RÈGLEMENT (CEE) N° 1811/84 DE LA COMMISSION

du 28 juin 1984

modifiant le règlement (CEE) n° 2226/78 relatif aux modalités d'application des mesures d'intervention dans le secteur de la viande bovine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 805/68 du Conseil, du 27 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine (1), modifié en dernier lieu par l'acte d'adhésion de la Grèce, et notamment son article 6 paragraphe 5 point d),

considérant que le règlement (CEE) n° 2226/78 de la Commission (2), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 941/83 (3), énonce en son article 6 les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits achetés par les organismes d'intervention ;

considérant que, par le règlement (CEE) n° 869/84 (4), le Conseil a décidé, à titre expérimental et pour une période de trois ans, que l'application des mesures d'intervention serait effectuée sur la base de la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins établie par le règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil (5) ;

considérant qu'il convient en conséquence de déterminer les nouvelles exigences, en matière de classement, identification et marquage auxquelles doivent satisfaire les viandes pour être achetées par les organismes d'intervention ;

considérant que, en ce qui concerne la définition des produits et la présentation des carcasses et demi-carcasses, il convient dans un souci de précision et de clarté de reprendre dans le règlement (CEE) n° 2226/78 certaines dispositions spécifiques et arrêtées en la matière par le règlement (CEE) n° 1208/81 précité ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande bovine,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le règlement (CEE) n° 2226/78 est modifié comme suit :

1) Le texte de l'article 6 est remplacé par le texte suivant :

« *Article 6*

1. Ne peuvent être achetés que des produits :

a) correspondant, en ce qui concerne l'achat des animaux vivants, aux dispositions de la directive 64/432/CEE ;

b) correspondant, en ce qui concerne l'achat des viandes, aux dispositions de la directive 64/433/CEE ;

c) n'ayant pas de caractéristiques qui les rendent impropres au stockage ou à l'utilisation ultérieure ;

d) qui sont originaires de la Communauté, au sens de l'article 4 du règlement (CEE) n° 802/68 du Conseil, du 27 juin 1968, relatif à la définition commune de la notion d'origine des marchandises (1).

2. Ne peuvent être de surcroît achetées, s'agissant de viandes, que des viandes :

a) ne provenant pas d'animaux abattus d'urgence ;

b) satisfaisant aux exigences définies à l'annexe II ;

c) classées conformément à la grille communautaire de classement prévue par le règlement (CEE) n° 1208/81 ; les organismes d'intervention ne peuvent pas modifier le classement des produits offerts ;

d) identifiées par un marquage indiquant la catégorie, les classes de conformation et d'état d'engraissement. Ce marquage doit avoir été opéré par estampillage au moyen d'une encre non toxique indélébile et inaltérable suivant un procédé agréé par les autorités nationales compétentes ; les lettres et les chiffres doivent avoir au moins deux centimètres de hauteur. Les marques sont apposées sur les quartiers arrière dans la partie supérieure de la face externe et sur les quartiers avant au niveau de l'épaule ;

e) pour l'application de la disposition du point d), la lettre A désigne la catégorie de carcasses de jeunes animaux mâles non castrés définie à l'article 3 paragraphe 1 premier tiret du règlement (CEE) n° 1208/81 et la lettre C désigne la catégorie de carcasses d'animaux mâles castrés définie au troisième tiret du même paragraphe.

(1) JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 1. »

2) L'article 6 *bis* est abrogé.

3) L'annexe II est remplacée par l'annexe du présent règlement.

(1) JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 24.
(2) JO n° L 261 du 26. 9. 1978, p. 5.
(3) JO n° L 96 du 6. 4. 1984, p. 23.
(4) JO n° L 90 du 1. 4. 1984, p. 32.
(5) JO n° L 123 du 7. 5. 1981, p. 3.

4) L'annexe III est modifiée comme suit :

a) pour la France : le terme « ONIBEV » est remplacé par le « OFIVAL » ;

b) il est inséré la mention suivante :

« ΕΛΛΑΔΑ :

Κτηνοτροφική
οδός Βηλαρά 2
Αθήνα 10437
τηλ. 5 24 89 38, τέλεξ 221 683 ».

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

L'article 1er points 1 et 2 est applicable à partir du 1er novembre 1984.

L'article 1er points 3 et 4 est applicable à partir du 1er juillet 1984.

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

Fait à Bruxelles, le 28 juin 1984.

Par la Commission

Poul DALSAGER

Membre de la Commission

ANNEXE

« ANNEXE II

1. Viandes de gros bovins, fraîches ou réfrigérées (sous-position 02.01 A II a) du tarif douanier commun) présentées sous forme de carcasses, demi-carcasses, quartiers avant et quartiers arrière provenant d'animaux abattus depuis au maximum six jours.

2. Au sens du présent règlement, on entend par :

   a) carcasse : le corps entier de l'animal abattu tel qu'il se présente après les opérations de saignée, d'éviscération et de dépouillement, présenté :

      — sans la tête et sans les pieds ; la tête est séparée de la carcasse au niveau de l'articulation atloidooccipitale, les pieds sont sectionnés au niveau des articulations carpométacarpiennes ou tarsométatarsiques,

      — sans les organes contenus dans les cavités thoracique et abdominale, sans les rognons, la graisse de rognon ainsi que la graisse de bassin,

      — sans les organes sexuels avec les muscles attenants, sans la mamelle et la graisse mammaire,

      — sans hampe ni onglet,

      — sans queue,

      — sans moelle épinière,

      — sans gras de testicule,

      — sans couronne du tende de tranche,

      — sans gouttière jugulaire (veine grasse),

      — le cou étant coupé conformément aux prescriptions vétérinaires.

   b) Demi-carcasse : le produit obtenu par séparation de la carcasse visée au point a) selon un plan de symétrie passant par le milieu de chaque vertèbre cervicale, dorsale, lombaire et sacrée par le milieu du sternum et de la symphyse ischiopubienne.

   c) Quartiers avant :

      — découpe de la carcasse après ressuage,

      — découpe droite à 10 ou 8 côtes,

      ou

      — découpe à 5 ou à 8 côtes, les caparaçons faisant partie du quartier avant.

   d) Quartiers arrière :

      — découpe de la carcasse après ressuage,

      — découpe droite à 3 ou 5 côtes

      ou

      — découpe à 5 ou à 8 côtes, dite pistola.

3. Les produits visés au point 1 doivent provenir de carcasses bien saignées, dont la dépouille a été correctement exécutée et ne présentant ni coffrage, ni traces de sang superficielles, ni ecchymoses, ni hématomes, ni arrachement des graisses superficielles. La plèvre doit être intacte.

4. Les produits visés au point 2 lettres c) et d) doivent provenir de carcasses ou demi-carcasses qui répondent aux conditions définies au point 2 lettres a) et b).

5. Les produits visés au point 1 doivent être réfrigérés immédiatement après l'abattage pendant au moins vingt-quatre heures de manière à obtenir à la fin de la période de réfrigération une température intérieure ne dépassant pas plus 7 degrés Celcius. Cette température doit être maintenue jusqu'au moment de la prise en charge. »