379R0262

16. 2. 79 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 41/1

REGLAMENTO (CEE) Nº 262/79 DE LA COMISIÓN

de 12 de febrero de 1979

relativo a la venta a precio reducido de mantequilla destinada a la fabricación de productos de pastelería, helados y otros productos alimenticios

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1761/78 (2), y, en particular, el apartado 7 de su artículo 6 y su artículo 28,

Visto el Reglamento (CEE) nº 985/68 del Consejo, de 15 de julio de 1968, por el que se establecen las normas generales reguladoras de las medidas de intervención en el mercado de la mantequilla y de la nata (3), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2714/74 (4), y, en particular, su artículo 7 *bis*,

Visto el Reglamento (CEE) nº 974/71 del Consejo, de 12 de mayo de 1971, relativo a determinadas medidas de política de coyuntura que deben adoptarse en el sector agrícola como consecuencia de la ampliación temporal de los márgenes de fluctuación de las monedas de determinados Estados miembros (5), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 557/76 (6), y, en particular, su artículo 6,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 232/75 de la Comisión, de 30 de enero de 1975, relativo a la venta a precio reducido de mantequilla destinada a la fabricación de productos de pastelería y de helados (7), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 86/79 (8), ha sido modificado en numerosas ocasiones; que debe someterse a nuevas adaptaciones con objeto de ampliar los mercados previstos actualmente; que, por razones de claridad, es conveniente proceder a la codificación de dicha regulación;

Considerando que la situación del mercado de la mantequilla en la Comunidad se caracteriza por existencias constituídas como consecuencia de intervenciones en el mercado de la mantequilla efectuadas en virtud del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 804/68;

Considerando que no es posible dar salida en condicines normales a la totalidad de la mantequilla correspondiente a dichas existencias; que es conveniente evitar que se prolongue el almacenamiento, por razón de los elevados gastos que origina; que, por consiguiente, procede tomar medidas que puedan favorecer la comercialización de la mantequilla;

Considerando que la venta de mantequilla a precio reducido a determinadas empresas de transformación de la Comunidad para la elaboración de productos de pastelería, helados y determinados productos utilizados en pastelería constituye una medida del tipo mencionado;

Considerando que, con objeto de garantizar la igualdad de acceso de la mantequilla para todos los compradores, así como el control de las cantidades vendidas, es conveniente aplicar el procedimiento de licitación permanente; que, para tener en cuenta la evolución de los precios de las materias grasas competidoras, es necesario prever la posibilidad de fijar precios mínimos diferentes para el sector de los productos de pastelería o destinados a la pastelería, por una parte, y el sector de los helados, por otra;

Considerando que resulta conveniente supeditar la compra de mantequilla a la observancia de las condiciones previstas para garantizar que no se desvíe la mantequilla de su destino; que debe aplicarse un régimen de control desde el momento en que la mantequilla deje de formar parte de las existencias hasta que se haya efectuado su transformación en los productos definidos; que, además de las disposiciones de control previstas en el Reglamento (CEE) nº 1687/76 de la Comisión (9), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1665/78 (10), resulta necesario prever condiciones suplementarias, habida cuenta del carácter específio de la operación;

Considerando que tales condiciones especiales de control implican, en primer lugar, la incorporación en la mante-

(1) DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.
(2) DO nº L 204 de 28. 7. 1978, p. 6.
(3) DO nº L 169 de 18. 7. 1968, p. 1.
(4) DO nº L 291 de 28. 12. 1972, p. 15.
(5) DO nº L 106 de 12. 5. 1971, p. 1.
(6) DO nº L 67 de 15. 3. 1976, p. 1.
(7) DO nº L 24 de 31. 1. 1975, p. 45.
(8) DO nº L 13 de 19. 1. 1979, p. 18.
(9) DO nº L 190 de 14. 7. 1976, p. 1.
(10) DO nº L 192 de 15. 7. 1978, p. 49.

quilla de productos determinados de acuerdo con el destino considerado y que permitan su diferenciación respecto de las demás mantequillas; que, en el caso de la fabricación de productos semiacabados, procede especificar su composición y características de elaboración; que, por otra parte, es conveniente establecer los plazos en que debe llevarse a cabo la transformación de la mantequilla y prever las condiciones que deban reunir los establecimientos de transformación, así como la obligación de llevar una contabilidad de existencias en todas las fases de comercialización; que, no obstante, resulta conveniente prever que no se exijan algunas de estas condiciones a pequeñas empresas artesanales que utilicen cantidades reducidas de mantequilla y que vendan su producción directamente al consumidor, a fin de tomar en consideración el caso especial que representan las mismas;

Considerando que, habida cuenta de la importancia de la reducción de precio acordada, es asimismo necesario exigir la prestación de fianzas de transformación destinadas a garantizar la utilización de la mantequilla con arreglo a los requisitos previstos; que, a tal fin, es conveniente determinar el importe de las citadas fianzas, de acuerdo con el producto elaborado y teniendo en cuenta la diferencia entre el precio de mercado de la mantequilla y el precio especial al que se vende; que, además, para el que control sea lo más eficaz posible, así como para garantizar una aplicación uniforme del régimen de la fianza en los Estados miembros, resulta necesario, habida cuenta de la experiencia adquirida, especificar el plazo para la presentación de justificantes de la utilización de la mantequilla, exigidos por el Reglamento (CEE) nº 1687/76, cumplido el cual se perderá la fianza;

Considerando que, para tener en cuenta los casos especiales que puedan presentarse y en los que no se hayan podido respetar los plazos de transformación, procede prever que podrá no perderse la fianza de transformación en su totalidad y que los Estados miembros deben informar a la Comisión acerca de tales casos;

Considerando que, en lo que se refiere a los montantes compensatorios monetarios fijados en virtud del Reglamento (CEE) nº 974/71, es conveniente tener en cuenta el valor de la mantequilla utilizada; que, a tal fin, procede prever la aplicación de un coeficiente a los montantes mencionados, aplicables al coeficiente citado en el Reglamento (CEE) nº 1036/78 de la Comisión (1);

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En las condiciones previstas en el presente Reglamento, se procederá a la venta de mantequilla comprada con arreglo al apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 804/68 y que haya entrado a formar parte de las existencias antes de la fecha que se determine.

(1) DO nº L 133 de 22. 5. 1978, p. 1.

Artículo 2

La venta de la mantequilla se llevará a cabo de acuerdo con el procedimiento de licitación permanente que corresponde a cada organismo de intervención para las cantidades de mantequilla consideradas que obren en su poder.

TÍTULO I

Condiciones relativas a la transformación de la mantequilla

Artículo 3

El licitador únicamente podrá participar en la licitación si se compromete por escrito a encargar que la mantequilla contemplada en el artículo 1 sea transformada exclusivamente en productos mencionados en el artículo 4, con arreglo a las condiciones previstas en los artículos 5, 6, 7, 8, 9 y 10.

Artículo 4

Los productos contemplados en el artículo 3, distribuídos de acuerdo con la fórmula elegida e indicada en la oferta, serán los siguientes:

1. **Fórmula A:**

   productos de la partida nº 19.08 del arancel aduanero común.

2. **Fórmula B:**

   a) helados de las subpartidas 18.06 B y 21.07 C del arancel aduanero común, cuyo contenido en peso de materia grasa procedente de la leche sea inferior o igual a un 20 %

   o

   b) preparados en polvo, con excepción de yogur en polvo, para la elaboración de helados de la subpartida 18.06 D o de la partida nº 21.07 del arancel aduanero común, cuyo contenido en peso de materia grasa procedente de la leche sea inferior o igual a un 33 %, que contengan uno o varios sabores, así como agentes emulsionantes o estabilizadores y que sean aptos para el consumo sin más operación que la adición de agua, los tratamientos mecánicos necesarios y la congelación

3. **Fórmula C:**

   productos de la subpartida 19.02 B II b) del arancel aduanero común

   a) en forma de:

      aa) masa cruda:

         — a base de harina de una proporción igual o superior al 55 % del peso de los constituyentes, excluido el agua, con adición de materia grasa procedente de la leche y

otros ingredientes, como azúcar (sacarosa), huevos o yema de huevo, leche en polvo, sal, etc., con exclusión de cualquier otra materia grasa utilizada en el estado en que se encuentre y/o que no forme parte de la composición normal de los ingredientes.

— que contenga fermentos, emulsionantes o estabilizadores, aromas, etc.,

— cuyo contenido en peso de la materia grasa procedente de la leche, calculado sobre el extracto seco, sea inferior o igual a un 40 %,

— cuyos ingredientes hayan sido mezclados cuidadosamente y la materia grasa emulsionada de tal manera que sea imposible separar esta materia grasa procedente de la leche mediante cualquier tratamiento físico;

— cortada en trozos de dimensiones y formas características;

— lista para hornear o ser sometida a otro tratamiento térmico de efecto equivalente para poder obtener directamente productos de la partida nº 19.08 del arancel aduanero común;

— acondicionada con arreglo a las disposiciones que figuran en la letra b) aa),

o bien

bb) preparados en polvo:

— a base de harina en una proporción igual o superior al 60 % con adición, por una parte, de materia grasa procedente de leche en la que se hayan incorporado los productos contemplados en el Capítulo V del Anexo I y, por otra parte, de otros ingredientes como azúcar (saracosa), huevos o yema de huevo en polvo, leche en polvo, sal, etc., con exclusión de cualquier otra materia grasa utilizada en el estado en que se encuentre y/o que no forme parte de la composición normal de los ingredientes;

— que contengan fermentos, emulsionantes o estabilizadores, aromas, etc.;

— cuyo contenido en peso de materia grasa procedente de la leche, calculado sobre el extracto seco, sea inferior o igual al 30 %;

— listos para ser sometidos a tratamientos como el amasado, moldeado, fermentación simple o múltiple o corte para obtener directamente una masa que, una vez horneada o tras otro tratamiento térmico de efecto equivalente, permita obtener directamente productos de la partida nº 10.08 del arancel aduanero común;

— acondicionados con arreglo a la dispuesto en la letra b) aa);

y

b) que reúnan las siguientes condiciones:

aa) los productos contemplados en la letra a) estarán acondicionados;

— en lo que se refiere a las masas crudas, en unidades e un contenido máximo de 5 kilogramos, agrupadas en su caso envases;

— en lo que se refiere a los preparados en polvo, en envases de un máximo de 25 kilogramos;

— en ambos casos, los envases llevarán las menciones siguientes, en caracteres de una altura mínima de un centímetro:

— número de orden expedido en el establecimiento de producción tras obtener la autorización contemplada en el artículo 9;

— fecha de fabricación, en su caso en clave;

— contenido en peso de materia grasa procedente de leche, calculado sobre el extracto seco;

— la mención:

— producto 19.02 — apartado 3 del artículo 4 del Reglamento (CEE) nº 262/79;

bb) sin perjuicio de las disposiciones contempladas en la letra dd), la transformación en productos de la subpartida 19.02 B II b) del arancel aduanero común contemplados en la letra a) únicamente podrá llevarse a cabo en establecimientos autorizados, de acuerdo con el artículo 9, por el Estado miembro en cuyo territorio tenga lugar la transformación;

cc) el establecimiento autorizado,

— deberá conservar, para cada partida de productos contemplados en la letra a), una muestra, tomada bajo el control administrativo previsto en el artículo 21, de la mantequilla concentrada que se haya utilizado en la fabricación de la citada partida, hasta por lo menos cuatro meses depués de que finalice el plazo contemplado en el guión segundo del artículo 8,

y

— deberá llevar permanentemente los registros contemplados en la letra c) del apartado 1 del artículo 9;

dd) no obstante, no estarán sujetos a la autorización contemplada en el punto bb) ni a las disposiciones referidas en cc) los establecimientos que fabriquen los productos contemplados en la letra a) aa),

— que utilicen una cantidad máxima de mantequilla concentrada que determine el Estado miembro de que se trate y que no podrá ser superior a 200 kilogramos mensuales,

y

— que vendan directamente su producción al consumidor.

Dichos establecimientos deberán:

— solicitar su inscripción ante el organismo competente designado por el Estado miembro en cuyo territorio se encuentren;

— comprometerse a utilizar las cantidades de mantequilla concentrada con arreglo al presente Reglamento;

— conservar durante tres años por lo menos las facturas de compra de mantequilla concentrada.

Artículo 5

1. La totalidad de la mantequilla adjudicada deberá ser transformada, en un establecimiento autorizado con arreglo al artículo 9 por el organismo competente designado por el Estado miembro en cuyo territorio tenga lugar la transformación, en mantequilla concentrada con un contenido mínimo en materia grasa del 99,8 % propocionar un mínimo de 100 kilogramos de mantequilla concentrada por:

— 122,5 kilogramos de mantequilla utilizada, en caso de que el contenido en materia grasa de la mantequilla vendida fuere igual o superior al 82 %;

— 125,5 kilogramos de mantequilla utilizada, en caso de que el contenido en materia grasa de mantequilla vendida fuere inferior al 82 %.

2. Durante la transformación contemplada en el apartado 1, y en el mismo establecimiento, se deberán incorporar por tonelada de mantequilla concentrada, con exclusión de cualquier otro producto y de modo que se garantice la distribución homogénea de los constituyentes:

— los productos que figuran en el Anexo I, si la mantequilla concentrada estuviere destinada a la transformación en productos correspondientes a la fórmula A o a la fórmula C contempladas, respectivamente, en el apartado 1 y en la letra a) del apartado 3 del artículo 4;

— los productos que figuran en el Anexo II, si la mantequilla concentrada estuviere destinada a la transformación en productos correspondientes a la fórmula B, contemplada en el apartado 2 del artículo 4.

3. El organismo competente designado por el Estado miembro de que se trate deberá asegurarse de que se han respetado la calidad y las características, en particular el grado de pureza, de los productos contemplados en el apartado 2 y que deban incorporarse a la mantequilla.

Cada Estado miembro podrá decidir que no se utilicen en su territorio los siguientes productos:

— cuando la mantequilla concentrada esté destinada a su transformación en productos de la fórmula A o de la fórmula C, letra a) aa); uno o dos de los productos obtenidos tras la incorporación contemplada en los capítulos I, II, III o IV del Anexo I y/o uno de dichos productos para el que se haya hecho uso de una determinada posibilidad entre las contempladas en el Anexo I, capítulos I b), II b), III b), IV b) y V b) cc) guión primero;

— cuando la mantequilla concentrada esté destinada a ser transformada en productos de la fórmula B: uno o dos de los productos obtenidos tras la incorporación contemplada en el capítulo I, II o III del Anexo 1.

Los Estados miembros notificarán a la Comisión el procedimiento o procedimientos que elijan, en cuanto recurran a tal facultad. La Comisión informará de ello a los Estados miembros.

Artículo 6

Si no se efectuaren en el mismo lugar las operaciones contempladas en los apartados 1 y 2 del artículo 5, por una parte, y la transformación contemplada en el artículo 4, por otra, la mantequilla concentrada se envasará en bloques de un mínimo de 10 kilogramos; en el caso contemplado en el capítulo V del Anexo I, en sacos o cartones de un mínimo de 10 kilogramos.

Los envases llevarán, en caracteres de una altura mínima de un centímetro, la indicación del detino (fórmula A y/o C o fórmula B), así como una o varias de las siguientes referencias:

«Beurre concentré destiné exclusivement à la transformation en un des produits visés à l'article 4 du règlement (CEE) nº 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».

La mantequilla concentrada se podrá asimismo transportar en cisternas o contenedores; en tal caso, las menciones contempladas anteriormente se indicarán en la cisterna o el contenedor en caracteres de una altura mínima de cinco centímetros.

Artículo 7

Únicamente se admitirá una transformación ulterior de los productos contemplados en el artículo 4 en la medida en que los productos obtenidos pertenezcan a alguna de las partidas arancelarias contempladas en dicho artículo y no se haya elaborado ningún producto incluido en una partida arancelaria distinta en una fase intermedia de dicha transformación.

Artículo 8

La mantequilla adjudicada deberá transformarse en la Comunidad en un plazo, contado a partir dela fecha límite para la presentación de ofertas relativas a la licitación específica contemplada en el apartado 2 del artículo 12:

— de tres meses, en lo que se refiere a las transformaciones contempladas en los apartado 1 y 2 del artículo 5;

— de ocho meses, en lo que se refiere a la transformación contemplada en el artículo 4.

Artículo 9

1. Únicamente se podrá autorizar como establecimiento contemplado en la letra b) bb) del apartado 3 del artículo 4 y en el apartado 1 del artículo 5 al que:

a) disponga de instalaciones técnicas adecuadas y transforme una cantidad media mínima de dos toneladas de mantequilla al mes;

b) disponga de locales que permitan el aislamiento y la identificación de posibles existencias de materias grasas no butíricas;

c) se comprometa a llevar permanentemente los registros consignando el origen de las materias primas utilizadas, las cantidades empleadas, así como las cantidades y la composición de los productos obtenidos, la fecha de salida de dichos productos y el nombre y domicilio de los compradores

y

d) se comprometa a remitir al organismo encargado del control contemplado en el artículo 21 su programa de fabricación de acuerdo con las modalidades determinadas por el Estado miembro.

2. La autorización se retirará si se observare una infracción grave de lo dispuesto en el presente Reglamento.

Artículo 10

1. El adjudicatario deberá:

a) llevar una contabilidad de existencias en la que consten, para cada entrega, el nombre y domicilio de los compradores del producto obtenido tras las operaciones contempladas en los apartado 1 y 2 del artículo 5 y las correspondientes cantidades, especificando su destino (fórmulas A y/o C o fórmula B);

b) prever, en caso de cada venta posterior de tal producto, que consten en los contratos de venta;

— la obligación de transformar la mantequilla en productos contemplados en el artículo 4;

— la obligación de efectuar o encargar la transformación en los plazos contemplados en el artículo 8;

— en su caso, la obligación de llevar la contabilidad de existencias contemplada en la letra a);

— la obligación de llevar registros contemplados en la letra c) del apartado 1 del artículo 9 o de cumplir las obligaciones contempladas en la letra b) dd) del apartado 3 del artículo 4.

2. No obstante, una empresa podrá participar en la licitación sin suscribir las condiciones previstas en los apartados 1 y 2 del artículo 5, si se comprometiere por escrito a cumplir las condiciones siguientes:

a) la totalidad de la mantequilla adjudicada se transformará, con arreglo al destino indicado en la oferta (fórmula A o fórmula B), en productos contemplados en los apartados 1 y 2 del artículo 4, en un plazo de ocho meses a partir de la fecha límite para la presentación de ofertas contemplado en el apartado 2 del artículo 12;

b) la transformación contemplada en la letra a) se llevará a cabo de manera que la cantidad mínima de mantequilla utilizada en la fábrica mensualmente sea de cinco toneladas.

En tal caso, el Estado miembro en cuyo territorio tenga lugar la transformación garantizará, de acuerdo con las modalidades que determine, un control *in situ* para cada partida de dicha transformación, que se refiera por lo menos a los puntos especificados en el artículo 21; los gastos del mismo recaerán en la empresa de que se trate.

TÍTULO II

Procedimiento de licitación

Artículo 11

1. El organismo de intervención publicará un anuncio de licitación, en el que se indicará, en particular:

a) el emplazamiento del almacén o almacenes frigoríficos en que se encuentre almacenada la mantequilla;

b) las cantidades de mantequilla puestas a la venta en cada almacén, especificando, en su caso, las cantidades de mantequilla con un contenido en materia grasa inferior al 82 % incluídas en dichas cantidades;

c) el plazo y el lugar de la presentación de ofertas.

2. El anuncio de licitación se publicará en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* por lo menos ocho días antes del vencimiento del primer plazo previsto para la presentación de las ofertas. Además, el organismo de intervención podrá recurrir a otas publicaciones.

Artículo 12

1. El organismo de intervención procederá a licitaciones específicas durante el período de validez de la licitación permanente. Cada licitación específica se referirá a la mantequilla contemplada en el artículo 1 que todavía esté disponible.

2. El plazo para la presentación de las ofertas de cada licitación específica vencerá a las 12 horas del segundo y cuarto martes de cada mes, con excepción del cuarto martes del mes de diciembre. Si el martes fuere día festivo el plazo se prorrogará hasta las 12 horas del primer día hábil siguiente.

Artículo 13

1. El organismo de intervención actualizará y pondrá a disposición de los interesados, si así lo solicitaren, la lista contemplada en la letra b) del apartado 1 del artículo 11 de los almacenes frigoríficos en los que se encuentre la mantequilla objeto de licitación y las cantidades correspondientes. Además, procederá regularmente, en una forma adecuada que indicará en el anuncio de licitación contemplado en el artículo 11, a la publicación de tal lista actualizada.

2. El organismo de intervención adoptará las disposiciones necesarias para permitir a los interesados examinar a sus expensas, antes de la oferta, muestras de la mantequilla puesta a la venta.

Artículo 14

1. Los interesados participarán en la licitación específica bien presentando la oferta escrita ante el organismo de intervención con acuse de recibo, bien por medio de carta certificada dirigida al organismo de intervención. Estos últimos podrán autorizar el uso del télex.

2. En la oferta indicarán:

a) el nombre y apellidos y el domicilio del participante en la licitación;

b) la cantidad solicitada, especificando el contenido en materia grasa de la mantequilla cuando el organismo de intervención de que se trate haya puesta a la venta mantequilla con un contenido en materia grasa inferior al 82 %;

c) el destino previsto de la mantequilla (fórmula A y/o fórmula C o fórmula B);

d) el precio ofrecido por cada 100 kilogramos de mantequilla con el contenido en materia grasa deseado, sin tener en cuenta la reducción de precio contemplada en el párrafo segundo del apartado 2 del artículo 18 ni los tributos internos, en posición salida almacén frigorífico en el que se encuentre la mantequilla, expresado en la moneda del Estado miembro en el que se lleve a cabo la licitación:

e) el almacén frigorífico en que se encuentre la mantequilla y, en su caso, un almacén alternativo.

Cuando una oferta se refiera a varios almacenes, independientemente del posible almacén alternativo, se considerará que comprende tantas ofertas como almacenes frigoríficos indique.

Cada oferta únicamente podrá referirse a mantequilla con un mismo contenido en materia grasa (bien igual o superior al 82 %, bien inferior al 82 %) o con un mismo destino (fórmula A y/o C o fórmula B).

3. Únicamente será válida la oferta que se refiera a una cantidad mínima de tres toneladas. No obstante, en caso de que la cantidad disponible en un almacén fuere inferior a tres toneladas, la cantidad disponible constituirá la cantidad mínima para la oferta.

4. Únicamente será válida una oferta cuando:

a) esté acompañada del compromiso escrito contemplado en el artículo 3;

b) el participante en la licitación adjunte una declaración por la cual renuncie a cualquier reclamación relativa a la calidad y características de la mantequilla que, en su caso, se venda;

c) se aporte el justificante de que el participante ha prestado, antes del vencimiento del plazo para la presentación de ofertas, la fianza de licitación contemplada en el artículo 15 para la licitación específica de que se trate.

5. Podrá indicarse en la oferta que ésta únicamente se considere presentada:

a) cuando la adjudicación de la licitación se refiera a toda la cantidad que figure en la oferta;

b) cuando la adjudicación de la licitación se refiera a una cantidad individualizada en la oferta.

6. No se podrá retirar la oferta después del cierre del plazo contemplado en el apartado 2 del artículo 12 para la presentación de las ofertas relativas a la licitación específica de que se trate.

Artículo 15

1. La fianza de licitación ascenderá a 50 unidades de cuenta por tonelada.

2. Se prestará, a elección del licitador, en metálico o en forma de garantía suscrita por una entidad que cumpla los criterios establecidos por el Estado miembro ante el que se preste la fianza.

3. La fianza de licitación se prestará en el Estado miembro en el que se presente la oferta.

Artículo 16

1. Habida cuenta de las ofertas recibidas para cada licitación específica y de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 30 del Reglamento (CEE) nº 804/68, se fijará un precio mínimo de venta, que podrá ser diferente según el destino previsto (fórmula A y C o fórmula B) y según el contenido en materias grasas de la mantequilla.

Se podrá decidir no proceder a la licitación.

2. Al mismo tiempo que los precios mínimos de venta y de acuerdo con el mismo procedimiento, se fijará el importe de las fianzas de transformación, destinadas a garantizar la utilización de la mantequilla con arreglo a lo dispuesto en el presente Reglamento, por 100 kilogramos, teniendo en cuenta la diferencia entre el precio de mercado de la mantequilla y los precios mínimos fijados.

Artículo 17

1. La oferta se rechazará si el precio propuesto fuere inferior al precio mínimo válido para la licitación específica, teniendo en cuenta el destino y el contenido en materia grasa de la mantequilla de que se trate.

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, el adjudicatario será el que ofrezca el precio que represente la mayor diferencia respecto del precio mínimo fijado para el destino de la mantequilla indicada en la oferta. Si la cantidad disponible en el almacén de que se trate no se agotare tras dicha adjudicación, la licitación se adjudicará por la cantidad restante a los demás licitadores en función de los precios ofrecidos, empezando por el que presente la mayor diferencia con el precio mínimo de que se trate.

3. En caso de que la consideración de una oferta condujere en el almacén correspondiente, a superar la cantidad de mantequilla disponible, la licitación se adjudicará al licitador de que se trate únicamente para dicha cantidad.

4. Cuando la consideración de varias ofertas que indiquen el mismo precio para un mismo destino de la mantequilla o que presenten la misma diferencia respecto del precio mínimo correspondiente condujere a superar la cantidad disponible, la adjudicación se hará distribuyendo la cantidad disponible en proporción a las cantidades que figuren en las ofertas de que se trate.

No obstante, en caso de que tal distribución llevare a adjudicar cantidades inferiores a tres toneladas, la adjudicación se efectuará por sorteo.

5. Los derechos y obligaciones derivados de la licitación serán intrasferibles.

TÍTULO III

Ejecución de la licitación

Artículo 18

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

2. El adjudicatario pagará al organismo de intervención, antes de retirar la mantequilla y en el plazo contemplado en el apartado 2 del artículo 19, el importe correspondiente a su oferta para cada cantidad que vaya a retirar.

No obstante, en lo que se refiere a los adjudicatarios que se hayan comprometido a transformar la mentequilla en productos contemplados en el artículo 4 en las condiciones contempladas en el artículo 5, el precio se reducirá en 14 unidades de cuenta por 100 kilogramos.

Artículo 19

1. Cuando se haya efectuado el pago del importe contemplado en el apartado 2 del artículo 18 del presente Reglamento y se hayan prestado las fianzas contempladas en el apartado 2 del artículo 16 con arreglo al apartado 1 del artículo 13 del Reglamento (CEE) nº 1687/76, el organismo de intervención expedirá un bono de retirada que indique:

a) la cantidad para la que se hayan cumplido las condiciones mencionadas *in limine;*

b) el almacén frigorífico en el que se encuentre la misma;

c) la fecha límite de retirada de la mantequilla;

d) la fecha límite para la presentación de ofertas relativas a la licitación específica en virtud de la cual se haya vendido la mantequilla.

2. El adjudicatario procederá a retirar la mantequilla que se le haya asignado en un plazo de cuarenta y cinco días a partir del día límite para la presentación de las ofertas. La retirada podrá fraccionarse.

Salvo en caso de fuerza mayor, la venta se anulará para las cantidades restantes si el adjudicatario no efectuare el pago contemplado en el apartado 2 del artículo 18 en el plazo establedo.

En caso de que se haya efectuado el pago contemplado en el apartado 2 del artículo 18 pero no se retire la mantequilla en el plazo contemplado anteriormente, el almacenamiento de la mantequilla correrá a cargo del adjudicatario a partir del día siguiente al contemplado en la letra c) del apartado 1.

Artículo 20

El organismo de intervención entregará la mantequilla en envases que llevarán una o varias de las menciones siguientes, en caracteres de una altura mínima de un centímetro:

«Beurre destiné à la transformation [règlement (CEE) nº 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 transformazione [regolamento (CEE) n. 262/79]»,

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

así como el destino previsto (fórmula A y/o C o fórmula B).

Artículo 21

Cuando se proceda a la transformación y a la incorporación contempladas en los apartado 1 y 2 del artículo 5 y en la letra a) del apartado 3 del artículo 4, el Estado miembro en cuyo territorio se lleven a cabo las operaciones garantizará controles in situ, frecuentes e inopinados, decididos a tenor del programa de fabricación de los establecimientos, que se referirán en particular a las condiciones de fabricación, incluída la toma de muestras contemplada en la letra b) cc) del apartado 3 del artículo 4, así como el mantenimiento de registros, a la composición de los productos obtenidos y a la aplicación en el establecimiento de las disposiciones relativas a las materias grasas que no sean butíricas, contempladas en la letra b) del apartado 1 del artículo 9.

Artículo 22

1. Salvo en caso de fuerza mayor, la fianza de licitación se perderá para la cantidad respecto de la cual el licitador:

a) haya retirado la oferta después del cierrre del plazo para la presentación de ofertas contemplado en el apartado 2 del artículo 12,

o

b) no haya abonado en los plazos establecidos el importe correspondiente a la oferta contemplado en el apartado 2 del artículo 18 pretado la fianza de transformación contemplada en el apartado 2 del artículo 16.

2. La fianza de licitación relativa a la cantidad para la que no se haya procedido a la oferta se devolverá de inmediato.

3. En lo se refiere a los productos contemplados en los apartados en los apartados 1 y 2 del artículo 5, los Estados miembros podrán prever que se considere efectuado el control contemplado en el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 1687/76 si el vendedor presentare una declaración del usuario final en la que esté último:

— confirme su compromiso, incluido en el contrato de venta, de transformar los productos contemplados en los apartados 1 y 2 del artículo 5 en uno de los productos contemplados en los apartados 1, 2 y 3 del artículo 4, tal como se indica en la oferta (fórmula A o B o fórmula C), dentro del plazo establecido)

y

— afirme tener conocimiento de las sanciones en las que incurriría, determinadas por el Estado miembro de que se trate, si se demostrare que no ha satisfecho las obligaciones suscritas.

Los Estados miembros determinarán la cantidad máxima de mantequilla concentrada, que no podrá superar los 200 kilogramos mensuales, para la que decidan que podrá suscribir dicha declaración y notificarán a la Comisión tal cantidad máxima en cuanto recurran a la posibilidad anteriormente contemplada.

4. Salvo en caso de fuerza mayor, las fianzas de transformación contempladas en el apartado 2 del artículo 16 se perderán en proporción a las cantidades para las que no se hayan aportado los justificantes, contemplados en el Reglamento (CEE) nº 1687/76, en un plazo de dieciocho meses a partir de la fecha límite para las ofertas contempladas en el apartado 2 del artículo 12.

5. En caso de que se efectúe la transformación en productos contemplados en el artículo 4 sin que se hayan respetado totalmente las condiciones contempladas en el artículo 5, se perderá la fianza relativa a la partida de que se trate.

No obstante, si la infracción comprobada afectare únicamente una determinación de productos inferior al 20 % de la determinación requerida en los Anexos I o II para los citados productos; se perderá únicamente el importe correspondiente a un 25 % de la fianza.

Artículo 23

1. En los casos de fuerza mayor, distintos de los contemplados en el apartado 1 del artículo 11 del Reglamento (CEE) nº 1687/76, el organismo de intervención determinará las medidas que considere necesarias por razón de la circunstancia alegada.

2. En los demás casos que no se puedan considerar de fuerza mayor y en los que:

— los plazos de transformación contemplados en el artículo 8 o el plazo de transformación contemplado en la letra a) del apartado 2 del artículo 10 se hayan sobrepasado como máximo en un total de sesenta días

y en los que

— tal superación no se deba a una negligencia grave del interesado,

la fianza de transformación perdida sólo ascenderá, a instancia motivada del interesado, a 3 unidades de cuenta por tonelada y día en que se hayan sobrepasado los plazos establecidos.

Únicamente será admisible una solicitud de este tipo cuando sea presentada ante el organismo de intervención de que se trate en un plazo de sesenta días a partir de la fecha en que expire el referido plazo.

3. Los Estados miembros notificarán trimestralmente a la Comisión los casos en que hayan hecho uso del apartado 1 y 2, especificando las circunstancias alegadas, la cantidad de que se trate y las medidas adoptadas.

TÍTULO IV

Disposiciones generales

Artículo 24

En lo que se refiere a la mantequilla y la mantequilla concentrada contempladas en los apartados 1 y 2 del artículo 5 para el apartado mantequilla, así como a los productos contemplados en la letra a) del apartado 3 del

artículo 4 para el apartado mantequilla, vendidas en virtud del presente Reglamento, los montantes compensatorios monetarios aplicables serán iguales a los fijados en virtud del Reglamento (CEE) nº 974/71, a los que se aplicará el coeficiente que figura en la parte 5 del Anexo I, en la nota correspondiente del Reglamento de la Comisión por el que se fijan los montantes compensatorios monetarios.

En caso de necesidad, la Comisión podrá modificar dichos coeficientes.

Artículo 25

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 232/75. No obstante, seguirá siendo aplicable para la mantequilla vendida antes de la entrada en vigor del presente Reglamento.

Artículo 26

El presente Reglamento entrará en vigor el 5 de marzo de 1979.

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

Hecho en Bruselas, el 12 de febrero de 1979.

Por la Comisión

Finn GUNDELACH

Vicepresidente

ANEXO I

Productos que deben incorporarse a la mantequilla concentrada (por tonelada) destinados a ser transformados en productos de la fórmula A y de la fórmula C

(primer guión del apartado 2 del artículo 5)

Los productos contemplados son los siguientes:

o bien I:

a) — 250 g de hidroxi-3 metoxi-benzaldehído procedente bien de la vainilla, bien de la vainillina de síntesis,

o bien

— 100 g de 4 hidroxi-3 metoxi-benzaldehído proporcionados exclusivamente por vainas de vainilla o por extractos integrales de éstas (1)

y

b) — 11 kg de triglicéridos del ácido enántico (n-heptanoico) de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en trigliceridos sobre el producto listo para ser incorporado, con un índice de acidez máximo del 0,3 % y un índice de saponificación comprendido entre 385 y 395, estando constituída la parte ácida esterificada por un mínimo del 95 % de ácido enántico,

o bien

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno 3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado,

o bien

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 85 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado, con un contenido máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O$ = Δ 5,22-ergostadieno-3 beta-ol) y un máximo del 4 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ 5-estigmastadieno-3 beta-ol);

o bien II:

a) 20 g de éster etílico del ácido beta-apo-8' caroténico, en forma de compuesto soluble en la grasa butírica,

y

b) — 11 kg de triglicéridos del ácido enántico (n-heptanoíco), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en triglicéridos sobre el producto listo para ser incorporado, con un índice de acidez máximo del 0,3 % y un índice de saponificación comprendido entre 385 y 395, estando constituída la parte ácida esterificada por un mínimo del 95 % de ácido enántico,

o bien

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 85 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado,

o bien

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 85 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado, con un contenido máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O$ = Δ 5,22-ergostadieno-3 beta-ol) y un máximo del 4 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ 5-estigmastadieno-3 beta-ol);

o bien III:

a) 250 g de azúcar refinado en sémola o en polvo

y

b) — 11 kg de triglicéridos del ácido enántico (n-heptonoíco), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en triglicéridos sobre el producto listo para ser incorporado, con un índice de acidez máximo del 0,3 % un índice de saponificación comprendido entre 385 y 395, estando constituída la parte ácida esterificada por un mínimo del 95 % de ácido enántico (2),

(1) El método de análisis que permite controlar tal disposición será el aplicado por los Servicios Oficiales del Estado miembro en el que se lleve a cabo la transformación en productos acabados.

(2) En tal caso, el producto final tendrá un contenido mínimo en materias grasas del 79,1 %.

o bien

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado (1)

o bien

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 85 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado, con un contenido máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O$ = Δ 5,22-ergostadieno-3 beta-ol) y del 4 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}$) = Δ 5-estigmastadieno-3 beta-ol);

o bien IV:

a) 250 kg de una mezcla de uno o varios componentes del extracto seco magro de leche, incluso en forma de leche desnatada en polvo, y/o harina de trigo y/o almidón o sus derivados, como dextrina, maltodextrina, maltosa u otro y/o azúcar (sacarosa),

así como

un volumen de nitrógeno en forma de gas que garantice una textura espumosa en el producto acabado que tenga un contenido máximo en peso de agua del 3 %

y

b) — 11 kg de triglicéridos del ácido enántico (n-heptanóico), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en triglicéridos sobre el producto listo para ser incorporado, con un índice de acidez máximo del 0,3 % y un índice de saponificación comprendido entre 385 y 395, estando constituída la parte ácida esterificada por un mínimo del 95 % de ácido enántico,

o bien

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado,

o bien

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 85 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado, con un contenido máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O$ = Δ 5,22-ergostadieno-3 beta-ol) y un máximo del 4 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ 5-estigmastadieno-3 beta-ol);

o bien V:

a) 310 kg de una mezcla de uno o varios componentes del extracto seco magro de la leche, incluso en forma de leche desnatada en polvo, y/o harina de trigo y/o almidón o sus derivados, como dextrina, maltodextrina, maltosa, etc., disueltos o dispersos en agua. La fase acuosa obtenida de este modo se emulsiona con la materia grasa procedente de la leche, a la que se habrán incorporado por disolución los productos indicados en los puntos aa), bb) así como en uno de los guiones de la letra b) cc) siguiente. Tal emulsión se someterá seguidamente al secado por el procedimiento «spray» o por otro de efecto equivalente, para obtener un polvo con un contenido mínimo en peso de la materia grasa procedente de leche del 75 % y un contenido máximo en peso de agua del 2 %, cuya estructura física haga imposible la separación de la fase grasa bajo la acción del calor hasta una temperatura por lo menos de 80 °C,

y

b) aa) 10 kg de monoglicéridos de ácidos grasos C_{18} y/o C_{16} (E 471), de un grado de pureza mínimo del 90 %, calculado en monoglicéridos sobre el producto listo para ser incorporado, que cumpla los requisitos contemplados en la Directiva del Consejo de 25 de julio de 1978 (78/663/CEE)

y

bb) 100 g de ácido palmitil-6-1-ascórbico (palmitato de ascórbilo) (E 304) o de extractos de origen natural ricos en tocoferoles (E 306) o de alfatocoferol (E 307), solos o mezclados y que cumplan los requisitos contemplados en la Directiva del Consejo de 25 de julio de 1978 (78/664/CEE),

y

cc) — 11 kg de triglicéridos de ácido enántico (n-heptanóico), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en triglicéridos sobre el producto listo para ser incorporado, con un índice de acidez de 0,3 %, y un índice de saponificación comprendido entre 385 y 395, estando constituída la parte ácida esterificada por un mínimo del 95 % de ácido enántico,

(1) En tal caso, el producto final tendrá un contenido mínimo en materia grasa del 79,8 %.

o bien

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado sobre el producto listo para ser in corporado,

o bien

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol), de un grado de pureza mínimo del 85 %, calculado sobre el producto listo para ser incorporado, con un contenido del 7,5 % brasicasterol ($C_{28}H_{46}O$ = Δ 5,22-ergostadieno-3 beta-ol) y del 4 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ 5-estigmastadieno-3 beta-ol).

ANEXO II

Productos que deben incorporarse a la mantequilla concentrada (por tonelada) destinada a la transformación en productos de la fórmula B

(Segundo guión del apartado 2 del artículo 5)

O bien I:

a) — 250 g de 4 hidroxi-3 metoxi-benzaldehído procedente o bien de vainilla o bien de vainillinade de síntesis,

o bien

— 100 g de 4 hidroxi-3 metoxi-benzaldehído proporcionados exclusivamente por vainas de vainilla o por extractos integrales de éstas (1)

y

b) 600 g de un compuesto que contenga al menos un 90 % de sitosterol y, en particular, un 80 % de beta-sitosterol ($C_{29}H_{30}O$ = Δ 5-estigmasteno-3 beta-ol), así como un máximo del 9 % campesterol ($C_{28}H_{48}O$ = Δ 5-ergosteno-3 beta-ol) y un 1 % otros esteroles presentes en forma de trazas, entre ellosel estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol);

o bien II:

a) 20 g de éster etílico de ácido beta-apo-8-caroténico, en forma de compuesto soluble en la grasa butírica,

y

b) 600 g de un compuesto que contenga por lo menos un 90 % de sitosterol y, en particular, un 80 % de beta = Δ sitosterol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ 5-estigmasteno-3 beta-ol), así como un máximo del 9 % de campesterol ($C_{28}H_{48}O$ = Δ 5-ergosteno-3 beta-ol) y un 1 % de otros esteroles presentes en forma de trazas, entre ellos el estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol) (2);

o bien III:

a) 250 kg de azúcar refinado en sémola o en polvo,

y

b) 600 g de un compuesto que contenga un mínimo del 90 % de sitosterol y, en particular, del 80 % de beta-sitosterol ($C_{29}H_{50}O$ = Δ 5-estigmasteno-3 beta-ol), así como un máximo del 9 % de campesterol ($C_{28}H_{48}O$ = Δ 5-ergosteno-3 beta-ol) y un 1 % de otros esteroles presentes en forma de trazas, entre ellos el estigmasterol ($C_{29}H_{48}O$ = Δ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol).

---

(1) El método de análisis que permite controlar tal disposición será el aplicado por los servicios oficiales del Estado miembro en el que se lleve a cabo de transformación en productos acabados.

(2) En tal caso, el producto final tendrá un contenido mínimo en materias grasas del 79,8 %.