I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 262/79 DE LA COMMISSION

du 12 février 1979

relatif à la vente à prix réduit à beurre destiné à la fabrication de produits de pâtisserie, de glaces alimentaires et autres produits alimentaires

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 804/68 du Conseil, du 27 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1761/78 (2), et notamment son article 6 paragraphe 7 et son article 28,

vu le règlement (CEE) n° 985/68 du Conseil, du 15 juillet 1968, établissant les règles générales régissant les mesures d'intervention sur le marché du beurre et de la crème de lait (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2714/72 (4), et notamment son article 7 *bis*,

vu le règlement (CEE) n° 974/71 du Conseil, du 12 mai 1971, relatif à certaines mesures de politique de conjoncture à prendre dans le secteur agricole à la suite de l'élargissement temporaire des marges de fluctuation des monnaies de certains États membres (5), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 557/76 (6), et notamment son article 6,

considérant que le règlement (CEE) n° 232/75 de la Commission, du 30 janvier 1975, relatif à la vente à prix réduit de beurre destiné à la fabrication de produits de pâtisserie et de glaces alimentaires (7), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 86/79 (8), a été modifié à de nombreuses reprises ; qu'il devrait faire l'objet de nouvelles adaptations afin d'élargir les débouchés actuellement prévus ; que, dans un souci de clarté, il convient de procéder à la codification de la réglementation en cause ;

considérant que la situation du marché du beurre dans la Communauté est caractérisée par l'existence de stocks constitués à la suite d'interventions sur le marché du beurre effectuées au titre de l'article 6 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 804/68 ;

considérant qu'il n'est pas possible d'écouler aux conditions normales la totalité du beurre correspondant à ces stocks ; qu'il convient d'éviter la prolongation du stockage en raison des frais élevés qui en résultent ; qu'il y a donc lieu de prendre des mesures susceptibles de favoriser l'écoulement du beurre ;

considérant que la vente de beurre à prix réduit à certaines entreprises de transformation de la Communauté en vue de la fabrication de produits de pâtisserie, de glaces alimentaires et de certains produits servant à la fabrication de pâtisserie constitue une telle mesure ;

considérant que, afin d'assurer l'égalité d'accès du beurre à tous les acheteurs ainsi que le contrôle des quantités écoulées, il convient d'appliquer la procédure d'adjudication permanente ; que, afin de tenir compte de l'évolution des prix des matières grasses concurrentes, il faut prévoir la possibilité de fixer des prix minimaux différents pour le secteur des produits de pâtisserie ou destinés à la pâtisserie, d'une part, et le secteur des glaces alimentaires, d'autre part ;

considérant qu'il convient de subordonner l'achat du beurre au respect des conditions prévues devant assurer que le beurre n'est pas détourné de sa destination ; qu'un régime de contrôle doit s'exercer dès la sortie de stock du beurre et jusqu'à ce que sa transformation dans les produits définis ait été effectuée ; que, outre les dispositions de contrôle prévues au règlement (CEE) n° 1687/76 de la Commission (9), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1665/78 (10), il est nécessaire de prévoir des conditions supplémentaires, compte tenu du caractère spécifique de l'opération ;

considérant que ces conditions particulières de contrôle impliquent, en premier lieu, l'incorporation

(1) JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 13.
(2) JO n° L 204 du 28. 7. 1978, p. 6.
(3) JO n° L 169 du 18. 7. 1968, p. 1.
(4) JO n° L 291 du 28. 12. 1972, p. 15.
(5) JO n° L 106 du 12. 5. 1971, p. 1.
(6) JO n° L 67 du 15. 3. 1976, p. 1.
(7) JO n° L 24 du 31. 1. 1975, p. 45.
(8) JO n° L 13 du 19. 1. 1979, p. 18.
(9) JO n° L 190 du 14. 7. 1976, p. 1.
(10) JO n° L 192 du 15. 7. 1978, p. 49.

au beurre de produits déterminés selon la destination envisagée et permettant sa différenciation par rapport aux autres beurres ; que, dans le cas de la fabrication de produits semi-finis, il y a lieu de préciser leurs compositions et caractéristiques de fabrication ; qu'il convient, d'autre part, de fixer les délais dans lesquels la transformation du beurre doit avoir lieu et de prévoir les conditions que doivent remplir les établissements de transformation ainsi que la tenue d'une comptabilité matière à tous les stades de commercialisation ; que, toutefois, il est indiqué de prévoir que certaines de ces conditions ne soient pas exigées des petites entreprises artisanales qui utilisent de faibles quantités de beurre et vendent leur production directement au consommateur, afin de tenir compte du cas particulier que ces entreprises représentent ;

considérant que, étant donné l'importance de la réduction de prix consentie, il est également nécessaire de prescrire la constitution de cautions de transformation destinées à assurer l'utilisation du beurre conformément aux exigences prévues ; que, à cet effet, il convient de déterminer le montant desdites cautions, selon le produit fabriqué en tenant compte de la différence entre le prix de marché du beurre et le prix spécial auquel il est vendu ; que, en outre, pour rendre le contrôle le plus efficace possible ainsi que pour assurer une application uniforme du régime de la caution dans les États membres, il s'avère nécessaire, compte tenu de l'expérience acquise, de préciser le délai pour la production des preuves de l'utilisation du beurre exigées par le règlement (CEE) n° 1687/76, délai au-delà duquel la caution reste acquise ;

considérant que, afin de tenir compte des cas particuliers qui peuvent se présenter où les délais de transformation n'auraient pu être respectés, il y a lieu de prévoir que la caution de transformation peut ne pas rester acquise dans sa totalité et que les États membres doivent informer la Commission de tels cas ;

considérant que, il convient, en ce qui concerne les montants compensatoires monétaires fixés en vertu du règlement (CEE) n° 974/71, de tenir compte de la valeur du beurre utilisé ; que, il y a lieu, à cet effet, de prévoir l'application d'un coefficient auxdits montants applicables au coefficient auxdits règlement (CEE) n° 1036/78 de la Commission [1] ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du lait et des produits laitiers,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Il est procédé, dans les conditions prévues au présent règlement, à la vente de beurre acheté conformément à l'article 6 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 804/68 et entré en stock avant une date à déterminer.

[1] JO n° L 133 du 22. 5. 1978, p. 1.

Article 2

La vente du beurre a lieu selon la procédure d'adjudication permanente qui est assurée par chacun des organismes d'intervention pour les quantités de beurre concernées qu'il détient.

TITRE I

Conditions relatives à la transformation du beurre

Article 3

Le soumissionnaire ne peut participer à l'adjudication que s'il s'engage par écrit à faire transformer le beurre visé à l'article 1er exclusivement en produits figurant à l'article 4, conformément aux conditions prévues aux articles 5, 6, 7, 8, 9 et 10.

Article 4

Les produits visés à l'article 3, répartis selon la formule choisie et indiquée dans l'offre, sont les suivants :

1. **Formule A :**

   produits relevant de la position 19.08 du tarif douanier commun.

2. **Formule B :**

   a) glaces alimentaires relevant des sous-positions 18.06 B et 21.07 C du tarif douanier commun, dont la teneur en poids de matière grasse provenant du lait est inférieure ou égale à 20 %,

   ou

   b) préparations en poudre, à l'exclusion du yoghourt en poudre, pour la confection de glaces alimentaires, relevant de la sous-position 18.06 D ou de la position 21.07 du tarif douanier commun, dont la teneur en poids de matière grasse provenant du lait est inférieure ou égale à 33 %, qui contiennent un ou plusieurs parfums ainsi que des agents émulsifiants ou stabilisateurs et qui sont aptes à la consommation sans aucune autre opération que l'addition d'eau, les traitements mécaniques nécessaires et la congélation.

3. **Formule C :**

   produits relevant de la sous-position 19.02 B II b) du tarif douanier commun

   a) sous forme :

      aa) de pâte crue :

         — à base de farine dans une proportion égale ou supérieure à 55 % du poids des constituants à l'exception de l'eau, additionnée de matière grasse provenant du lait et

d'autres ingrédients, tels que sucre (saccharose), œufs ou jaune d'œuf, lait en poudre, sel, etc., à l'exclusion de toute autre matière grasse utilisée en l'état et/ou ne faisant pas partie de la composition normale des ingrédients,

— contenant des levures, des émulsifiants ou stabilisateurs, des arômes, etc.,

— dont la teneur en poids de matière grasse provenant du lait, calculée sur la matière sèche, est inférieure ou égale à 40 %,

— dont les ingrédients ont été finement malaxés et la matière grasse émulsifiée de telle façon que la séparation de cette matière grasse provenant du lait sous l'action d'un traitement physique quelconque soit rendue impossible,

— découpée en morceaux de dimensions et formes caractéristiques,

— prête à être passée au four ou à être soumise à un autre traitement thermique d'effet équivalent pour permettre d'obtenir directement des produits relevant de la position 19.08 du tarif douanier commun,

— conditionnée conformément aux dispositions figurant sous b) aa)

ou bien

bb) de préparation en poudre :

— à base de farine dans une proportion égale ou supérieure à 60 % additionnée d'une part, de matière grasse provenant du lait dans laquelle ont été incorporés les produits visés au chapitre V de l'annexe I, et d'autre part, d'autres ingrédients tels que sucre (saccharose), œufs ou jaune d'œuf en poudre, lait en poudre, sel, etc., à l'exclusion de toute autre matière grasse utilisée en l'état et/ou ne faisant pas partie de la composition normale des ingrédients ;

— contenant des levures, des émulsifiants ou stabilisateurs, des arômes, etc. ,

— dont la teneur en poids de matière grasse provenant du lait, calculée sur la matière sèche, est inférieure ou égale à 30 %,

— prête à être soumise à des traitements tels que le pétrissage, le moulage, la fermentation simple ou multiple ou le découpage pour obtenir directement une pâte qui, après passage au four ou après un autre traitement thermique d'effet équivalent, permet d'obtenir directement des produits de la position 19.08 du tarif douanier commun,

— conditionnée conformément aux dispositions figurant sous b) aa),

et

b) respectant les conditions suivantes :

aa) les produits visés sous a) sont conditionnés :

— en ce qui concerne les pâtes crues, dans des unités d'un contenu maximal de 5 kilogrammes, éventuellement groupées dans des emballages,

— en ce qui concerne les préparations en poudre dans des emballages de 25 kilogrammes au maximum,

— les emballages portent, dans les deux cas, en lettres d'au moins 1 centimètre de hauteur, les mentions suivantes :

— numéro d'ordre délivré à l'établissement de production après l'obtention de l'agrément visé à l'article 9,

— date de fabrication, éventuellement en code,

— teneur en poids de matière grasse provenant du lait, calculée sur la matière sèche,

— la mention :

— produit 19.02 — article 4 paragraphe 3 règlement (CEE) n° 262/79 ;

bb) sans préjudice des dispositions visées sous dd), la transformation en produits relevant de la sous-position 19.02 B II b) du tarif douanier commun visés sous a) ne peut être effectuée que dans des établissements agréés, selon les dispositions de l'article 9, par l'État membre sur le territoire duquel ladite transformation a lieu ;

cc) l'établissement agréé,

— doit conserver, pour chaque lot de produits visés sous a), un échantillon prélevé sous contrôle administratif prévu à l'article 21 du beurre concentré qui a été utilisé dans la fabrication dudit lot, jusqu'au moins quatre mois après la fin du délai visé à l'article 8 deuxième tiret,

et

— doit tenir en permanence les registres visés à l'article 9 paragraphe 1 sous c) ;

dd) toutefois, ne sont pas assujettis à l'agrément visé sous bb), et aux dispositions visées sous cc), les établissements fabriquant des produits visés sous a) aa),

— qui utilisent une quantité maximale de beurre concentré déterminée par l'État membre concerné, qui ne peut dépasser 200 kilogrammes par mois,

et

— qui vendent directement leur production au consommateur.

Ces établissements doivent :

— demander leur inscription auprès de l'organisme compétent désigné par l'État membre sur le territoire duquel ils se trouvent,

— s'engager à utiliser les quantités de beurre concentré conformément au présent règlement,

— conserver pendant au moins trois ans les factures d'achat de beurre concentrés.

Article 5

1. La totalité du beurre attribué doit être transformée, dans un établissement agréé conformément à l'article 9 par l'organisme compétent désigné par l'État membre sur le territoire duquel la transformation a lieu, en beurre concentré d'une teneur minimale en matière grasse de 99,8 % et fournir au minimum 100 kilogrammes de beurre concentré par :

— 122,5 kilogrammes de beurre utilisé dans le cas où la teneur en matière grasse du beurre vendu est égale ou supérieure à 82 %,

— 125,5 kilogrammes de beurre utilisé dans le cas où la teneur en matière grasse du beurre vendu est inférieure à 82 %.

2. Au cours de la transformation visée au paragraphe 1, et dans le même établissement, doivent être incorporés à l'exclusion de tout autre produit et de façon à assurer une répartition homogène des constituants, par tonne de beurre concentré :

— les produits figurant à l'annexe I, si le beurre concentré est destiné à être transformé en produits correspondant à la formule A ou à la formule C visées à l'article 4 respectivement au paragraphe 1 et au paragraphe 3 sous a),

— les produits figurant à l'annexe II, si le beurre concentré est destiné à être transformé en produits correspondant à la formule B, visée à l'article 4 paragraphe 2.

3. L'organisme compétent désigné par l'État membre concerné doit s'assurer que la qualité et les caractéristiques, notamment le degré de pureté, des produits visés au paragraphe 2 qui doivent être incorporés au beurre, ont été respectées.

Chaque État membre peut décider que, sur son territoire, ne sont pas utilisés les produits suivants :

— si le beurre concentré est destiné à être transformé en produits de la formule A ou de la formule C sous a) aa) : un ou deux des produits résultant de l'incorporation visée sous I, II, III ou IV de l'annexe I et/ou un de ces produits pour lequel il a été fait usage d'une possibilité déterminée parmi celles visées à l'annexe I sous I b), II b), III b), IV b) et V b) cc) premier tiret,

— si le beurre concentré est destiné à être transformé en produits de la formule B : un ou deux des produits résultant de l'incorporation visée sous I, II ou III de l'annexe II.

Les États membres communiquent à la Commission le ou les procédés qu'il choisissent, dès qu'ils font usage de cette faculté. La Commission en informe les États membres.

Article 6

Si les opérations visées à l'article 5 paragraphes 1 et 2, d'une part, et la transformation visée à l'article 4, d'autre part, ne sont pas effectuées au même endroit, le beurre concentré est emballé en blocs de 10 kilogrammes au minimum ; dans le cas visé à l'annexe I chapitre V en sacs ou en cartons de 10 kilogrammes au minimum.

Les emballages portent, en lettres d'un centimètre de hauteur au moins, l'indication de la destination (formule A et/ou C ou formule B) ainsi qu'une ou plusieurs des mentions suivantes :

« Beurre concentré destiné exclusivement à la transformation en un des produits visés à l'article 4 du règlement (CEE) n° 262/79 »,

« Koncentreret smør udelukkende bestemt til forarbejdning til et af de produkter, som er nævnt i artikel 4 i forordning (EØF) nr. 262/78 ».

« Butterfett ausschließlich zur Verarbeitung zu einem der in Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr 262/79 genannten Erzeugnisse »,

« Concentrated butter for processing exclusively into one of the products liste in Article 4 of Regulation (CEE) no 262/79 »,

« Burro concentrato destinato esclusivamente alla trasformazione in uno dei prodotti di cui all'articolo 4 del regolamento (CEE) n. 262/79 »,

« Boterconcentraat uitsluitend bestemd voor verwerking tot één van de bij artikel 4 van Verordening (EEG) nr. 262/79 bedoelde produkten »,

Le beurre concentré peut être également transporté par citernes ou conteneurs ; dans ce cas, les mentions visées ci-dessus sont portées sur la citerne ou le conteneur en lettres d'au moins cinq centimètres de hauteur.

Article 7

Une transformation ultérieure des produits visés à l'article 4 n'est admise que dans la mesure où les produits obtenus relèvent d'une des positions tarifaires visées à cet article et où aucun produit relevant d'une autre position tarifaire n'a été fabriqué, lors d'une phase intermédiaire de cette transformation.

Article 8

Le beurre attribué doit être transformé dans la Communauté dans le délai, calculé à partir du jour de la clôture pour la présentation des offres relatives à l'adjudication particulière visée à l'article 12 paragraphe 2 :

— de trois mois, en ce qui concerne les transformations visées à l'article 5 paragraphes 1 et 2,

— de huit mois, en ce qui concerne la transformation visée à l'article 4.

Article 9

1. Ne peut être agréé comme établissement visé à l'article 4 paragraphe 3 sous b) bb) et à l'article 5 paragraphe 1, qu'un établissement :

a) qui dispose des installations techniques appropriées et qui transforme une quantité moyenne d'au moins deux tonnes de beurre par mois ;

b) qui dispose de locaux permettant l'isolement et l'identification des stocks éventuels de matières grasses non butyriques ;

c) qui s'engage à tenir en permanence les registres consignant l'origine des matières premières utilisées, les quantités mises en œuvre, ainsi que les quantités et la composition des produits obtenus, la date de sortie de ces produits et les noms et adresses des acheteurs

et

d) qui s'engage à transmettre à l'organisme chargé du contrôle visé à l'article 21 son programme de fabrication selon les modalités déterminées par l'État membre.

2. L'agrément est retiré si une infraction grave aux dispositions du présent règlement est constatée.

Article 10

1. L'adjudicataire doit :

a) tenir une comptabilité matière faisant apparaître, pour chaque livraison, les noms et adresses des acheteurs du produit obtenu à la suite des opérations visées à l'article 5 paragraphes 1 et 2 et les quantités correspondantes, en spécifiant leur destination (formule A et/ou C ou formule B) ;

b) prévoir, en cas de chaque vente ultérieure de ce produit, que figurent dans les contrats de vente :
   — l'obligation de transformation en produits visés à l'article 4,
   — l'obligation d'effectuer ou de faire effectuer la transformation dans les délais visés à l'article 8,
   — le cas échéant, l'obligation concernant la tenue de la comptabilité matière visée sous a),
   — l'obligation de tenir les registres visés à l'article 9 paragraphe 1 sous c) ou de remplir les obligations visées à l'article 4 paragraphe 3 sous b) dd).

2. Toutefois, une entreprise peut participer à l'adjudication sans souscrire aux conditions prévues à l'article 5 paragraphes 1 et 2, si elle s'engage par écrit à remplir les conditions suivantes :

a) la totalité du beurre attribué est transformée, conformément à la destination indiquée dans l'offre (formule A ou formule B), en produits visés à l'article 4 paragraphes 1 et 2 dans un délai de huit mois calculé à partir du jour de la clotûre pour la présentation des offres visé à l'article 12 paragraphe 2 ;

b) la transformation visée sous a) est effectuée de façon à ce que la quantité minimale du beurre utilisé dans l'usine en un mois soit de cinq tonnes.

Dans ce cas, l'État membre sur le territoire duquel la transformation a lieu assure, selon des modalités qu'il détermine, un contrôle sur place pour chaque lot de cette transformation portant au moins sur les points précisés à l'article 21 ; les frais de ce contrôle sont à la charge de l'entreprise concernée.

TITRE II

Procédure d'adjudication

Article 11

1. L'organisme d'intervention établit un avis d'adjudication indiquant notamment :

a) l'emplacement du ou des entrepôts frigorifiques où le beurre est entreposé ;

b) les quantités de beurre mises en vente dans chaque entrepôt, en précisant, le cas échéant, les quantités de beurre d'une teneur en matière grasse inférieure à 82 %, comprises dans ces quantités ;

c) le délai et le lieu de la présentation des offres.

2. L'avis d'adjudication est publié au *Journal officiel des Communautés européennes* au moins huit jours avant l'expiration du premier délai prévu pour la présentation des offres. En outre, l'organisme d'intervention peut procéder à d'autres publications.

Article 12

1. L'organisme d'intervention procède, pendant la période de validité de l'adjudication permanente, à des adjudications particulières. Chaque adjudication particulière concerne le beurre visé à l'article 1er encore disponible.

2. Le délai pour la présentation des offres de chacune de ces adjudications particulières expire chaque deuxième et quatrième mardi du mois, à 12 heures, à l'exception du quatrième mardi du mois de décembre. Si le mardi est un jour férié, le délai est prolongé jusqu'au premier jour ouvrable suivant, à 12 heures.

Article 13

1. L'organisme d'intervention tient à jour et met à la disposition des intéressés, à leur demande, la liste visée à l'article 11 paragraphe 1 sous b) des entrepôts frigorifiques dans lesquels est entreposé le beurre mis en adjudication et les quantités correspondantes. En outre, l'organisme d'intervention procède régulièrement, sous une forme appropriée qu'il indique dans l'avis d'adjudication visé à l'article 11, à la publication de cette liste mise à jour.

2. L'organisme d'intervention prend les dispositions nécessaires pour permettre aux intéressés d'examiner à leurs frais, avant l'offre, des échantillons sur le beurre mis en vente.

Article 14

1. Les intéressés participent à l'adjudication particulière soit par dépôt de l'offre écrite auprès de l'organisme d'intervention contre accusé de réception, soit par lettre recommandée adressée à l'organisme d'intervention. Les organismes d'intervention peuvent autoriser l'usage du télex.

2. L'offre indique :

a) le nom et l'adresse du participant à l'adjudication ;

b) la quantité demandée, en précisant la teneur en matière grasse du beurre lorsque l'organisme d'intervention concerné a mis en vente du beurre d'une teneur en matière grasse inférieure à 82 % ;

c) la destination envisagée du beurre (formule A et/ou formule C ou formule B) ;

d) le prix offert par 100 kilogrammes de beurre de la teneur en matière grasse souhaitée, compte non tenu de la réduction de prix visée à l'article 18 paragraphe 2 deuxième alinéa et des impositions intérieures, départ entrepôt frigorifique où le beurre est entreposé, exprimé dans la monnaie de l'État membre dans lequel l'adjudication a lieu ;

e) l'entrepôt frigorifique où le beurre se trouve et éventuellement un entrepôt de remplacement.

Une offre portant sur plusieurs entrepôts, indépendamment de l'entrepôt de remplacement éventuel, est considérée comme comportant autant d'offres qu'elle concerne d'entrepôts frigorifiques.

Une offre ne peut concerner que du beurre de la même teneur en matière grasse (soit égale ou supérieure à 82 %, soit inférieure à 82 %) et de même destination (formule A et/ou C ou formule B).

3. Une offre n'est valable que si elle concerne une quantité d'au moins trois tonnes. Toutefois, au cas où la quantité disponible dans un entrepôt est inférieure à trois tonnes, la quantité disponible constitue la quantité minimale pour l'offre.

4. Une offre n'est valable que si :

a) elle est accompagnée de l'engagement écrit visé à l'article 3 ;

b) le participant à l'adjudication y joint une déclaration selon laquelle il renonce à toute réclamation concernant la qualité et les caractéristiques du beurre éventuellement vendu ;

c) la preuve est apportée que le participant a constitué, avant l'expiration du délai pour la présentation des offres, la caution d'adjudication visée à l'article 15 pour l'adjudication particulière concernée.

5. Il peut être indiqué dans une offre qu'elle n'est à considérer comme présentée que :

a) si l'attribution de l'adjudication concerne toute la quantité figurant dans l'offre ;

b) si l'attribution de l'adjudication concerne la quantité individualisée dans l'offre.

6. L'offre ne peut être retirée après la clôture du délai visé à l'article 12 paragraphe 2 pour la présentation des offres relatives à l'adjudication particulière concernée.

Article 15

1. La caution d'adjudication s'élève à 50 unités de compte par tonne.

2. Elle est constituée, au choix du soumissionnaire, en espèces ou sous forme d'une garantie donnée par un établissement répondant aux critères fixés par l'État membre auprès duquel la caution est constituée.

3. La caution d'adjudication est constituée dans l'État membre où l'offre est introduite.

Article 16

1. Compte tenu des offres reçues pour chaque adjudication particulière et selon la procédure prévue à l'article 30 du règlement (CEE) n° 804/68, il est fixé un prix minimal de vente qui peut être différencié selon la destination envisagée (formule A et C ou formule B) et selon la teneur en matière grasse du beurre.

Il peut être décidé de ne pas donner suite à l'adjudication.

2. En même temps que les prix minimaux de vente et selon la même procédure, le montant des cautions de transformation, destinées à assurer l'utilisation du beurre conformément aux dispositions du présent règlement, est fixé par 100 kilogrammes, en tenant compte de la différence entre le prix de marché du beurre et les prix minimaux fixés.

Article 17

1. L'offre est refusée si le prix proposé est inférieur au prix minimal valable pour l'adjudication particulière, compte tenu de la destination et de la teneur en matière grasse du beurre concerné.

2. Sans préjudice des dispositions du paragraphe 1, l'adjudicataire est celui qui offre le prix présentant l'écart le plus grand par rapport au prix minimal fixé pour la destination du beurre indiquée dans l'offre. Si la quantité disponible dans l'entrepôt concerné n'est pas épuisée par cette attribution, l'adjudication est attribuée, pour la quantité restante, aux autres soumissionnaires en fonction des prix offerts en partant de celui dont la différence avec le prix minimal en cause est la plus élevée.

3. Dans le cas où la prise en considération d'une offre conduirait, pour l'entrepôt concerné, à dépasser la quantité de beurre encore disponible, l'adjudication n'est attribuée au soumissionnaire en cause que pour cette quantité.

4. Dans le cas où, par la prise en considération de plusieurs offres indiquant les mêmes prix pour la même destination du beurre ou présentant la même différence avec le prix minimal en cause, la quantité encore disponible serait dépassée, il est procédé à l'attribution de l'adjudication par la répartition de la quantité disponible proportionnellement aux quantités figurant aux offres concernées.

Toutefois, dans le cas où une telle répartition conduirait à attribuer des quantités inférieures à trois tonnes, il est procédé à l'attribution par tirage au sort.

5. Les droits et obligations découlant de l'adjudication ne sont pas transmissibles.

TITRE III

Exécution de l'adjudication

Article 18

1. Chaque soumissionnaire est immédiatement informé par l'organisme d'intervention du résultat de sa participation à l'adjudication particulière.

2. L'adjudicataire verse à l'organisme d'intervention, avant l'enlèvement du beurre et dans le délai visé à l'article 19 paragraphe 2, pour chaque quantité qu'il entend retirer, le montant correspondant à son offre.

Toutefois, en ce qui concerne les adjudicataires ayant pris l'engagement de transformer le beurre en produits visés à l'article 4 dans les conditions visées à l'article 5, le prix est diminué de 14 unités de compte par 100 kilogrammes.

Artile 19

1. Lorsque le versement du montant visé à l'article 18 paragraphe 2 du présent règlement a été effectué et les cautions visées à l'article 16 paragraphe 2 constituées conformément à l'article 13 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1687/76, l'organisme d'intervention délivre un bon d'enlèvement indiquant :

a) la quantité pour laquelle les conditions visées *in limine* sont remplies ;

b) l'entrepôt frigorifique où elle est entreposée ;

c) la date limite de prise en charge du beurre ;

d) le jour de clôture pour la présentation des offres relatives à l'adjudication particulière au titre de laquelle le beurre a été vendu.

2. L'adjudicataire dans un délai de quarante-cinq jours suivant le jour de clôture pour la présentation des offres, procède à l'enlèvement du beurre qui lui a été attribué. Cet enlèvement peut être fractionné.

Sauf cas de force majeure, si l'adjudicataire n'a pas effectué le versement visé à l'article 18 paragraphe 2 dans le délai prescrit, la vente est résiliée pour les quantités restantes.

Dans le cas où le versement visé à l'article 18 paragraphe 2 a été effectué, sans que l'enlèvement du beurre ait eu lieu dans le délai visé ci-dessus, le stockage du beurre est à la charge de l'adjudicataire, à compter du lendemain du jour visé au paragraphe 1 sous c).

Article 20

Le beurre est livré par l'organisme d'intervention dans des emballages portant une ou plusieurs des mentions suivantes en lettres d'un centimètre de hauteur au moins :

« Beurre destiné à la transformation [règlement (CEE) n° 262/79] »,

« Smør bestemt til forarbejdning [forordning (EØF) nr. 262/79] »,

« Zur Verarbeitung bestimmte Butter [Verordnung (EWG) Nr. 262/79] »,

« Butter for processing [Regulation (EEC) No 262/79] »,

« Burro destinato alla trasformazione [regolamento (CEE) n. 262/79] »,

« Boter voor verwerking [Verordening (EEG) nr. 262/79] »,

ainsi que la destination envisagée (formule A et/ou C ou formule B).

Article 21

Lors de la transformation et de l'incorporation visées à l'article 5 paragraphes 1 et 2 et à l'article 4 paragraphe 3 sous a), l'État membre sur le territoire duquel les opérations sont effectuées assure des contrôles sur place fréquents et inopinés, décidés d'après le programme de fabrication des établissements, portant notamment sur les conditions de fabrication y compris la prise d'échantillons visée à l'article 4 paragraphe 3 sous b) cc), ainsi que sur la tenue des registres, la composition des produits obtenus et l'application des dispositions relatives aux matières grasses autres que butyriques dans l'établissement, visées à l'article 9 paragraphe 1 sous b).

Article 22

1. Sauf cas de force majeure, la caution d'adjudication reste acquise pour la quantité pour laquelle le soumissionnaire :

a) a retiré l'offre après la clôture du délai pour la présentation des offres visé à l'article 12 paragraphe 2,

ou

b) n'a pas, dans les délais prescrits, versé le montant correspondant à l'offre visé à l'article 18 paragraphe 2 et constitué la caution de transformation visée à l'article 16 paragraphe 2.

2. La caution d'adjudication concernant la quantité pour laquelle il n'a pas été donné suite à l'offre est libérée immédiatement.

3. En ce qui concerne les produits visés à l'article 5 paragraphes 1 et 2, les États membres peuvent prévoir que le contrôle visé à l'article 2 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1687/76 est considéré comme effectué si le vendeur présente une déclaration de l'utilisateur final dans laquelle celui-ci :

— confirme son engagement, figurant dans le contrat de vente, de transformer les produits visés à l'article 5 paragraphes 1 et 2 en un des produits visés à l'article 4 paragraphes 1, 2 et 3 tel qu'il est indiqué dans l'offre (formule A ou formule B ou formule C) dans le délai prescrit

et

— reconnaît avoir connaissance des sanctions qu'il encourt, déterminées par l'État membre concerné, s'il révélait que les obligations souscrites n'ont pas été remplies.

Les États membres déterminent la quantité maximale de beurre concentré, qui ne peut dépasser 200 kilogrammes par mois, pour laquelle ils décident que cette déclaration peut être souscrite et communiquent cette quantité maximale à la Commission dès qu'ils font usage de la possibilité visée ci-dessus.

4. Sauf cas de force majeure, les cautions de transformation visées à l'article 16 paragraphe 2 restent acquises au prorata des quantités pour lesquelles les preuves, visées au règlement (CEE) n° 1687/76, ne sont pas apportées dans le délai de dix-huit mois, calculé à partir du jour de la clôture des offres et visé à l'article 12 paragraphe 2.

5. Dans le cas où la transformation en produits visés à l'article 4 a été effectuée sans que les conditions visées à l'article 5 aient été totalement respectées la caution reste acquise pour le lot concerné.

Toutefois, si l'infraction constatée ne porte que sur un dosage de produits inférieur de moins de 20 % au dosage prescrit aux annexes I ou II pour lesdits produits, la caution est acquise uniquement à concurrence de 25 % de son montant.

Article 23

1. Dans les cas de force majeure, qui ne sont pas visés à l'article 11 paragraphe 1 du règlement (CEE) n° 1687/76, l'organisme d'intervention détermine les mesures qu'il juge nécessaires en raison de la circonstance invoquée.

2. Dans les autres cas qui ne peuvent être considérés comme des cas de force majeure et où :

— les délais de transformation visés à l'article 8 ou le délai de transformation visé à l'article 10 paragraphe 2 sous a) n'ont été dépassés que de soixante jours au total

et où

— ce dépassement n'est pas dû à une négligence grave de l'intéressé,

la caution de transformation restant acquise ne s'élève, sur demande motivée de l'intéressé, qu'à 3 unités de compte par tonne et par jour de dépassement des délais prescrits.

Une telle demande n'est recevable que si elle est déposée auprès de l'organisme d'intervention concerné dans un délai de soixante jours à compter de la date d'expiration du délai en cause.

3. Les États membres communiquent à la Commission, chaque trimestre, les cas dans lesquels ils ont fait usage du paragraphe 1 ou du paragraphe 2 en précisant les circonstances invoquées, la quantité concernée ainsi que les mesures arrêtées.

TITRE IV

Dispositions générales

Article 24

En ce qui concerne le beurre et le beurre concentré visés à l'article 5 paragraphes 1 et 2 pour la partie beurre ainsi que les produits visés à l'article 4 paragraphe 3 sous a) pour la partie beurre, vendus au titre

du présent règlement, les montants compensatoires monétaires applicables sont égaux aux montants compensatoires monétaires fixés en vertu du règlement (CEE) n° 974/71, affectés du coefficient figurant à l'annexe I partie 5 sous la note correspondante du règlement de la Commission fixant les montants compensatoires monétaires.

En cas de nécessité, la Commission peut modifier ces coefficients.

Article 25

Le règlement (CEE) n° 232/75 est abrogé. Il reste toutefois applicable au beurre vendu avant l'entrée en vigueur du présent règlement.

Article 26

Le présent règlement entre en vigueur le 5 mars 1979.

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

Fait à Bruxelles, le 12 février 1979.

Par la Commission

Finn GUNDELACH

Vice-président

ANNEXE I

Produits à incorporer dans le beurre concentré (par tonne) destiné à être transformé en produits de la formule A et de la formule C

(article 5 paragraphe 2 premier tiret)

Les produits visés sont les suivants :

soit I :

a) — 250 g de 4 hydroxy-3 méthoxy-benzaldéhyde provenant soit de la vanille, soit de la vanilline de synthèse,

ou bien

— 100 g de 4 hydroxy-3 méthroxy-benzaldéhyde apportés exclusivement par des gousses de vanille ou par des extraits intégraux de celles-ci (1)

et

b) — 11 kg de triglycérides de l'acide énanthique (n-heptanoïque) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé en triglycérides sur le produit prêt à être incorporé, d'un indice d'acide maximal de 0,3 %, d'un indice de saponification compris entre 385 et 395, la partie acide estérifiée étant constituée par au moins 95 % d'acide énanthique,

ou bien

— 150 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé,

ou bien

— 170 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 85 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé, contenant au maximum 7,5 % de brassicastérol ($C_{28}H_{46}O = \Delta$ 5,22-ergostadiène-3 bêta-ol) et au maximum 4 % de sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-stigmastadiène-3 bêta-ol) ;

soit II :

a) 20 g d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8'carothénique, sous forme d'un composé soluble dans la graisse butyrique,

et

b) — 11 kg de triglycérides de l'acide énanthique (n-heptanoïque) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé en triglycérides sur le produit prêt à être incorporé, d'un indice d'acide maximal de 0,3 %, d'un indice de saponification compris entre 385 et 395, la partie acide estérifiée étant constituée par au moins 95 % d'acide énanthique,

ou bien

— 150 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé,

ou bien

— 170 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 85 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé, contenant au maximum 7,5 % de brassicastérol ($C_{28}H_{46}O = \Delta$ 5,22-ergostadiène-3 bêta-ol) et au maximum 4 % de sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-stigmastadiène-3 bêta-ol) ;

soit III :

a) 250 kg de sucre raffiné en semoule ou en poudre,

et

b) — 11 kg de triglycérides de l'acide énanthique (n-heptanoïque) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé en triglycérides sur le produit prêt à être incorporé, d'un indice d'acide maximal de 0,3 %, d'un indice de saponification compris entre 385 et 395, la partie acide estérifiée étant constituée par au moins 95 % d'acide énanthique (2),

(1) La méthode d'analyse permettant de contrôler cette disposition est celle appliquée par les services officiels de l'État membre où la transformation en produits finis a lieu.
(2) Dans ce cas, le produit final a une teneur minimale en matières grasses de 79,1 %.

ou bien

— 150 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé (1),

ou bien

— 170 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 85 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé, contenant au maximum 7,5 % de brassicastérol ($C_{28}H_{46}O = \Delta$ 5,22-ergostadiène-3 bêta-ol) et au maximum 4 % de sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-stigmastadiène-3 bêta-ol).

soit IV :

a) 250 kg d'un mélange d'un ou de plusieurs composants de la matière sèche dégraissée du lait, même sous forme de lait écrémé en poudre, et/ou de farine de froment (blé) et/ou d'amidon ou de ses dérivés tels que dextrine, malto-dextrine, maltose ou autre et/ou de sucre (saccharose),

ainsi que

un volume d'azote sous forme de gaz garantissant une texture mousseuse au produit fini ayant une teneur maximale en poids d'eau de 3 %

et

b) — 11 kg de triglycérides de l'acide énanthique (n-heptanoïque) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé en triglycérides sur le produit prêt à être incorporé, d'un indice d'acide maximal de 0,3 %, d'un indice de saponification compris entre 385 et 395, la partie acide estérifiée étant constituée par au moins 95 % d'acide énanthique,

ou bien

— 150 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé,

ou bien

— 170 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 85 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé, contenant au maximum 7,5 % de brassicastérol ($C_{28}H_{46}O = \Delta$ 5,22-ergostadiène-3 bêta-ol) et au maximum 4 % de sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-stigmastadiène-3 bêta-ol) ;

soit V :

a) 310 kg d'un mélange d'un ou de plusieurs composants de la matière sèche dégraissée du lait, même sous forme de lait écrémé en poudre, et/ou de farine de froment (blé) et/ou d'amidon ou de ses dérivés tels que dextrine, malto-dextrine, maltose etc., dissous ou dispersés dans l'eau. La phase acqueuse ainsi obtenue est émulsionnée avec la matière grasse provenant du lait dans laquelle ont été incorporés par dissolution les produits indiqués sous aa), bb) ainsi que à l'un des tirets sous cc) à la lettre b) suivante. Cette émulsion est ensuite soumise au sèchage par le procédé « spray »ou par un autre procédé d'effet équivalent en vue d'obtenir une poudre d'une teneur minimale en poids de matière grasse provenant du lait de 75 %, d'une teneur maximale en poids d'eau de 2 %, dont la structure physique rend impossible la séparation de la phase grasse sous l'action de la chaleur jusqu'à une température d'au moins 80 °C ;

et

b) aa) 10,0 kg de monoglycérides des acides gras C_{18} et/ou C_{16} (E 471), d'un degré de pureté d'au moins 90 %, calculé en monoglycérides sur le produit prêt à être incorporé, répondant aux prescriptions visées par la directive du Conseil du 25 juillet 1978 (78/663/CEE)

et

bb) 100 g d'acide palmityl 6-l-ascorbigue (palmitate d'ascorbyle) (E 304) ou d'extraits d'origine naturelle riche en tocophérols (E 306) ou de alpha-tocophérol (E 307), seuls ou en mélange et répondant aux prescriptions visées par la directive du Conseil du 25 juillet 1978 (78/664/CEE),

et

cc) — 11 kg de triglycérides de l'acide énanthique (n-heptanoïque) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé en triglycérides sur le produit prêt à être incorporé, d'un indice maximal de 0,3 %, d'un indice de saponification compris entre 385 et 395, la partie acide estérifiée étant constituée par au moins 95 % d'acide énanthique,

(1) Dans ce cas, le produit final a une teneur minimale en matières grasses de 79,8 %.

ou bien

— 150 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 95 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé,

ou bien

— 170 g de stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) d'un degré de pureté d'au moins 85 %, calculé sur le produit prêt à être incorporé, contenant au maximum 7,5 % de brassicastérol ($C_{28}H_{46}O = \Delta$ 5,22-ergostadiène-3 bêta-ol) et au maximum 4 % de sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-stigmastadiène-3 bêta-ol).

ANNEXE II

Produits à incorporer dans le beurre concentré (par tonne) destiné à être transformé en produits de la formule B

(article 5 paragraphe 2 deuxième tiret)

Les produits sont les suivants :

soit I :

a) — 250 g de 4 hydroxy-3 méthoxy-benzaldéhyde provenant soit de la vanille, soit de la vanilline de synthèse,

ou bien

— 100 g de 4 hydroxy-3 méthoxy-benzaldéhyde apportés exclusivement par des gousses de vanille ou par des extraits intégraux de celles-ci [1]

et

b) 600 g d'un composé contenant au moins 90 % de sitostérol et notamment 80 % de bêta-sitostérol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ5-stigmastène-3 bêta-ol) ainsi qu'au maximum 9 % de campestérol ($C_{28}H_{48}O$ = Δ5-ergostène-3 bêta-ol) et 1 % d'autres stérols présents en traces, parmi lesquels le stigmastérol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) ;

soit II :

a) 20 g d'ester éthylique de l'acide bêta-apo-8-caroténique, sous forme d'un composé soluble dans la graisse butyrique,

et

b) 600 g d'un composé contenant au moins 90 % de sitostérol et notamment 80 % de bêta-sitostérol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ5-stigmastène-3 bêta-ol) ainsi qu'au maximum 9 % de campestérol ($C_{28}H_{48}O$ = Δ5-ergostène-3 bêta-ol) et 1 % d'autres stérols présents en traces, parmi lesquels le stigmastérol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol) [2] ;

soit III :

a) 250 kg de sucre raffiné en semoule ou en poudre,

et

b) 600 g d'un composé contenant au moins 90 % de sitostérol et notamment 80 % de bêta-sitostérol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ5-stigmastène-3 bêta-ol) ainsi qu'au maximum 9 % de campestérol ($C_{28}H_{48}O$ = Δ5-ergostène-3 bêta-ol) et 1 % d'autres stérols présents en traces, parmi lesquels le stigmastérol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ5,22-stigmastadiène-3 bêta-ol).

---

[1] La méthode d'analyse permettant de contrôler cette disposition est celle appliquée par les services officiels de l'État membre où la transformation en produits finis a lieu.

[2] Dans ce cas, le produit final a une teneur minimale en matières grasses de 79,8 %.