REGLAMENTO (CEE) Nº 2456/93 DE LA COMISIÓN

de 1 de septiembre de 1993

por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 805/68 del Consejo en lo relativo a las medidas generales y particulares de intervención en el sector de la carne de vacuno

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 805/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de bovino (1), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 747/93 (2), y, en particular, el apartado 7 de su artículo 6, el apartado 4 de su artículo 6 *bis* y su artículo 25,

Considerando que las deficiencias de control observadas en la aplicación del régimen de intervención hacen necesaria la adaptación de las disposiciones de aplicación previstas en el Reglamento (CEE) nº 859/89 de la Comisión, de 29 de marzo de 1989, relativo a las disposiciones de aplicación de las medidas generales y de las medidas particulares de intervención en el sector de la carne de vacuno (3), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1759/93 (4); que, dada la importancia de las adaptaciones a las que se deberá someter el Reglamento (CEE) nº 859/89, así como el elevado número de modificaciones de que ha sido objeto, procede redactarlo de nuevo en aras de la claridad y la transparencia; que procede, por tanto, derogar el Reglamento (CEE) nº 859/89;

Considerando que los requisitos relativos a la identificación de las canales elegibles deben completarse mediante la inscripción del número de sacrificio en el interior de cada cuarto; que, en lo que se refiere a la presentación de canales, es necesario prever un corte uniforme de las mismas para facilitar la salida al mercado de los productos del corte, mejorar el control de las operaciones de deshuese y obtener, al concluir éstas, trozos de carne que respondan a una definición idéntica en toda la Comunidad; que, a tal efecto, procede prever un corte recto de la canal y definir los cuartos delanteros y traseros respectivamente a 5 y a 8 costillas para reducir al máximo el número de cortes sin hueso y los descensos de categoría y para revalorizar el máximo los productos obtenidos;

Considerando que sólo se puede presentar a la licitación una oferta por interesado y por categoría, con objeto de evitar especulaciones que puedan falsear la situación real del mercado; que, con objeto de eliminar la utilización de testaferros, procede definir la noción de interesado de forma que se admita en ella a la categoría de operadores que, tradicionalmente y por la naturaleza de sus actividades económicas, participan en la intervención;

Considerando que el desarrollo de las licitaciones no ha presentado problemas concretos; que, consecuentemente, deben mantenerse las disposiciones que las rigen en su estado actual;

Considerando que las investigaciones realizadas en los últimos años han revelado fallos considerables en el funcionamiento práctico de las operaciones de intervención en el sector de la carne de vacuno; que, al descender la eficacia de los controles, las deficiencias detectadas facilitan las irregularidades en detrimento del presupuesto comunitario; que procede, por tanto, orientar mejor, en particular en función de los riesgos detectados, tanto la estructura institucional de la intervención como los mecanismos y procedimientos de vigilancia que se apliquen;

Considerando que los riesgos de que se produzcan irregularidades son especialmente importantes cuando las canales compradas a la intervención se deshuesan sistemáticamente; que conviene, por tanto, exigir que las instalaciones frigoríficas y de despiece de los centros de intervención sean independientes de los mataderos y adjudicatarios que participen en el procedimiento de licitación; que, para tener en cuenta las posibles dificultades prácticas de determinados Estados miembros, es aceptable establecer excepciones al principio arriba mencionado, a condición de que las cantidades deshuesadas estén estrictamente limitadas, y se refuercen los controles en el momento de la recepción, a fin de poder identificar las carnes deshuesadas e imposibilitar las manipulaciones en la medida de lo posible; que, a la vista de las últimas investigaciones, resulta necesario intensificar los controles relativos a los residuos de sustancias prohibidas en las carnes y, concretamente, de sustancias con efectos hormonales;

Considerando que los organismos de intervención sólo pueden recibir productos que respondan a las condiciones de calidad y presentación fijadas por la normativa comunitaria; que, a la luz de la experiencia adquirida, procede establecer determinadas modalidades de la recepción, así como reforzar los controles; que, concretamente, se debe prever la facultad de llevar a cabo una inspección previa en el matadero para eliminar anticipadamente las carnes que no puedan optar a la recepción; que, con objeto de mejorar la fiabilidad del procedimiento de aceptación de los productos entregados, conviene poder contar con agentes cualificados, cuya imparcialidad quede garantizada por su independencia con respecto a los interesados y por estar sometidos a un sistema de rotación; que, asimismo, deben especificarse los elementos sobre los que deban efectuarse las verificaciones;

(1) DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 24.
(2) DO nº L 77 de 31. 3. 1993, p. 15.
(3) DO nº L 91 de 4. 4. 1989, p. 5.
(4) DO nº L 161 de 2. 7. 1993, p. 59.

Considerando que las modalidades de congelación afectan directamente a la calidad y a la eficacia de la conservación de las carnes almacenadas ; que, por este motivo, procede prever que las carnes con hueso no envasadas se sometan a una congelación rápida inmediatamente después de su aceptación y que se envasen inmediatamente después ;

Considerando que, con objeto de garantizar el buen funcionamiento de las operaciones de deshuese, conviene prever que las salas de despiece cuenten con uno o varios túneles de congelación contiguos ; que las excepciones de este requisito deben limitarse al mínimo estrictamente necesario ; que se deben precisar las condiciones en las que se han de llevar a cabo los controles físicos permanentes del deshuese y, concretamente, la independencia de los controladores y el índice mínimo de control ;

Considerando que procede reforzar la normativa aplicable al acondicionamiento de los productos mediante cajas, paletas y contenedores de oreo con objeto de facilitar la identificación de los productos almacenados y mejorar la conservación, de luchar más eficazmente contra el fraude, y permitir un mejor acceso a los productos con vistas a su control y a su salida al mercado ;

Considerando que los demás mecanismos, instrumentos y procedimientos de la intervención, que no se ven afectados por la presente refundición de las modalidades de intervención, han demostrado ser válidos y, por tanto, se pueden mantener en el estado actual ;

Considerando que el Comité de gestión de la carne de vacuno no ha emitido dictamen alguno en el plazo establecido por su presidente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

Artículo 1

Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las disposiciones de aplicación de las medidas generales y particulares de intervención previstas para el sector de la carne de vacuno en los artículos 6 y 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68.

TÍTULO I

COMPRAS DE INTERVENCIÓN

SECCIÓN I

Disposiciones generales

Artículo 2

Regiones de intervención en el Reino Unido

El territorio del Reino Unido comprenderá dos regiones de intervención, definidas del siguiente modo :

— región I : Gran Bretaña,

— región II : Irlanda del Norte.

Artículo 3

Apertura y suspensión de las compras por licitación

1. El artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68 se aplicará con arreglo al siguiente procedimiento :

a) Para determinar que se cumplen las condiciones establecidas en los apartados 2 a 6 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68 respecto de las calidades o grupos de calidades :

— la comprobación de los precios medios de mercado se efectuará en las condiciones previstas en el Reglamento (CEE) nº 3310/86 de la Comisión (1),

— los precios de intervención de las calidades diferentes a la R 3 se obtendrán por aplicación de los márgenes previstos en el Anexo I.

b) Cuando se cumplan las condiciones previstas en el apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68 podrá decidirse la realización de licitaciones conforme a las disposiciones de la sección II, con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 27 de dicho Reglamento.

c) Cuando se cumplan las condiciones previstas en el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68, las compras serán decididas por la Comisión ; serán aplicables las disposiciones de la sección II, excepto las del artículo 13.

d) Cuando se haga referencia a un grupo de calidad :

— el precio medio de mercado comunitario se obtendrá con arreglo a la letra b) del apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 3310/86,

— el precio medio de mercado o de intervención en un Estado miembro o región de Estado miembro corresponderá a la media de los precios de mercado o de intervención de cada una de dichas calidades ponderadas entre sí en función de su importancia relativa en los sacrificios de dicho Estado miembro o región,

— el precio medio de intervención comunitario corresponderá a la media de los precios de intervención de cada una de dichas calidades ponderadas entre sí en función de su importancia en los sacrificios comunitarios.

Los precios de mercado contemplados en el primer y segundo guiones se obtendrán para las calidades que puedan optar al régimen de intervención, convertidas en la calidad R 3 según los coeficientes que figuran en el Anexo II.

e) La apertura, suspensión o reapertura de las compras de intervención se basará en las dos comprobaciones semanales más recientes de precios de mercado de los Estados miembros o regiones de Estado miembro.

(1) DO nº L 305 de 31. 10. 1986, p. 28.

2. Para la aplicación del apartado 1 del artículo 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68, la apertura, suspensión o reapertura de las compras de intervención se decidirán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 27 del Reglamento (CEE) nº 805/68.

Artículo 4

Condiciones de selección de los productos

1. Podrán ser objeto de compras a la intervención los productos que figuren en el Anexo III y que pertenezcan a las categorías siguientes, definidas en el apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 1208/81 del Consejo (1):

— las carnes procedentes de machos jóvenes sin castrar de menos de dos años (categoría A),

— las que procedan de machos castrados (categoría C).

Los Estados miembros que procedan a la subdivisión de las clases contempladas en el apartado 3 del artículo 3 del citado Reglamento estarán autorizados para limitar las compras a la intervención a algunas de estas subclases.

No obstante lo dispuesto en el párrafo primero, a partir de la primera licitación de 1993 no se seguirán aceptando en la intervención los productos de la categoría A clasificados como 02 y 03 con arreglo al modelo comunitario de clasificación.

No obstante, en los Estados miembros en los que estas calidades hayan representado durante 1992 más del 60 % del total de los sacrificios de machos de la especie bovina, la eliminación de dichas calidades se realizará de forma decreciente a lo largo de un período de cinco años naturales con arreglo al cuadro que figura en el Anexo IV.

2. Sólo podrán comprarse canales o medias canales:

a) que cumplan lo dispuesto en la Directiva 64/433/CEE del Consejo (2);

b) que no tengan características que las hagan impropias para el almacenamiento o la utilización posterior;

c) que no procedan de animales sacrificados con carácter de urgencia;

d) originarios de la Comunidad, con arreglo a los artículos 1 y 2 del Reglamento (CEE) nº 3620/90 de la Comisión (3);

e) que procedan de animales a los que no les hayan sido administradas sustancias prohibidas con arreglo al artículo 2 de la Directiva 81/602/CEE del Consejo (4) y al artículo 2 de la Directiva 88/146/CEE del Consejo (5);

f) que no sobrepasen los niveles admisibles de radiactividad aplicables en virtud de la legislación comunitaria; el control del nivel de contaminación radiactiva del producto sólo se efectuará cuando lo exija la situación y durante el período que sea necesario; si fuere preciso, la duración y el alcance de las medidas de control se determinarán con arreglo al procedimiento del artículo 27 del Reglamento (CEE) nº 805/68;

g) que cumplan los requisitos del apartado 1 o del apartado 2 del artículo 2 *bis* de la Decisión 90/200/CEE de la Comisión (6);

h) que procedan de canales cuyo peso no supere los valores siguientes:

— 380 kg a partir de la primera licitación de julio de 1993,

— 360 kg a partir de la primera licitación de enero de 1994,

— 340 kg a partir de la primera licitación de julio de 1994.

3. Además, únicamente podrán comprarse las canales o medias canales:

a) que se presenten, en su caso, tras ser cortadas en cuartos a expensas del interesado, de conformidad con el Anexo V; en particular, la conformidad con los requisitos del punto 2 de dicho Anexo deberá apreciarse mediante un control de cada una de las partes de la canal; el incumplimiento de uno solo de estos requisitos dará lugar al rechazo de la aceptación; en caso de que se rechace un cuarto por no cumplir dichas condiciones de presentación, en particular cuando una presentación deficiente no pueda mejorarse durante el procedimiento de aceptación, el otro cuarto de la misma media canal también deberá ser rechazado;

b) que estén clasificadas con arreglo al modelo comunitario de clasificación previsto por el Reglamento (CEE) nº 1208/81; los organismos de intervención rechazarán los productos cuya clasificación no consideren conforme a dicho modelo tras un examen pormenorizado de cada parte de la canal;

c) identificadas, por una parte, con un marcado que indique la categoría y la clase de conformación y de cobertura grasa, y, por otra, con la inscripción del número de identificación o de sacrificio; la marca que indique la categoría y la clase de conformación y de cobertura grasa deberá ser perfectamente legible y haberse realizado mediante estampillado con tinta no tóxica indeleble e inalterable, según un procedimiento admitido por las autoridades nacionales competentes; las letras y cifras deberán tener por lo menos dos centímetros de altura; las marcas se pondrán en los cuartos traseros al nivel del lomo bajo a la altura de la cuarta vértebra lumbar y en los cuartos delanteros a la altura del extremo grueso del costillar, a una distancia aproximada de entre 10 y 30 cm de la hendidura del esternón; el número de identificación o de sacrificio se hará figurar a la altura del centro de la parte interna de cada cuarto mediante estampillado o con un rotulador indeleble autorizado por el organismo de intervención;

(1) DO nº L 123 de 7. 5. 1981, p. 3.
(2) DO nº 121 de 29. 7. 1964, p. 2012/64.
(3) DO nº L 351 de 15. 12. 1990, p. 25.
(4) DO nº L 222 de 7. 8. 1981, p. 32.
(5) DO nº L 70 de 16. 3. 1988, p. 16.
(6) DO nº L 105 de 25. 4. 1990, p. 24.

4. En el marco de las compras de intervención a que se refiere el apartado 1 del artículo 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68 no serán aplicables:

— las disposiciones de los párrafos segundo a cuarto del apartado 1 y de la letra h) del apartado 2,

— las disposiciones del Anexo III relativas a la clasificación de los productos;

— las disposiciones de las letras b) y c) del apartado 3, con excepción de las relativas al marcado de la categoría y a la indicación del número de sacrificio.

Además, sólo podrán comprarse canales o medias canales que no presenten malformaciones o anomalías de peso en relación con la edad del animal sacrificado.

Artículo 5

Centros de intervención

1. Los Estados miembros designarán los centros de intervención de modo que se garantice la eficacia de las medidas de intervención.

Las instalaciones de dichos centros deberán permitir:

— la aceptación de las carnes sin deshuesar,

— la congelación de todas las carnes que deban conservarse en el estado en que se encuentren,

— el almacenamiento de las citadas carnes durante un período mínimo de tres meses en condiciones técnicas satisfactorias.

2. Para las carnes sin deshuesar destinadas al deshuesado sólo podrán designarse como centros de intervención aquéllos cuyas salas de despiece e instalaciones frigoríficas no sean las del matadero o las del adjudicatario y cuyo funcionamiento, dirección y personal sean independientes del matadero o del adjudicatario.

En caso de que se presenten dificultades de orden material, los Estados miembros podrán autorizar excepciones a lo dispuesto en el párrafo primero, siempre que, de conformidad con las condiciones previstas en el apartado 5 del artículo 17, intensifiquen los controles en el momento de la aceptación; en este caso se autorizará a los organismos de intervención para que, sin perjuicio de los requisitos de tipo veterinario, hagan proceder al deshuesado de la totalidad o parte de las carnes compradas hasta un máximo de 1 000 toneladas adquiridas semanalmente y, por encima de esta cantidad, hasta el 50 %, como máximo, de las cantidades suplementarias adquiridas semanalmente.

Artículo 6

Congelación de las carnes sin deshuesar

1. Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar la buena conservación de los productos almacenados y para limitar las pérdidas de peso. La temperatura de congelación deberá permitir que se obtenga una temperatura en el interior de la masa muscular igual o inferior a − 7 °C en un plazo máximo de treinta y seis horas.

2. Para su congelación, los cuartos sin deshuesar deberán colgarse en los túneles de congelación rápida inmediatamente después de su aceptación.

Artículo 7

Embalaje de las carnes sin deshuesar

Las carnes sin deshuesar se embalarán inmediatamente después de su congelación rápida en polietileno o polipropileno apto para el embalaje de productos alimenticios, de al menos 0,05 milímetros de grosor, y en fundas de algodón (estoquinetes) o de un material sintético, lo suficientemente resistentes, de manera que las carnes queden enteramente cubiertas (incluido el jarrete) por los citados embalajes.

Artículo 8

Almacenamiento de las carnes sin deshuesar

1. Los organismos de intervención almacenarán separadamente, ya sea por licitación o por mes, y en lotes fácilmente identificables:

— los productos comprados en aplicación de los artículos 6 y 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68,

— los cuartos traseros sin deshuesar presentados con arreglo a lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 4.

Los respectivos productos serán objeto de una contabilidad separada.

2. Los organismos de intervención estarán autorizados para almacenar por separado los cuartos delanteros sin deshuesar considerados, por su calidad y presentación, aptos para la utilización industrial.

En tal caso, esos productos se almacenarán en lotes fácilmente identificables y serán objeto de una contabilidad separada.

SECCIÓN II

Procedimiento de licitación y de aceptación

Artículo 9

Apertura y suspensión

1. La apertura de las licitaciones, su modificación y su suspensión serán publicadas en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* a más tardar el sábado o, en casos excepcionales, el martes anterior a la fecha de expiración del primer plazo de presentación de ofertas.

2. En el momento de la apertura de la licitación se podrá fijar un precio mínimo por debajo del cual las ofertas no serán admitidas.

Artículo 10

Presentación y transmisión de ofertas

Durante el período en que la licitación esté abierta, el plazo para la presentación de ofertas expirará a las 12 horas (hora de Bruselas) del segundo y cuarto martes de cada mes, a excepción del cuarto martes del mes de diciembre. Si el martes fuere un día festivo, el plazo se adelantará veinticuatro horas. La transmisión de las ofertas a la Comisión por parte de los organismos de intervención se hará dentro de las veinticuatro horas siguientes al final del plazo de presentación de ofertas.

Artículo 11

Condiciones de validez de las ofertas

1. Únicamente podrán presentar ofertas:

a) los mataderos de ganado vacuno aprobados con arreglo a la Directiva 64/433/CEE y que no se beneficien de una excepción en virtud del artículo 2 de la Directiva 91/498/CEE del Consejo (1), independientemente de su estatuto jurídico, y también

b) los tratantes de ganado o comerciantes de carne que hagan realizar sacrificios en ellos por cuenta propia y que figuren inscritos en un registro público con un número distinto.

2. Los interesados participarán en la licitación ante el organismo de intervención de los Estados miembros donde ésta esté abierta mediante la presentación por escrito de la oferta o por cualquier otro medio de comunicación escrita aceptado por el organismo de intervención, con acuse de recibo en ambos casos.

Las ofertas se presentarán por separado según el tipo de licitación.

3. Cada interesado sólo podrá depositar una oferta por categoría y licitación.

Los Estados miembros se cerciorarán de que los interesados sean independientes entre ellos, con respecto a su dirección, personal y funcionamiento.

Cuando existan serios indicios de que no sea ése el caso, o cuando una oferta no corresponda a la realidad económica, su admisión estará supeditada a la presentación por el licitador de las pruebas oportunas del cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo segundo.

Cuando se demuestre que un licitador ha presentado más de una solicitud, todas sus solicitudes serán rechazadas.

4. La oferta incluirá:

a) el nombre y domicilio del licitador;

b) la cantidad ofrecida de productos de la categoría o categorías referidas en el anuncio de licitación, expresada en toneladas;

c) el precio propuesto por cada 100 kg de productos de la calidad R 3 en las condiciones definidas en el apartado 3 del artículo 18, expresado en ecus con dos decimales como máximo.

No obstante, en el marco de las compras a la intervención a que se refiere el artículo 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68, el precio propuesto se indicará sin hacer referencia a una calidad de producto.

5. La oferta sólo será válida si:

a) se refiere a una cantidad de al menos 10 toneladas para las licitaciones a que se refiere el artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68 y de al menos 5 toneladas, para las contempladas en el artículo 6 *bis* de dicho Reglamento;

b) va acompañada del compromiso escrito del licitador de cumplir todas las disposiciones relativas a las compras de que se trate;

c) se presenta la prueba de que, antes de la expiración del plazo para la presentación de ofertas, el licitador ha constituido la garantía de licitación a que se refiere el artículo 12 para la licitación en cuestión.

6. La oferta no podrá ser retirada después de finalizar el plazo de presentación a que se refiere el artículo 10.

7. Deberá garantizarse el carácter confidencial de las ofertas.

Artículo 12

Garantías

1. El mantenimiento de la oferta después del cierre del plazo de presentación de ofertas y la entrega de los productos en el almacén designado por el organismo de intervención en el plazo fijado en el apartado 2 del artículo 16 constituirán los requisitos principales cuya ejecución se garantizará mediante la constitución de una garantía de 30 ecus por cada 100 kg.

La garantía se constituirá ante el organismo de intervención del Estado miembro donde la oferta haya sido presentada.

2. No obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 8 y en el artículo 11 del Reglamento (CEE) nº 2220/85 de la Comisión (2), la garantía sólo se constituirá en forma de depósito en metálico tal como se define en el artículo 13 de dicho Reglamento.

3. La garantía se liberará:

— para las ofertas que no sean aceptadas, desde el momento en que se conozca el resultado de la licitación,

(1) DO nº L 268 de 24. 9. 1991, p. 105.

(2) DO nº L 205 de 3. 8. 1985, p. 5.

— para las ofertas aceptadas, tras la recepción de los productos, sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 8 del artículo 17.

Artículo 13

Decisión de adjudicación

1. Habida cuenta de las ofertas recibidas en cada licitación y con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 27 del Reglamento (CEE) nº 805/68, se fijará un precio máximo de compra por categoría; para las compras a la intervención a que se refiere el artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68, dicho precio máximo será el correspondiente a la calidad R 3; si las circunstancias particulares lo exigieren, se podrá fijar un precio diferente por Estado miembro o por región de un Estado miembro en función de los precios medios de mercado registrados.

2. Podrá decidirse no dar curso a la licitación.

3. Si el total de las cantidades ofrecidas a un precio igual o inferior al precio máximo fijado sobrepasare las cantidades que puedan ser compradas, las cantidades adjudicadas podrán ser reducidas por categorías mediante la aplicación de coeficientes de reducción que podrán presentar cierta progresividad en función de las diferencias de precios y de las cantidades licitadas.

Si circunstancias particulares lo exigieren, estos coeficientes de reducción podrán diferenciarse según los Estados miembros o regiones de un Estado miembro, a fin de garantizar el correcto funcionamiento de los mecanismos de intervención.

Artículo 14

Precio máximo de compra

1. Excepto en el caso de las licitaciones contempladas en el artículo 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68, no se tomarán en consideración las ofertas que sobrepasen el precio medio de mercado registrado en un Estado miembro o una región de un Estado miembro por calidad, convertido en la calidad R 3 según los coeficientes establecidos en el Anexo II, y que se incrementará en 8 ecus por cada 100 kilogramos de peso canal. Sin embargo, para los Estados miembros o regiones de un Estado miembro que cumplan las condiciones del apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68, el incremento será de 5 ecus.

2. En el caso de las licitaciones contempladas en el apartado 2 del artículo 6 y en el artículo 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68 y sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, se rechazará la oferta cuando el precio propuesto sea superior al precio máximo contemplado en el artículo 13, válido para la licitación en cuestión.

3. Cuando el precio de compra adjudicado a un licitador en el marco de una licitación contemplada en el artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68 sea superior al precio medio de mercado contemplado en el apartado 1, ese precio adjudicado se ajustará multiplicándolo por el coeficiente resultante de la aplicación de la fórmula A que figura en el Anexo VI del presente Reglamento. No obstante, ese coeficiente no podrá:

— ser superior a la unidad, ni

— llevar a una disminución del precio adjudicado de un importe superior a la diferencia entre ese precio adjudicado y el precio medio de mercado.

En la medida en que un Estado miembro disponga de datos fiables y de medios de control adecuados, podrá decidir si calcula el coeficiente corrector por licitador según la fórmula B que figura en el mismo Anexo.

4. Los derechos y obligaciones que se deriven de la licitación serán intransferibles.

Artículo 15

Limitación de las compras

Los organismos de intervención de los Estados miembros que, debido a entregas masivas de carnes a la intervención en el marco de las medidas contempladas en los artículos 6 y 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68, no estén en condiciones de hacerse cargo inmediatamente de las carnes ofrecidas, estarán autorizados para limitar las compras a las cantidades de las que puedan hacerse cargo en su territorio o en una de sus regiones de intervención.

Los Estados miembros velarán por que la aplicación de esta limitación obstaculice en la menor medida posible la igualdad de acceso de los vendedores a la intervención.

Artículo 16

Información del licitador y entrega

1. El organismo de intervención informará inmediatamente a cada licitador del resultado de su participación en la licitación.

El organismo de intervención extenderá con la mayor brevedad al licitador una nota de entrega numerada en la que se indicará:

a) la cantidad que se habrá de entregar;

b) el precio adjudicado;

c) el calendario de entrega de los productos;

d) el centro o los centros de intervención donde habrá de realizarse la entrega.

2. El licitador, en un plazo de diecisiete días a partir del día de cierre del plazo para la presentación de ofertas, procederá a la entrega de los productos. No obstante, la Comisión podrá, en función de la importancia de las cantidades adjudicadas, prorrogar este plazo una semana. La entrega podrá fraccionarse.

Artículo 17

Procedimiento de recepción

1. La recepción por parte del organismo de intervención se llevará a cabo:

— en el caso de las carnes sin deshuesar destinadas al almacenamiento en ese estado o destinadas parcialmente al deshuesado, bien en el punto de pesaje situado a la entrada del almacén frigorífico del centro de intervención, bien en el punto de pesaje situado a la entrada de la sala de despiece del centro de intervención,

— en el caso de las carnes sin deshuesar destinadas al deshuesado, en el punto de pesaje situado a la entrada de la sala de despiece del centro de intervención.

2. La aceptación y la recepción de los productos entregados estará supeditada a la comprobación por el organismo de intervención de que se ajustan a los requisitos del presente Reglamento. En particular, se comprobará el cumplimiento de los requisitos de la letra e) del apartado 2 del artículo 4 mediante el análisis de una muestra. Las normas sobre la toma de muestras y las consecuencias en caso de resultado positivo serán las previstas en la normativa veterinaria en la materia.

3. Antes de la carga en el muelle de embarque del matadero podrá efectuarse directamente una inspección previa del peso, la clasificación, la presentación y la temperatura de las medias canales. Los productos rechazados se marcarán y no podrán volver a presentarse a la inspección previa ni al procedimiento de aceptación.

Para su posterior transporte al centro de intervención, las medias canales se trocearán en cuartos de conformidad con el Anexo V; cada cuarto se identificará por medio de una etiqueta que se ajuste a las disposiciones de los apartados 2 a 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 344/91 de la Comisión [1] y se indicará además el peso de los cuartos y el número del contrato de adjudicación; las etiquetas se fijarán directamente a los tendones de los morcillos delanteros y traseros sin dispositivos metálicos ni plásticos.

A continuación, los cuartos correspondientes a cada canal se agruparán de nuevo para que el procedimiento de aceptación se efectúe por canales o medias canales en el momento de la recepción.

Cada lote irá acompañado de una lista de control que incluya todas las informaciones relativas a los productos; el medio de transporte será sellado antes de su salida del matadero; el número del sello figurará en el certificado sanitario o en la lista del control.

4. El procedimiento de aceptación de los productos ofrecidos será efectuado o mandado efectuar por un agente del organismo de intervención cualificado como clasificador, no implicado en las operaciones de clasificación en el matadero y totalmente independiente del adjudicatario. Esta independencia se garantizará, en particular, mediante una rotación periódica de esos agentes entre varios centros de intervención.

Las comprobaciones que se efectúen durante el procedimiento de aceptación se referirán a la presentación, clasificación, peso, etiquetado y temperatura de los productos entregados. En concreto, si no se ha efectuado la inspección previa, el control del peso deberá referirse a los distintos cuartos de una misma canal y deberá poder comprobarse que el peso total de éstos no sobrepase el peso máximo a que se refiere la letra h) del apartado 2 del artículo 4.

Los productos rechazados se marcarán y no podrán volver a presentarse a la inspección previa ni al procedimiento de aceptación.

5. Para la recepción de carne sin deshuesar que vaya a ser deshuesada en centros de intervención que no cumplan las condiciones previstas en el párrafo primero del apartado 2 del artículo 5 se aplicarán los siguientes requisitos en lo concerniente a la identificación, entrega y control:

— en el momento de la recepción citada en el apartado 1 los cuartos delanteros y traseros destinados al deshuesado deberán estar identificados en sus lados externos e internos mediante el marcado o la inscripción de las letras INT, que se efectuará de acuerdo con las mismas disposiciones que figuran en la letra c) del apartado 3 del artículo 4 sobre el marcado de la categoría, la inscripción del número de sacrificio y el lugar donde deben realizarse las marcas correspondientes; no obstante, las letras INT deberán figurar en el lado interno de cada cuarto, a la altura de la tercera o cuarta vértebra en el caso del delantero y de la séptima u octava vértebra en el caso del trasero; además, a la altura y en el lugar previstos para las marcas, la pleura deberá haber sido eliminada previamente,

— la grasa de los testículos deberá permanecer adherida hasta el momento de la recepción y eliminarse antes del pesaje,

— los productos entregados se distribuirán en lotes cuyo volumen esté comprendido entre la cantidad mínima que pueda entregarse a la intervención y el doble de esa cantidad.

En caso de descubrirse la presencia de canales o cuartos marcados con las letras INT fuera de las zonas que les están reservadas, el Estado miembro llevará a cabo una investigación, adoptará las medidas adecuadas e informará de ello a la Comisión.

[1] DO nº L 41 de 14. 2. 1991, p. 15.

6. En caso de que la cantidad de productos rechazada sea superior al 20 % del lote entregado y descargado, el lote será rechazado en su totalidad.

7. Sólo se pagará el precio de la cantidad efectivamente entregada y aceptada. No obstante, si esta cantidad fuere superior a la cantidad adjudicada, sólo se pagará el precio de la cantidad adjudicada.

8. Si la cantidad efectivamente entregada y aceptada fuere inferior a la cantidad adjudicada, la garantía:

a) se liberará en su totalidad si la diferencia no supera el 5 % o 175 kilogramos;

b) salvo en caso de fuerza mayor, se perderá:

— en proporción a las cantidades no entregadas o no aceptadas si la diferencia no supera el 15 %,

— en su totalidad en todos los demás casos, no obstante lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 22 del Reglamento (CEE) nº 2220/85.

Artículo 18

Precio pagado al adjudicatario

1. El organismo de intervención pagará al adjudicatario el precio indicado en su oferta dentro de un plazo que comenzará el cuadragésimo quinto día después del final de la recepción de los productos y terminará el sexagésimo quinto día después de dicha fecha.

2. En el caso de que, en el marco de una licitación contemplada en el artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68, la recepción se realice por otras calidades que no sean la calidad R3, el precio que se pague al adjudicatario se corregirá mediante el coeficiente de corrección aplicable a la calidad comprada, que figura en el Anexo II.

No obstante, esta disposición no se aplicará a las canales cuyo peso esté comprendido entre 150 y 200 kg.

3. Por precio de compra de las carnes se entenderá el precio franco instalación frigorífica del centro de intervención.

Por precio de compra de las carnes destinadas en su totalidad al deshuesado se entenderá el precio franco sala de despiece del centro de intervención.

Los gastos de descarga correrán a cargo del vendedor.

Artículo 19

Tipo de conversión

El tipo de conversión que se aplicará a los importes a que se refiere el artículo 14 y la letra b) del apartado 1 del artículo 16 será el tipo de conversión agrícola aplicable el día de entrada en vigor del Reglamento por el que se fijen el precio máximo de compra y las cantidades de carne de vacuno que se compren a la intervención en virtud de la licitación correspondiente.

TÍTULO II

DESHUESADO DE LAS CARNES COMPRADAS POR LOS ORGANISMOS DE INTERVENCIÓN

Artículo 20

Autorización de deshuesado

Quedan autorizados a hacer deshuesar una parte o la totalidad de la carne comprada:

— en el marco de las licitaciones contempladas en el artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 805/68, todos los organismos de intervención,

— en el marco de las licitaciones contempladas en el artículo 6 *bis* de dicho Reglamento, únicamente el organismo de intervención del Reino Unido.

Artículo 21

Condiciones generales de deshuesado

1. El deshuesado sólo podrá efectuarse en salas de despiece autorizadas a que se refiere la letra a) del punto B del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 64/433/CEE, que dispongan de uno o varios túneles de congelación en sus inmediaciones.

A petición de un Estado miembro, la Comisión podrá autorizar una excepción a las obligaciones derivadas del párrafo primero; en su decisión la Comisión tendrá en cuenta la evolución de los equipos, los requisitos sanitarios y de control y el objetivo de lograr una armonización progresiva en este sector; la excepción se concederá por un período limitado.

2. Los cortes deshuesados deberán cumplir las condiciones de la Directiva 64/433/CEE y los requisitos del Anexo VII.

3. El deshuesado no podrá iniciarse antes del final de las operaciones de recepción de cada lote entregado.

4. Ninguna otra carne podrá presentarse en la sala de despiece en el momento del deshuesado, la limpieza y el embalaje de las carnes de vacuno de intervención.

No obstante, podrá haber carne de porcino en la sala de despiece al mismo tiempo que carne de vacuno, siempre que sea tratada en otra cadena de trabajo.

5. Las operaciones de deshuesado se efectuarán entre las 7 y las 18 horas y no se prolongarán durante la noche, el sábado y el domingo o los días festivos. Este horario podrá ampliarse como máximo dos horas, siempre que se garantice la presencia de las autoridades encargadas del control.

Si las operaciones de deshuesado no pudieren terminarse el día de la recepción, las salas de refrigeración en las que estén almacenados los productos serán precintadas por la autoridad competente y el precinto sólo podrá ser retirado por la misma autoridad al reanudarse las operaciones de deshuesado.

Artículo 22

Contratos y pliegos de condiciones

1. El deshuesado se llevará a cabo en virtud de contratos cuyas cláusulas serán fijadas por los organismos de intervención, de acuerdo con sus pliegos de condiciones.

2. Los pliegos de condiciones de los organismos de intervención establecerán los requisitos impuestos a las salas de despiece, determinarán el equipamiento necesario y garantizarán la conformidad con la normativa comunitaria en lo que se refiere a la preparación de los cortes.

Indicarán, en particular, las condiciones detalladas del deshuesado, especificando las modalidades de preparación, limpieza, embalaje, congelación y conservación de los cortes con vistas a su recepción por parte del organismo de intervención.

Los interesados podrán obtener los pliegos de condiciones de los organismos de intervención en las direcciones indicadas en el Anexo VIII.

Artículo 23

Control de las operaciones de deshuesado

1. Los organismos de intervención garantizarán que se ejerza un control físico permanente de todas las operaciones de deshuesado.

La ejecución de este control podrá delegarse a organismos que sean totalmente independientes de los comerciantes, matarifes y almacenistas relacionados con las operaciones. En tal caso, los organismos de intervención encomendarán a sus agentes una inspección por sorpresa de las operaciones de deshuesado correspondientes a cada oferta. Con ocasión de esta inspección se efectuará un examen por sondeo de las cajas de cortes antes y después de la congelación y una comparación de las cantidades llevadas al deshuesado con las cantidades producidas, por una parte, y los huesos, trozos de grasa y otros desechos, por otra. Este examen deberá realizarse en un 5 % como mínimo de las cajas obtenidas.

2. Las operaciones de deshuesado de los cuartos delanteros y traseros deberán llevarse a cabo por separado. En cada operación diaria de deshuesado:

— se comparará el número de cortes y de cajas obtenido,
— se cumplimentará una hoja de rendimiento en la que figurará por separado el rendimiento del deshuesado de los cuartos delanteros y traseros.

Artículo 24

Condiciones particulares de deshuesado

1. Durante el desarrollo de las operaciones de deshuesado, limpieza y embalaje anteriores a la congelación, la temperatura interna de la carne no deberá, en ningún momento, ser superior a + 7 °C. El transporte de los cortes no estará autorizado antes de su congelación rápida, salvo en lo que concierne a las excepciones previstas en el apartado 1 del artículo 21.

2. Todas las etiquetas y cuerpos extraños deberán retirarse por completo inmediatamente antes del deshuesado.

3. Deberán separarse limpiamente todos los huesos, tendones, cartílagos, *ligamentum nuche* y tejidos conectivos gruesos. La limpieza de los cortes deberá limitarse a la retirada de los trozos de grasa, cartílagos, tendones, nervios gruesos y otros despojos concretos. Deberán eliminarse todos los tejidos visiblemente nerviosos y linfáticos.

4. Los vasos y coágulos sanguíneos grandes y las superficies manchadas deberán retirarse cuidadosamente con un mínimo de manipulaciones de limpieza.

Artículo 25

Acondicionamiento de los cortes

1. Los cortes se embalarán inmediatamente después de su deshuesado y de tal modo que ninguna parte de la carne entre en contacto directo con la caja de cartón, con arreglo a los requisitos del Anexo VII.

2. El polietileno utilizado para cubrir las cajas y el utilizado en películas o sacos para el embalaje de los cortes deberá tener un grosor mínimo de 0,05 milímetros y será de una calidad apta para el embalaje de productos alimenticios.

Si los cortes se envuelven individualmente y se colocan en cajas de cartón con el interior recubierto de una hoja o bolsa de polietileno, ésta tendrá como mínimo 0,05 milímetros de grosor.

3. Las cajas y paletas utilizadas deberán cumplir las condiciones previstas en el Anexo IX.

Artículo 26

Almacenamiento de los cortes

Los cortes obtenidos se almacenarán en instalaciones frigoríficas situadas en el territorio del Estado miembro del que dependa el organismo de intervención.

Salvo que se disponga otra cosa de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 27 del Reglamento (CEE) nº 805/68, dichas instalaciones deberán permitir el almacenamiento de todas las carnes deshuesadas asignadas por el organismo de intervención durante un período mínimo de tres meses en condiciones técnicas satisfactorias.

Artículo 27

Gastos de deshuesado

Los contratos contemplados en el apartado 1 del artículo 22 y la retribución correspondiente a los mismos cubrirán las operaciones y gastos que resulten de la aplicación del presente Reglamento y, en particular:

a) los eventuales gastos de transporte a la sala de despiece de las carnes sin deshuesar después de su aceptación ;

b) las operaciones de deshuesado, limpieza, embalaje y congelación rápida ;

c) el almacenamiento de los cortes congelados, su carga, transporte y recepción por el organismo de intervención en las instalaciones frigoríficas por él designadas ;

d) los gastos de material, en particular para el embalaje ;

e) el valor de los huesos, trozos de grasa y demás despojos que puedan dejar los organismos de intervención en las salas de despiece.

Artículo 28

Plazos

Las operaciones de deshuesado, limpieza y embalaje se terminarán en los diez días naturales siguientes al sacrificio. No obstante, los Estados miembros podrán fijar plazos más cortos.

La congelación rápida se hará inmediatamente después del embalaje y se iniciará, en todo caso, el mismo día que éste ; el volumen de las carnes deshuesadas no podrá superar la capacidad de los túneles de congelación.

Artículo 29

Rechazo de los productos

En caso de incumplimiento de las disposiciones de los artículos 20 a 28 por la empresa que realice el deshuesado, los productos obtenidos no serán aceptados por el organismo de intervención y la retribución no será debida. Además, le empresa que realice el deshuesado pagará al organismo de intervención un importe igual al precio máximo de compra aceptado por éste para el producto en cuestión.

TÍTULO III

DISPOSICIONES GENERALES Y FINALES

Artículo 30

Almacenamiento y control de los productos

1. Los organismos de intervención se cerciorarán de que la entrada en almacén y el almacenamiento de las carnes contempladas en el presente Reglamento se efectúen de modo que se constituyan lotes fácilmente identificables y cómodamente accesibles.

2. La temperatura de almacenamiento deberá ser igual o inferior a − 17 °C.

3. Los Estados miembros adoptarán cuantas medidas sean necesarias para garantizar la buena conservación cuantitativa y cualitativa de los productos almacenados y sustituirán inmediatamente los embalajes deteriorados. Cubrirán los riesgos inherentes mediante un seguro, bien en forma de obligación contractual de los almacenistas, bien de seguro global del organismo de intervención ; el Estado miembro podrá ser asimismo su propio asegurador.

4. Durante el período de almacenamiento, la autoridad competente procederá a efectuar un control periódico de cantidades importantes de los productos almacenados tras las licitaciones realizadas a lo largo de un mes.

Los agentes que efectúen el control no podrán recibir instrucciones referidas a éste procedentes del organismo o servicio que haya llevado a cabo las compras.

Artículo 31

Comunicaciones

1. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión cualquier modificación relativa a la lista de centros de intervención y, en la medida de lo posible, a su capacidad de congelación y almacenamiento.

2. Los Estados miembros comunicarán por télex o telefax a la Comisión, a más tardar diez días después del final de cada período de recepción, las cantidades entregadas y aceptadas a la intervención.

3. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, a más tardar el 21 de cada mes respecto del mes anterior, los siguientes datos :

— las cantidades semanales y mensuales compradas a la intervención, desglosadas por productos y calidades, de acuerdo con el modelo comunitario de clasificación de canales establecido en el Reglamento (CEE) nº 1208/81,

— las cantidades de cada producto deshuesado y sin deshuesar para las que se haya celebrado un contrato de venta durante el mes considerado,

— las cantidades de cada producto deshuesado y sin deshuesar para las que se haya expedido una orden de retirada o un documento similar durante el mes considerado,

— las existencias, tanto físicas como no comprometidas, que haya al final del mes de cada producto sin deshuesar, indicando le estructura por edad de las no comprometidas.

4. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, a más tardar al final de cada mes respecto del mes anterior, los siguientes datos :

— las cantidades de cada producto deshuesado obtenidas a partir de las carnes de vacuno sin deshuesar compradas en intervención durante el mes considerado,

— las existencias, tanto físicas como no comprometidas, que haya al final del mes considerado de cada producto deshuesado, indicando la estructura por edad de las no comprometidas.

5. Las comunicaciones previstas en los apartados 1 a 4 relativas a las compras a la intervención a que se refieren los artículos 6 y 6 *bis* del Reglamento (CEE) nº 805/68 se realizarán por separado.

6. A efectos del presente artículo se entenderá:

— por existencias no comprometidas, las que aún no hayan sido objeto de un contrato de venta,

— por existencias físicas, el total de las existencias no comprometidas y de las existencias que, habiendo sido objeto de un contrato de venta, no hayan sido recogidas todavía.

Artículo 32

Derogación

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 859/89.

2. Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento y deberán leerse de acuerdo con el cuadro de correspondencia que figura en el Anexo X.

Artículo 33

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

Será aplicable a partir de la segunda licitación de septiembre de 1993.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 1 de septiembre de 1993.

Por la Comisión

René STEICHEN

Miembro de la Comisión

ANEXO I

Diferencias de los precios de intervención entre la calidad R 3 y las otras calidades en ecus por 100 kg

Calidades	Categoría A	Categoría 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

ANEXO II

Coeficientes para la conversión de las ofertas (calidad R 3) hacia las otras calidades elegibles

Calidades	Categoría A			Categoría C		
	Nivel alto de la clase (+)	Nivel medio de la clase (0)	Nivel bajo de la clase (−)	Nivel alto de la clase (+)	Nivel medio de la clase (0)	Nivel bajo de la clase (−)
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

ANEXO IV

Cantidades máximas de productos de las calidades 02 y 03 de la categoría A que pueden ser compradas por la intervención en los Estados miembros a que se refiere el párrafo tercero del apartado 1 del artículo 4

(en miles de toneladas)

Año	Cantidades
1993	32,1
1994	25,1
1995	17,0
1996	7,5
1997	3,1

ANEXO V

Condiciones aplicables a las canales, medias canales y cuartos

1. Canales o medias canales, frescas o refrigeradas (código NC 0201) procedentes de animales sacrificados como máximo seis días y como mínimo dos días antes.

2. Con arreglo al presente Reglamento, se entenderá por:

   a) canal: el cuerpo entero del animal sacrificado, tal como se presenta despues de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, presentado:

      — sin cabeza y sin pies; la cabeza se separa de la canal a la altura de la articulación occipito-atloidea y los pies se seccionan a la altura de las articulaciones carpo metacarpianas o tarso metatarsianas,

      — sin los órganos contenidos en las cavidades torácica y abdominal, sin los riñones, la grasa de riñonada ni la grasa de la cavidad pelviana,

      — sin los órganos sexuales con los músculos unidos,

      — sin los pilares del diafragma,

      — sin rabo y sin la primera vértebra caudal,

      — sin médula espinal,

      — sin grasa de los testículos y sin la grasa adyacente de la cara interna de la falda,

      — sin la línea aponeurótica del músculo abdominal,

      — sin corona de la cara interna de la pierna,

      — sin gotera de la yugular (vena grasa),

      — con el cuello cortado con arreglo a las prescipciones veterinarias,

      — la grasa de la parte anterior del esternón no podrá superar 1 cm de espesor;

   b) media canal: el producto obtenido por separación de la canal contemplada en la letra a) siguiendo el plano de simetría que pasa por el centro de las vértebras cervicales, dorsales, lumbares y sacras y por el centro del esternón y de la sínfisis isquio-pubiana. Las vértebras dorsales y lumbares no deberán estar dislocadas;

   c) cuartos delanteros:

      — corte de la canal tras secado y refrigeración según las condiciones del punto 5,

      — corte recto en la quinta costilla;

   d) cuartos traseros:

      — corte de la canal tras secado y refrigeración,

      — corte recto en la octava costilla.

3. Los productos contemplados en el punto 1 deberán proceder de canales bien sangradas, cuyo desollado se haya realizado correctamente y que no presenten rastros superficiales de sangre, equimosis, hematomas ni arrancamiento de grasas superficiales. La pleura costal deberá estar intacta.

4. Los productos contemplados en las letras c) y d) del punto 2 deberán proceder de canales o medias canales que respondan a las condiciones en las letras a) y b) del punto 2.

5. Los productos contemplados en los puntos 1 y 2 deberán ser refrigerados inmediatamente después del sacrificio, por lo menos durante veinticuatro horas, a fin de obtener, tras el período de refrigeración, una temperatura interior que no exceda de + 7 °C. Dicha temperatura deberá mantenerse hasta el momento de la recepción.

ANEXO VI

Cálculo de los coeficientes de corrección a que se refiere el apartado 3 del artículo 14

Fórmula A

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

donde

a = media de los precios medios de mercado registrados en el Estado miembro o en la región del Estado miembro de que se trate durante las (dos) (tres) semanas siguientes a la decisión de licitación ;

b = precio medio de mercado registrado en el Estado miembro o en la región del Estado miembro de que se trate, contemplado en el apartado 1 del artículo 14 y aplicable a la licitación de que se trate.

Fórmula B

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

donde

a' = media de los precios de compra pagados por el licitador por los animales de la misma calidad y de la misma categoría que los que se consideren para el cálculo del precio medio de mercado durante las (dos) (tres) semanas siguientes a la decisión de licitación ;

b' = media de los precios de compra pagados por el licitador por los animales que se consideren para el cálculo del precio medio de mercado durante las dos semanas que se tomen en consideración para la comprobación del precio medio de mercado aplicable a la licitación en cuestión.

ANEXO VII

Instrucciones para el deshuesado en los organismos de intervención

1. CUARTOS TRASEROS

1.2. *Descripción de las piezas*

1.2.1. Jarrete de intervención

Corte y deshuesado : separar mediante un corte que atraviese la articulación femoro-tibia-rotuliana y despegar de la tapa y la contratapa siguiendo la dirección natural del músculo ; dejar el músculo del talón unido al jarrete, quitar los huesos del jarrete (tibia, peroné y calcáneo).

Recorte : recortar los extremos de los tendones de manera que queden pegados a la carne.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en una caja también forrada de polietileno.

1.2.2. Babilla de intervención

Corte y deshuesado : separar de la tapa mediante un corte recto hacia abajo y siguiendo la línea del fémur y, a partir de la contratapa, siguiendo la fibra natural de la carne. La rótula deberá permanecer unida.

Recorte : quitar la rótula con su cápsula y tendón. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón también forradas de polietileno.

1.2.3. Tapa de intervención

Corte y deshuesado : separar de la contratapa y el jarrete mediante un corte que siga la fibra natural de la carne ; separar del fémur ; quitar la sínfisis isquio-púbica.

Recorte : quitar la base del pene con el cartílago y las ternillas que lo rodean, y la glándula escrotal (superficial inguinal). Quitar el cartílago y los tejidos conjuntivos unidos al hueso pelviano. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón también forradas de polietileno.

1.2.4. Contratapa de intervención

Corte y deshuesado : separar de la tapa y el jarrete mediante un corte que siga la fibra natural de la carne ; quitar el fémur.

Recorte : quitar el gran cartílago que se halla unido a la articulación del hueso ; quitar el ganglio linfático popliteo y la grasa que lo rodea. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón también forradas de polietileno.

1.2.5. Solomillo de intervención

Corte : el solomillo deberá ser obtenido en toda su longitud separando la parte más gruesa del hueso ilíaco y despegándolo progresivamente del resto de las vértebras, separándolo del lomo.

Recorte : quitar las glándulas y desgrasar. Dejar la fasci muscular y la cadena muscular intacta y unida. Deberá tenerse especial cuidado a la hora de separar, recortar y embalar esta apreciada pieza.

Envasado y embalaje : los solomillos deberán empaquetarse en sentido longitudinal, superponiendo alternativamente la parte gruesa de uno a la parte fina de otro, dejando la fascia muscular hacia arriba ; no deberán doblarse. Estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

1.2.6. Cadera de intervención

Corte y deshuesado : Esta pieza deberá separarse de la contratapa y la babilla mediante un corte recto iniciado en un punto situado aproximadamente a 5 cm de la parte posterior de la quinta vértebra sacra, pasando por otro punto situado a unos 5 cm de la sínfisis isquio-púbica, teniendo cuidado de no desgarrar la babilla.

Separar del lomo mediante un corte entre la última vértebra lumbar y la primera vértebra sacra, despejando el borde anterior del hueso pélvico. Quitar los huesos y cartílagos.

Recorte : separar la bolsa de grasa de la superficie interior del músculo largo dorsal. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto. Deberá tenerse especial cuidado a la hora de separar, recortar y embalar esta apreciada pieza.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas de polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón también forradas de polietileno.

1.2.7. Lomo de intervención

Corte y deshuesado : esta pieza deberá separarse del lomo mediante un corte recto entre la última vértebra lumbar y la primera vértebra sacra. Deberá separarse del entrecot (cinco costillas) mediante un corte recto entre la décima y la undécima costilla. Quitar limpiamente la espina dorsal. Las costillas y partes de la columna que contienen la apófisis deberán quitarse en una sola pieza.

Recorte : quitar todos los pedazos de cartílago que queden una vez finalizada la operación de deshuesado. Quitar los tendones. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto. Deberá tenerse especial cuidado a la hora de separar, recortar y envasar esta apreciada pieza.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

1.2.8. Falda del costillar de intervención

Corte y deshuesado : separar toda la falda del cuarto trasero desde el corte recto a la altura de la octava costilla, cortando desde el punto en el que se despegue, siguiendo la fibra natural de la carne en torno a la superficie de los músculos traseros, hasta el punto paralelo a la mitad de la última vértebra lumbar. Seguir cortando hacia abajo en línea recta, de forma paralela al solomillo, desde la decimotercera a la sexta costilla, inclusive, en línea paralela al borde dorsal de la columna vertebral, de forma que el corte no se halle a más de 5 cm del extremo lateral del músculo dorsal. Quitar todos los huesos y cartílagos en una sola capa. La falda deberá quedar en una sola pieza.

Recorte : eliminar la capa de tejido conjuntivo que cubre la grasa pectoral dejando esta grasa intacta.

Recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere un 30 %.

Envasado y embalaje : la falda podrá doblarse sólo una vez para su embalaje. No deberá cortarse ni enrollarse. Deberá envasarse de forma que la parte interior quede claramente visible. Antes de proceder a la operación de embalaje, las cajas deberán ser forradas con polietileno para que las piezas estén totalmente cubiertas.

1.2.9. Entrecot de intervención (cinco costillas)

Corte y deshuesado : esta pieza deberá separarse del lomo mediante un corte recto entre la décima y la undécima costilla y deberá incluir las costillas sexta a décima (inclusive). Quitar los músculos intercostales y la pleura de una sola vez junto con las costillas. Quitar la espina dorsal y los cartílagos, así como la punta de la escápula.

Recorte : Quitar la espina dorsal. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto. La cápsula deberá permanecer unida.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

2. CUARTOS DELANTEROS

2.1. *Descripción de las piezas*

2.1.1. Morcillo de intervención

Corte y deshuesado : separar mediante un corte alrededor de la articulación que separa el radio y el húmero. Quitar el radio.

Recorte : recortar los extremos de los tendones de manera que queden pegados a la carne.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón también forradas de polietileno. Los morcillos no deben ser embalados junto con los jarretes.

2.1.2. Paleta de intervención

Corte y deshuesado : separar la paleta del cuarto delantero cortando en una línea que siga la fibra natural del músculo, alrededor de los bordes de la paleta y el cartílago de prolongación de la escápula, siguiendo la dirección natural. El músculo que se halla debajo de la escápula deberá ser parcialmente despegado, aunque no separado del todo, para permitir un deshuesado más limpio. Quitar el húmero.

Recorte : quitar los cartílagos con sus cápsulas y tendones. Recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere el 10 %.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno y embaladas en una caja de cartón previamente forrada de polietileno.

2.1.3. Pecho de intervención

Corte y deshuesado : separar del cuarto delantero mediante un corte recto, siguiendo una línea perpendicular a la mitad de la primera costilla. Quitar los músculos intercostales y la pleura junto con las costillas, el esternón y los cartílagos. La cobertura deberá permanecer unida. Deberá separarse la grasa situada debajo de la cobertura.

Recorte : recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere el 30 %.

Envasado y embalaje : cada pieza deberá ser individualmente envuelta en polietileno y embalada en una caja de cartón previamente forrada con polietileno, de manera que las piezas queden totalmenete cubiertas.

2.1.4. Cuarto delantero de intervención

Corte y deshuesado : la pieza restante tras la separación del pecho, la espalda y el morcillo se clasifica como cuarto delantero. Los huesos costales han de quitarse de una sola vez y los del cuello limpiamente.

La cadena muscular (*longus colli*) debe permanecer unida a esta pieza.

Recorte : quitar los tendones con sus cápsulas y cartílagos. Recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere el 10 %.

Envasado y embalaje : estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

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/België :

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.

ANEXO IX

Condiciones aplicables a las cajas de cartón y a las paletas

I. *Condiciones aplicables a las cajas de cartón*

1. Las cajas deberán ser de formato y peso estándar y de una solidez suficiente para resistir la presión causada por su superposición.
2. Las cajas utilizadas no podrán indicar el nombre del centro de sacrificio o despiece del que procedan los productos.
3. Cada caja deberá pesarse por separado una vez llenada ; no se autorizarán las cajas llenadas hasta alcanzar un peso fijado por anticipado.
4. El peso neto de los cortes por caja no podrá ser superior a 30 kg.
5. Sólo podrán colocarse en la misma caja cortes bien identificados que tengan la misma denominación y procedan de la misma categoría de animales ; las cajas no podrán en ningún caso contener trozos de grasa u otros desechos.
6. Cada caja de cartón irá precintada :
   — en cada uno de sus dos extremos laterales, con una etiqueta del organismo de intervención,
   — en el centro de sus caras anterior y posterior, aunque solamente en la cara anterior en el caso de cajas monobloque, con una etiqueta oficial de la inspección veterinaria.

   Estas etiquetas deberán tener un número de serie continuo y estar fijadas de modo que se destruyan al abrir la caja.
7. Las etiquetas del organismo de intervención deberán indicar el número del contrato de licitación y del lote, el tipo y el número de cortes, el peso neto y la fecha de embalaje ; sus dimensiones no podrán ser inferiores a 20 × 20 cm ; las etiquetas de la inspección veterinaria indicarán el número de autorización de la sala de despiece.
8. Los números de serie de las etiquetas contempladas en el punto 6 deberán registrarse para cada contrato y deberá ser posible cotejar el número de cajas utilizadas con el número de etiquetas expedidas.
9. Las cajas deberán amarrarse con cuatro flejes, dos a lo largo y dos a lo ancho, a 10 cm aproximadamente de las esquinas.
10. Cuando las etiquetas se rasguen al realizarse controles, serán sustituidas por una etiqueta única expedida por el organismo de intervención a las autoridades competentes.

II. *Condiciones aplicables a las paletas y cajas*

1. Las cajas de cartón se almacenarán en paletas de forma separada por adjudicaciones o por meses y por cortes ; las paletas se identificarán mediante etiquetas en las que se indicará el número de la adjudicación, el tipo de corte, el peso neto del producto, la tara y el número de cajas por corte.
2. Los cuartos sin deshuesar se almacenarán, de forma separada por adjudicaciones o por meses, en cajas distintas según sean cuartos delanteros o traseros ; las cajas se identificarán con una etiqueta en la que se indique el número de la adjudicación, el número de cuartos y su clasificación, desglosados en cuartos delanteros y traseros, peso neto de éstos y tara.
3. La situación de las paletas y cajas se consignará en un plano de almacenamiento.

ANEXO X

Cuadro de correspondencia

Reglamento (CEE) nº 859/89	Presente Reglamento
—	Artículo 1
Artículo 1	Artículo 2
Artículo 2, apartado 1, puntos a) a d)	Artículo 3, apartado 1, puntos a) a d)
Artículo 2, apartado 1, punto e)	—
Artículo 2, apartado 1, punto f)	Artículo 3, apartado 1, punto e)
Artículo 2, apartado 2	Artículo 3, apartado 2
Artículo 3	Artículo 18, apartado 3
Artículo 4, apartado 2, puntos c) a g)	Artículo 4, apartado 2, puntos d) a h)
Artículo 4, apartado 3, punto a)	Artículo 4, apartado 2, punto c)
Artículo 4, apartado 3, puntos b) a d)	Artículo 4, apartado 3, puntos a) a c)
Artículo 4, apartado 3, punto e)	—
Artículo 5	Artículo 15
Artículo 6, apartado 1	Artículo 5, apartado 1
Artículo 6, apartado 1 *bis*	Artículo 8, apartado 1
—	Artículo 5, apartado 2
Artículo 6, apartado 2	Artículo 8, apartado 2
Artículo 6, apartado 3	Artículo 6, apartado 1
—	Artículo 6, apartado 2
Artículo 6, apartado 4	Artículo 7
Artículo 6, apartado 5	Artículo 8, apartado 1
Artículo 7	Artículo 9
Artículo 8	Artículo 10
—	Artículo 11, apartado 1
Artículo 9, apartado 1	Artículo 11, apartado 5, punto b)
Artículo 9, apartado 2	Artículo 11, apartados 2 y 3
—	Artículo 11, apartado 3
Artículo 9, apartado 3, puntos a) a c)	Artículo 11, apartado 4, puntos a) a c)
Artículo 9, apartado 3, punto d)	—
Artículo 9, apartados 4 a 6	Artículo 11, apartados 5 a 7
Artículo 10, apartado 2	Artículo 12, apartado 3
Artículo 10, apartado 3	Artículo 12, apartado 2
Artículo 11	Artículo 13
Artículo 12	Artículo 14
Artículo 13, apartados 1 y 2	Artículo 16, apartados 1 y 2
—	Artículo 17, apartado 1
Artículo 13, apartado 3	Artículo 17, apartados 2 y 6
—	Artículo 17, apartados 3 a 5
Artículo 13, apartados 4 y 5	Artículo 17, apartados 7 y 8
Artículo 14	—
Artículo 15, apartados 1 y 2	Artículo 18, apartados 1 y 2
Artículo 16	Artículo 19
Artículo 17	—
Artículo 18, apartado 1	Artículo 20
Artículo 18, apartado 2	Artículo 21, apartado 2
Artículo 19, apartado 1	Artículo 21, apartado 1 y artículo 22, apartado 1
Artículo 19, apartado 2	Artículo 22, apartado 2
Artículo 19, apartado 3	—
—	Artículo 21, apartado 3
Artículo 20, apartado 1	Artículo 23, apartado 1
—	Artículo 23, apartado 2

Reglamento (CEE) nº 859/89	Presente Reglamento
Artículo 20, apartado 2	Artículo 21, apartado 4
—	Artículo 21, apartado 5
Artículo 21, apartado 1	—
Artículo 21, apartado 2	Artículo 24, apartado 1
Artículo 21, apartado 3	Artículo 24, apartado 3
—	Artículo 24, apartados 2 y 4
Artículo 21, apartado 4	—
Artículo 22, apartado 1, párrafo primero	Artículo 25, apartado 1
Artículo 22, apartado 1, puntos a) a c)	Artículo 25, apartado 2
Artículo 22, apartado 2	Artículo 25, apartado 3
Artículo 23, apartado 1	Artículo 27
Artículo 23, apartado 2	Artículo 26
Artículo 24	Artículo 28
Artículo 25	Artículo 29
Artículo 26	Artículo 30, apartados 1 a 3
—	Artículo 30, apartado 4
Artículo 27	Artículo 31
Artículo 28, apartado 1	—
—	Artículo 32, apartado 1
Artículo 28, apartado 2	Artículo 32, apartado 2
Artículo 29	Artículo 33
Anexo II	Anexo III
Anexo III	Anexo V
Anexo IV	Anexo II
Anexo V	Anexo VIII
Anexo VI	Anexo X
Anexo VII	Anexo IV
Anexo VIII	Anexo VI
—	Anexo VII
—	Anexo IX