REGOLAMENTO (CEE) N. 2456/93 DELLA COMMISSIONE

del 1° settembre 1993

recante modalità d'applicazione del regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio, riguardo alle misure generali e alle misure speciali d'intervento nel settore delle carni bovine

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il Trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 805/68 del Consiglio, del 27 giugno 1988, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine (1), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 747/93 (2), in particolare l'articolo 6, paragrafo 7, l'articolo 6a paragrafo 4 e l'articolo 25,

considerando che le deficienze in materia di controllo constatate nell'esecuzione del regime d'intervento impongono di adeguare le modalità di applicazione previste dal regolamento (CEE) n. 859/89 della Commissione, del 29 marzo 1989, recante modalità d'applicazione delle misure generali e delle misure speciali d'intervento nel settore delle carni bovine (3), modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1759/93 (4); che l'entità degli adeguamenti da apportare al regolamento (CEE) n. 859/89 nonché l'elevato numero di modifiche di cui detto regolamento è stato oggetto rendono opportune procedere a rifusione per ragioni di chiarezza e trasparenza; che occorre pertanto abrogare il regolamento (CEE) n. 859/89;

considerando che i requisiti relativi all'identificazione delle carcasse ammissibili devono essere integrati dall'iscrizione del numero di macellazione sulla parete interna di ogni quarto; che, per quanto attiene alla presentazione delle carcasse, occorre prescrivere un taglio uniforme per agevolare lo smaltimento 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; che a tale scopo è opportuno adottare un taglio diritto della carcassa e definire i quarti anteriori e posteriori rispettivamente a 5 e a 8 costole onde ridurre il massimo possibile il numero di tagli senza osso e i residui di rifilatura e valorizzare in modo ottimale i prodotti ottenuti;

considerando che ciascun interessato può presentare una sola offerta per gara e per categoria, per evitare speculazioni che possano falsare la situazione reale del mercato; che per rendere impossibile il ricorso a prestanomi 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;

considerando che nell'espletamento delle procedure di gara non sono stati constatati problemi particolari; che le pertinenti disposizioni vanno quindi conservate;

considerando che dalle indagini effettuate negli ultimi anni sono emerse notevoli manchevolezze nello svolgimento delle operazioni d'intervento nel settore delle carni bovine; che in particolare, in caso di efficacia ridotta delle procedure di controllo, le carenze rilevate possono agevolare irregolarità a danno del bilancio comunitario; che è quindi opportuno, tenuto conto dei rischi individuati, predisporre meglio sia la struttura istituzionale dell'intervento che i meccanismi e le procedure di sorveglianza da applicare;

considerando che i rischi di irregolarità sono considerevoli soprattutto quando le carcasse acquistate all'intervento sono sistematicamente disossate; che 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; che, 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 siano rafforzati i controlli al momento della presa in consegna, in modo da poter identificare le carni disossate ed escludere, per quanto possibile, eventuali manipolazioni; che, in base alle ultime indagini, è necessario accentuare i controlli relativi ai residui di sostanze vietate, in particolare quelle ad azione ormonica nelle carni;

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

(1) GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 24.
(2) GU n. L 77 del 31. 3. 1993, pag. 15.
(3) GU n. L 91 del 4. 4. 1989, pag. 5.
(4) GU n. L 161 del 2. 7. 1993, pag. 59.

considerando che le modalità di congelamento incidono direttamente sulla qualità e sull'efficace conservazione delle carni immagazzinate ; che occorre pertanto disporre che le carni con osso siano sottoposte, non ancora imballate, a congelamento rapido subito dopo l'accettazione e che si proceda quindi direttamente al loro imballaggio ;

considerando che, 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 ; che le deroghe a tale norma devono essere limitate allo stretto necessario ; che occorre precisare le condizioni in cui devono effettuarsi i controlli fisici permanenti delle operazioni di disossamento, segnatamente l'indipendenza dei controllori e la frequenza minima dei controlli ;

considerando che è necessario rendere più rigorose le norme applicabili al confezionamento dei prodotti in cartoni, palette e armadi onde agevolare l'identificazione dei prodotti immagazzinati, migliorarne la conservazione, lottare più efficacemente contro il rischio di frodi e consentire un migliore accesso ai prodotti ai fini del controllo dello smaltimento dei medesimi ;

considerando che i meccanismi, gli strumenti e le procedure d'intervento che non sono oggetto della presente rifusione sono già ben collaudati e possono quindi essere mantenuti immutati ;

considerando che il comitato di gestione per le carni bovine non ha espresso un parere entro il termine stabilito dal suo presidente,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Campo d'applicazione

Il presente regolamento stabilisce le modalità d'applicazione delle misure generali e speciali d'intervento previste, per il settore delle carni bovine, dagli articoli 6 e 6a del regolamento (CEE) n. 805/68.

TITOLO I

ACQUISTI D'INTERVENTO

SEZIONE I

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 sospensione degli acquisti mediante gara

1. L'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 805/68 si applica con le seguenti modalità :

a) per constatare se ricorrono le condizioni di cui all'articolo 6, paragrafi da 2 a 6 del regolamento (CEE) n. 805/68 per le diverse qualità o gruppi di qualità.

— la rilevazione dei prezzi medi di mercato è effettuata a norma del regolamento (CEE) n. 3310/86 della Commissione (1),

— i prezzi d'intervento delle qualità diverse dalla qualità R 3 si ricavano applicando le variazioni di cui all'allegato I ;

b) ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2 del regolamento (CEE) n. 805/68, possono essere indette, secondo la procedura prevista dall'articolo 27 del medesimo, gare della sezione II del presente regolamento ;

c) ove ricorrano le condizioni di cui all'articolo 6, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 805/68, gli acquisti sono decisi dalla Commissione ; si applicano le disposizioni della sezione II del presente regolamento ad eccezione di quelle dell'articolo 13 ;

d) ove sia fatto riferimento a un gruppo di qualità :

— il prezzo medio di mercato comunitario si ottiene conformemente all'articolo 3, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CEE) n. 3310/86 ;

— 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 detti prezzi di mercato di cui al primo e secondo trattino si ottengono per le qualità ammesse all'intervento convertite nella qualità R 3 applicando i coefficienti di cui all'allegato II ;

e) l'apertura, la sospensione o la riapertura degli acquisti all'intervento si basa sulle due rilevazioni settimanali più recenti dei prezzi di mercato degli Stati membri o di loro regioni.

(1) GU n. L 305 del 31. 10. 1986, pag. 28.

2. Per l'applicazione dell'articolo 6a, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 805/68, l'apertura, la sospensione e la riapertura degli acquisti all'intervento vengono decise secondo la procedura di cui all'articolo 27 del medesimo.

Articolo 4

Condizioni di ammissibilità dei prodotti

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

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

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

Gli Stati membri che effettuano la suddivisione delle classi di cui all'articolo 3, paragrafo 3 del regolamento citato sono autorizzati a limitare gli acquisti all'intervento ad alcune sottoclassi.

In deroga al primo comma, a partire dalla prima gara del 1993 i prodotti della categoria A, classificati 02 e 03 in base alla tabella comunitaria di classificazione, non sono più ammessi all'intervento.

Tuttavia, negli Stati membri in cui tali qualità rappresentano oltre il 60 % delle carcasse di bovini maschi macellati nel corso del 1992, la loro eliminazione si attua progressivamente durante un periodo di cinque anni civili, secondo lo schema indicato nell'allegato IV.

2. Possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

a) conformi alle disposizioni della direttiva 64/433/CEE del Consiglio (2);

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 degli articoli 1 e 2 del regolamento (CEE) n. 3620/90 della Commissione (3);

e) ottenute da animali ai quali non sono state somministrate sostanze vietate a norma dell'articolo 2 della direttiva 81/602/CEE del Consiglio (4) e dell'articolo 2 della direttiva 88/146/CEE del Consiglio (5);

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 27 del regolamento (CEE) n. 805/68;

g) conformi alle disposizioni di cui all'articolo 2 bis, paragrafi 1 o 2 della decisione 90/200/CEE della Commissione (6);

h) ottenute da carcasse di peso non superiore a:

— 380 kg a partire dalla prima gara del mese di luglio 1993,

— 360 kg a partire dalla prima gara del mese di gennaio 1994,

— 340 kg a partire dalla prima gara del mese di luglio 1994.

3. Inoltre, possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

a) presentate eventualmente previo sezionamento in quarti, a spese dell'interessato, conformemente all'allegato V; 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;

b) classificate conformemente alla 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, e 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.

(1) GU n. L 123 del 7. 5. 1981, pag. 3.
(2) GU n. 121 del 29. 7. 1964, pag. 2012/64.
(3) GU n. L 351 del 15. 12. 1990, pag. 25.
(4) GU n. L 222 del 7. 8. 1981, pag. 32.
(5) GU n. L 70 del 16. 3. 1988, pag. 16.
(6) GU n. L 105 del 25. 4. 1990, pag. 24.

4. Nell'ambito degli acquisti all'intervento ai sensi dell'articolo 6a, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 805/68, non si applicano :

— le disposizioni del paragrafo 1, secondo, terzo e quarto comma e del paragrafo 2, lettera h) ;

— le disposizioni dell'allegato III relative alla classificazione dei prodotti ;

— le disposizioni del paragrafo 3, lettere b) e c), ad eccezione di quelle concernenti il bollo relativo alla categoria e l'iscrizione del numero di macellazione.

Inoltre possono venir acquistate esclusivamente carcasse o mezzene che, tenuto conto dell'età dell'animale macellato, non presentano anomalie di conformazione o di peso.

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 :

— la presa in consegna delle carni con osso ;

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

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

2. Per le carni con osso destinate a venir 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, conformemente al 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 delle carni con osso

1. Gli Stati membri adottano tutte le misure idonee ad assicurare la buona conservazione dei prodotti 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 immagazzinano separatamente, per gara o per mese, in partite agevolmente identificabili :

— i prodotti acquistati in applicazione dell'articolo 6 e dell'articolo 6a del regolamento (CEE) n. 805/68 ;

— i quarti posteriori non disossati, presentati conformemente all'articolo 4, paragrafo 3.

I rispettivi prodotti sono oggetto di una contabilità separata.

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, detti prodotti sono immagazzinati in partite facilmente identificabili e sono oggetto di una contabilità separata.

SEZIONE II

Procedura di gara e di presa in consegna

Articolo 9

Apertura e sospensione

1. L'apertura delle gare e le relative modifiche e sospensioni sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee* al più tardi il sabato o, in casi eccezionali, il martedì che precede la data di scadenza del primo 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 quarto martedì del mese di dicembre. 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 ai sensi della direttiva 64/433/CEE e che non fruiscono di una deroga a norma dell'articolo 2 della direttiva 91/498/CEE del Consiglio (1), qualunque sia il loro statuto giuridico, e

b) dai commercianti di bestiame o carni che vi fanno eseguire la macellazione per proprio conto e che sono iscritti in un pubblico registro con un numero distinto.

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.

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

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

4. Nell'offerta sono indicati :

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 ecu con 2 decimali al massimo.

Tuttavia, nell'ambito di acquisti all'intervento in forza dell'articolo 6a del regolamento (CEE) n. 805/68, il prezzo proposto è indicato senza riferimento ad una qualità di prodotto.

5. Un'offerta è valida soltanto se :

a) concerne un quantitativo di almeno 10 tonnellate per le gare di cui all'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 805/68 e di almeno 5 tonnellate per quelle di cui all'articolo 6a del medesimo ;

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 diviene irricevibile.

7. Deve essere assicurata la riservatezza delle offerte.

Articolo 12

Cauzioni

1. L'irricevibilità 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 i termini di cui all'articolo 16, paragrafo 2, costituiscono obbligazioni principali il cui adempimento è garantito dalla costituzione di una cauzione di 30 ECU/100 kg.

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

2. In deroga all'articolo 8, paragrafo 1 e all'articolo 11 del regolamento (CEE) n. 2220/85 della Commissione (2), la cauzione è costituita esclusivamente sotto forma di deposito in contanti ai sensi dell'articolo 13 del medesimo.

3. La cauzione è svincolata :

— per le offerte non accettate, non appena siano noti i risultati della gara,

(1) GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 105.

(2) GU n. L 205 del 3. 8. 1985, pag. 5.

— per le offerte accettate, alla fine della presa in consegna dei prodotti, senza pregiudizio dell'articolo 17, paragrafo 8.

Articolo 13

Decisione di aggiudicazione

1. Tenuto conto delle offerte ricevute per ogni gara, e secondo la procedura di cui all'articolo 27 del regolamento (CEE) n. 805/68, viene fissato un prezzo massimo di acquisto per categoria ; per gli acquisti all'intervento ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 805/68, il prezzo massimo 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 esso in funzione dei prezzi medi di mercato rilevati.

2. Può essere deciso di non dar seguito alla gara.

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 loro regioni, in modo da garantire il corretto funzionamento dei meccanismi d'intervento.

Articolo 14

Prezzo massimo d'acquisto

1. Salvo nel caso delle gare di cui all'articolo 6a del regolamento (CEE) n. 805/68, non sono prese in considerazione le offerte che superano il prezzo medio di mercato per una qualità, rilevato in uno Stato membro o una sua regione, convertito nella qualità R 3 applicando i coefficienti di cui all'allegato II e maggiorato di un importo pari a 8 ECU/100 kg di peso carcassa. Tuttavia, per gli Stati membri, o loro regioni, conformi alle disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 4 del regolamento (CEE) n. 805/68, l'importo della maggiorazione è ridotto a 5 ECU/100 kg.

2. Salvo il disposto del paragrafo 1, per le gare di cui all'articolo 6, paragrafo 2 e all'articolo 6a del regolamento (CEE) n. 805/68 l'offerta è respinta se il prezzo proposto supera il prezzo massimo di cui all'articolo 13 applicabile alla gara considerata.

3. Se il prezzo d'acquisto aggiudicato ad un offerente nell'ambito di una gara di cui all'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 805/68 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 VI del presente regolamento. Tale coefficiente non può tuttavia :

— essere superiore all'unità,

— 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 mezzi di controllo appropriati può decidere di calcolare il coefficiente correttore per offerente secondo la formula B dell'allegato VI.

4. I diritti e gli obblighi derivanti dall'aggiudicazione 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 nell'ambito delle disposizioni degli articoli 6 e 6a del regolamento (CEE) n. 805/68, 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 questa limitazione pregiudichi il meno possibile la parità di accesso dei venditori all'intervento.

Articolo 16

Informazione dell'offerente e fornitura

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 fornire ;

b) il prezzo aggiudicato ;

c) il calendario di fornitura dei prodotti ;

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

2. L'aggiudicatario procede alla fornitura dei prodotti entro i diciassette giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Tuttavia la Commissione, in funzione dell'entità dei quantitativi aggiudicati, può prorogare questo termine di una settimana. La fornitura può essere scaglionata.

Articolo 17

Procedura di presa in consegna

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

— 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 ;

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

2. L'accettazione e la presa in consegna dei prodotti forniti è subordinata alla verifica, da parte dell'organismo d'intervento, della conformità di questi alle disposizioni del presente regolamento. In particolare, la verifica dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera e) si esegue mediante analisi di un campione. Le modalità di campionatura e le conseguenze di un risultato positivo sono quelle previste dalla normativa veterinaria in materia.

3. Immediatamente prima del carico alla banchina di imbarco del mattatoio, può essere effettuata un'ispezione preventiva in merito al peso, alla classificazione, alla presentazione e alla temperatura delle mezzene. I prodotti rifiutati sono marcati e non possono più essere presentati né per l'ispezione preventiva né per la procedura di accettazione.

Ai fini del loro inoltro successivo al centro di intervento, le mezzene sono sezionate in quarti conformemente alle disposizioni dell'allegato V ; ogni quarto è identificato per mezzo di un'etichetta conforme ai requisiti di cui all'articolo 1, paragrafo da 2 a 4 del regolamento (CEE) n. 344/91 della Commissione (1). con l'indicazione inoltre del peso del quarto e del numero del contratto di aggiudicazione ; le etichette sono attaccate direttamente ai tendini dei garretti anteriori e posteriori, senza ricorrere a gancetti metallici o in plastica.

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

(1) GU n. L 41 del 14. 2. 1991, pag. 15.

Ciascuna partita è accompagnata da un elenco di controllo contenente tutte le informazioni relative ai prodotti ; il mezzo di trasporto viene sigillato prima della partenza del macello ; il numero del sigillo è riportato sul certificato sanitario o sull'elenco di controllo.

4. La procedura di accettazione dei prodotti offerti è espletata 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. Tale indipendenza è garantita anche da una rotazione periodica di tali addetti tra vari centri d'intervento.

Le verifiche effettuate nel corso della procedura di accettazione riguardano la presentazione dei prodotti consegnati, la loro classificazione, il peso, l'etichettatura e la temperatura. In particolare, in assenza di ispezione preventiva, il controllo del peso deve vertere sui diversi quarti di una stessa carcassa e permettere di accertare che il loro peso totale non superi il peso massimo di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera h).

I prodotti rifiutati sono marcati e non possono più essere presentati né per l'ispezione preventiva né per la procedura di accettazione.

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 :

— 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 vertebra del quarto anteriore e della settima o ottava vertebra del quarto posteriore ; inoltre, all'altezza e entro i limiti dei punti suddetti, deve essere stata rimossa in precedenza la pleura ;

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

— i prodotti consegnati sono suddivisi in lotti di volume compreso tra il quantitativo minimo che può essere conferito all'intervento e il doppio del medesimo.

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

6. Se il quantitativo dei prodotti rifiutati è superiore al 20 % della partita fornita e scaricata, tutta la partita viene respinta.

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

8. Se il quantitativo effettivamente fornito 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 forniti o non accettati se la differenza non supera il 15 %,

— totalmente negli altri casi, in deroga all'articolo 22, paragrafo 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 inizia a decorrere dal quarantacinquesimo giorno successivo alla fine della presa in consegna dei prodotti e scade il sessantacinquesimo giorno dopo questa data.

2. Qualora nell'ambito di una gara a norma dell'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 805/68, le qualità prese in consegna siano diverse dalla qualità R 3, il prezzo versato all'aggiudicatario viene adeguato mediante un coefficiente correttore applicabile alla qualità acquistata, indicato nell'allegato II.

Il disposto del primo comma non si applica alle carcasse di peso compreso tra 150 e 200 kg.

3. Il prezzo d'acquisto delle carni si intende franco impianto frigorifero del centro d'intervento.

Il prezzo d'acquisto delle carni destinate interamente ad essere disossate si intende franco laboratorio di sezionamento del centro d'intervento.

Le spese di scarico sono sopportate dal venditore.

Articolo 19

Tasso di conversione

Il tasso di conversione da applicare agli importi di cui all'articolo 14 e all'articolo 16, paragrafo 1, lettera b) è il tasso di conversione agricolo 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.

TITOLO II

DISOSSAMENTO DELLE CARNI ACQUISTATE DAGLI ORGANISMI D'INTERVENTO

Articolo 20

Autorizzazione di disossamento

Sono autorizzati a far procedere al disossamento di una parte o della totalità delle carni acquistate :

— nelle gare di cui all'articolo 6 del regolamento (CEE) n. 805/68, tutti gli organismi d'intervento ;

— nelle gare di cui all'articolo 6a di detto regolamento, solo l'organismo d'intervento del Regno Unito.

Articolo 21

Condizioni generali di disossamento

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 alle disposizioni del primo comma ; ai fini di tale decisione, essa tiene conto dell'evoluzione delle apparecchiature, delle esigenze sanitarie e di controllo, nonché dell'obiettivo di una progressiva armonizzazione in questo settore ; la deroga deve essere limitata nel tempo.

2. I tagli senza osso devono possedere i requisiti prescritti dalla direttiva 64/433/CEE e rispettare il disposto dell'allegato VII.

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

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 lavoro.

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

Se le operazioni di disossamento non possono venir 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 stabilito 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 le necessarie attrezzature tecniche 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 VIII.

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. L'esame in parola riguarda almeno il 5 % degli scatoloni ottenuti.

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

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

— 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 deroghe di cui all'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

Condizionamento 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 VII.

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.

Se i tagli sono avvolti separatamente e messi in cartoni rivestiti all'interno di un foglio o di un sacchetto di polietilene, soltanto il foglio deve avere almeno 0,05 mm di spessore.

3. Gli scatoloni e le palette utilizzati devono essere conformi alle prescrizioni dell'allegato IX.

Articolo 26

Magazzinaggio dei tagli

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

Salvo deroghe particolari decise conformemente alla procedura di cui all'articolo 27 del regolamento (CEE) n. 805/68, 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 relativo corrispettivo coprono le operazioni e le spese risultanti dall'applicazione del presente regolamento, e 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) l'ammasso dei tagli congelati, il loro caricamento e trasporto, nonché la loro presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento presso gli impianti 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.

Articolo 29

Prodotti rifiutati

In caso di inosservanza del disposto degli articoli da 20 a 28 da parte dell'impresa di disossamento, i prodotti ottenuti non sono presi in consegna dall'organismo d'intervento e il corrispettivo non è dovuto. L'impresa di disossamento versa inoltre all'organismo d'intervento un importo pari al prezzo massimo d'acquisto stabilito da quest'ultimo per il prodotto lavorato.

TITOLO III

DISPOSIZIONI GENERALI E FINALI

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 costituire partite facilmente identificabili ed agevolmente accessibili.

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.

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

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 telecopiatore alla Commissione, non oltre i dieci giorni 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:

— 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,

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

— 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,

— 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:

— i quantitativi di ogni prodotto disossato ottenuto da carne bovina con osso acquistati all'intervento nel mese considerato,

— 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. Le comunicazioni di cui ai paragrafi da 1 a 4 sono inviate separatamente per gli acquisti all'intervento ai sensi dell'articolo 6 e dell'articolo 6a del regolamento (CEE) n. 805/68.

6. Ai sensi del presente articolo si intendono per:

— scorte fuori contratto, le scorte non ancora oggetto di un contratto di vendita,

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

Articolo 32

Abrogazione

1. Il regolamento (CEE) n. 859/89 è abrogato.

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

Articolo 33

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 seconda gara del mese di settembre 1993.

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

Fatto a Bruxelles, il 1° settembre 1993.

Per la Commissione

René STEICHEN

Membro della Commissione

ALLEGATO I

Variazioni dei prezzi d'intervento tra la qualità R 3 e le altre qualità in ECU/100 kg

Qualità	Categoria A	Categoria C
U 2	+ 20	+ 20
U 3	+ 15	+ 15
U 4	—	+ 5
R 2	+ 5	—
R 4	− 15	− 10
O 2	− 15	—
O 3	− 20	− 20

ALLEGATO II

Coefficienti per la conversione delle offerte (qualità R 3) verso altre qualità eleggibili

Qualità	Categoria A			Categoria C		
	Alto della gamma (+)	Centro della gamma (0)	Basso della gamma (−)	Alto della gamma (+)	Centro della gamma (0)	Basso della gamma (−)
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

ALLEGATO IV

Quantitativi massimi di prodotti della categoria A, classi 02 e 03, ammissibili all'intervento negli Stati membri, di cui all'articolo 4, paragrafo 1, terzo comma

(in migliaia di t)

Anno	Quantitativo
1993	32,1
1994	25,1
1995	17,0
1996	7,5
1997	3,1

ALLEGATO V

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.

2. Ai sensi del presente regolamento si intende per:

   a) carcassa: il corpo intero dell'animale macellato 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); detta falda non deve oltrepassare i 5 cm,

      — senza corona del controgirello,

      — senza solco iugulare (vena grassa),

      — il collo deve essere tagliato conformemente alle prescrizioni veterinarie,

      — 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; le vertebre dorsali e lombari non devono essere spostate;

   c) quarti anteriori:

      — taglio della carcassa dopo prosciugamento, effettuato nelle condizioni di cui al punto 5,

      — taglio dritto a 5 costole;

   d) quarti posteriori:

      — taglio della carcassa dopo prosciugamento,

      — taglio dritto a 8 costole.

3. I prodotti di cui al punto 1 devono essere ottenuti da carcasse ben dissanguate, correttamente scuoiate e che non presentino emotorace, né tracce superficiali di sangue, ecchimosi, ematomi, o raschiamenti dei grassi superficiali. La pleura deve essere intatta.

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 24 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 VI

Calcolo dei coefficienti correttori di cui all'articolo 14, paragrafo 3

Formula A

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 d applicabile per l'aggiudicazione di cui trattasi.

Formula B

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 VII

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

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 le punte del tendine.

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

1.2.2. Noce d'intervento

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 di politene.

1.2.3. Fesa d'intervento

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

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

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. La rimozione, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati in modo particolarmente accurato.

Involucro e imballaggio : i filetti devono essere imballati nel senso della lunghezza alternandone la testa con l'estremità allungata 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. Scamone d'intervento

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. La rimozione, 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 di politene.

1.2.7. Roastbeef d'intervento

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

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 al 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 deve essere chiaramente visibile. 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)

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

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

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 rivestiti con politene. I muscoli anteriori non vanno imballati con le cosce.

2.1.2. Spalla d'intervento

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

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.

Rifilatura : rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (estenro 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

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 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.

ALLEGATO IX

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 soltanto tagli ben identificati, aventi la stessa denominazione e ottenuti dalla stessa categoria di animali ; gli scatoloni non possono in nessun caso contenere pezzi di grasso ed 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, 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 sostituiti con un'etichetta unica, rilasciata 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 imagazzinati separatamente per gara e per mese in casse distinti 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 X

Tavola di concordanza

Regolamento (CEE) n. 859/89	Presente regolamento
—	Articolo 1
Articolo 1	Articolo 2
Articolo 2, paragrafo 1, lettere da a) a d)	Articolo 3, paragrafo 1, lettere da a) a d)
Articolo 2, paragrafo 1, lettera e)	—
Articolo 2, paragrafo 1, lettera f)	Articolo 3, paragrafo 1, lettera e)
Articolo 2, paragrafo 2	Articolo 3, paragrafo 2
Articolo 3	Articolo 18, paragrafo 3
Articolo 4, paragrafo 2, lettere da c) a g)	Articolo 4, paragrafo 2, lettere da d) a h)
Articolo 4, paragrafo 3, lettera a)	Articolo 4, paragrafo 2, lettera c)
Articolo 4, paragrafo 3, lettere da b) a d)	Articolo 4, paragrafo 3, lettere da a) a c)
Articolo 4, paragrafo 3, lettera e)	—
Articolo 5	Articolo 15
Articolo 6, paragrafo 1	Articolo 5, paragrafo 1
Articolo 6, paragrafo 1 bis	Articolo 8, paragrafo 1
—	Articolo 5, paragrafo 2
Articolo 6, paragrafo 2	Articolo 8, paragrafo 2
Articolo 6, paragrafo 3	Articolo 6, paragrafo 1
—	Articolo 6, paragrafo 2
Articolo 6, paragrafo 4	Articolo 7
Articolo 6, paragrafo 5	Articolo 8, paragrafo 1
Articolo 7	Articolo 9
Articolo 8	Articolo 10
—	Articolo 11, paragrafo 1
Articolo 9, paragrafo 1	Articolo 11, paragrafo 5, lettera b)
Articolo 9, paragrafo 2	Articolo 11, paragrafi 2 e 3
—	Articolo 11, paragrafo 3
Articolo 9, paragrafo 3, lettere da a) a c)	Articolo 11, paragrafo 4, lettere da a) a c)
Articolo 9, paragrafo 3, lettera d)	—
Articolo 9, paragrafi 4 a 6	Articolo 11, paragrafi da 5 a 7
Articolo 10, paragrafo 2	Articolo 12, paragrafo 3
Articolo 10, paragrafo 3	Articolo 12, paragrafo 2
Articolo 11	Articolo 13
Articolo 12	Articolo 14
Articolo 13, paragrafo 1 e 2	Articolo 16, paragrafi 1 e 2
—	Articolo 17, paragrafo 1
Articolo 13, paragrafo 3	Articolo 17, paragrafi 2 e 6
—	Articolo 17, paragrafi da 3 a 5
Articolo 13, paragrafo 4 e 5	Articolo 17, paragrafi 7 e 8
Articolo 14	—
Articolo 15, paragrafi 1 e 2	Articolo 18, paragrafi 1 e 2
Articolo 16	Articolo 19
Articolo 17	—
Articolo 18, paragrafo 1	Articolo 20
Articolo 18, paragrafo 2	Articolo 21, paragrafo 2
Articolo 19, paragrafo 1	Articolo 21, paragrafo 1 e articolo 22, paragrafo 1
Articolo 19, paragrafo 2	Articolo 22, paragrafo 2
Articolo 19, paragrafo 3	—
—	Articolo 21, paragrafo 3
Articolo 20, paragrafo 1	Articolo 23, paragrafo 1
—	Articolo 23, paragrafo 2

Regolamento (CEE) n. 859/89	Presente regolamento
Articolo 20, paragrafo 2	Articolo 21, paragrafo 4
—	Articolo 21, paragrafo 5
Articolo 21, paragrafo 1	—
Articolo 21, paragrafo 2	Articolo 24, paragrafo 1
Articolo 21, paragrafo 3	Articolo 24, paragrafo 3
—	Articolo 24, paragrafi 2 e 4
Articolo 21, paragrafo 4	—
Articolo 22, paragrafo 1, primo comma	Articolo 25, paragrafo 1
Articolo 22, paragrafo 1, lettere da a) a c)	Articolo 25, paragrafo 2
Articolo 22, paragrafo 2	Articolo 25, paragrafo 3
Articolo 23, paragrafo 1	Articolo 27
Articolo 23, paragrafo 2	Articolo 26
Articolo 24	Articolo 28
Articolo 25	Articolo 29
Articolo 26	Articolo 30, paragrafi da 1 a 3
—	Articolo 30, paragrafo 4
Articolo 27	Articolo 31
Articolo 28, paragrafo 1	—
—	Articolo 32, paragrafo 1
Articolo 28, paragrafo 2	Articolo 32, paragrafo 2
Articolo 29	Articolo 33
Allegato II	Allegato III
Allegato III	Allegato V
Allegato IV	Allegato II
Allegato V	Allegato VIII
Allegato VI	Allegato X
Allegato VII	Allegato IV
Allegato VIII	Allegato VI
—	Allegato VII
—	Allegato IX