

REGOLAMENTO (CE) N. 1669/2006 DELLA COMMISSIONE

dell'8 novembre 2006

recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1254/1999 del Consiglio riguardo ai regimi di acquisto all'intervento pubblico nel settore delle carni bovine

(Versione codificata)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1254/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore delle carni bovine⁽¹⁾, in particolare l'articolo 27, paragrafo 4, e l'articolo 41,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 562/2000 della Commissione, del 15 marzo 2000, recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1254/1999 del Consiglio riguardo ai regimi di acquisto all'intervento pubblico nel settore delle carni bovine⁽²⁾, è stato modificato a più riprese ed in maniera sostanziale⁽³⁾. Ai fini di chiarezza e razionalità, occorre procedere alla codificazione di tale regolamento.
- (2) A norma dell'articolo 27, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1254/1999, l'apertura dell'intervento pubblico dipende dal livello del prezzo medio di mercato raggiunto in uno Stato membro o in una sua regione. È pertanto necessario definire le modalità di calcolo dei prezzi di mercato per Stato membro, e in particolare le qualità da prendere in considerazione e la relativa ponderazione, i coefficienti da applicare per la conversione delle suddette qualità nella qualità di riferimento R3 e i meccanismi di apertura e chiusura degli acquisti.
- (3) Le condizioni di ammissibilità dei prodotti devono essere definite escludendo da un lato i prodotti che non sono rappresentativi della produzione nazionale degli Stati membri e non rispettano le vigenti norme sanitarie e veterinarie, e dall'altro quelli di peso superiore al livello normalmente richiesto dal mercato. È inoltre opportuno estendere all'Irlanda del Nord l'ammissibilità delle carcasse di manzo della qualità O3 vigente in Irlanda, onde evitare sviamenti di traffico che potrebbero perturbare il mercato delle carni bovine in questa parte della Comunità.
- (4) I requisiti relativi all'identificazione delle carcasse ammissibili devono essere integrati dall'iscrizione del numero di macellazione sulla parete interna di ogni quarto; per quanto attiene alla presentazione delle carcasse, occorre prescrivere un taglio uniforme per agevolare lo smercio dei prodotti del sezionamento, migliorare il controllo delle operazioni di disossamento e ottenere al termine delle medesime pezzi di carne conformi a un'identica definizione in tutta la Comunità. A tale scopo è opportuno adottare un taglio diritto della carcassa e definire i quarti anteriori e posteriori rispettivamente a cinque e a otto costole onde ridurre al massimo il numero di tagli senza osso e i residui di rifilatura, e valorizzare in modo ottimale i prodotti ottenuti.
- (5) Per evitare speculazioni che possano falsare la situazione reale del mercato, si può presentare una sola offerta di gara per interessato e per categoria. Per rendere impossibile il ricorso a prestanome è opportuno definire la nozione di «interessato», in modo che venga ammessa unicamente la categoria di operatori che tradizionalmente e per la natura della loro attività economica partecipano all'intervento.
- (6) Tenuto conto dell'esperienza acquisita in materia di presentazione delle offerte, è inoltre opportuno disporre che la partecipazione degli interessati alle gare sia disciplinata, ove del caso, da contratti stipulati con l'organismo d'intervento secondo condizioni da definire in un capitolato d'onori.
- (7) Occorre definire in modo più preciso le modalità di costituzione della cauzione sotto forma di deposito in contanti, onde autorizzare l'accettazione da parte degli organismi di intervento di assegni bancari garantiti.
- (8) A seguito del divieto di utilizzare materiale specifico a rischio e per tener conto dell'aumento dei costi e della conseguente diminuzione degli utili nel settore delle carni bovine, è opportuno adeguare all'importo attualmente più elevato l'importo della maggiorazione da applicare al prezzo medio di mercato e utilizzato per determinare il prezzo massimo d'acquisto.
- (9) Per quanto riguarda la consegna dei prodotti, in base all'esperienza acquisita conviene autorizzare gli organismi d'intervento a ridurre, ove del caso, i termini di consegna onde evitare la sovrapposizione di consegne relative a due gare successive.

⁽¹⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 21. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1913/2005 (GU L 307 del 25.11.2005, pag. 2).

⁽²⁾ GU L 68 del 16.3.2000, pag. 22. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1067/2005 (GU L 174 del 7.7.2005, pag. 60).

⁽³⁾ Cfr. allegato IX.

- (10) I rischi di irregolarità sono considerevoli soprattutto quando le carcasce acquistate all'intervento sono sistematicamente disossate. È quindi opportuno prescrivere che gli impianti frigoriferi e di sezionamento dei centri d'intervento siano indipendenti dai macelli e dagli aggiudicatari che partecipano alla gara. Per tener conto di eventuali difficoltà pratiche incontrate da taluni Stati membri, sono ammesse deroghe a tale regola, a condizione che i quantitativi disossati siano strettamente limitati e che i controlli al momento della presa in consegna siano tali da permettere di identificare le carni disossate ed escludere, per quanto possibile, eventuali manipolazioni. In base alle ultime indagini, è necessario intensificare i controlli relativi ai residui di sostanze vietate, in particolare quelle ad azione ormonica nelle carni.
- (11) Gli organismi d'intervento possono prendere in consegna soltanto prodotti conformi ai requisiti di qualità e di presentazione stabiliti dalla normativa comunitaria. È necessario, in base all'esperienza acquisita, precisare alcune modalità della presa in consegna e i controlli da effettuare. In particolare è opportuno prevedere la possibilità di ispezioni preventive nel macello in modo da poter eliminare, in una fase iniziale, le carni non ammissibili. Per migliorare l'affidabilità della procedura di accettazione dei prodotti conferiti, è opportuno ricorrere ad agenti qualificati, la cui imparzialità sia garantita dall'indipendenza nei confronti degli interessati e dal fatto di essere sottoposti ad un sistema di rotazione. Occorre altresì precisare gli elementi sui quali vertono le verifiche.
- (12) Dati gli avvenimenti connessi all'encefalopatia spongiforme bovina (BSE), l'imposizione del disossamento potrebbe avere effetti nettamente positivi sulla capacità di stoccaggio necessaria a far fronte agli ingenti volumi di carni bovine per i quali è possibile un acquisto all'intervento e ciò potrebbe facilitare il successivo smercio di tali carni.
- (13) Per migliorare i controlli da parte dell'organismo d'intervento sulla presa in consegna dei prodotti, è opportuno precisare le disposizioni concernenti le procedure applicate, in particolare per quanto riguarda la definizione delle partite, l'ispezione preventiva e il controllo del peso dei prodotti acquistati. A tal fine è necessario rafforzare le disposizioni che riguardano il controllo del disossamento delle carni acquistate e il rifiuto di prodotti. Lo stesso vale per il controllo dei prodotti immagazzinati.
- (14) Le prescrizioni sulle carcasce devono segnatamente precisare il modo in cui le medesime devono essere appese, nonché i danni o le manipolazioni da evitare nel corso delle operazioni di trasformazione, che potrebbero alterare la qualità commerciale o provocare la contaminazione dei prodotti.
- (15) Per garantire il corretto svolgimento delle operazioni di disossamento, è opportuno disporre che i laboratori di sezionamento siano dotati, sul posto, di una o più gallerie di congelamento. Le deroghe a tale regola devono essere limitate allo stretto necessario. Occorre precisare le condizioni in cui devono effettuarsi i controlli fisici per-

manenti delle operazioni di disossamento, segnatamente l'indipendenza dei controllori e l'aliquota minima di controllo.

- (16) Il magazzinaggio dei tagli deve essere effettuato in modo da consentirne l'agevole identificazione. A questo scopo le competenti autorità nazionali adottano, in particolare, i necessari provvedimenti in materia di rintracciabilità e di magazzinaggio al fine di agevolare il successivo smercio dei prodotti acquistati all'intervento, tenendo conto segnatamente di eventuali esigenze relative alla situazione veterinaria degli animali da cui sono stati ottenuti i prodotti acquistati. Per migliorare il magazzinaggio dei tagli e semplificarne l'identificazione, è opportuno normalizzare il confezionamento e identificare i tagli con il nome per esteso o con un codice numerico comunitario.
- (17) È necessario rendere più rigorose le norme sul confezionamento dei prodotti in cartoni, palette e casse onde agevolare l'identificazione dei prodotti immagazzinati, migliorarne la conservazione, combattere più efficacemente il rischio di frodi e consentire un migliore accesso ai prodotti ai fini del controllo e dello smercio dei medesimi.
- (18) Le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni bovine,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

CAMPO DI APPLICAZIONE

Articolo 1

Campo di applicazione

Il presente regolamento reca le modalità d'applicazione del regime di acquisto all'intervento pubblico previsto, per il settore delle carni bovine, dall'articolo 27 del regolamento (CE) n. 1254/1999.

CAPO II

ACQUISTI ALL'INTERVENTO PUBBLICO

SEZIONE I

Disposizioni generali

Articolo 2

Regioni d'intervento nel Regno Unito

Il territorio del Regno Unito è suddiviso nelle due regioni d'intervento seguenti:

— regione I: Gran Bretagna,

— regione II: Irlanda del Nord.

Articolo 3

Apertura e chiusura degli acquisti mediante gara

L'articolo 27 del regolamento (CE) n. 1254/1999 si applica con le seguenti modalità:

a) per constatare se ricorrono le condizioni di cui al paragrafo 1 dell'articolo:

— il prezzo medio di mercato per categoria ammissibile in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro tiene conto dei prezzi delle qualità U, R, e O, espressi in qualità R3 secondo i coefficienti di cui all'allegato I del presente regolamento, nello Stato membro o nella regione in questione,

— la rilevazione dei prezzi medi di mercato è effettuata secondo le condizioni e per le qualità di cui al regolamento (CE) n. 295/96 della Commissione ⁽⁴⁾,

— il prezzo medio di mercato per categoria ammissibile in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro corrisponde alla media dei prezzi di mercato di tutte le qualità di cui al secondo trattino, ponderate tra di loro in base alla loro importanza relativa nelle macellazioni di tale Stato membro o regione;

b) l'apertura degli acquisti all'intervento, da decidere per ogni categoria e per ogni Stato membro o regione di Stato membro, si basa sulle due rilevazioni settimanali più recenti dei prezzi di mercato;

c) la chiusura degli acquisti all'intervento, da decidere per ogni categoria e per ogni Stato membro o regione di Stato membro, si basa sulla rilevazione settimanale più recente dei prezzi di mercato.

Articolo 4

Condizioni di ammissibilità dei prodotti

1. Possono essere acquistati all'intervento i prodotti di cui all'allegato II del presente regolamento che rientrano nelle categorie seguenti, indicate all'articolo 4, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1183/2006 del Consiglio ⁽⁵⁾:

a) carni ottenute da giovani animali maschi non castrati di meno di due anni (categoria A);

b) carni ottenute da animali maschi castrati (categoria C).

2. Possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

a) recanti il bollo sanitario di cui al capo III della sezione I dell'allegato I del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁶⁾;

b) prive di caratteristiche che rendano i prodotti da esse derivati inidonei all'ammasso o alla successiva utilizzazione;

c) non ottenute da animali macellati d'urgenza;

d) originarie della Comunità ai sensi dell'articolo 39 del regolamento (CEE) n. 2454/93 della Commissione ⁽⁷⁾;

e) provenienti da animali allevati secondo le prescrizioni veterinarie in vigore;

f) aventi livelli di radioattività non superiori a quelli massimi ammissibili stabiliti dalla normativa comunitaria; il livello di contaminazione radioattiva del prodotto viene controllato soltanto se le circostanze lo impongono e per il periodo necessario; se del caso, la durata e la portata dei controlli sono determinate secondo la procedura di cui all'articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1254/1999;

g) ottenute da carcasse di peso non superiore a 340 kg.

3. Possono essere acquistate soltanto carcasse o mezzene:

a) presentate eventualmente previo sezionamento in quarti, a spese dell'interessato, conformemente all'allegato III. In particolare, la sussistenza dei requisiti di cui al punto 2 di detto allegato è valutata mediante un controllo di ogni parte della carcassa. L'assenza di uno solo di tali requisiti determina il rifiuto della presa in consegna; qualora un quarto venga rifiutato perché non conforme alle condizioni di presentazione indicate, segnatamente nel caso in cui una presentazione carente non possa essere migliorata durante la procedura di accettazione, anche l'altro quarto della stessa mezzena è rifiutato;

⁽⁴⁾ GU L 39 del 17.2.1996, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 214 del 4.8.2006, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 206.

⁽⁷⁾ GU L 253 dell'11.10.1993, pag. 1.

- b) classificate secondo la tabella comunitaria di classificazione di cui al regolamento (CE) n. 1183/2006. Gli organismi d'intervento rifiutano i prodotti che, dopo controllo approfondito di ogni parte della carcassa, ritengono classificati in modo non conforme a detta tabella;
- c) identificate mediante un bollo che indichi la categoria, le classi di conformazione e di stato di ingrassamento, nonché mediante l'iscrizione del numero di identificazione o di macellazione; il bollo che indica la categoria e le classi di conformazione e di stato di ingrassamento deve essere perfettamente leggibile ed apposto mediante stampigliatura con inchiostro atossico, indelebile e inalterabile, secondo un metodo riconosciuto dalle autorità nazionali competenti. L'altezza delle lettere e delle cifre è di almeno 2 cm; sui quarti posteriori il bollo è impresso a livello del controfiletto, all'altezza della quarta vertebra lombare, sui quarti anteriori a livello della punta di petto, a 10-30 cm di distanza dal centro dello sterno; il numero di identificazione o di macellazione è iscritto al centro della parete interna di ogni quarto, mediante stampigliatura o mediante marcatura indelebile autorizzata dall'organismo d'intervento;
- d) etichettate conformemente al sistema istituito dal regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁸⁾.

Articolo 5

Centri d'intervento

1. I centri d'intervento sono determinati dagli Stati membri in modo che sia garantita l'efficacia delle misure d'intervento.

Gli impianti di tali centri devono consentire:

- a) la presa in consegna delle carni con osso;
- b) il congelamento di tutte le carni da conservare tali e quali;
- c) il magazzinaggio di queste carni, in condizioni tecniche soddisfacenti, per un periodo minimo di tre mesi.

2. Per le carni con osso destinate a venire disossate, possono essere scelti soltanto centri d'intervento i cui laboratori di sezionamento e impianti frigoriferi non siano quelli del macello o dell'aggiudicatario e che, dal punto di vista dell'esercizio, della direzione e del personale, siano indipendenti dal macello o dall'aggiudicatario.

⁽⁸⁾ GU L 204 dell'11.8.2000, pag. 1.

Qualora sorgano difficoltà materiali, gli Stati membri possono derogare alle disposizioni del primo comma, purché procedano ad un potenziamento dei controlli nella fase del conferimento, secondo il disposto dell'articolo 14, paragrafo 5.

SEZIONE 2

Procedura di gara e di presa in consegna

Articolo 6

Apertura e chiusura

1. L'apertura delle gare e le relative modifiche e chiusura sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* entro il sabato che precede la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

2. Al momento dell'apertura della gara può essere fissato un prezzo minimo al di sotto del quale le offerte non sono ammesse.

Articolo 7

Presentazione e trasmissione delle offerte

Durante il periodo in cui la gara è aperta, il termine per la presentazione delle offerte scade alle 12 (ora di Bruxelles) di ogni secondo e quarto martedì del mese, ad eccezione del secondo martedì del mese di agosto e del quarto martedì del mese di dicembre, in cui non possono essere presentate offerte. Se il martedì è festivo, il termine è anticipato di ventiquattro ore. La trasmissione delle offerte da parte degli organismi d'intervento alla Commissione ha luogo entro le ventiquattro ore successive alla scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Articolo 8

Condizioni di validità delle offerte

1. Le offerte possono essere presentate solamente:

a) dagli stabilimenti di macellazione del settore bovino registrati o riconosciuti a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁹⁾, qualunque sia il loro statuto giuridico;

b) dai commercianti di bestiame o carni che fanno eseguire in detti macelli la macellazione per proprio conto e che sono iscritti nel registro dell'IVA nazionale.

⁽⁹⁾ GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55.

2. Gli interessati partecipano alla gara presso l'organismo d'intervento degli Stati membri dove essa è aperta depositando l'offerta scritta dietro ricevuta di ritorno, oppure inviandola con un qualsiasi mezzo di comunicazione scritta con ricevuta di ritorno accettato dall'organismo d'intervento.

La partecipazione degli interessati può formare oggetto di contratti il cui contenuto è stabilito dagli organismi d'intervento, secondo i propri capitoli d'onere.

3. Ciascun interessato può presentare soltanto un'offerta per categoria e per gara.

Ogni Stato membro accerta che gli interessati siano tra loro indipendenti dal punto di vista della direzione, del personale e della gestione.

Qualora esistano seri indizi del contrario, oppure che un'offerta non corrisponde alla realtà economica, l'ammissibilità dell'offerta stessa è subordinata alla presentazione, da parte dell'offerente, di adeguate prove del rispetto delle disposizioni del secondo comma.

Ove si accerti che un interessato ha presentato più di una domanda, tutte le domande sono inammissibili.

4. Nell'offerta sono precisati:

- a) il nome e l'indirizzo dell'offerente;
- b) il quantitativo offerto di prodotti della categoria o delle categorie di cui al bando di gara, espresso in tonnellate;
- c) il prezzo proposto per 100 kg di prodotti della qualità R3 alle condizioni di cui all'articolo 15, paragrafo 3, espresso in euro con due decimali al massimo.

5. Un'offerta è valida soltanto se:

- a) riguarda un quantitativo di almeno 10 tonnellate;
- b) è accompagnata dall'impegno scritto dell'offerente di rispettare tutte le norme sugli acquisti di cui trattasi;
- c) è fornita la prova che l'offerente ha costituito, prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, la cauzione di cui all'articolo 9 per la gara di cui trattasi.

6. Dopo lo scadere del termine di presentazione di cui all'articolo 7, l'offerta non può più essere ritirata.

7. Viene assicurata la riservatezza delle offerte.

Articolo 9

Cauzioni

1. Il mantenimento dell'offerta dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte e la consegna dei prodotti al deposito designato dall'organismo d'intervento entro il termine di cui all'articolo 13, paragrafo 2, costituiscono obbligazioni principali il cui adempimento è garantito dalla costituzione di una cauzione di 30 EUR/100 kg.

La cauzione è costituita presso l'organismo d'intervento dello Stato membro dove è presentata l'offerta.

2. La cauzione è costituita esclusivamente sotto forma di deposito in contanti secondo l'articolo 13 e l'articolo 14, paragrafi 1 e 3, del regolamento (CEE) n. 2220/85 della Commissione⁽¹⁰⁾.

3. Per le offerte non accettate, la cauzione è svincolata, non appena siano noti i risultati della gara.

Per le offerte accettate, essa è svincolata alla fine della presa in consegna dei prodotti, salvo il disposto dell'articolo 14, paragrafo 7, del presente regolamento.

Articolo 10

Decisione di aggiudicazione

1. Tenuto conto delle offerte ricevute per ogni gara, e secondo la procedura di cui all'articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1254/1999, viene fissato un prezzo massimo di acquisto per categoria che si riferisce alla qualità R3.

Se particolari circostanze lo esigono, un prezzo diverso può essere fissato per uno Stato membro o una regione di Stato membro in funzione dei prezzi medi di mercato rilevati.

2. Si può decidere di non procedere all'aggiudicazione.

3. Se il totale dei quantitativi offerti ad un prezzo uguale o inferiore al prezzo massimo supera i quantitativi che possono essere acquistati, i quantitativi aggiudicati possono essere ridotti, per categoria, applicando coefficienti di riduzione, che possono essere progressivi in funzione delle differenze di prezzo e dei quantitativi offerti.

⁽¹⁰⁾ GU L 205 del 3.8.1985, pag. 5.

Qualora circostanze particolari lo richiedano, detti coefficienti di riduzione possono essere differenziati a seconda degli Stati membri o delle regioni di uno Stato membro, in modo da garantire il corretto funzionamento dei meccanismi d'intervento.

Articolo 11

Prezzo massimo d'acquisto

1. Non sono prese in considerazione le offerte che superano il prezzo medio di mercato per categoria, rilevato in uno Stato membro o regione di Stato membro, convertito nella qualità R3 applicando i coefficienti di cui all'allegato I e maggiorato di un importo pari a 10 EUR/100 kg di peso carcassa.

2. Salvo il disposto del paragrafo 1, l'offerta è respinta se il prezzo proposto supera il prezzo massimo di cui all'articolo 10 relativo alla gara considerata.

3. Se il prezzo d'acquisto aggiudicato ad un offerente è superiore al prezzo medio di mercato di cui al paragrafo 1, detto prezzo aggiudicato è adeguato moltiplicandolo per il coefficiente calcolato secondo la formula A dell'allegato IV. Tale coefficiente non può tuttavia:

- a) essere superiore all'unità;
- b) determinare una riduzione del prezzo aggiudicato superiore alla differenza tra detto prezzo e il summenzionato prezzo medio di mercato.

Lo Stato membro che disponga di dati affidabili e di mezzi di controllo appropriati può decidere di calcolare il coefficiente per offerente secondo la formula B dell'allegato IV.

4. I diritti e gli obblighi derivanti dalla gara non sono trasmissibili.

Articolo 12

Limitazione degli acquisti

Gli organismi d'intervento degli Stati membri che, in seguito a cospicui conferimenti di carni all'intervento, non siano in grado di prendere immediatamente in consegna le carni offerte, sono autorizzati a limitare gli acquisti ai quantitativi che possono prendere in consegna sul loro territorio o in una delle loro regioni d'intervento.

Gli Stati membri provvedono affinché l'applicazione di questo limite pregiudichi il meno possibile la parità di accesso di tutti gli interessati.

Articolo 13

Informazione dell'offerente e consegna

1. L'organismo d'intervento informa immediatamente ciascun offerente in merito al risultato della sua partecipazione alla gara.

L'organismo d'intervento rilascia senza indugio all'aggiudicatario un buono di consegna numerato nel quale sono indicati:

- a) il quantitativo da consegnare;
- b) il prezzo aggiudicato;
- c) il calendario di consegna dei prodotti;
- d) il centro o i centri d'intervento presso i quali deve aver luogo la consegna.

2. L'aggiudicatario procede alla consegna dei prodotti entro diciassette giorni di calendario a partire dal primo giorno lavorativo successivo alla pubblicazione del regolamento che fissa il prezzo massimo d'acquisto e i quantitativi di carni bovine acquistati all'intervento.

Tuttavia la Commissione, in funzione dell'entità dei quantitativi aggiudicati, può prorogare questo termine di una settimana. La consegna può essere scaglionata. In occasione della fissazione del calendario di consegna dei prodotti, l'organismo d'intervento può inoltre ridurre tale termine a un numero di giorni non inferiore a quattordici.

Articolo 14

Procedura di presa in consegna

1. La presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento avviene come segue nel luogo di pesatura situato all'entrata del laboratorio di sezionamento del centro d'intervento.

I prodotti sono consegnati in partite di 10-20 tonnellate. Tale quantitativo può tuttavia essere inferiore a 10 tonnellate se corrisponde al quantitativo restante dell'offerta iniziale o se quest'ultima è stata ridotta a meno di 10 tonnellate.

L'accettazione e la presa in consegna dei prodotti sono subordinate alla verifica, da parte dell'organismo d'intervento, della loro conformità alle disposizioni del presente regolamento. La verifica della conformità all'articolo 4, paragrafo 2, lettera e), con particolare riguardo all'assenza di sostanze vietate, conformemente all'articolo 3 e all'articolo 4, punto 1), della direttiva 96/22/CE del Consiglio ⁽¹⁾, si esegue mediante l'analisi di un campione. Le dimensioni del campione e le modalità di campionatura sono quelle previste dalla normativa veterinaria in materia.

⁽¹⁾ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 3.

2. Quando non viene eseguita un'ispezione preventiva immediatamente prima del carico alla banchina di imbarco del mattatoio e prima del trasporto al centro d'intervento, le mezzene sono identificate come segue:

- a) se le mezzene sono soltanto marcate, la marcatura è conforme all'articolo 4, paragrafo 3, lettera c), e deve essere compilato un documento che ne specifica il numero d'identificazione o il numero di macellazione, nonché la data di macellazione;
- b) se le mezzene sono anche etichettate, le etichette devono essere conformi all'articolo 1, paragrafi 2, 3 e 4, del regolamento (CEE) n. 344/91 della Commissione ⁽¹²⁾.

Se le mezzene sono sezionate in quarti, il sezionamento viene eseguito conformemente all'allegato III del presente regolamento. I quarti vanno raggruppati in modo da permettere che la procedura di accettazione avvenga per carcassa o per mezzena al momento della presa in consegna. Se le mezzene non vengono sezionate in quarti prima del loro trasporto al centro d'intervento, esse vanno sezionate al momento dell'arrivo conformemente all'allegato III.

Al punto di accettazione, ogni quarto è identificato per mezzo di un'etichetta conforme all'articolo 1, paragrafi 2, 3 e 4, del regolamento (CEE) n. 344/91. L'etichetta deve inoltre indicare il peso del quarto e il numero del contratto di aggiudicazione. Le etichette sono attaccate direttamente ai tendini dei garretti anteriori e posteriori o al tendine del collo del quarto anteriore e alla pancia del quarto posteriore, senza ricorrere a gancetti di metallo o in plastica.

La procedura di accettazione comprende una verifica sistematica della presentazione, della classificazione, del peso e dell'etichettatura di ciascun quarto consegnato. Va anche effettuato un controllo della temperatura su uno dei quarti posteriori di ciascuna carcassa. Sono rifiutate, in particolare, le carcasse di peso superiore a quello massimo di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera g).

3. Immediatamente prima del carico alla banchina d'imbarco del mattatoio può essere effettuata un'ispezione preventiva in ordine al peso, alla classificazione, alla presentazione e alla temperatura delle mezzene. Sono rifiutate, in particolare, le carcasse di peso superiore a quello massimo di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera g). I prodotti rifiutati sono marcati in quanto tali e non possono più essere presentati né per l'ispezione preventiva né per la procedura di accettazione.

L'ispezione preventiva viene effettuata su una partita di peso non superiore a 20 tonnellate di mezzene come definito dal-

l'organismo d'intervento. Tuttavia, nei casi in cui l'offerta riguarda dei quarti, l'organismo di intervento può autorizzare una partita di peso superiore a 20 tonnellate di mezzene. Qualora il numero di mezzene rifiutate superi il 20 % del numero totale della partita, viene respinta l'intera partita in conformità del paragrafo 6.

Prima del loro ulteriore trasporto al centro d'intervento, le mezzene vengono sezionate in quarti conformemente all'allegato III. Ogni quarto va sistematicamente pesato e identificato con un'etichetta conforme all'articolo 1, paragrafi 2, 3 e 4, del regolamento (CEE) n. 344/91. L'etichetta indica inoltre il peso del quarto e il numero del contratto di aggiudicazione. Le etichette sono attaccate direttamente ai tendini dei garretti anteriori e posteriori o al tendine del collo del quarto anteriore e alla pancia del quarto posteriore, senza ricorrere a gancetti di metallo o in plastica.

I quarti di ogni carcassa vanno poi raggruppati in modo da permettere che la procedura di accettazione avvenga per carcassa o per mezzena al momento della presa in consegna.

Ciascuna partita è accompagnata, al punto d'accettazione, da un elenco di controllo contenente tutte le informazioni relative alle mezzene o ai quarti, compreso il numero di mezzene o di quarti presentato e accettato o respinto; tale elenco viene consegnato alla persona addetta all'accettazione.

Il mezzo di trasporto viene sigillato prima della partenza dal macello. Il numero del sigillo è riportato sul certificato sanitario o sull'elenco di controllo.

Durante la procedura di accettazione, vengono effettuati dei controlli relativi alla presentazione, alla classificazione, al peso, all'etichettatura e alla temperatura dei quarti consegnati.

4. L'ispezione preventiva e l'accettazione dei prodotti conferiti all'intervento sono espletate da un addetto dell'organismo d'intervento o da un suo mandatario, che abbia la qualifica di classificatore, che non sia coinvolto nelle operazioni di classificazione presso il macello e che sia totalmente indipendente dall'aggiudicatario. L'indipendenza è garantita, in particolare, da una rotazione periodica di tali addetti tra vari centri d'intervento.

Al momento della presa in consegna, il peso totale dei quarti di ciascuna partita viene registrato e conservato dall'organismo d'intervento.

L'addetto all'accettazione compila un documento contenente tutti i particolari relativi al peso e al numero dei prodotti presentati e accettati o respinti.

⁽¹²⁾ GU L 41 del 14.2.1991, pag. 15.

5. Per quanto riguarda la presa in consegna delle carni con osso destinate ad essere disossate in centri d'intervento non conformi ai requisiti di cui all'articolo 5, paragrafo 2, primo comma, le norme in materia di identificazione, consegna e controllo comprendono le seguenti modalità:

- a) al momento della presa in consegna di cui al paragrafo 1, i quarti anteriori e posteriori destinati ad essere disossati devono essere identificati mediante il bollo o l'iscrizione, sulla superficie interna ed esterna, delle lettere INT, secondo le stesse modalità previste all'articolo 4, paragrafo 3, lettera c), per l'indicazione della categoria, l'iscrizione del numero di macellazione e l'ubicazione dei bolli corrispondenti; le lettere INT sono tuttavia impresse sulla parete interna di ogni quarto, all'altezza della terza o quarta costola del quarto anteriore e della settima o ottava costola del quarto posteriore;
- b) il grasso testicolare deve rimanere aderente sino al momento della presa in consegna e rimosso dopo la pesatura;
- c) i prodotti consegnati sono suddivisi in partite conformemente al paragrafo 1.

Qualora si scoprono carcasse o quarti contrassegnati con lettere INT all'esterno delle zone ad essi riservate, lo Stato membro avvia un'indagine, prende le misure adeguate e ne informa la Commissione.

6. Se, sulla base del numero di mezzene o di quarti presentati, il quantitativo di prodotti rifiutati risulta superiore al 20% della partita presentata, tutti i prodotti della partita vengono respinti e contrassegnati come tali e non possono essere presentati per l'ispezione preventiva, né per la procedura di accettazione.

7. Se il quantitativo effettivamente consegnato e accettato è inferiore al quantitativo aggiudicato, la cauzione:

- a) è svincolata interamente, se la differenza non supera il 5% o i 175 kg;
- b) è incamerata, salvo in caso di forza maggiore:
 - proporzionalmente ai quantitativi non consegnati o non accettati se la differenza non supera il 15%,
 - totalmente negli altri casi, in applicazione dell'articolo 1 del regolamento (CEE) n. 2220/85.

Articolo 15

Prezzo versato all'aggiudicatario

1. L'organismo d'intervento versa all'aggiudicatario il prezzo indicato nella sua offerta, entro un termine che decorre dal

quarantacinquesimo giorno successivo alla fine della presa in consegna dei prodotti e scade il sessantacinquesimo giorno dopo questa data.

2. Il prezzo è pagato soltanto per il quantitativo effettivamente consegnato e accettato. Tuttavia se il quantitativo effettivamente consegnato è superiore al quantitativo aggiudicato, il prezzo è pagato soltanto a concorrenza del quantitativo aggiudicato.

3. Qualora le qualità prese in consegna siano diverse dalla qualità R3, il prezzo versato all'aggiudicatario viene adeguato mediante un coefficiente da applicare alla qualità acquistata, indicato nell'allegato I.

4. Il prezzo d'acquisto delle carni destinate interamente ad essere disossate si intende franco luogo di pesatura situato all'entrata del laboratorio di sezionamento del centro d'intervento.

Le spese di scarico sono sostenute dall'aggiudicatario.

Articolo 16

Tasso di cambio

Il tasso da applicare agli importi di cui all'articolo 11 e al prezzo aggiudicato è il tasso di cambio vigente il giorno di entrata in vigore del regolamento che fissa il prezzo massimo d'acquisto e i quantitativi di carni bovine acquistati all'intervento per la gara di cui trattasi.

CAPO III

DISSAMENTO DELLE CARNI ACQUISTATE DAGLI ORGANISMI D'INTERVENTO

Articolo 17

Obbligo di disossamento

Gli organismi di intervento provvedono affinché tutte le carni acquistate siano disossate.

Articolo 18

Condizioni generali

1. Il disossamento può essere effettuato esclusivamente presso laboratori di sezionamento registrati o riconosciuti a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 e dotati di una o più gallerie di congelamento attigue.

Su richiesta di uno Stato membro, la Commissione può concedere una deroga limitata nel tempo alle disposizioni del primo comma. Ai fini di tale decisione, essa tiene conto dell'evoluzione degli impianti e delle apparecchiature, delle esigenze sanitarie e di controllo, nonché dell'obiettivo di una progressiva armonizzazione in questo settore.

2. I tagli senza osso devono possedere i requisiti prescritti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e rispettare il disposto dell'allegato V del presente regolamento.

3. Il disossamento non può avere inizio prima che siano state completate le operazioni di presa in consegna di ciascuna partita consegnata.

4. Nessun'altra carne può essere presentata nella sala di sezionamento mentre si procede al disossamento, alla rifilatura e all'imballaggio delle carni bovine d'intervento.

Contemporaneamente alle carni bovine, carni suine possono tuttavia essere presenti nella sala di sezionamento, a condizione che siano trattate su un'altra catena di lavorazione.

5. Le operazioni di disossamento sono eseguite tra le ore 7 e le ore 18, eccetto il sabato e la domenica o i giorni festivi. Tale orario può essere prolungato di due ore al massimo, purché sia assicurata la presenza delle autorità di controllo.

Se le operazioni di disossamento non possono venire ultimate nel giorno di presa in consegna, i locali di refrigerazione presso i quali i prodotti sono immagazzinati vengono sigillati dall'autorità competente; il sigillo viene tolto dalla medesima autorità al momento della ripresa delle operazioni di disossamento.

Articolo 19

Contratti e capitoli d'oneri

1. Il disossamento è effettuato in esecuzione di contratti il cui contenuto è definito dagli organismi d'intervento, conformemente a propri capitoli d'oneri.

2. I capitoli d'oneri degli organismi d'intervento stabiliscono le condizioni cui devono ottemperare i laboratori di sezionamento, indicano gli impianti e le attrezzature necessari e assicurano una preparazione dei tagli conforme alle regole comunitarie.

Essi precisano segnatamente le condizioni dettagliate di disossamento, specificando le modalità di preparazione, rifilatura, imballaggio, congelamento e conservazione dei tagli, in vista della loro presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento.

I capitoli d'oneri degli organismi d'intervento possono essere richiesti dagli interessati agli indirizzi elencati nell'allegato VI.

Articolo 20

Controllo delle operazioni di disossamento

1. Gli organismi d'intervento provvedono al controllo fisico permanente di tutte le operazioni di disossamento.

L'esecuzione dei controlli può essere delegata ad organismi completamente indipendenti dai commercianti, dai macellatori e dagli ammassatori interessati. In tal caso, l'organismo di intervento incarica i propri addetti di eseguire un'ispezione senza preavviso delle operazioni di disossamento per ciascuna offerta. Nel corso di tale ispezione si procede ad un esame a campione degli scatoloni contenenti i tagli, prima e dopo il congelamento, nonché al raffronto dei quantitativi lavorati con quelli prodotti, da un lato e, dall'altro, con le ossa, i pezzi di grasso e gli altri scarti di rifilatura. Gli esami riguardano almeno il 5 % degli scatoloni riempiti nella giornata per ciascun taglio e, se il numero degli scatoloni è sufficiente, almeno cinque scatoloni per taglio.

2. Le operazioni di disossamento dei quarti anteriori e di quelli posteriori sono effettuate separatamente. Per ogni operazione giornaliera di disossamento devono essere realizzati:

- a) un raffronto tra il numero di tagli e quello di scatoloni ottenuti;
- b) un prospetto delle rese nel quale figurano separatamente le rese al disossamento dei quarti anteriori e di quelli posteriori.

Articolo 21

Condizioni particolari di disossamento

1. Durante le operazioni di disossamento, rifilatura e imballaggio precedenti il congelamento, la temperatura interna delle carni non deve mai superare i +7 °C. Non è autorizzato il trasporto dei tagli prima del loro congelamento rapido, salvo in caso di deroga a norma dell'articolo 18, paragrafo 1.

2. Qualsiasi etichetta o altro corpo estraneo deve essere integralmente asportato immediatamente prima del disossamento.

3. Tutte le ossa, i tendini, le cartilagini, i legamenti dorsali («*ligamentum nuchae*») e i tessuti connettivali grossolani devono essere asportati con cura. La rifilatura dei tagli deve limitarsi all'asporto dei pezzi di grasso, cartilagine, tendini, grossi nervi e altre specifiche parti da scartare. Tutti i tessuti manifestamente nervosi e linfatici vanno asportati.

4. I vasi sanguigni, i grumi di sangue e le superfici sporche devono essere accuratamente asportati, limitando quanto più possibile la rifilatura.

*Articolo 22***Confezionamento dei tagli**

1. I tagli sono imballati subito dopo il disossamento provvedendo affinché nessuna parte delle carni entri in contatto diretto con lo scatolone, in conformità delle prescrizioni dell'allegato V.

2. Il polietilene utilizzato per rivestire gli scatoloni e quello sotto forma di pellicola o sacchetti destinati all'imballaggio dei tagli deve avere uno spessore di almeno 0,05 mm ed essere di qualità idonea all'imballaggio dei prodotti alimentari.

3. Gli scatoloni, le palette e le casse utilizzati devono essere conformi alle prescrizioni dell'allegato VII.

*Articolo 23***Magazzinaggio dei tagli**

Gli organismi d'intervento verificano che tutte le carni disossate acquistate siano immagazzinate separatamente e siano facilmente identificabili per gara, per taglio e per mese di magazzino.

I tagli ottenuti sono immagazzinati in magazzini frigoriferi situati sul territorio dello Stato membro da cui dipende l'organismo d'intervento.

Salvo deroghe particolari decise secondo la procedura di cui all'articolo 43, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1254/1999, detti impianti devono consentire il magazzinaggio di tutte le carni disossate attribuite dall'organismo d'intervento, in condizioni tecniche soddisfacenti, per un periodo minimo di tre mesi.

*Articolo 24***Spese di disossamento**

I contratti di cui all'articolo 19, paragrafo 1, e il relativo corrispettivo riguardano le operazioni e le spese risultanti dall'applicazione del presente regolamento, in particolare:

- a) le eventuali spese del trasporto al laboratorio di sezionamento del prodotto non disossato dopo la sua accettazione;
- b) le operazioni di disossamento, rifilatura, imballaggio e congelamento rapido;
- c) il magazzinaggio dei tagli congelati, il loro caricamento e trasporto, nonché la loro presa in consegna da parte dell'organismo d'intervento presso i magazzini frigoriferi da esso designati;
- d) il costo dei materiali, in particolare per l'imballaggio;
- e) il valore delle ossa, dei pezzi di grasso e degli altri scarti di rifilatura eventualmente lasciati dagli organismi d'intervento ai laboratori di sezionamento.

*Articolo 25***Termini**

Le operazioni di disossamento, rifilatura e imballaggio devono essere terminate entro i dieci giorni di calendario successivi alla macellazione. Tuttavia, gli Stati membri possono fissare scadenze più brevi.

Il congelamento rapido deve aver luogo subito dopo l'imballaggio ed iniziare in ogni caso il giorno dell'imballaggio stesso; il volume delle carni disossate non può essere superiore alla capacità delle gallerie di congelamento.

La temperatura di congelamento delle carni disossate deve consentire di ottenere una temperatura al centro della massa uguale o inferiore a -7°C entro un termine massimo di 36 ore.

*Articolo 26***Prodotti rifiutati**

1. Qualora i controlli previsti all'articolo 20, paragrafo 1, indichino l'inosservanza del disposto degli articoli da 17 a 25 da parte dell'impresa di disossamento per un taglio specifico, essi vengono estesi a un ulteriore 5 % degli scatoloni riempiti nella giornata in questione. In caso emergano altre inadempienze, vengono controllati altri campioni nella misura del 5 % del numero totale di scatoloni del taglio in questione. Se, nel corso del quarto controllo del 5 % degli scatoloni, il 50 % almeno degli scatoloni non si rivela conforme agli articoli citati, viene controllata l'intera produzione giornaliera del taglio in questione. Se il 20 % almeno degli scatoloni di un taglio specifico risulta non conforme alle medesime disposizioni, non è necessario procedere all'esame dell'intera produzione giornaliera.

2. Se, sulla base del paragrafo 1, la percentuale degli scatoloni non conformi di un taglio specifico è inferiore al 20 %, viene respinto l'intero contenuto degli scatoloni stessi e il corrispettivo non è dovuto. L'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento, per i tagli respinti, un importo pari al prezzo indicato nell'allegato VIII.

Se la percentuale degli scatoloni non conformi di un taglio specifico è pari o superiore al 20 %, l'organismo d'intervento respinge l'intera produzione giornaliera del taglio specifico e il corrispettivo non è dovuto. L'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento, per i tagli respinti, un importo pari al prezzo indicato nell'allegato VIII.

Se la percentuale degli scatoloni non conformi di vari tagli della produzione giornaliera è pari o superiore al 20 %, l'organismo d'intervento respinge l'intera produzione giornaliera e il corrispettivo non è dovuto; l'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento un importo pari al prezzo che quest'ultimo deve corrispondere all'aggiudicatario in virtù dell'articolo 15 per i prodotti con osso acquistati inizialmente all'intervento e che dopo il disossamento sono stati respinti, importo maggiorato del 20 %.

L'applicazione del terzo comma esclude l'applicazione del primo e del secondo comma.

3. In deroga ai paragrafi 1 e 2, se l'impresa di disossamento, per negligenza grave o frode, non agisce conformemente agli articoli da 17 a 25:

- a) l'organismo d'intervento respinge tutti i prodotti ottenuti durante la giornata dopo il disossamento e per i quali è stato constatato l'inadempimento alle disposizioni di cui sopra, e il corrispettivo non è dovuto;
- b) l'impresa di disossamento versa all'organismo d'intervento un importo pari al prezzo che quest'ultimo deve corrispondere all'aggiudicatario in virtù dell'articolo 15 per i prodotti con osso acquistati inizialmente all'intervento e che, dopo il disossamento, sono stati respinti conformemente alla lettera a), maggiorato del 20 %.

CAPO IV

CONTROLLO DEI PRODOTTI E COMUNICAZIONI

Articolo 27

Magazzinaggio e controllo dei prodotti

1. Gli organismi d'intervento accertano che l'immagazzinamento e la conservazione delle carni di cui al presente regolamento siano eseguiti in modo da renderle facilmente accessibili e conformi all'articolo 23, primo comma.
2. La temperatura di magazzinaggio deve essere pari o inferiore a -17°C .
3. Gli Stati membri adottano i provvedimenti necessari a garantire la buona conservazione quantitativa e qualitativa dei prodotti ammassati e provvedono all'immediata sostituzione degli imballaggi danneggiati. Essi coprono i relativi rischi mediante un'assicurazione sotto forma di un obbligo contrattuale degli ammassatori oppure di un'assicurazione globale dell'organismo d'intervento. Lo Stato membro può anche essere il proprio assicuratore.
4. Nel corso del periodo di magazzinaggio, l'autorità competente procede ad un controllo regolare riguardante quantitativi significativi dei prodotti immagazzinati a seguito delle gare eseguite durante il mese.

I prodotti che, a seguito di tale controllo, non risultano conformi ai requisiti previsti dal presente regolamento sono rifiutati e contrassegnati come tali. Se necessario e salvo eventuali sanzioni, l'autorità competente procede al recupero dei pagamenti presso gli interessati responsabili.

Gli addetti al controllo non possono ricevere istruzioni in merito dal servizio che ha effettuato gli acquisti.

5. L'autorità competente adotta i necessari provvedimenti in materia di rintracciabilità e di magazzinaggio per consentire che il collocamento e il successivo smaltimento dei prodotti immagazzinati possano essere effettuati con la massima efficacia, tenendo conto in particolare di eventuali esigenze relative alla situazione veterinaria degli animali in questione.

Articolo 28

Comunicazioni

1. Gli Stati membri comunicano immediatamente alla Commissione qualsiasi modificazione concernente l'elenco dei centri d'intervento nonché, per quanto possibile, le relative capacità di congelamento e di ammasso.
2. Gli Stati membri comunicano mediante telex o fax alla Commissione, non oltre i dieci giorni di calendario successivi alla fine di ogni periodo di presa in consegna, i quantitativi forniti e accettati all'intervento.
3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, non oltre il 21 di ogni mese, per il mese precedente:
 - a) i quantitativi settimanali e mensili acquistati all'intervento, suddivisi per prodotti e qualità secondo la tabella comunitaria di classificazione istituita dal regolamento (CE) n. 1183/2006;
 - b) i quantitativi di ogni prodotto disossato per i quali, nel mese considerato, è stato stipulato un contratto di vendita;
 - c) i quantitativi di ogni prodotto disossato per i quali, nel mese considerato, è stato rilasciato un buono di ritiro o documento simile.
4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione non oltre la fine di ogni mese, per il mese precedente:
 - a) i quantitativi di ogni prodotto disossato ottenuto da carne bovina con osso acquistati all'intervento nel mese considerato;
 - b) le scorte fuori contratto e fisiche alla fine del mese considerato di ogni prodotto disossato, con l'indicazione della struttura per età delle scorte fuori contratto.
5. Ai fini dei paragrafi 3 e 4, valgono le seguenti definizioni:
 - a) «scorte fuori contratto», le scorte non ancora oggetto di un contratto di vendita;

b) «scorte fisiche», il totale delle scorte fuori contratto e delle scorte oggetto di un contratto di vendita ma non ancora prese in consegna.

I riferimenti al regolamento abrogato si intendono fatti al presente regolamento e si leggono secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato X.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 29

Abrogazione

Il regolamento (CE) n. 562/2000 è abrogato.

Articolo 30

Entrata in vigore

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'8 novembre 2006.

Per la Commissione
Joaquín ALMUNIA
Membro della Commissione

ALLEGATO I

COEFFICIENTI DI CONVERSIONE

Qualità	Coefficiente
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

ALLEGATO II

Productos admisibles para la intervención — Produkty k interwencji — Produkter, der er kvalificeret til intervention — Interventionsfähige Erzeugnisse — Sekkumiskõlblike toodete loetelu — Προϊόντα επιλέξιμα για την παρέμβαση — Products eligible for intervention — Produits éligibles à l'intervention — Prodotti ammissibili all'intervento — Produkti, kas ir piemēroti interveņcei — Produktai, kuriems taikoma intervencija — Intervencióra alkalmas termékek — Producten die voor interventie in aanmerking komen — Produkty kwalifikujące się do skupu interwencyjnego — Produtos elegíveis para a intervenção — Produkty, ktoré môžu byť predmetom intervencie — Proizvodi, primerni za intervencijo — Interventiokelpoiset tuotteet — Produkter som kan bli föremål för intervention

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses: Hele dieren, halve dieren:

- Catégorie A, classe U2/
- Catégorie A, classe U2
- Catégorie A, classe U3/
- Catégorie A, classe U3
- Catégorie A, classe R2/
- Catégorie A, classe R2
- Catégorie A, classe R3/
- Catégorie A, classe R3

ČESKÁ REPUBLIKA

Jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl:

- Kategorie A, třída R2
- Kategorie A, třída R3

DANMARK

Hele og halve kroppe:

- Kategori A, klasse R2
- Kategori A, klasse R3

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper:

- Kategorie A, Klasse U2
- Kategorie A, Klasse U3
- Kategorie A, Klasse R2
- Kategorie A, Klasse R3

EESTI

Rümbad, poolrümbad:

- A-kategooria, klass R2
- A-kategooria, klass R3

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

- Κατηγορία Α, κλάση R2
- Κατηγορία Α, κλάση R3

ESPAÑA

Canales o semicanales:

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

FRANCE

Carcasses, demi-carcasses:

- Catégorie A, classe U2
- Catégorie A, classe U3
- Catégorie A, classe R2/
- Catégorie A, classe R3/
- Catégorie C, classe U2
- Catégorie C, classe U3
- Catégorie C, classe U4
- Catégorie C, classe R3
- Catégorie C, classe R4
- Catégorie C, classe O3

IRELAND

Carcasses, half-carcasses:

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4
- Category C, class O3

ITALIA

Carcasse e mezzene:

- categoria A, classe U2
- categoria A, classe U3
- categoria A, classe R2
- categoria A, classe R3

ΚΥΠΡΟΣ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

- Κατηγορία Α, κλάση R2

LATVIJA

Liemeņi, pusliemeņi:

- A kategorija, R2 klase
- A kategorija, R3 klase

LIETUVA

Skerdenos ir skerdenų pusės:

- A kategorija, R2 klasė
- A kategorija, R3 klasė

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses:

- Catégorie A, classe R2
- Catégorie C, classe R3
- Catégorie C, classe O3

MAGYARORSZÁG

Hasított test vagy hasított féltest:

- A kategória, R2 osztály
- A kategória, R3 osztály

MALTA

Carcasses, half-carcasses:

- Category A, class R3

NEDERLAND

Hele dieren, halve dieren:

- Catégorie A, klasse R2
- Catégorie A, klasse R3

ÖSTERREICH

Ganze oder halbe Tierkörper:

- Kategorie A, Klasse U2
- Kategorie A, Klasse U3
- Kategorie A, Klasse R2
- Kategorie A, Klasse R3

POLSKA

Tusze, półtusze:

- Kategoria A, klasa R2
- Kategoria A, klasa R3

PORTUGAL

Carcças ou meias-carcças:

- Categoria A, classe U2
- Categoria A, classe U3
- Categoria A, classe R2
- Categoria A, classe R3

SLOVENIJA

Trupi, polovice trupov:

- Kategorija A, razred R2
- Kategorija A, razred R3

SLOVENSKO

Jatočné telá, jatočné polovičky:

- Kategória A, akostná trieda R2
- Kategória A, akostná trieda R3

SUOMI/FINLAND

Ruhot, puoliruhot / Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

- Kategoria A, luokka R2 / Kategori A, klass R2
- Kategoria A, luokka R3 / Kategori A, klass R3

SVERIGE

Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

- Kategori A, klass R2
- Kategori A, klass R3

UNITED KINGDOM

I. Great Britain

Carcasses, half-carcasses:

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4

II. Northern Ireland

Carcasses, half-carcasses:

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4
- Category C, class O3

ALLEGATO III

DISPOSIZIONI APPLICABILI ALLE CARCASSE, ALLE MEZZENE E AI QUARTI

1. Carcasse o mezzene, fresche o refrigerate (codice NC 0201) ottenute da animali macellati da sei giorni al massimo e da due giorni al minimo.
2. Ai sensi del presente regolamento si intende per:
 - a) carcassa: il corpo intero dell'animale macellato e sospeso al gancio del macello mediante il tendine del garretto, quale si presenta dopo le operazioni di dissanguamento, eviscerazione e scuoiatura:
 - senza la testa e le zampe; la testa è separata dalla carcassa al livello dell'articolazione occipito-atlandoide, le zampe sono sezionate al livello delle articolazioni carpometacarpali o tarsometatarsiche,
 - senza gli organi contenuti nelle cavità toracica e addominale, senza i rognoni, il grasso di rognone e il grasso di bacino,
 - senza gli organi sessuali e i relativi muscoli,
 - senza diaframma e muscoli del diaframma,
 - senza coda e senza la prima vertebra coccigea,
 - senza midollo spinale,
 - senza grasso testicolare e senza il grasso adiacente della pancia,
 - senza la frangia esterna della parte superiore della membrana della pancia (falda addominale),
 - senza corona del controgirello,
 - senza solco iugulare (vena grassa),
 - il collo deve essere tagliato conformemente alle prescrizioni veterinarie, senza eliminare il relativo muscolo,
 - il grasso della punta di petto non deve avere spessore superiore a 1 cm;
 - b) mezzene: il prodotto ottenuto mediante divisione della carcassa di cui alla lettera a) secondo un piano simmetrico che passa nel mezzo di ogni vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale attraverso il centro dello sterno e della sinfisi ischio-pubica. Nel corso delle operazioni di trasformazione della carcassa, le vertebre dorsali e lombari non devono essere spostate in modo rilevante; i relativi muscoli e tendini non devono essere gravemente intaccati quando si usano sega e coltelli;
 - c) quarti anteriori:
 - taglio della carcassa dopo prosciugamento,
 - taglio dritto a 5 costole;
 - d) quarti posteriori:
 - taglio della carcassa dopo prosciugamento,
 - taglio dritto a 8 costole.

3. I prodotti di cui ai punti 1 e 2 devono essere ottenuti da carcasse ben dissanguate, correttamente scuoiate e che non presentino emotorace, né ecchimosi, né ematomi, né, in misura rilevante, raschiamenti o eliminazione dei grassi superficiali. La pleura deve restare intatta, salvo per facilitare la sospensione ad un gancio del quarto anteriore. Le carcasse non devono essere esposte a nessuna fonte di contaminazione, in particolare materie fecali o macchie di sangue di notevoli dimensioni.
 4. I prodotti di cui al punto 2, lettere c) e d), devono essere ottenuti da carcasse o mezzene che rispondano alle condizioni di cui al punto 2, lettere a) e b).
 5. I prodotti di cui ai punti 1 e 2 devono essere refrigerati subito dopo la macellazione per almeno 48 ore in modo da presentare, al termine del periodo di refrigerazione, una temperatura interna non superiore a + 7 °C. Tale temperatura deve restare costante fino al momento della presa in consegna.
-

ALLEGATO IV

COEFFICIENTI DI CUI ALL'ARTICOLO 11, PARAGRAFO 3

Formula A

Coefficiente $n = (a/b)$

dove:

a = media dei prezzi medi di mercato rilevati nello Stato membro o nella regione di Stato membro in questione nelle due, tre settimane che seguono quella in cui è stata decisa l'aggiudicazione;

b = prezzo medio di mercato rilevato nello Stato membro o nella regione di Stato membro in questione, di cui all'articolo 11, paragrafo 1, applicabile per l'aggiudicazione di cui trattasi.

Formula B

Coefficiente $n' = (a'/b')$

dove:

a' = media dei prezzi d'acquisto pagati dall'offerente per gli animali della stessa qualità e della stessa categoria di quelli considerati per il calcolo del prezzo medio di mercato durante le due o tre settimane che seguono quella in cui è stata decisa l'aggiudicazione;

b' = media dei prezzi d'acquisto pagati dall'offerente per gli animali considerati per il calcolo del prezzo medio di mercato durante le due settimane con riguardo alle quali è stato determinato il prezzo medio di mercato applicabile per l'aggiudicazione in questione.

ALLEGATO V

SPECIFICHE PER IL DISSOSSAMENTO DELLE CARNI D'INTERVENTO

1. TAGLI DEL QUARTO POSTERIORE

1.1. **Descrizione dei tagli**1.1.1. *Garretto posteriore d'intervento (codice INT 11)*

Taglio e dissossamento: rimuovere con un'incisione nella grassella separando dalla fesa e dal girello lungo la giuntura naturale; lasciare il campanello attaccato al garretto; rimuovere le ossa della coscia (tibia e tarso).

Rifilatura: rifilare i tendini fino al limite della carne.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.2. *Noce d'intervento (codice INT 12)*

Taglio e dissossamento: separare dalla fesa con un'incisione verticale lungo la linea del femore e continuare l'incisione dal girello seguendo la giuntura naturale. La parte superiore deve rimanere congiunta.

Rifilatura: rimuovere la rotula, la capsula ed il tendine. Il grasso di copertura non deve superare 1 cm in nessun punto.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.3. *Fesa interna (codice INT 13)*

Taglio e dissossamento: separare dal girello e dalla coscia mediante un'incisione lungo la giuntura naturale e staccare dal femore; togliere l'osso dell'anca.

Rifilatura: rimuovere l'estremità del pene, la cartilagine e la ghiandola scrotale (superficiale inguinale). Togliere la cartilagine ed i tessuti connettivi dell'osso pelvico. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.4. *Girello d'intervento (codice INT 14)*

Taglio e dissossamento: separare dalla fesa interna e dalla coscia con un'incisione lungo la linea di giuntura naturale; rimuovere il femore.

Rifilatura: togliere la spessa cartilagine adiacente alla giuntura dell'osso. Togliere il linfonodo popliteo ed il grasso adiacente. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.5. *Filetto d'intervento (codice INT 15)*

Taglio: il filetto va rimosso per intero liberandone la testa a partire dall'iliaco e separando il filetto adiacente alle vertebre, staccando in tal modo il filetto dal carré.

Rifilatura: togliere la ghiandola e sgrassare. Non intaccare la pelle della fesa e i muscoli che devono rimanere perfettamente aderenti. Il sezionamento, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati con la massima cura.

Involucro e imballaggio: i filetti devono essere imballati con cura nel senso della lunghezza, alternandone la testa con l'estremità allungata; essi vanno sistemati con la parte esterna rivolta verso l'alto e non devono essere piegati. Questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.6. Scamone (codice INT 16)

Taglio e disossamento: questo taglio va separato dal «girello/noce» mediante incisione a partire da un punto a circa 5 cm dalla quinta vertebra sacrale fino a circa 5 cm dalla parete anteriore dell'osso dell'anca, prestando attenzione a non incidere la coscia.

Incidere a partire dal carré tra l'ultima vertebra lombare e la prima vertebra sacrale liberando il bordo anteriore dell'osso pelvico. Togliere le ossa e la cartilagine.

Rifilatura: rimuovere la tasca di grasso sulla superficie interna sotto il muscolo lunghissimo del dorso. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. Il sezionamento, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati con la massima cura.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.7. Roastbeef d'intervento (codice INT 17)

Taglio e disossamento: separare il pezzo con un'incisione a partire dallo scamone tra l'ultima vertebra lombare e la prima sacrale. Rimuovere all'altezza della quinta costola anteriore con un'incisione tra l'undicesima e la decima costola. Togliere la spina dorsale. Le costole e le ossa vanno asportate pezzo per pezzo.

Rifilatura: togliere qualsiasi residuo di cartilagine rimasto dopo il disossamento. Il tendine deve essere tolto. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. Il sezionamento, la rifilatura e l'imballaggio di questo taglio pregiato devono essere effettuati con la massima cura.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

1.1.8. Pancia d'intervento (codice INT 18)

Taglio e disossamento: l'intera pancia deve essere rimossa a partire dall'ottava costola del quarto posteriore già separato con un'incisione a partire dal punto in cui la pancia è stata staccata e seguendo la giuntura naturale verso la superficie del muscolo posteriore scendendo fino ad un punto perpendicolare al centro dell'ultima vertebra lombare. Continuare l'incisione verticalmente lungo il filetto, dalla tredicesima fino alla sesta costola inclusa seguendo una linea parallela alla colonna vertebrale di modo che il taglio si arresti a non più di 5 cm dall'estremità laterale del muscolo lunghissimo del dorso.

Togliere tutte le ossa e la cartilagine pezzo per pezzo. La pancia deve rimanere intera.

Rifilatura: rimuovere il tessuto connettivo che copre il diaframma lasciandolo intatto. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 30 %.

Involucro e imballaggio: l'intera pancia deve essere piegata una sola volta per l'imballaggio. Non deve essere tagliata o arrotolata. Nell'imballaggio la parte interna della pancia e il diaframma devono essere chiaramente visibili. Prima dell'imballaggio ogni scatola deve essere rivestita con politene per poter avvolgere completamente il/i taglio/i.

1.1.9. Controfiletto d'intervento (5 ossa) (codice INT 19)

Taglio e disossamento: questo taglio va separato dal roastbeef con un'incisione netta tra l'undicesima e la decima costola, sesta e decima costola incluse. Togliere i muscoli intercostali e la pleura pezzo per pezzo, con le costole. Rimuovere la spina dorsale e la cartilagine, compresa l'estremità della scapola.

Rifilatura: togliere la spina dorsale. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. La parte superiore deve rimanere congiunta.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

2. TAGLI DEL QUARTO ANTERIORE

2.1. Descrizione dei tagli

2.1.1. *Garretto anteriore d'intervento (codice INT 21)*

Taglio e disossamento: rimuovere con un'incisione intorno all'articolazione separando il garretto (radio) e l'omero. Rimuovere il garretto.

Rifilatura: rifilare i tendini fino al limite della carne.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

I muscoli anteriori non vanno imballati con le cosce.

2.1.2. *Spalla d'intervento (codice INT 22)*

Taglio e disossamento: separare la spalla dal quarto anteriore mediante un'incisione che segue la giuntura naturale intorno al bordo della spalla e la cartilagine all'estremità della scapola continuando intorno alla giuntura di modo che la spalla venga estratta dalla sua sede naturale. Togliere la scapola. Il muscolo sotto la scapola deve essere rovesciato (ma rimanere attaccato) in modo da poter rimuovere facilmente l'osso. Rimuovere l'omero.

Rifilatura: togliere le cartilagini, le capsule ed i tendini. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 10 %.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

2.1.3. *Petto d'intervento (codice INT 23)*

Taglio e disossamento: separare dal quarto anteriore mediante un'incisione perpendicolare al centro della prima costola. Togliere i muscoli intercostali e la pleura avvolgendoli in un involucro sottile con le costole, lo sterno e la cartilagine. Il «deckel» deve rimanere attaccato al petto; il grasso superficiale sottostante dev'essere tolto, come pure il grasso sotto lo sterno.

Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno e interstiziale) non superi il 30 %.

Involucro e imballaggio: ogni taglio deve essere avvolto individualmente in politene ed imballato in uno scatolone già rivestito con politene per poter avvolgere completamente i tagli.

2.1.4. *Quarto anteriore d'intervento (codice INT 24)*

Taglio e disossamento: dopo aver rimosso il petto, la spalla e il garretto, il taglio rimanente sarà classificato come quarto anteriore.

Rimuovere le costole pezzo per pezzo. Le ossa del collo devono essere tolte individualmente.

I muscoli («longus colli») devono essere lasciati attaccati a questo taglio.

Rifilatura: rimuovere tendini, capsule e cartilagine. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno ed interstiziale) non superi il 10 %.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente in politene prima di essere imballati in scatoloni già rivestiti con politene.

3. IMBALLAGGIO SOTTOVUOTO DI CERTI TAGLI SINGOLI

Gli Stati membri possono decidere di consentire l'imballaggio sottovuoto, invece dell'avvolgimento del singolo taglio come previsto al punto 1 per i tagli dei codici INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 19.

ALLEGATO VI

Direcciones de los organismos de intervención — Adresy intervenčních agentur — Interventionsorganernes adresser — Anschriften der Interventionsstellen — Sekkumisametite addressid — Διευθύνσεις του οργανισμού παρέμβασης — Addresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Intervencijos agentūru adreses — Intervencinių agentūrų adresai — Az intervenciósió hivatalok címei — Adressen van de interventiebureaus — Adresy agencji interwencyjnych — Endereços dos organismos de intervenção — Adresy intervenčních agentúr — Naslovi intervencijskih agencij — Interventieoelinten osoitteet — Interventionsorganens adresser

BELGIQUE/BELGIË

Bureau d'intervention et de restitution belge
Rue de Trèves 82
B-1040 Bruxelles

Belgisch Interventie- en Restitutiebureau
Trierstraat 82
B-1040 Brussel
Tel. (32-2) 287 24 11
Fax (32-2) 230 25 33/280 03 07

ČESKÁ REPUBLIKA

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF)
Ve Smečkách 33
110 00 Praha 1
Česká republika
Tel.: (420) 222 871 410
Fax: (420) 222 871 680

DANMARK

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Direktoratet for FødevareErhverv
Nyropsgade 30
DK-1780 København V
Tlf. (45) 33 95 80 00
Fax (45) 33 95 80 34

DEUTSCHLAND

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
D-53179 Bonn
Tel. (49-228) 68 45-37 04/37 50
Fax (49-228) 68 45-39 85/32 76

EESTI

PRIA (Põllumajanduse Registrate ja Informatsiooni Amet)
Narva mnt 3
51009 Tartu
Tel: (+372) 7371 200
Faks: (+372) 7371 201

ΕΛΛΑΔΑ

ΟΠΕΚΕΠΕ (Οργανισμός Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων)
Αχαρνών 241
GR-10446 Αθήνα
Τηλ. (30) 210-228 41 80
Φαξ (30) 210-228 14 79

ESPAÑA

FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria)
Beneficencia, 8
E-28005 Madrid
Tel. (34) 913 47 65 00, 913 47 63 10
Fax (34) 915 21 98 32, 915 22 43 87

FRANCE

Office de l'élevage
80, avenue des Terroirs-de-France
F-75607 Paris Cedex 12
Tél. (33-1) 44 68 50 00
Fax (33-1) 44 68 52 33

IRELAND

Department of Agriculture and Food
Johnston Castle Estate
County Wexford
Tel. (353-53) 634 00
Fax (353-53) 428 42

ITALIA

AGEA — Agenzia per le erogazioni in agricoltura
Via Palestro, 81
I-00185 Roma
Tel. (39) 06 44 94 991
Fax (39) 06 44 53 940 / 06 44 41 958

ΚΥΠΡΟΣ

Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών
Τ.Θ. 16102, CY-2086 Λευκωσία
Οδός Μιχαήλ Κουτσόφτα 20
CY-2000 Λευκωσία
Τηλ. (357) 2255 7777
Φαξ (357) 2255 7755

LATVIJA

Latvijas Republikas Zemkopības ministrija
Lauku atbalsta dienests
Republikas laukums 2
LV-1981 Rīga, Latvija
Tālrs.: (371) 7027542
Fakss: (371) 7027120

LIETUVA

VĮ Lietuvos žemės ūkio ir maisto produktų rinkos reguliavimo agentūra
L. Stuokos-Gucevičiaus g. 9–12
LT-01122 Vilnius
Tel. (370 5) 268 50 50
Faksas (370 5) 268 50 61

LUXEMBOURG

Service d'économie rurale, section «cheptel et viande»
113-115, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
Tél. (352) 47 84 43

HUNGARY

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal
H-1095 Budapest, Soroksári út 22-24.
Postacím: H-1385 Budapest. 62., Pf.: 867
Telefon: (+36-1) 219-4517
Fax: (+36-1) 219-6259

MALTA

Ministry for Rural Affairs and the Environment
Barriera Wharf
Valetta CMR02
Malta
Tel. (+356) 22952000, 22952222
Fax (+356) 22952212

NEDERLAND

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
Dienst Regelingen
Slachthuisstraat 71
Postbus 965
6040 AZ Roermond
Nederland
Tel. (31-475) 35 54 44
Fax (31-475) 31 89 39

ÖSTERREICH

AMA — Agramarkt Austria
Dresdner Straße 70
A-1201 Wien
Tel. (43-1) 33 15 12 18
Fax (43-1) 33 15 46 24

POLAND

Agencja Rynku Rolnego
ul. Nowy Świat 6/12
00-400 Warszawa
Tel. (48-22) 661 71 09
Faks (48-22) 661 77 56

PORTUGAL

INGA — Instituto Nacional de Intervenção e Garantia
Agrícola
Rua Fernando Curado Ribeiro, n.º 4-G
P-1649-034 Lisboa
Tel.: (+351) 21 751 85 00
Fax: (+351) 21 751 86 00

SLOVENIJA

ARSKTRP – Agencija Republike Slovenije za kmetijske
trge in razvoj podeželja
Dunajska 160
SI-1000 Ljubljana
Tel. (386-1) 478 93 59
Faks (386-1) 478 92 00

SLOVENSKO

Pôdohospodárska platobná agentúra
Dobrovičova 12
815 26 Bratislava
Slovenská republika
Tel.: (421-2) 59 26 61 11, 58 24 33 62
Fax: (421-2) 53 41 26 65

SUOMI/FINLAND

Maa- ja metsätalousministeriö / Jord- och skogsbruks-
ministeriet
Interventioyksikkö/Interventionsenheten
PL/PB 30
FI-00023 VALTIONEUVOSTO/STATSRÅDET
(Toimiston osoite: Malminkatu 16, FI-00100 Helsinki /
Besöksadress: Malmgatan 16, FI-00100 Helsingfors)
Puhelin/Tel. (358-9) 16 001
Faksi/Fax (358-9) 1605 2202

SVERIGE

Jordbruksverket – Swedish Board of Agriculture
Intervention Division
S-551 82 Jönköping
Tfn (46-36) 15 50 00
Fax (46-36) 19 05 46

UNITED KINGDOM

Rural Payments Agency
Lancaster House
Hampshire Court
Newcastle upon Tyne
NE4 7YH
Tel. (44-191) 273 96 96

ALLEGATO VII

DISPOSIZIONI APPLICABILI AGLI SCATOLONI, ALLE PALETTE E ALLE CASSE**I. Disposizioni applicabili agli scatoloni**

1. Gli scatoloni devono essere di forma e peso normalizzati, nonché sufficientemente solidi da resistere alla pressione conseguente all'impilamento.
2. Gli scatoloni utilizzati non devono recare il nome dello stabilimento di macellazione o di sezionamento da cui provengono i prodotti.
3. Ogni scatolone deve venir pesato singolarmente dopo essere stato riempito; non sono autorizzati gli scatoloni riempiti fino ad un peso prestabilito.
4. Il peso netto dei tagli di carni per cartone non deve superare i 30 kg.
5. Possono essere messi nello stesso scatolone solo tagli identificati con il nome per esteso o con il codice comunitario e ottenuti dalla stessa categoria di animali; gli scatoloni non possono in nessun caso contenere pezzi di grasso o altri scarti di rifilatura.
6. Ogni scatolone deve essere sigillato:
 - con un'etichetta dell'organismo d'intervento, su ciascuna delle due estremità laterali,
 - con un'etichetta ufficiale dell'ispezione veterinaria, al centro del lato anteriore e di quello posteriore.Le etichette in parola devono recare un numero di serie progressivo ed essere apposte in modo da venir lacerate all'atto dell'apertura dello scatolone.
7. Le etichette dell'organismo d'intervento devono indicare il numero del contratto di aggiudicazione e della partita, il tipo e il numero di tagli, il peso netto e la data di imballaggio; non devono avere dimensioni inferiori a 20 cm × 20 cm. Le etichette dell'ispezione veterinaria devono recare il numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento.
8. I numeri di serie delle etichette di cui al punto 6 devono essere registrati con riferimento a ciascun contratto; deve essere possibile raffrontare il numero di scatoloni utilizzati e il numero di etichette rilasciate.
9. Gli scatoloni devono essere chiusi con quattro giri di reggetta, due nel senso della lunghezza e due in quello della larghezza; la reggetta deve risultare posizionata a circa 10 cm da ciascuno spigolo.
10. Quando le etichette vengono lacerate a seguito di controlli, esse sono sostituite con etichette (2 per scatolone) recanti un numero di serie progressivo rilasciate dall'organismo d'intervento alle autorità competenti.

II. Disposizioni applicabili alle palette e alle casse

1. Gli scatoloni sono immagazzinati su palette separate per offerta, per mese e per taglio. Le palette sono identificate con un'etichetta in cui figura il numero della gara, il tipo di taglio, il peso netto del prodotto e la tara nonché il numero di scatoloni per taglio.
 2. La collocazione delle palette e delle casse è indicata in un piano di magazzinaggio.
-

ALLEGATO VIII

Singoli prezzi dei tagli rifiutati all'intervento ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 2, primo e secondo comma

	(EUR/t)
Filetto d'intervento	22 000
Roastbeef d'intervento	14 000
Fesa d'intervento Scamone d'intervento	10 000
Girello d'intervento Noce d'intervento Controfiletto d'intervento (5 ossa)	8 000
Spalla d'intervento Quarto anteriore d'intervento	6 000
Petto di manzo d'intervento Garretto anteriore d'intervento Garretto anteriore d'intervento	5 000
Pancia d'intervento	4 000

ALLEGATO IX

REGOLAMENTO ABROGATO E RELATIVE MODIFICHE

Regolamento (CE) n. 562/2000 della Commissione (GU L 68 del 16.3.2000, pag. 22)	
Regolamento (CE) n. 2734/2000 della Commissione (GU L 316 del 15.12.2000, pag. 45)	soltanto per quanto riguarda l'articolo 8
Regolamento (CE) n. 283/2001 della Commissione (GU L 41 del 10.2.2001, pag. 22)	soltanto per quanto riguarda l'articolo 2
Regolamento (CE) n. 503/2001 della Commissione (GU L 73 del 15.3.2001, pag. 16)	
Regolamento (CE) n. 590/2001 della Commissione (GU L 86 del 27.3.2001, pag. 30)	soltanto per quanto riguarda l'articolo 2
Regolamento (CE) n. 1082/2001 della Commissione (GU L 149 del 2.6.2001, pag. 19)	soltanto per quanto riguarda l'articolo 1
Regolamento (CE) n. 1564/2001 della Commissione (GU L 208 dell'1.8.2001, pag. 14)	soltanto per quanto riguarda l'articolo 1
Regolamento (CE) n. 1592/2001 della Commissione (GU L 210 del 3.8.2001, pag. 18)	soltanto per quanto riguarda l'articolo 1
Regolamento (CE) n. 1067/2005 della Commissione (GU L 174 del 7.7.2005, pag. 60)	

ALLEGATO X

TAVOLA DI CONCORDANZA

Regolamento n. 562/2000	Presente regolamento
Articoli da 1 a 5	Articoli da 1 a 5
Articoli 6,7 e 8	—
Articolo 9	Articolo 6
Articolo 10	Articolo 7
Articolo 11	Articolo 8
Articolo 12	Articolo 9
Articolo 13, paragrafo 1, prima frase	Articolo 10, paragrafo 1, primo comma
Articolo 13, paragrafo 1, seconda frase	Articolo 10, paragrafo 1, secondo comma
Articolo 13, paragrafi 2 e 3	Articolo 10, paragrafi 2 e 3
Articolo 14	Articolo 11
Articolo 15	Articolo 12
Articolo 16	Articolo 13
Articolo 17, paragrafo 1, alinea	Articolo 14, paragrafo 1
Articolo 17, paragrafo 1, lettera a)	—
Articolo 17, paragrafo 1, lettera b), prima parte della frase	—
Articolo 17, paragrafo 1, lettera b), seconda parte della frase	Articolo 14, paragrafo 1
Articolo 17, paragrafo 2, primo, secondo e terzo comma	Articolo 14, paragrafo 2, primo, secondo e terzo comma
Articolo 17, paragrafo 2, quarto comma	—
Articolo 17, paragrafo 2, quinto comma	Articolo 14, paragrafo 2, quarto comma
Articolo 17, paragrafo 3, primo, secondo e terzo comma	Articolo 14, paragrafo 3, primo, secondo e terzo comma
Articolo 17, paragrafo 3, quarto comma	—
Articolo 17, paragrafo 3, quinto comma	Articolo 14, paragrafo 3, quarto comma
Articolo 17, paragrafo 3, sesto comma	Articolo 14, paragrafo 3, quinto comma
Articolo 17, paragrafo 3, settimo comma	Articolo 14, paragrafo 3, sesto comma
Articolo 17, paragrafo 3, ottavo comma	Articolo 14, paragrafo 3, settimo comma
Articolo 17, paragrafo 4, primo e secondo comma	Articolo 14, paragrafo 4, primo e secondo comma
Articolo 17, paragrafo 4, terzo comma	—
Articolo 17, paragrafo 4, quarto comma	Articolo 14, paragrafo 4, terzo comma
Articolo 17, paragrafi 5, 6 e 7	Articolo 14, paragrafi 5, 6 e 7
Articolo 18, paragrafi 1, 2 e 3	Articolo 15, paragrafi 1, 2 e 3
Articolo 18, paragrafo 4, primo comma, prima frase	—
Articolo 18, paragrafo 4, primo comma, seconda frase	Articolo 15, paragrafo 4, primo comma
Articolo 18, paragrafo 4, secondo comma	Articolo 15, paragrafo 4, secondo comma
Articolo 19	Articolo 16
Articolo 20	Articolo 17
Articolo 21, paragrafo 1, primo comma	Articolo 18, paragrafo 1, primo comma
Articolo 21, paragrafo 1, secondo comma, prima frase	Articolo 18, paragrafo 1, secondo comma, prima e seconda frase

Regolamento n. 562/2000	Presente regolamento
Articolo 21, paragrafo 1, secondo comma, seconda e terza frase	—
Articolo 21, paragrafi da 2 a 5	Articolo 18, paragrafi da 2 a 5
Articolo 22	Articolo 19
Articolo 23	Articolo 20
Articolo 24	Articolo 21
Articolo 25	Articolo 22
Articolo 26	Articolo 23
Articolo 27	Articolo 24
Articolo 28	Articolo 25
Articolo 29, paragrafi 1 e 2	Articolo 26, paragrafi 1 e 2
Articolo 29, paragrafo 3, alinea	Articolo 26, paragrafo 3, alinea
Articolo 29, paragrafo 3, primo trattino	Articolo 26, paragrafo 3, lettera a)
Articolo 29, paragrafo 3, secondo trattino	Articolo 26, paragrafo 3, lettera b)
Articolo 30	Articolo 27
Articolo 31, paragrafi 1 e 2	Articolo 28, paragrafi 1 e 2
Articolo 31, paragrafo 3, lettere a), b) e c)	Articolo 28, paragrafo 3, lettere a), b) e c)
Articolo 31, paragrafo 3, lettera d)	—
Articolo 31, paragrafi 4 e 5	Articolo 28, paragrafi 4 e 5
Articoli da 32 a 37	—
—	Articolo 29
Articolo 38	Articolo 30
Allegati da I a VI	Allegati da I a VI
Allegato VII, parte I	Allegato VII, parte I
Allegato VII, parte II, punto 1	Allegato VII, parte II, punto 1
Allegato VII, parte II, punto 2	—
Allegato VII, parte II, punto 3	Allegato VII, parte II, punto 2
Allegato VIII	Allegato VIII
Allegato IX	—
—	Allegato IX
—	Allegato X