REGULAMENTO (CEE) Nº 2456/93 DA COMISSÃO

de 1 de Setembro de 1993

relativo às normas de execução do Regulamento (CEE) nº 805/68 do Conselho no que respeita às medidas gerais e especiais de intervenção no sector da carne de bovino

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 805/68 do Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de bovino (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 747/93 (2), e, nomeadamente, o nº 7 do seu artigo 6º, o nº 4 do seu artigo 6ºA e o seu artigo 25º,

Considerando que as deficiências de controlo verificadas na execução do regime de intervenção tornam necessária a adaptação do Regulamento (CEE) nº 859/89 da Comissão, de 29 de Março de 1989, relativo às regras de execução das medidas de intervenção no sector da carne de bovino (3), com a última redacção que lhe foi dda pelo Regulamento (CEE) nº 1759/93 (4); que a importância das adaptações a introduzir no Regulamento (CEE) nº 859/89, bem como o elevado número de alterações de que este foi objecto, tornam adequada a sua reformulação para efeitos de clareza e de transparência; que é necessário, por conseguinte, revogar o Regulamento (CEE) nº 859/89;

Considerando que as exigências relativas à identificação das carcaças elegíveis devem ser completadas pela inscrição do número de abate no interior de cada quarto; que, no que respeita à apresentação das carcaças, é necessário prever o corte uniforme das mesmas, a fim de facilitar o escoamento dos produtos do corte, melhorar o controlo das operações de desossa e obter, no termo destas últimas, peças de carne que correspondam a uma definição idêntica em toda a Comunidade; que convém, para o efeito, adoptar um corte direito da carcaça e definir quartos dianteiros e traseiros a, respectivamente, 5 e 8 costelas, para reduzir ao mínimo o número de cortes sem osso e as aparas e valorizar o mais possível os produtos obtidos;

Considerando que cada interessado só pode apresentar uma proposta por concurso e por categoria, a fim de evitar especulações susceptíveis de falsear a situação real do mercado; que, com vista a excluir o recurso a testas-de-ferro, é adequado definir a noção de interessado no sentido de admitir a categoria de operadores que tradicionalmente, e segundo a natureza das suas actividades económicas, participam na intervenção;

Considerando que no desenrolar dos processos de concurso não se registaram problemas especiais; que, por conseguinte, as disposições relativas a esses processos deveriam permanecer inalteradas;

Considerando que os inquéritos efectuados nos últimos anos revelaram deficiências consideráveis no funcionamento prático das operações de intervenção no sector da carne de bovino; que, ao reduzirem, nomeadamente, a eficácia dos processos de controlo, as deficiências detectadas são de molde a facilitar irregularidades em detrimento do orçamento comunitário; que é, pois, necessário orientar melhor, designadamente em função dos riscos identificados, quer a estrutura institucional da intervenção quer os mecanismos e processos de vigilância a aplicar;

Considerando que os riscos de irregularidades são particularmente importantes quando as carcaças adquiridas em intervenção são sistematicamente desossadas; que convém, portanto, exigir que as instalações frigoríficas e de desmancha dos centros de intervenção sejam independentes dos matadouros e dos adjudicatários implicados no processo de concurso; que, a fim de ter em conta eventuais dificuldades práticas de certos Estados-membros, são admissíveis derrogações ao princípio acima referido, desde que as quantidades desossadas sejam estritamente limitadas e que sejam reforçados os controlos realizados aquando da tomada a cargo de modo a permitir identificar as carnes desossadas e excluir, na medida do possível, manipulações; que, à luz dos últimos inquéritos, se revelou necessário dar mais atenção aos controlos relativos aos resíduos de substâncias proibidas nas carnes, e nomeadamente das substâncias de efeito hormonal;

Considerando que só podem ser tomados a cargo pelos organismos de intervenção os produtos que satisfaçam as condições de qualidade e de apresentação fixadas na regulamentação comunitária; que, à luz da experiência adquirida, é necessário especificar certas normas da tomada a cargo e reforçar os controlos a efectuar; que convém, nomeadamente, prever a possibilidade de proceder a uma inspecção prévia do matadouro que permita eliminar, num estádio precoce, as carnes não elegíveis; que, a fim de melhorar a fiabilidade do processo de aceitação dos produtos entregues, é conveniente recorrer a agentes qualificados cuja imparcialidade seja assegurada pela sua independência relativamente aos interessados e pelo facto de estarem sujeitos a um sistema de rotação; que é igualmente necessário especificar os elementos que devem ser objecto de verificações;

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

Considerando que as normas de congelação afectam directamente a qualidade e a eficácia da conservação das carnes armazenadas; que, por esta razão, convém prever que as carnes com osso sejam objecto, no estado não embalado, de uma congelação rápida imediatamente após a sua aceitação e que a embalagem seja efectuada imediatamente a seguir;

Considerando que, para assegurar o bom funcionamento das operações de desossa, é conveniente prever que os estabelecimentos de desmancha disponham de um ou mais túneis de congelação *in situ*; que as derrogações a esta exigência devem ser limitadas ao estritamente necessário; que convém especificar as condições em que devem decorrer os controlos físicos permanentes da desossa, designadamente no que se refere à independência dos controladores e à taxa mínima de controlo;

Considerando que convém reforçar as exigências aplicáveis ao acondicionamento dos produtos em caixas de cartão, *palettes* e contentores, a fim de facilitar a identificação dos produtos armazenados e melhorar a sua conservação, lutar mais eficazmente contra o risco de fraude e permitir um melhor acesso aos produtos com vista ao seu controlo e escoamento;

Considerando que os restantes mecanismos, instrumentos e processos relativos à intervenção que não são afectados pela presente reformulação das normas da intervenção deram as suas provas e podem, pois, ser mantidos inalterados;

Considerando que o Comité de gestão da carne de bovino não emitiu parecer no prazo fixado pelo seu presidente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece as normas de execução das medidas gerais e das medidas especiais de intervenção no sector da carne de bovino previstas nos artigos 6º e 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68.

TÍTULO I

AQUISIÇÕES DE INTERVENÇÃO

SECÇÃO I

Normas gerais

Artigo 2º

Regiões de intervenção no Reino Unido

O território do Reino Unido compreende duas regiões de intervenção assim definidas:

— região I: Grã-Bretanha,

— região II: Irlanda do Norte.

Artigo 3º

Abertura e suspensão das aquisições por concurso

1. A aplicação do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68 é efectuada de acordo com as seguintes regras:

a) A fim de verificar que estão preenchidas as condições referidas nos nºs 2 a 6 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68 no que respeita às diferentes qualidades ou grupos de qualidades:

— a verificação dos preços médios de mercado é efectuada nos termos do Regulamento (CEE) nº 3310/86 da Comissão (1),

— os preços de intervenção de qualidades diferentes da qualidade R 3 são obtidos pela aplicação dos desvios previstos no anexo I;

b) Quando estiverem preenchidas as condições previstas no nº 2 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68, pode ser decidido, de acordo com o processo previsto no artigo 27º do mesmo regulamento, abrir concursos nos termos da secção II do presente regulamento;

c) Quando estiverem preenchidas as condições previstas no nº 4 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68, as aquisições serão decididas pela Comissão; são aplicáveis as normas da secção II, com excepção do artigo 13º;

d) Quando for feita referência a um grupo de qualidade:

— o preço médio de mercado comunitário obtém-se nos termos do nº 1, alínea b), do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 3310/86,

— o preço médio de mercado ou de intervenção num Estado-membro ou região de Estado-membro corresponde à média dos preços de mercado ou de intervenção de cada uma destas qualidades, ponderadas entre si com base na sua importância relativa nos abates desse Estado-membro ou região,

— o preço médio de intervenção comunitário corresponde à média dos preços de intervenção de cada uma destas qualidades, ponderadas entre si com base na sua importância relativa nos abates comunitários;

O preço de mercado referido no primeiro e segundo travessões obtem-se em relação às qualidades elegíveis para intervenção, convertidas na qualidade R 3 por aplicação dos coeficientes previstos no anexo II;

e) A abertura, suspensão ou reabertura das aquisições de intervenção baseia-se nas duas verificações semanais mais recentes dos preços de mercado dos Estados-membros ou regiões de Estado-membro.

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

2. Para efeitos de aplicação do nº 1 do artigo 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68, a abertura, a suspensão ou a reabertura das aquisições de intervenção são decididas de acordo com o processo previsto no artigo 27º do Regulamento (CEE) nº 805/68.

Artigo 4º

Condições de elegibilidade dos produtos

1. Podem ser objecto de aquisições de intervenção os produtos constantes do anexo III e pertencentes às seguintes categorias, definidas no nº 1 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 1208/81 do Conselho (1):

— as carnes provenientes de animais jovens, machos, não castrados e com menos de dois anos (categoria A),

— as provenientes de animais machos castrados (categoria C).

Os Estados-membros que procedem à subdivisão das classes referidas no nº 3 do artigo 3º do citado regulamento podem limitar as aquisições de intervenção a determinadas subclasses.

Em derrogação ao primeiro parágrafo, a partir do primeiro concurso de 1993 deixam de ser aceites em intervenção os produtos provenientes da categoria A classificados em 02 e 03, em conformidade com a grelha comunitária de classificação.

No entanto, nos Estados-membros em que estas qualidades representam mais de 60 % da totalidade dos abates de bovinos machos em 1992, a eliminação das mesmas é efectuada de forma degressiva durante um período de cinco anos civis, de acordo com o quadro constante do anexo IV.

2. Só podem ser adquiridas carcaças ou meias-carcaças que:

a) Satisfaçam ao disposto na Directiva 64/433/CEE do Conselho (2);

b) Não tenham características que as tornem impróprias para armazenagem ou utilização posterior;

c) Não provenham de animais abatidos de emergência;

d) Sejam originárias da Comunidade, na acepção dos artigos 1º e 2º do Regulamento (CEE) nº 3620/90 da Comissão (3);

e) Provenham de animais aos quais não tenham sido administradas substâncias proibidas em conformidade com o artigo 2º da Directiva 81/602/CEE do Conselho (4) e com o artigo 2º da Directiva 88/146/CEE do Conselho (5);

f) Não excedam os níveis máximos admissíveis de radioactividade aplicáveis nos termos da regulamentação comunitária. O controlo do nível de contaminação radioactiva do produto só é efectuado se a situação o exigir e durante o período necessário. Em caso de necessidade, a duração e o alcance das medidas de controlo serão determinadas de acordo com o processo previsto no artigo 27º do Regulamento (CEE) nº 805/68;

g) Satisfaçam as exigências dos nºs 1 ou 2 do artigo 2ºA da Decisão 90/200/CEE da Comissão (6);

h) Provenham de carcaças cujo peso não exceda os seguintes níveis:

— 380 quilogramas a partir do primeiro concurso de Julho de 1993,

— 360 quilogramas a partir do primeiro concurso de Janeiro de 1994,

— 340 quilogramas a partir do primeiro concurso de Julho de 1994.

3. Só podem ser adquiridas carcaças ou meias-carcaças que:

a) Sejam apresentadas, se for caso disso, após corte em quartos a cargo do interessado, em conformidade com o disposto no anexo V. Em especial, deve ser verificada a conformidade com as exigências do nº 2 do referido anexo, por meio de um controlo que incida em cada parte da carcaça; o desrespeito de uma só dessas exigências conduz à recusa da tomada a cargo; em caso de rejeição de um quarto por não conformidade com as referidas condições de apresentação, nomeadamente no caso de uma apresentação deficiente não poder ser melhorada durante o processo de aceitação, o quarto correspondente da mesma meia-carcaça deve ser igualmente rejeitado;

b) Sejam classificadas em conformidade com a grelha comunitária de classificação prevista no Regulamento (CEE) nº 1208/81; os organismos de intervenção rejeitarão os produtos que considerem não estar classificados em conformidade com a referida grelha, após controlo aprofundado de cada parte da carcaça; em caso de rejeição de uma meia-carcaça por não conformidade da classificação, serão rejeitadas as duas meias-carcaças pertencentes à mesma carcaça;

c) Estejam identificadas, por um lado, por uma marcação que indique a categoria, as classes de conformação e o estádio de engorda e, por outro, pela inscrição do número de identificação ou de abate. A marcação que indica a categoria, as classes de conformação e o estádio de engorda deve ser perfeitamente legível e ter sido efectuada por carimbagem com tinta não tóxica, indelével e inalterável, segundo um processo aprovado pelas autoridades nacionais competentes; as letras e os algarismos devem ter, pelo menos, dois centímetros de altura. As marcas serão apostas nos quartos traseiros, ao nível da vazia, à altura da quarta vértebra lombar e nos quartos dianteiros ao nível da maçã do peito a, aproximadamente, 10 a 30 centímetros do corte sagital do esterno. A inscrição do número de abate será efectuada no nível médio da face interna de cada quarto, quer por carimbagem quer por utilização de um marcador indelével autorizado pelo organismo de intervenção;

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

4. No âmbito das aquisições de intervenção na acepção do nº 1 do artigo 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68, não são aplicáveis:

— o disposto nos segundo a quarto parágrafos do nº 1 e na alínea h) do nº 2,

— as indicações do anexo III relativas à classificação dos produtos,

— as disposições das alíneas b) e c) do nº 3, com excepção das relativas à marcação da categoria e à inscrição do número de abate.

Só podem ser compradas carcaças ou meias-carcaças que não apresentem malformações ou anomalias de peso em relação à idade do animal abatido.

Artigo 5º

Centros de intervenção

1. Os centros de intervenção são determinados pelos Estados-membros de forma a assegurar a eficácia das medidas de intervenção.

As instalações dos centros devem permitir:

— a tomada a cargo de carnes com osso,

— a congelação de todas as carnes a conservar em natureza,

— a armazenagem dessas carnes durante um período mínimo de três meses, em condições técnicas satisfatórias.

3. Só podem ser escolhidos para as carnes com osso destinadas a desossa os centros de intervenção cujos estabelecimentos de desmancha e instalação frigorífica não pertençam ao matadouro e/ou ao adjudicatário e cujo funcionamento, direcção e pessoal sejam independentes do matadouro e/ou do adjudicatário.

Em caso de dificuldade material, os Estados-membros podem estabelecer derrogações ao disposto no primeiro parágrafo, desde que procedam, nas condições previstas no nº 5 do artigo 17º, a um reforço dos controlos no momento da aceitação; neste caso, os organismos de intervenção, sem prejuízo das exigências veterinárias, podem mandar proceder à desossa da totalidade ou de parte das carnes de bovino compradas, até ao limite de 1 000 toneladas adquiridas por semana e, para além desta quantidade, até ao limite de 50 % das quantidades suplementares adquiridas por semana.

Artigo 6º

Congelação das carnes com osso

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas adequadas para assegurar a boa conservação dos produtos armazenados e limitar as perdas de peso. A temperatura de congelação deve permitir obter uma temperatura interna igual ou inferior a − 7 °C no prazo máximo de trinta e seis horas.

2. Para a sua congelação, os quartos com osso devem ser suspensos nos túneis de congelação rápida directamente após a sua aceitação.

Artigo 7º

Embalagem das carnes com osso

As carnes com osso são embaladas directamente após a sua congelação rápida em polietileno ou polipropileno próprio para a embalagem de produtos alimentares, com, pelo menos, 0,05 milímetros de espessura e em invólucros de algodão *(stockinettes)* ou de um material sintético, suficientemente resistentes, de modo a que as carnes sejam cobertas na sua totalidade (incluindo o jarrete) pelas referidas embalagens.

Artigo 8º

Armazenagem das carnes com osso

1. Os organismos de intervenção armazenarão separadamente, por concurso ou por mês, em lotes facilmente identificáveis:

— os produtos adquiridos nos termos dos artigos 6º e 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68,

— os quartos traseiros com osso, apresentados em conformidade com o nº 3 do artigo 4º

Os referidos produtos serão objecto de uma contabilização separada.

2. Os organismos de intervenção podem armazenar separadamente os quartos dianteiros com osso considerados de qualidade e apresentação adequadas à utilização industrial.

Neste caso, os referidos produtos serão armazenados em lotes facilmente identificáveis e serão objecto de uma contabilização separada.

SECÇÃO II

Processo de concurso e de tomada a cargo

Artigo 9º

Abertura e suspensão

1. A abertura dos concursos, bem como as suas alteração e suspensão, é publicada no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, o mais tardar, no sábado ou, em casos excepcionais, na terça-feira anterior ao termo do primeiro prazo de apresentação das propostas.

2. Na abertura do concurso pode ser fixado um preço mínimo abaixo do qual as propostas não são admissíveis.

Artigo 10º

Apresentação e transmissão das propostas

Durante o período em que estiver aberto o concurso, o prazo para a apresentação das propostas termina em cada segunda e quarta terça-feira do mês, às 12 horas (hora de Bruxelas), com excepção da quarta terça-feira de Dezembro. Se a terça-feira for um dia feriado, o prazo é antecipado de 24 horas. A transmissão das propostas pelos organismos de intervenção à Comissão será feita durante as 24 horas seguintes ao termo do prazo de apresentação das propostas.

Artigo 11º

Condições e validade das propostas

1. Só podem apresentar propostas:

a) Os estabelecimentos de abate do sector da carne de bovino aprovados em conformidade com a Directiva 64/433/CEE e que não beneficiem de uma derrogação nos termos do artigo 2º da Directiva 91/498/CEE do Conselho (1), independentemente do seu estatuto jurídico, bem como

b) Os negociantes de bovinos ou de carnes que nesses estabelecimentos mandem proceder ao abate por conta própria e estejam inscritos num registo público sob um número distinto.

2. Os interessados participarão no concurso junto do organismo de intervenção dos Estados-membros em que o mesmo está aberto, quer por apresentação da proposta escrita, contra recibo, quer por qualquer meio de comunicação escrito, contra recibo, aceite pelo organismo de intervenção.

As propostas serão apresentadas separadamente de acordo com o tipo de concurso.

3. Cada interessado pode apresentar apenas uma proposta por categoria e concurso.

Cada Estado-membro assegurar-se-á de que os interessados são independentes em termos de direcção, pessoal e funcionamento.

Sempre que existam indícios sérios de que tal não é o caso ou de que uma proposta não corresponde à realidade económica, a admissibilidade da mesma fica subordinada à apresentação pelo proponente de provas adequadas do respeito do disposto no segundo parágrafo.

Se for estabelecido que um interessado apresentou mais do que um pedido, nenhum dos pedidos será admissível.

4. A proposta indicará:

a) O nome e o endereço do proponente;

b) A quantidade proposta de produtos da ou das categorias referidas no anúncio de concurso, expressa em toneladas;

c) O preço proposto por 100 quilogramas de produtos de qualidade R 3, nos termos do nº 3 do artigo 18º, expresso em ecus, com o máximo de duas casas decimais.

No entanto, no âmbito de aquisições de intervenção na acepção do artigo 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68, o preço proposto será indicado sem referência a uma qualidade do produto.

5. Uma proposta só é válida se:

a) Disser respeito a uma quantidade de, pelo menos, 10 toneladas em relação aos concursos referidos no artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68 e de, pelo menos, 5 toneladas em relação aos referidos no artigo 6ºA desse regulamento;

b) For acompanhada do compromisso escrito do proponente de respeitar o conjunto das regras relativas às aquisições em causa;

c) For apresentada prova de que o proponente constituiu para o concurso em causa, antes do termo do prazo para a apresentação das propostas, a garantia de concurso referida no artigo 12º

4. A proposta não pode ser retirada após o termo do prazo de apresentação referido no artigo 10º

5. Deve ser assegurada a confidencialidade das propostas.

Artigo 12º

Garantias

1. A manutenção da proposta após o termo do prazo para a apresentação das propostas e a entrega dos produtos ao entreposto designado pelo organismo de intervenção, no prazo fixado no nº 2 do artigo 16º, constituem exigências principais cuja execução é assegurada pela constituição de uma garantia de 30 ecus por 100 quilogramas.

A garantia é constituída no organismo de intervenção em que a proposta é apresentada.

2. Em derrogação ao nº 1 do artigo 8º e ao artigo 11º do Regulamento (CEE) nº 2220/85 da Comissão (2), a garantia só pode ser constituída sob a forma de depósito em dinheiro, de acordo com o definido no artigo 13º do mesmo regulamento.

3. A garantia será liberada:

— no que se refere às propostas não escolhidas, a partir do conhecimento dos resultados do concurso,

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

(2) JO nº L 205 de 3. 8. 1985, p. 5.

— no que se refere às propostas escolhidas, no termo da tomada a cargo dos produtos, sem prejuízo do nº 8 do artigo 17º

Artigo 13º

Decisão de adjudicação

1. Atendendo às propostas recebidas para cada concurso e de acordo com o processo previsto no artigo 27º do Regulamento (CEE) nº 805/68, é fixado um preço máximo de aquisição por categoria ; para as aquisições de intervenção na acepção do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68, esse preço máximo diz respeito à qualidade R 3 ; se circunstâncias especiais o exigirem, pode ser fixado um preço diferente por Estado-membro ou região de Estado-membro, em função dos preços médios de mercado verificados.

2. Pode ser decidido não dar seguimento ao concurso.

3. Se o total das quantidades propostas a um preço igual ou inferior ao preço máximo exceder as quantidades que podem ser adquiridas, as quantidades adjudicadas podem ser reduzidas por categoria através de coeficientes de redução susceptíveis de incluir uma determinada progressividade em função das diferenças de preços e das quantidades propostas.

Se circunstâncias especiais o exigirem, estes coeficientes de redução podem ser diferenciados segundo os Estados-membros ou regiões de Estado-membro, a fim de garantir o correcto funcionamento dos mecanismos de intervenção.

Artigo 14º

Preço máximo de aquisição

1. Excepto no caso dos concursos referidos no artigo 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68, não serão tomadas em consideração as propostas que ultrapassem o preço médio de mercado verificado num Estado-membro por qualidade, convertido na qualidade R 3 por aplicação dos coeficientes previstos no anexo II e acrescido de um montante de 8 ecus por 100 quilogramas de peso-carcaça. Todavia, para os Estados-membros ou regiões de Estado-membro que satisfaçam as condições do nº 4 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68, o acréscimo será de 5 ecus.

2. Em relação aos concursos referidos no nº 2 do artigo 6º e no artigo 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68, e sem prejuízo do disposto no nº 1, a proposta será recusada se o preço proposto for superior ao preço máximo referido no artigo 13º, válido para o concurso em causa.

3. Quando o preço de aquisição adjudicado a um proponente no âmbito de um concurso referido no artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68 for superior ao preço médio de mercado referido no nº 1, esse preço adjudicado será ajustado multiplicando-o pelo coeficiente resultante da aplicação da fórmula A constante do anexo VI do presente regulamento. Todavia, esse coeficiente não pode :

— ser superior à unidade,

— conduzir a uma diminuição do preço adjudicado de um montante superior à diferença entre esse preço adjudicado e o referido preço médio de mercado.

Na medida em que o Estado-membro disponha de dados fiáveis e dos meios de controlo adequados, pode decidir calcular o coeficiente corrector por proponente segundo a fórmula B constante do mesmo anexo.

4. Os direitos e obrigações decorrentes do concurso não são transmissíveis.

Artigo 15º

Limitação das aquisições

Os organismos de intervenção dos Estados-membros que, em virtude da oferta maciça de carne para intervenção no âmbito das medidas referidas nos artigos 6º e 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68, não estejam em condições de tomar a cargo rapidamente a carne proposta podem limitar as aquisições às quantidades que possam tomar a cargo no seu território ou numa das suas regiões de intervenção.

Os Estados-membros assegurarão que a aplicação desta limitação afecte o menos possível a igualdade de acesso dos vendedores à intervenção.

Artigo 16º

Informação do proponente e entrega

1. Cada proponente será imediatamente informado pelo organismo de intervenção do resultado da sua participação no concurso.

O organismo de intervenção passará ao adjudicatário, o mais rapidamente possível, uma guia de entrega numerada que indicará :

a) A quantidade a entregar ;

b) O preço adjudicado ;

c) O calendário de entrega dos produtos ;

d) O ou os centros de intervenção onde deve efectuar-se a entrega.

2. O adjudicatário, no prazo de dezassete dias após o termo do prazo para a apresentação das propostas, procederá à entrega dos produtos. Contudo, a Comissão pode, em função da importância das quantidades adjudicadas, prorrogar este prazo por uma semana. A entrega pode ser fraccionada.

Artigo 17º

Processo de tomada a cargo

1. A tomada a cargo pelo organismo de intervenção será efectuada:

— no que respeita às carnes com osso destinadas a armazenagem no seu estado inalterado ou parcialmente destinadas a desossa, quer no ponto de pesagem situado à entrada do entreposto frigorífico do centro de intervenção quer no ponto de pesagem situado à entrada do estabelecimento de desmancha do centro de intervenção,

— no que respeita às carnes com osso destinadas a desossa, no ponto de pesagem situado à entrada do estabelecimento de desmancha do centro de intervenção.

2. A aceitação e a tomada a cargo dos produtos entregues fica sujeita à verificação, pelo organismo de intervenção, de que os mesmos cumprem os requisitos previstos no presente regulamento. Em especial, a verificação das exigências do nº 2, alínea d), do artigo 4º será efectuada pela análise de uma amostra. As regras da amostragem, bem como as consequências de um resultado positivo, são as previstas na legislação veterinária na matéria.

3. Pode proceder-se a uma inspecção prévia directamente antes do carregamento no cais de embarque do centro de intervenção, relativa ao peso, classificação, apresentação e temperatura das meias-carcaças. Os produtos rejeitados serão marcados e não podem voltar a ser apresentados, nem à inspecção prévia nem ao processo de aceitação.

Tendo em vista o seu transporte posterior para o centro de intervenção, as meias-carcaças serão cortadas em quartos de acordo com o estabelecido no anexo V; cada quarto será identificado por uma etiqueta em conformidade com as exigências previstas nos nºs 2 a 4 do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 344/91 da Comissão (1), que indique, além disso, o peso do referido quarto e o número do contrato de adjudicação; as etiquetas serão fixadas directamente nos tendões do jarrete e do joelho sem recurso a grampos metálicos ou plásticos.

Cada lote será acompanhado de uma lista de controlo com todas as informações relativas aos produtos; o meio de transporte será selado antes da sua saída do matadouro; o número do selo constará do certicado sanitário ou da lista de controlo.

4. O processo de aceitação dos produtos propostos será efectuado por um agente do organismo de intervenção ou mandatado por este último que possua a qualificação de classificador, não esteja ligado às operações de classificação no matadouro e seja totalmente independente do adjudicatário. Esta independência será assegurada, nomeadamente, por uma rotação periódica dos referidos agentes entre vários centros de intervenção.

As verificações efectuadas no decurso do processo de aceitação incidirão na apresentação dos produtos entregues, sua classificação, peso, rotulagem e temperatura. Nomeadamente, na falta de inspecção prévia, o controlo do peso deve incidir nos vários quartos de uma mesma carcaça e permitir assegurar que o respectivo peso total não exceda o peso máximo referido no nº 2, alínea h), do artigo 4º

Os produtos rejeitados serão marcados e não podem voltar a ser apresentados, nem à inspecção prévia nem ao processo de aceitação.

5. No que respeita à tomada a cargo das carnes com osso destinadas a desossa efectuada em centros de intervenção que não satisfaçam as condições previstas no nº 3, primeiro parágrafo, do artigo 6º, as exigências em matéria de identificação, entrega e controlo incluem as seguintes normas:

— no momento da tomada a cargo referida no nº 1, os quartos dianteiros e traseiros destinados a desossa devem ser identificados pela marcação ou inscrição, no interior e no exterior dos mesmos, das letras INT, de acordo com as normas previstas no nº 3, alínea c), do artigo 4º para a marcação da categoria, a inscrição do número de abate e a localização das marcas correspondentes; todavia, as letras INT são apostas na face interna de cada quarto ao nível da terceira ou quarta vértebra do quarto dianteiro e da sétima ou oitava vértebra do quarto traseiro; além disso, nos locais em causa, a pleura deve ter sido previamente removida,

— a gordura dos testículos deve ficar aderente até ao momento da tomada a cargo e ser removida antes da pesagem,

— os produtos entregues são distribuídos por lotes cujo volume deve estar compreendido entre a quantidade mínima que pode ser proposta para intervenção e o dobro dessa quantidade.

No caso de serem descobertas carcaças ou quartos marcados com letras INT fora das zonas reservadas para o efeito, o Estado-membro procederá a um inquérito, tomará as medidas adequadas e informará do facto a Comissão.

(1) JO nº L 41 de 14. 2. 1991, p. 15.

6. Se a quantidade de produtos rejeitados exceder 20 % do lote entregue e descarregado, será rejeitada a totalidade do lote.

7. O preço só será pago em relação à quantidade efectivamente entregue e aceite. Contudo, se a quantidade efectivamente entregue e aceite for superior à quantidade adjudicada só será pago o preço correspondente à quantidade adjudicada.

7. Se a quantidade efectivamente entregue e aceite for inferior à quantidade adjudicada, a garantia :

a) Será liberada na íntegra, se a diferença não for superior a 5 % ou 175 quilogramas ;

b) Ficará perdida, salvo caso de força maior :

— na proporção das quantidades não entregues ou não aceites, se a diferença não for superior a 15 %,

— na íntegra, em todos os outros casos, em derrogação ao nº 1 do artigo 22º do Regulamento (CEE) nº 2220/85.

Artigo 18º

Preço pago ao adjudicatário

1. O organismo de intervenção pagará ao adjudicatário o preço indicado na sua proposta, num prazo que tem início quarenta e cinco dias após o termo da tomada a cargo dos produtos e termina sessenta e cinco dias após essa data.

2. No caso de, no âmbito de um concurso referido no artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68, a tomada a cargo incidir noutras qualidades para além da qualidade R 3, o preço pago ao adjudicatário será corrigido através de um coeficiente de correcção aplicável à quantidade adquirida e que consta do anexo II.

Todavia, esta disposição não se aplica às carcaças com um peso compreendido entre 150 e 200 quilogramas.

3. O preço de aquisição das carnes entende-se franco instalação frigorífica do centro de intervenção.

O preço de aquisição das carnes destinadas, na sua totalidade, a desossa entende-se franco estabelecimento de desmancha do centro de intervenção.

As despesas de descarga são por conta do vendedor.

Artigo 19º

Taxa de conversão

A taxa de conversão a aplicar aos montantes referidos no artigo 14º e no do nº 1, alínea b), do artigo 16º é a taxa de conversão agrícola aplicável no dia da entrada em vigor do regulamento que fixa o preço máximo de aquisição e as quantidades de carne de bovino adquiridas em intervenção no âmbito do concurso em causa.

TÍTULO II

DESOSSA DAS CARNES ADQUIRIDAS PELOS ORGANISMOS DE INTERVENÇÃO

Artigo 20º

Autorização de desossa

São autorizados a mandar desossar, total ou parcialmente, a carne adquirida :

— no âmbito dos concursos referidos no artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 805/68, todos os organismos de intervenção,

— no âmbito dos concursos referidos no artigo 6ºA do mesmo regulamento, unicamente o organismo de intervenção do Reino Unido.

Artigo 21º

Condições gerais de desossa

1. A desossa só pode ser efectuada em estabelecimentos de desmancha aprovados nos termos do nº 1, alínea a) da letra B, do artigo 3º da Directiva 64/433/CEE e que disponham de um ou vários túneis de congelação *in situ*.

A pedido de um Estado-membro, a Comissão pode conceder uma derrogação às obrigações relativas ao primeiro parágrafo ; aquando da sua decisão, a Comissão terá em conta a evolução dos equipamentos em curso, as exigências sanitárias e de controlo, bem como o objectivo de harmonização progressiva neste domínio ; a derrogação deve ser limitada no tempo.

2. As peças sem osso devem satisfazer as condições referidas na Directiva 64/433/CEE, bem como as exigências do anexo VII.

3. A desossa não pode começar antes do fim das operações de tomada a cargo de cada lote entregue.

4. No momento da desossa, da limpeza e da embalagem de carnes de bovino de intervenção, não pode encontrar-se qualquer outra carne na sala de desmancha.

Pode, no entanto, haver carne de suíno na sala de desmancha ao mesmo tempo que a carne de bovino, desde que seja tratada noutra linha de trabalho.

5. As operações de desossa serão efectuadas entre as 7 e as 18 horas, sem se prolongar pela noite, sábados e domingos ou dias feriados. Este horário pode ser prolongado por, no máximo, duas horas, desde que esteja assegurada a presenção das autoridades de controlo.

Se as operações de desossa não puderem ser concluídas no dia da tomada a cargo, as salas de refrigeração onde os produtos estão armazenados serão seladas pela autoridade competente e o selo só será retirado pela mesma autoridade quando forem retomadas as referidas operações.

Artigo 22º

Contratos e cadernos de encargos

1. A desossa será efectuada ao abrigo de contratos cujos termos serão fixados pelos organismos de intervenção, em conformidade com os respectivos cadernos de encargos.

2. Os cadernos de encargos dos organismos de intervenção fixarão as exigências a satisfazer pelos estabelecimentos de desmancha, determinarão o equipamento necessário e assegurarão a conformidade às regras comunitárias no que se refere à preparação das peças.

Os referidos cadernos de encargos indicarão, designadamente, os pormenores das condições de desossa, especificando as modalidades de preparação, limpeza, embalagem, congelação e conservação das peças para tomada a cargo pelo organismo de intervenção.

Os cadernos de encargos dos organismos de intervenção podem ser obtidos pelos interessados nos endereços indicados no anexo VIII.

Artigo 23º

Controlo das operações de desossa

1. Os organismos de intervenção assegurarão um controlo físico permanente de todas as operações de desossa.

A execução desses controlos pode ser delegada em organismos totalmente independentes dos negociantes, centros de intervenção e armazenistas em causa. Neste caso, o organismo de intervenção mandará os seus agentes proceder a uma inspecção inopinada das operações de desossa, relativas a cada proposta. Aquando desta inspecção, será efectuado um exame por amostragem das caixas com peças antes e após congelação, bem como uma comparação das quantidades utilizadas com, por um lado, as quantidades produzidas e, por outro, os ossos, pedaços de gorduras e outras aparas resultantes da limpeza. Este exame deve incidir pelo menos em 5 % das caixas obtidas.

2. As operações de desossa dos quartos dianteiros e traseiros devem ser efectuadas separadamente. Em relação a cada operação diária de desossa :

— será efectuada uma comparação entre o número de peças e as caixas obtidas,

— será elaborada uma folha de rendimento que indique separadamente o rendimento na desossa dos quartos dianteiros e dos quartos traseiros.

Artigo 24º

Condições especiais de desossa

1. Enquanto durarem as operações de desossa, limpeza e embalagem que precedem a congelação, a temperatura interna da carne não deve, em momento algum, exceder + 7 °C. Não é autorizado o transporte das peças antes da sua congelação rápida, excepto no caso das derrogações referidas no nº 1 do artigo 21ºA.

2. Imediatamente antes da desossa, todas as etiquetas e corpos estranhos devem ser inteiramente removidos.

3. Todos os ossos, tendões, cartilagens, *ligamentum nuche* e tecidos conjuntivos devem ser cuidadosamente removidos. A limpeza das peças deve limitar-se à remoção de gordura, cartilagens, tendões, cápsulas das articulações e outras aparas específicas. Devem ser removidos todos os nervos e vasos linfáticos aparentes.

4. Os grandes vasos e coágulos sanguíneos, bem como as superfícies conspurcadas, devem ser cuidadosamente removidos com o menos possível de aparas.

Artigo 25º

Acondicionamento das peças

1. As peças serão embaladas imediatamente após a desossa, de maneira a que nenhuma parte da carne entre em contacto directo com o cartão, em conformidade com as exigências do anexo VII.

2. O polietileno utilizado para revestir as caixas de cartão, bem como o polietileno utilizado em filme ou sacos para a embalagem das peças, deve ter pelo menos 0,05 milímetros de espessura e ser de qualidade própria para a embalagem de produtos alimentares.

No caso de as peças serem envolvidas individualmente e colocadas em caixas de cartão forradas interiormente com uma folha ou um saco de polietileno, só este(a) último(a) deve ter pelo menos 0,05 milímetros de espessura.

3. As caixas de cartão e as *palettes* utilizadas devem satisfazer as exigências previstas no anexo IX.

Artigo 26º

Armazenagem das peças

As peças obtidas serão armazenadas em instalações frigoríficas situadas no território do Estado-membro a que pertence o organismo de intervenção.

Salvo derrogação específica adoptada de acordo com o processo previsto no artigo 27º do Regulamento (CEE) nº 805/68, essas intalações devem permitir a armazenagem de todas as carnes desossadas atribuídas pelo organismo de intervenção durante um período mínimo de três meses, em condições técnicas satisfatórias.

Artigo 27º

Despesas de desossa

Os contratos referidos no nº 1 do artigo 22º e a remuneração correspondente cobrirão as operações e encargos resultantes da aplicação do presente regulamento, designadamente :

a) As eventuais despesas do transporte do produto não desossado, após a sua aceitação, para o estabelecimento de desmancha;

b) As operações de desossa, limpeza, embalagem e congelação rápida;

c) A armazenagem das peças congeladas e o respectivo carregamento, transporte e recepção pelo organismo de intervenção nas instalações frigoríficas por ele designadas;

d) O custo dos materiais, designadamente para embalagens;

e) O valor dos ossos, pedaços de gordura e outras aparas resultantes da limpeza que os organismos de intervenção possam deixar aos estabelecimentos de desmancha.

Artigo 28º

Prazos

As operações de desossa, limpeza e embalagem devem estar concluídas nos dez dias seguintes ao abate. Os Estados-membros podem, no entanto, fixar prazos mais curtos.

A congelação rápida deve fazer-se imediatamente após a embalagem e ter sempre início no dia desta; o volume das carnes desossadas não pode exceder a capacidade dos túneis de congelação.

Artigo 29º

Rejeição dos produtos

Em caso de incumprimento pela empresa de desossa do disposto nos artigos 20º a 28º, os produtos não serão recebidos pelo organismo de intervenção e não é devida remuneração. Além disso, a empresa de desossa pagará ao organismo de intervenção um montante igual ao preço máximo de aquisição fixado por este para o produto utilizado.

TÍTULO III

NORMAS GERAIS E FINAIS

Artigo 30º

Armazenagem e controlo dos produtos

1. Os organismos de intervenção certificar-se-ão de que a colocação e a conservação em armazém da carne referida no presente regulamento são efectuadas por forma a constituir lotes facilmente identificáveis e acessíveis.

2. A temperatura de armazenagem deve ser igual ou inferior a − 17 °C.

3. Os Estados-membros tomarão todas as medidas para garantir a boa conservação quantitativa e qualitativa dos produtos armazenados e assegurarão a substituição imediata das embalagens danificadas. Os riscos daí decorrentes serão cobertos por um seguro que revestirá a forma, quer de uma obrigação contratual dos armazenistas quer de um seguro global do organismo de intervenção; o Estado-membro pode, igualmente, ser o seu próprio segurador.

4. Durante o período de armazenagem, a autoridade competente procederá a um controlo regular de quantidades significativas dos produtos armazenados na sequência dos concursos efectuados durante o mês.

Os agentes que efectuarem este controlo não podem receber instruções relativas ao mesmo por parte do organismo ou do serviço que tiver procedido às aquisições.

Artigo 31º

Comunicações

1. Os Estados-membros comunicarão sem demora à Comissão qualquer alteração relativa à lista dos centros de intervenção e, na medida do possível, à respectiva capacidade de congelação e armazenagem.

2. Os Estados-membros comunicarão à Comissão, por mensagem telex ou por telefax, o mais tardar dez dias após o termo de cada período de tomada a cargo, as quantidades entregues e aceites em intervenção.

3. Os Estados-membros comunicarão à Comissão, o mais tardar no dia 21 de cada mês, relativamente ao mês anterior:

— as quantidades semanais e mensais adquiridas em intervenção, discriminadas por produtos e qualidades, em conformidade com a grelha comunitária de classificação das carcaças estabelecida pelo Regulamento (CEE) nº 1208/81,

— as quantidades de cada produto desossado e não desossado em relação às quais tenha sido celebrado um contrato de aquisição durante o mês em causa,

— as quantidades de cada produto desossado e não desossado em relação às quais tenha sido passada uma nota de retirada ou um documento similar durante o mês em causa,

— as existências não atribuídas e as existências físicas, no final do mês em causa, de cada produto não desossado, com indicação da estrutura por idade das existências não atribuídas.

4. Os Estados-membros comunicarão à Comissão, o mais tardar no final de cada mês, relativamente ao mês anterior:

— as quantidades de cada produto desossado obtido a partir da carne de bovino com osso adquirida em intervenção durante o mês em causa,

— as existências não atribuídas e as existências físicas, no final do mês em causa, de cada produto desossado, com indicação da estrutura por idade das existências não atribuídas.

5. As comunicações previstas nos nºs 1 a 4 efectuar-se-ão separadamente para as aquisições de intervenção na acepção dos artigos 6º e 6ºA do Regulamento (CEE) nº 805/68.

6. Para efeitos do presente artigo, entende-se por:

— existências não atribuídas, as existências que ainda não foram objecto de um contrato de aquisição,

— existências físicas, o total das existências não atribuídas e das existências que já foram objecto de um contrato de aquisição, mas que ainda não foram tomadas a cargo.

Artigo 32º

Revogação

1. É revogado o Regulamento (CEE) nº 859/89.

2. Todas as remissões para o regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento e passam a ler-se nos termos da tabela de correspondências constante do anexo X.

Artigo 33º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

É aplicável a partir da segunda adjudicação de Setembro de 1993.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 1 de Setembro de 1993.

Pela Comissão

René STEICHEN

Membro da Comissão

ANEXO I

Diferenças de preços de intervenção entre a qualidade R 3 e as outras qualidades, em ecus por 100 quilogramas

Qualidades	Categoria A	Categoria 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 a conversão das propostas (qualidade R 3) noutras qualidades elegíveis

Qualidades	Categoria A			Categoria C		
	Altos de classe (+)	Centros de classe (0)	Baixos de classe (−)	Altos de classe (+)	Centros de classe (0)	Baixos de classe (−)
U 2	1,064	1,058	1,044	1,064	1,058	1,044
U 3	1,049	1,044	1,029	1,049	1,044	1,029
U 4	—	—	—	1,020	1,015	1,000
R 2	1,020	1,015	1,000	—	—	—
R 3	1,006	1,000	0,985	1,006	1,000	0,985
R 4	—	—	—	0,977	0,971	0,956
O 2	0,962	0,956	0,942	—	—	—
O 3	0,948	0,942	0,927	0,948	0,942	0,927

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

Productos elegibles para la intervención
Produkterne, der er kvalificeret til intervention
Interventionsfähige Erzeugnisse
Προϊόντα επιλέξιμα για την παρέμβαση
Products eligible for intervention
Produits éligibles à l'intervention
Prodotti ammissibili all'intervento
Produkten die in aanmerking komen voor interventie
Produtos elegíveis para a intervenção

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses :

Hele dieren, halve dieren :

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

DANMARK

Hele og halve kroppe :

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

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper :

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

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια

— Κατηγορία A, κλάση R2
— Κατηγορία A, κλάση R3

ESPAÑA

Canales o semicanales :

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

FRANCE

Carcasses, demi-carcasses :

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

IRELAND

Carcases, half-carcases :

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

ITALIA

Carcasse e mezzene :

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

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses :

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

NEDERLAND

Hele dieren, halve dieren :

— Categorie A, klasse 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

Quantidades máximas de produtos da categoria A, qualidades 02 e 03, elegíveis para intervenção nos Estados-membros referidos no nº 1, terceiro parágrafo, do artigo 4º

(Em milhar de toneladas)

Ano	Tonelagem
1993	32,1
1994	25,1
1995	17,0
1996	7,5
1997	3,1

ANEXO V

Exigências aplicáveis às carcaças, meias-carcaças e quartos

1. As carcaças ou meias-carcaças frescas ou refrigeradas (código NC 0201), provenientes de animais abatidos há seis dias, no máximo, e dois dias, no mínimo.

2. Para efeitos do presente regulamento entende-se por:

   a) Carcaça: o corpo inteiro do animal abatido tal como se apresenta após as operações de sangria, evisceração e esfola, apresentado:

      — sem cabeça e sem pés; a cabeça é separada da carcaça ao nível da articulação atlóido-occipital; os pés são seccionados ao nível das articulações carpo-metacárpicas ou tarso-metarsicas,

      — sem os órgãos contidos nas cavidades torácica e abdominal, sem os rins nem a respectiva gordura e sem a gordura da bacia,

      — sem os órgãos genitais com os músculos aderentes,

      — sem diafragma nem pilar do diafragma,

      — sem rabo e sem a primeira vértebra coccígea,

      — sem espinal medula,

      — sem gordura testicular e sem a gordura adjacente à face interna da aba descarregada,

      — sem linha branca aponevrótica dos músculos abdominais,

      — sem a gordura do pojadouro,

      — sem goteira da jugular (veia gorda),

      — com o pescoço cortado em conformidade com as prescrições veterinárias,

      — a gordura da maçã do peito não pode exceder 1 cm de espessura.

   b) Meia-carcaça: o produto obtido por separação da carcaça referida na alínea a) segundo um plano de simetria que passa pelo meio de cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sagrada, pelo meio do esterno e da sínfise ísquio-púbica. As vértebras dorsais e lombares não devem ser separadas.

   c) Quartos dianteiros:

      — corte de carcaça após secagem e refrigeração, nas condições referidas no nº 5,

      — corte direito com 5 costelas;

   d) Quartos traseiros:

      — corte da carcaça após secagem e refrigeração,

      — corte direito com 8 costelas.

3. Os produtos referidos no nº 1 devem provir de carcaças bem sangradas e correctamente esfoladas, que não apresentem coágulos nem vestígios de sangue superficiais, equimoses, hematomas ou desprendimentos de gorduras superficiais. A pleura deve apresentar-se intacta.

4. Os produtos referidos nas alíneas c) e d) do nº 2 devem provir de carcaças ou meias-carcaças que satisfaçam as condições definidas nas alíneas a) e b) do nº 2.

5. Os produtos referidos nos nºs 1 e 2 devem ser refrigerados imediatamente após o abate, durante um mínimo de vinte e quatro horas, por forma a obter, no fim do período de refrigeração, uma temperatura interior que não exceda + 7 °C. Essa temperatura deve manter-se até ao momento da entrega da carne.

ANEXO VI

Cálculo dos coeficientes de correcção referidos no nº 3 do artigo 14º

Fórmula A

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

em que

a = a média dos preços médios de mercado verificados no Estado-membro ou na região de Estado-membro em causa para as duas ou três semanas seguintes à semana em que foi tomada a decisão de adjudicação,

b = o preço médio de mercado verificado no Estado-membro ou na região de Estado-membro em causa referido no nº 1 do artigo 14º e aplicável para o concurso em questão.

Fórmula B

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

em que

a' = a média dos preços de compra pagos pelo proponente pelos animais de qualidade e categoria idênticas às dos animais que são tidos em conta para o cálculo do preço médio de mercado durante as duas ou três semanas seguintes à semana em que foi tomada a decisão de adjudicação,

b' = a média dos preços de compra pagos pelo proponente pelos animais que são tidos em conta para o cálculo do preço médio de mercado durante as duas semanas tomadas em consideração para verificação do preço de mercado aplicável para o concurso em causa.

ANEXO VII

Especificações para a desossagem da carne em regime de intervenção

1. PEÇAS DO QUARTO TRASEIRO

1.2. *Descrição das peças*

1.2.1. Chambão da perna de intervenção

Corte e desossagem : Retirar por um corte passando pela fenda articular fémuro-rotuliana e separar da chã de dentro e da chã de fora seguindo a linha de junção natural, deixando o músculo do chambão preso ao chambão ; retirar os ossos da perna (tíbia e jarrete).

Limpeza : Cortar as pontas dos tendões rente à carne.

Embalagem e acondicionamento : Estes cortes devem ser embalados individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas revestidas de polietileno.

1.2.2. Rabadilha ou posta falsa de intervenção

Corte e desossagem : Separar da chã de dentro fazendo um corte longitudinal ao longo do fémur e até atingir este osso, e da chã de fora continuando o corte, pela linha de junção natural. Não cortar as ligações naturais da rótula.

Limpeza : Retirar a rótula, a cápsula articular e o tendão. A camada externa de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

1.2.3. Chã de dentro de intervenção

Corte e desossagem : Separar da chã de fora e do chambão por um corte passando pela linha de junção natural e destacar do fémur ; retirar o osso da rabadilha.

Limpeza : Retirar os músculos da verga, a cartilagem adjacente e a glândula do escroto (superficial inguinal). Retirar a cartilagem e os tecidos conjuntivos associados ao osso pélvico. A camada externa de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

1.2.4. Chã de fora de intervenção

Corte e desossagem : Separar da chã de dentro e do chambão por um corte passando pela linha de junção natural ; retirar o fémur.

Limpeza : Retirar a cartilagem espessa adjacente à articulação do osso. Retirar o gânglio poplíteo e a gordura adjacente. A camada externa de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura.

Embalagem e acondicionamento : Estes cortes devem ser embalados individualmente em polietileno, antes de serem acondicionados em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.5. Lombo de intervenção

Corte : O lombo deve ser retirado inteiro, separando a extremidade mais espessa do osso ilíaco, e delimitando o lombo ao longo das vértebras, separando assim o lombo da vazia.

Limpeza : Retirar a glândula e a gordura. Deixar a pele e o cordão intactos e inteiramente aderentes. Deve haver um cuidado especial na separação, limpeza e acondicionamento desta peça de valor.

Embalagem e acondicionamento : Os lombos devem ser acondicionados ao comprido, alternando as pontas delgadas com as pontas espessas com a « pele » voltada para cima e sem dobrar. Estas peças devem ser individualmente embaladas em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.6. Alcatra de intervenção

Corte e desossagem : Esta peça será separada da rabadilha/chã de fora por um corte rectilíneo partindo de um ponto cerca de 5 cm posterior à quinta vértebra sagrada e passando anteriormente ao osso da bacia, a cerca de 5 cm deste, tendo o cuidado de não danificar a rabadilha. Separar da vazia por um corte passando entre a última vértebra lombar e a primeira vértebra sagrada e deixando a nu o bordo anterior do osso pélvico. Retirar os ossos e as cartilagens.

Limpeza : Retirar a bolsa de gordura da face interna do óculo. A camada externa de gordura não deve em nenhum ponto exceder 1 cm de espessura. Deve haver um cuidado especial na separação, limpeza e acondicionamento desta peça de valor.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser individualmente embaladas em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.7. Vazia de intervenção

Corte de intervenção

Corte e desossagem : Este corte será separado da alcatra por um corte rectilíneo entre a última vértebra lombar e a primeira vértebra sagrada e será separado do acém comprido por um corte a direito entre a

décima e a décima primeira costelas. Retirar cuidadosamente as vértebras. Retirar por dissecação as costelas e as apófises transversas.

Limpeza : Retirar quaisquer pedaços de cartilagem que possam ter ficado depois da desossagem. Deve ser retirado o tendão. A camada exterior de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura. Deve haver um cuidado especial no corte, limpeza e embalagem desta peça de valor.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.8. Aba descarregada ou fralda de intervenção

Corte e desossagem : Toda a aba deve ser retirada do quarto traseiro com 8 costelas (corte direito), por um corte partindo do ponto em que a aba é apartada e seguindo a linha de junção natural no sentido descendente, contornando a superfície do músculo crural e para baixo, até ao plano horizontal que passa pelo meio da última vértebra lombar. Prosseguir depois por um corte descendente rectilíneo, paralelamente ao lombo, atravessando as costelas, da décima terceira até à sexta, inclusive, segundo uma linha paralela às extremidades das apófises transversas, de forma a que todo o corte seja feito a menos de 5 cm da ponta lateral do óculo. Retirar por dissecação todos os ossos e cartilagens. A aba deve permanecer inteira.

Limpeza : Retirar a bainha de tecido conjuntivo que envolve a « goose skirt » (fralda) sem a danificar. Retirar o excesso de gordura, de maneira a que a percentagem total de gordura visível (externa e intersticial) não exceda 30 %.

Embalagem e acondicionamento : A aba descarregada só pode ser dobrada uma vez, para o acondicionamento. Não pode ser cortada nem enrolada. A parte interna da aba deve estar claramente visível, depois do acondicionamento. Antes do acondicionamento, cada uma das embalagens deve ser revestida com polietileno, de forma a que as peças fiquem inteiramente envolvidas em polietileno.

1.2.9. Acém comprido de intervenção (5 costelas)

Corte e desossagem : Esta peça deve ser separada da vazia por um corte rectilíneo praticado entre a décima primeira e a décima costelas, devendo incluir as costelas compreendidas entre a sexta e a décima, inclusive. Retirar os músculos intercostais e a pleura numa camada fina que inclua as costelas. Retirar a coluna vertebral e a cartilagem, incluindo a cartilagem escapular.

Limpeza : Retirar o ligamento dorsal. A camada de gordura externa não deve exceder nunca 1 cm de espessura. A coberta não deve ser retirada.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente, antes de serem colocadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

2. PEÇAS DO QUARTO DIANTEIRO

2.1. *Descrição das peças*

2.1.1. Chambão de intervenção

Corte e desossagem : Separar por um corte que contorne a articulação entre o osso do antebraço (rádio) e o do braço (úmero). Retirar o osso do antebraço (rádio).

Limpeza : Cortar as pontas dos tendões rente à carne.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno. Não devem ser colocados na mesma caixa chambões dianteiros e traseiros.

2.1.2. Pá sem chambão de intervenção

Corte e desossagem : Separar a pá do quarto dianteiro por um corte segundo a linha de união natural que contorna o ombro e a cartilagem escapular, continuando depois pela linha de junção de forma a poder desalojar a pá do seu encaixe natural. Retirar a escápula. A folha (ou coberta da pá, ou espelho) por baixo da escápula, deve ser afastada (mas não separada), de forma a facilitar a retirada do osso. Retirar o osso do antebraço (úmero).

Limpeza : Retirar as cartilagens, as cápsulas das articulações e os tendões. Retirar a gordura de forma a que a gordura visível (externa e intersticial) não exceda 10 %.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

2.1.3. Peito de intervenção

Corte e desossagem : Separar do quarto dianteiro por um corte rectilíneo passando pelo meio da primeira costela, e perpendicular a esta. Retirar numa camada delgada os músculos intercostais, a pleura, as costelas, o externo e as cartilagens. A cobertura (« deckle ») não deve ser retirada. A gordura por baixo da cobertura (« deckle ») deve ser retirada.

Limpeza : Limpar a gordura de forma a que a gordura visível (externa e intersticial) não exceda 10 %.

Embalagem e acondicionamento : Cada peça deve ser embalada individualmente em polietileno e depois acondicionada numa caixa de cartão revestida de polietileno de maneira a que as peças sejam completamente envolvidas.

2.1.4. Quarto dianteiro de intervenção

Corte e desossagem : Depois de retirado o peito e a pá, o resto da peça é classificada como quarto dianteiro. Retirar as costelas por dissecação. Os ossos do pescoço devem ser retirados de uma maneira limpa.

O « chain muscle » *(Longus colli)* não deve ser separado desta peça.

Limpeza : Retirar os tendões, as cápsulas e as cartilagens. Limpar a gordura de forma a que a gordura visível (externa e intersticial) não exceda 10 %.

Embalagem e acondicionamento : Estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno e depois acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com 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/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.

ANEXO IX

Exigências aplicáveis às caixas de cartão e *palettes*

I. *Exigências aplicáveis às caixas de cartão*

1. As caixas de cartão devem ter um formato e um peso normalizados e ser suficientemente sólidas para resistir à pressão decorrente da sua sobreposição.

2. As caixas de cartão utilizadas não podem indicar o nome do estabelecimento de abate ou de desmancha de que provêm os produtos.

3. Cada caixa de cartão deve ser pesada individualmente após o seu enchimento ; não são autorizadas caixas de cartão cheias até um peso prefixado.

4. O peso líquido de peças por caixa não deve exceder 30 quilogramas.

5. Dentro da mesma caixa de cartão só podem ser colocadas peças bem identificadas com a mesma denominação e provenientes da mesma categoria de animais ; as caixas não podem, em caso algum, conter pedaços de gordura e outras aparas resultantes da limpeza.

6. Cada caixa de cartão deve ser selada :

   — em cada uma das duas extremidades laterais, por um rótulo do organismo de intervenção,

   — no meio, em cada face anterior e posterior, por um rótulo oficial da inspecção veterinária.

   Estes rótulos devem conter um número de série contínuo e ser apostos de modo a que sejam destruídos aquando da abertura da caixa.

7. Os rótulos do organismo de intervenção devem indicar o número do contrato de adjudicação, o tipo e o número de peças, o peso líquido e a data da embalagem ; a sua dimensão não pode ser inferior a 20 × 20 cm ; no que respeita aos rótulos da inspecção veterinária, devem indicar o número de aprovação do estabelecimento de desmancha.

8. Os números de série dos rótulos referidos no nº 6 devem ser registados em relação a cada contrato, devendo ser possível uma comparação entre o número de caixas de cartão utilizadas e o número de rótulos entregues.

9. As caixas de cartão devem ser cintadas quatro vezes, duas longitudinalmente e duas transversalmente, sendo as cintas colocadas a cerca de 10 cm de cada canto.

10. No caso de os rótulos serem destruídos na sequência de controlos, serão substituídos por um rótulo único emitido pelo organismo de intervenção às autoridades competentes.

II. *Exigências aplicáveis às* palettes

1. As caixas de cartão serão armazenadas separadamente por concurso e por mês e por peça, por meio de palettes ; estas serão identificadas por um rótulo que indique o número do concurso, o tipo de peça, o peso líquido do produto e a tara, bem como o número de caixas de cartão por peça.

2. Os quartos com osso serão armazenados separadamente por concurso e por mês, por meio de caixotes distintos consoante se trate de quartos dianteiros ou de quartos traseiros ; estes caixotes serão identificados por um rótulo que indique o número do concurso, o número de quartos e sua classificação, discriminada em quartos dianteiros e quartos traseiros, o respectivo peso líquido e a tara.

3. A localização das palettes e dos caixotes ficará inscrito num plano de armazenagem.

ANEXO X

Quadro de correspondência

Regulamento (CEE) nº 859/89	Presente regulamento
—	Artigo 1º
Artigo 1	Artigo 2º
Artigo 2º, nº 1, alíneas a) a d)	Artigo 3º, nº 1, alíneas a) a d)
Artigo 2º, nº 1, alínea e)	—
Artigo 2º, nº 1, alínea f)	Artigo 3º, nº 1, alínea e)
Artigo 2º, nº 2	Artigo 3º, nº 2
Artigo 3º	Artigo 18º, nº 3
Artigo 4º, nº 2, alíneas c) a g)	Artigo 4º, nº 2, alíneas d) a h)
Artigo 4º, nº 3, alínea a)	Artigo 4º, nº 2, alínea c)
Artigo 4º, nº 3, alíneas b) a d)	Artigo 4º, nº 3, alíneas a) a c)
Artigo 4º, nº 3, alínea e)	—
Artigo 5º	Artigo 15º
Artigo 6º, nº 1	Artigo 5º, nº 1
Artigo 6º, nº 1A	Artigo 8º, nº 1
—	Artigo 5º, nº 2
Artigo 6º, nº 2	Artigo 8º, nº 2
Artigo 6º, nº 3	Artigo 6º, nº 1
—	Artigo 6º, nº 2
Artigo 6º, nº 4	Artigo 7º
Artigo 6º, nº 5	Artigo 8º, nº 1
Artigo 7º	Artigo 9º
Artigo 8º	Artigo 10º
—	Artigo 11º, nº 1
Artigo 9º, nº 1	Artigo 11º, nº 5, alínea b)
Artigo 9º, nº 2	Artigo 11º, nºs 2 e 3
—	Artigo 11º, nº 3
Artigo 9º, nº 3, alíneas a) a c)	Artigo 11º, nº 4, alíneas a) a c)
Artigo 9º, nº 3, alínea d)	—
Artigo 9º, nºs 4 a 6	Artigo 11º, nºs 5 a 7
Artigo 10º, nº 2	Artigo 12º, nº 3
Artigo 10º, nº 3	Artigo 12º, nº 2
Artigo 11º	Artigo 13º
Artigo 12º	Artigo 14º
Artigo 13º, nºs 1 e 2	Artigo 16º, nºs 1 e 2
—	Artigo 17º, nº 1
Artigo 13º, nº 3	Artigo 17º, nºs 2 a 6
—	Artigo 17º, nºs 3 a 5
Artigo 13º, nºs 4 e 5	Artigo 17º, nºs 7 e 8
Artigo 14º	—
Artigo 15º, nºs 1 e 2	Artigo 18º, nºs 1 e 2
Artigo 16º	Artigo 19º
Artigo 17º	—
Artigo 18º, nº 1	Artigo 20º
Artigo 18º, nº 2	Artigo 21º, nº 2
Artigo 19º, nº 1	Artigos 21º, nº 1, e 22º, nº 1
Artigo 19º, nº 2	Artigo 22º, nº 2
Artigo 19º, nº 3	—
—	Artigo 21º, nº 3
Artigo 20º, nº 1	Artigo 23º, nº 1
—	Artigo 23º, nº 2

Regulamento (CEE) nº 859/89	Presente regulamento
Artigo 20º, nº 2	Artigo 21º, nº 4
—	Artigo 21º, nº 5
Artigo 21º, nº 1	—
Artigo 21º, nº 2	Artigo 24º, nº 1
Artigo 21º, nº 3	Artigo 24º, nº 3
—	Artigo 24º, nºs 2 a 4
Artigo 21º, nº 4	—
Artigo 22º, nº 1, ponto 1	Artigo 25º, nº 1
Artigo 22º, nº 1, alíneas a) a c)	Artigo 25º, nº 2
Artigo 22º, nº 2	Artigo 25º, nº 3
Artigo 23º, nº 1	Artigo 27º
Artigo 23º, nº 2	Artigo 26º
Artigo 24º	Artigo 28º
Artigo 25º	Artigo 29º
Artigo 26º	Artigo 30º, nºs 1 a 3
—	Artigo 30º, nº 4
Artigo 27º	Artigo 31º
Artigo 28º, nº 1	—
—	Artigo 32º, nº 1
Artigo 28º, nº 2	Artigo 32º, nº 2
Artigo 29º	Artigo 33º
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