEA BRU B / 65567 OBEA BRU B ; telefax (32/2) 230 25 33.

Bundesrepublik Deutschland :

Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung (BALM)
Abteilung 31
Adickesallee 40
D-60322 Frankfurt am Main
Tel. (069) 1564-772/773 ; Telex 411727 ; Telefax (069) 1564-790/791.

Danmark :

Direktoratet for Markedsordningerne
EF-Direktoratet
Nyropsgade 26
DK-1602 København V
tlf. 33 15 41 30 ; telex 15137 DK ; fax 33 92 69 48, 33 92 69 23.

Ελλαδα:

Κτηνοτροφική
Σταδίου 33
GR-Αθήνα 10559
Τηλ. 321 23 59, τέλεξ 221683.

España :

SENPA (Servicio Nacional de Productos Agrarios)
Calle Beneficencia 8
E-28005 Madrid
Tel. (91) 347 65 00, 347 63 10 ; télex SENPA 23427 E, SENPA 41818 E ; telefax (91)521 98 32, 522 43 87.

France :

OFIVAL
Tour Montparnasse
33, avenue du Maine
F-75755 Paris Cedex 15
Tél. (331) 45 38 84 00 ; télex 205476 ; téléfax (331) 45 38 36 77.

Ireland :

Department of Agriculture, Food and Forestry
Kildare Street
IRL-Dublin 2
Tel. (01) 678 90 11 ext. 2278 ; telex 93292 AGRIEI ; telefax (01) 661 62 63.

Italia :

Azienda di Stato per gli interventi nel mercato agricolo (AIMA)
via Palestro, 81,
I-00185 Roma
Tel. 49 49 91 ; telex 61 30 03

Luxembourg :

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

Nederland :

Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij
Voedselvoorzieningsin- en verkoopbureau (VIB)
Burg. Kessenplein 3
Postbus 960
6430 AZ Hoensbroek
Tel. (045) 23 83 83 ; telex 56396 ; telefax (045) 22 27 35.

United Kingdom :

Intervention Board for Agricultural Produce
Fountain House
2 Queens Walk
UK-Reading RG1 7QW
Berkshire RG1 7QW
Tel. (0734) 58 36 26 ; telex 848302.

Portugal :

INGA — Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola
Rua Camilo Castelo Branco, nº 45 - 2º
P-1000 Lisboa
Tel. 355 88 12/7 ; telex 66207/8/9/10 ; telefax 53 32 51.

ANNEXE IX

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 découpes par carton ne soit pas excéder 30 kilogrammes.

5. Ne peuvent être placées dans le même carton que des découpes bien identifiées ayant la même dénomination 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 10 centimètres de chaque coin.

10. Lorsque les étiquettes sont déchirées à la suite de contrôles, celles-ci sont remplacées par une étiquette unique délivrée par l'organisme d'intervention aux autorités compétentes.

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 X

Tableau de correspondance

Règlement (CEE) n° 859/89	Présent règlement
—	Article 1er
Article 1er	Article 2
Article 2 paragraphe 1 points a) à d)	Article 3 paragraphe 1 points a) à d)
Article 2 paragraphe 1 point e)	—
Article 2 paragraphe 1 point f)	Article 3 paragraphe 1 point e)
Article 2 paragraphe 2	Article 3 paragraphe 2
Article 3	Article 18 paragraphe 3
Article 4 paragraphe 2 points c) à g)	Article 4 paragraphe 2 points d) à h)
Article 4 paragraphe 3 point a)	Article 4 paragraphe 2 point c)
Article 4 paragraphe 3 points b) à d)	Article 4 paragraphe 3 points a) à c)
Article 4 paragraphe 3 point e)	—
Article 5	Article 15
Article 6 paragraphe 1	Article 5 paragraphe 1
Article 6 paragraphe 1 *bis*	Article 8 paragraphe 1
—	Article 5 paragraphe 2
Article 6 paragraphe 2	Article 8 paragraphe 2
Article 6 paragraphe 3	Article 6 paragraphe 1
—	Article 6 paragraphe 2
Article 6 paragraphe 4	Article 7
Article 6 paragraphe 5	Article 8 paragraphe 1
Article 7	Article 9
Article 8	Article 10
—	Article 11 paragraphe 1
Article 9 paragraphe 1	Article 11 paragraphe 5 point b)
Article 9 paragraphe 2	Article 11 paragraphes 2 et 3
—	Article 11 paragraphe 3
Article 9 paragraphe 3 points a) à c)	Article 11 paragraphe 4 points a) à c)
Article 9 paragraphe 3 point d)	—
Article 9 paragraphes 4 à 6	Article 11 paragraphes 5 à 7
Article 10 paragraphe 2	Article 12 paragraphe 3
Article 10 paragraphe 3	Article 12 paragraphe 2
Article 11	Article 13
Article 12	Article 14
Article 13 paragraphes 1 et 2	Article 16 paragraphes 1 et 2
—	Article 17 paragraphe 1
Article 13 paragraphe 3	Article 17 paragraphes 2 et 6
—	Article 17 paragraphes 3 à 5
Article 13 paragraphes 4 et 5	Article 17 paragraphes 7 et 8
Article 14	—
Article 15 paragraphes 1 et 2	Article 18 paragraphes 1 et 2
Article 16	Article 19
Article 17	—
Article 18 paragraphe 1	Article 20
Article 18 paragraphe 2	Article 21 paragraphe 2
Article 19 paragraphe 1	Articles 21 paragraphe 1 et 22 paragraphe 1
Article 19 paragraphe 2	Article 22 paragraphe 2
Article 19 paragraphe 3	—
—	Article 21 paragraphe 3
Article 20 paragraphe 1	Article 23 paragraphe 1
—	Article 23 paragraphe 2

Règlement (CEE) n° 859/89	Présent règlement
Article 20 paragraphe 2	Article 21 paragraphe 4
—	Article 21 paragraphe 5
Article 21 paragraphe 1	—
Article 21 paragraphe 2	Article 24 paragraphe 1
Article 21 paragraphe 3	Article 24 paragraphe 3
—	Article 24 paragraphes 2 et 4
Article 21 paragraphe 4	—
Article 22 paragraphe 1 premier alinéa	Article 25 paragraphe 1
Article 22 paragraphe 1 points a) à c)	Article 25 paragraphe 2
Article 22 paragraphe 2	Article 25 paragraphe 3
Article 23 paragraphe 1	Article 27
Article 23 paragraphe 2	Article 26
Article 24	Article 28
Article 25	Article 29
Article 26	Article 30 paragraphes 1 à 3
—	Article 30 paragraphe 4
Article 27	Article 31
Article 28 paragraphe 1	—
—	Article 32 paragraphe 1
Article 28 paragraphe 2	Article 32 paragraphe 2
Article 29	Article 33
Annexe II	Annexe III
Annexe III	Annexe V
Annexe IV	Annexe II
Annexe V	Annexe VIII
Annexe VI	Annexe X
Annexe VII	Annexe IV
Annexe VIII	Annexe VI
—	Annexe VII
—	Annexe IX