

379R0262

16. 2. 79

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 41/1

REGULAMENTO (CEE) Nº 262/79 DA COMISSÃO**de 12 de Fevereiro de 1979****relativo à venda, a preço reduzido, da manteiga destinada ao fabrico de produtos de pastelaria, de gelados alimentares e outros produtos alimentares**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 804/68 del Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercado no sector do leite e dos produtos lácteos⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1761/78⁽²⁾ e, nomeadamente, o nº 7 do seu artigo 6º e o seu artigo 28º,Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 985/68 do Conselho, de 15 de Julho de 1968, que estabelece as regras gerais que regem as medidas de intervenção no mercado da manteiga e da nata do leite⁽³⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2714/72⁽⁴⁾ e, nomeadamente, o seu artigo 7º A,Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 974/71 do Conselho, de 12 de Maio de 1971, relativo a certas medidas de política de conjuntura a tomar no sector agrícola no seguimento da dilatação temporária das margens de flutuação das moedas de certos Estados-membros⁽⁵⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 557/76⁽⁶⁾ e, nomeadamente, o seu artigo 6º,Considerando que o Regulamento (CEE) nº 232/75 da Comissão, de 30 de Janeiro de 1975, relativo à venda, a preço reduzido, de manteiga destinada ao fabrico de produtos de pastelaria e de gelados alimentares⁽⁷⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 86/79⁽⁸⁾, foi modificado inúmeras vezes; que este regulamento deveria ser objecto de novas adaptações a fim de alargar os mercados actualmente previstos; que, por motivos de clareza, é conveniente proceder à codificação da regulamentação em causa;

Considerando que a situação do mercado da manteiga na Comunidade é caracterizada pela existência de reservas constituídas na sequência das intervenções no mer-

cado da manteiga efectuadas de acordo com o nº 1 do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 804/68;

Considerando que não é possível, em condições normais, escoar a totalidade da manteiga correspondente a essas reservas; que é conveniente evitar a duração excessiva da armazenagem devido às taxas elevadas que daí resultam; que é necessário tomar medidas susceptíveis de favorecer o escoamento da manteiga;

Considerando que a venda de manteiga a preço reduzido a certas empresas de transformação da Comunidade tendo em vista o fabrico de produtos de pastelaria, gelados alimentares e certos produtos que sirvam para o fabrico de pastelaria, constitui uma medida no âmbito referido;

Considerando que, a fim de assegurar a igualdade do acesso da manteiga a todos os compradores, assim como o controlo das quantidades escoadas, é conveniente aplicar o procedimento de adjudicação permanente; que, a fim de ter em conta a evolução dos preços das matérias gordas concorrentes, é preciso prever a possibilidade de fixar preços mínimos diferentes para o sector dos produtos de pastelaria ou destinados à pastelaria, por um lado, e o sector dos gelados alimentares, por outro;

Considerando que é conveniente subordinar a compra de manteiga ao cumprimento das condições previstas devendo ser assegurado que a manteiga não é desviada do seu destino; que se deve exercer um regime de controlo desde a desarmazenagem da manteiga até que a sua transformação em produtos definidos tenha sido efectuada; que, para além das disposições de controlo mencionadas no Regulamento (CEE) nº 1687/76 da Comissão⁽⁹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1665/78⁽¹⁰⁾, é necessário prever condições complementares, tendo em conta o carácter específico da operação;

Considerando que essas condições especiais de controlo implicam, em primeiro lugar, a incorporação na man-

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

teiga de produtos alimentares conforme o destino referido e que permita a sua diferenciação em relação às outras manteigas; que, nos casos de fabrico de produtos semiacabados, há necessidade de indicar as suas composições e características de fabrico; que é conveniente, por outro lado, fixar os prazos em que a transformação da manteiga se deve efectuar e prever as condições a que devem obedecer os estabelecimentos de transformação, assim como a efectivação de uma contabilidade-matéria em todos os estádios de comercialização; que, todavia, é indicado prever que algumas destas condições não sejam exigidas às pequenas empresas artesanais, que utilizem baixas quantidades de manteiga e vendam a sua produção directamente ao consumidor, a fim de levar em conta o caso especial que essas empresas representam;

Considerando que, dada a importância da redução do preço consentido, é igualmente necessário prescrever a constituição das cauções de transformação destinadas a assegurar a utilização da manteiga nos termos das exigências previstas; que, para esse efeito, é conveniente determinar o montante das cauções citadas, conforme o produto fabricado tendo em conta a diferença entre o preço de mercado da manteiga e o preço especial a que esta é vendida; que, por outro lado, para tornar o controlo o mais eficaz possível, bem como para assegurar uma aplicação uniforme do regime da caução nos Estados-membros, se revela necessário, tendo em conta a experiência adquirida, indicar de maneira precisa o prazo para a produção das provas de utilização da manteiga, exigidas pelo Regulamento (CEE) n.º 1687/76, prazo a partir do qual a caução permanece adquirida;

Considerando que, a fim de ter em conta os casos especiais que possam apresentar-se ou os prazos de transformação que não tenham sido cumpridos, há necessidade de prever que a caução de transformação pode não ficar cativa na sua totalidade e que os Estados-membros devem informar a Comissão desses casos;

Considerando que, no que diz respeito aos montantes compensatórios monetários fixados nos termos do Regulamento (CEE) n.º 974/71, é conveniente ter em conta o valor de manteiga utilizado; que, para esse efeito, há necessidade de prever a aplicação de um coeficiente aos citados montantes aplicáveis ao coeficiente do Regulamento (CEE) n.º 1036/78 da Comissão ⁽¹⁾;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do Leite e dos Produtos Lácteos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Procede-se, nas condições previstas no presente regulamento, à venda de manteiga comprada nos termos do n.º 1 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 804/68 e entrada em armazém antes de uma data a determinar.

Artigo 2.º

A venda de manteiga tem lugar segundo o processo de adjudicação permanente que é assegurado por cada um dos organismos de intervenção, para as respectivas quantidades de manteiga consideradas.

TÍTULO I

Condições relativas à transformação de manteiga

Artigo 3.º

O proponente só pode participar na adjudicação se se comprometer por escrito a transformar a manteiga mencionada no artigo 1.º exclusivamente em produtos que constam do artigo 4.º, nos termos das condições previstas nos artigos 5.º, 6.º, 7.º, 8.º, 9.º e 10.º

Artigo 4.º

Os produtos mencionados no artigo 3.º, repartidos segundo a fórmula escolhida e indicada na oferta, são os seguintes:

1. Fórmula A:

produtos constantes da posição 19.08 da pauta aduaneira comum.

2. Fórmula B:

a) Gelados alimentares referentes às subposições 18.06 B e 21.07 C da pauta aduaneira comum, cujo teor, em peso, de matéria gorda proveniente do leite é inferior ou igual a 20 %,

ou

b) Preparações em pó, com exclusão de iogurte em pó, para a confecção de gelados alimentares, constantes da subposição 18.06 D ou da posição 21.07 da pauta aduaneira comum, cujo teor, em peso, de matéria gorda proveniente do leite é inferior ou igual a 33 %, que contenham um ou vários aromas, assim como agentes emulsionantes ou estabilizadores e que estejam aptos a ser consumidos sem outra preparação que não seja a adição de água, os tratamentos mecânicos necessários e a congelação.

3. Fórmula C:

produtos constantes da subposição 19.02 B II b) da pauta aduaneira comum

a) Sob a forma:

aa) De pasta crua:

— à base de farinhas numa proporção igual ou superior a 55 % do peso dos constituintes com excepção da água adicionada de matéria gorda proveniente do leite e de

⁽¹⁾ JO n.º L 133 de 22. 5. 1978, p. 1.

- outros ingredientes, tais como açúcar (sacarose), ovos ou gema de ovo, leite em pó, sal, etc., com exclusão de toda outra matéria gorda utilizada nesse estado e/ou não fazendo parte da composição normal dos ingredientes,
- contendo leveduras, emulsionantes ou estabilizadores, aromas, etc.,
 - cujo teor em peso de matéria gorda proveniente do leite, calculado sobre a matéria seca, é inferior ou igual a 40 %,
 - cujos ingredientes foram finamente amassados e a matéria gorda emulsionada de tal forma que a separação desta matéria gorda proveniente do leite, sob a acção dum tratamento físico qualquer, seja impossível,
 - cortada em pedaços de dimensões e formas características,
 - pronta a ir ao forno ou a ser submetida a um outro tratamento térmico de efeito equivalente para permitir obter directamente produtos referentes à posição 19.08 da pauta aduaneira comum,
 - condicionada nos termos das disposições figurantes na alínea b) aa)
- ou ainda
- bb) De preparação em pó:
- à base de farinha numa proporção igual ou superior a 60 % adicionada, por um lado, de matéria gorda proveniente do leite no qual foram incorporados os produtos mencionados no Capítulo V do Anexo I e, por outro lado, de outros ingredientes tais como açúcar (sacarose), ovos ou gema de ovo em pó, leite em pó, sal, etc., com exclusão de toda a outra matéria gorda utilizada nesse estado e/ou não fazendo parte da composição normal dos ingredientes;
 - contendo leveduras, emulsionantes ou estabilizadores, aromas, etc.,
 - cujo teor, em peso, de matéria gorda proveniente do leite, calculado sobre a matéria seca, é inferior ou igual a 30 %,
 - pronta a ser submetida a tratamentos como a amassagem, a moagem, a fermentação simples ou múltipla ou a partição para obter directamente uma massa que, após ir ao forno ou após um outro tratamento térmico de efeito equivalente, permite obter directamente produtos referentes à posição 19.08 da pauta aduaneira comum,
 - condicionada nos termos das disposições figurantes na alínea b) aa),
- e
- b) Respeitando as condições seguintes:
- aa) Os produtos mencionados na alínea a) são acomodados:
- no que diz respeito às pastas cruas, em unidades de conteúdo máximo de 5 quilogramas, eventualmente agrupadas dentro de embalagens,
 - no que diz respeito às preparações em pó em embalagens de 25 quilogramas no máximo,
 - as embalagens levam, nos dois casos, em letras de pelo menos 1 centímetro, as menções seguintes:
 - número de ordem fornecido no estabelecimento de produção após obtenção do acordo mencionado no artigo 9º,
 - data de fabrico, eventualmente em código,
 - teor em peso de matéria gorda proveniente do leite, calculado sobre a matéria seca,
 - a menção:
 - produto 19.02 — nº 3 do artigo 4º do Regulamento (CEE) nº. 262/79;
- bb) Sem prejuízo das disposições mencionadas na alínea dd), a transformação em produtos referentes à subposição 19.02 B II b) da pauta aduaneira comum mencionados na alínea a) só pode ser efectuada em estabelecimentos autorizados, segundo as disposições do artigo 9º, pelo Estado-membro no território do qual ocorre a citada transformação;
- cc) Estabelecimento autorizado,
- deve conservar, por cada lote de produtos mencionados na alínea a), uma amostra para efeitos de controlo administrativo previsto no artigo 21º de manteiga concentrada que tenha sido utilizada no fabrico do citado lote, até, pelo menos, quatro meses após o fim do prazo mencionado no segundo travessão do artigo 8º,
- e
- deve ter em permanência os registos mencionados no nº 1, alínea c), do artigo 9º;
- dd) Todavia, não estão sujeitos ao acordo mencionado na alínea bb), e às disposições mencionadas na alínea cc), os estabelecimentos que fabriquem produtos mencionados na alínea a) aa),
- que utilizem uma quantidade máxima de manteiga concentrada determinada pelo Estado-membro considerado, e que não pode ultrapassar 200 quilogramas por mês,
- e
- que vendem directamente a sua produção ao consumidor.

Estes estabelecimentos devem:

- pedir a sua inscrição junto do organismo competente designado pelo Estado-membro no território do qual estes se encontram,
- comprometer-se a utilizar as quantidades de manteiga concentrada nos termos do presente regulamento,
- conservar durante, pelo menos, três meses as facturas da compra de manteiga concentrada.

Artigo 5º

1. A totalidade da manteiga atribuída deve ser transformada, num estabelecimento autorizado nos termos do artigo 9º pelo organismo competente designado pelo Estado-membro no território do qual tem lugar a transformação, em manteiga concentrada com um teor mínimo em matéria gorda de 99,8 % e fornecer no mínimo 100 quilogramas de manteiga concentrada por:

- 122,5 quilogramas de manteiga utilizada nos casos onde o teor em matéria gorda da manteiga vendida seja igual ou superior a 82 %;
- 125,5 quilogramas de manteiga utilizada nos casos onde o teor em matéria gorda da manteiga vendida seja inferior a 82 %.

2. No decurso da transformação mencionada no nº 1, e no mesmo estabelecimento, devem ser incorporados com exclusão de qualquer outro produto e de modo a assegurar uma repartição homogénea dos constituintes, por tonelada de manteiga concentrada:

- os produtos que constam do Anexo I, se a manteiga concentrada é destinada a ser transformada em produtos correspondentes à fórmula A ou à fórmula C, mencionadas respectivamente no nº 1 e na alínea a) do nº 3 do artigo 4º,
- os produtos que constam do Anexo II, se a manteiga concentrada é destinada a ser transformada em produtos correspondentes à fórmula B, mencionada no nº 2 do artigo 4º.

3. O organismo competente designado pelo Estado-membro considerado deve assegurar-se de que a qualidade e as características, nomeadamente o grau de pureza, dos produtos mencionados no nº 2 que devem ser incorporados na manteiga, foram respeitadas.

Cada Estado-membro pode decidir que, no seu território, não são utilizados os produtos seguintes:

- se a manteiga concentrada é destinada a ser transformada em produtos da fórmula A ou da fórmula C, alínea a) aa): um ou dois dos produtos resultantes da incorporação mencionada nos pontos I, II, III ou IV do Anexo I e/ou um desses produtos para o qual se fez uso de uma possibilidade determinada entre as mencionadas no primeiro travessão dos pontos I b), II b), III b), IV b) e V b) cc), do Anexo I,

- se a manteiga concentrada é destinada a ser transformada em produtos da fórmula B: um ou dois dos produtos resultantes da incorporação mencionada nos pontos I, II ou III do Anexo II.

Os Estados-membros comunicam à Comissão a ou as modalidades escolhidas, logo que façam uso dessa faculdade. A Comissão informará os Estados-membros desse facto.

Artigo 6º

Se as operações mencionadas nos nºs 1 e 2 do artigo 5º, por um lado, e a transformação mencionada no artigo 4º, por outro, não são efectuadas no mesmo local, a manteiga concentrada é embalada em blocos de 10 quilogramas, no mínimo.

As embalagens levam, em letras de pelo menos um centímetro de altura, a indicação do destino (fórmula A e/ou C ou fórmula B), bem como uma ou várias das menções seguintes:

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

«Beurre concentré destiné exclusivement à la transformation en un des produits visés à l'article 4 du règlement (CEE) 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 listed 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 producten».

A manteiga concentrada pode ser igualmente transportada por cisternas ou contentores; nesses casos, as menções referidas acima são afixadas na cisterna ou no contentor em letras de, pelo menos, cinco centímetros de altura.

Artigo 7º

Só é admitida uma transformação posterior dos produtos mencionados no artigo 4º na medida em que os produtos obtidos decorram de uma das posições pautais mencionadas nesse artigo e quando nenhum produto decorrente de uma outra posição pautal tenha sido fabricado, aquando de uma fase intermediária dessa transformação.

Artigo 8º

A manteiga atribuída deve ser transformada na Comunidade no prazo calculado a partir do último dia para a apresentação das ofertas relativas à adjudicação especial referida no nº do artigo 12º:

- de três meses, no que diz respeito às transformações mencionadas nos nºs 1 e 2 do artigo 5º,
- de oito meses, no que diz respeito à transformação mencionada no artigo 4º

Artigo 9º

1. Só pode ser considerado como estabelecimento mencionado no nº 3, alínea b) bb) do artigo 4º e no nº 1 do artigo 5º, o estabelecimento:

- a) Que disponha das instalações técnicas apropriadas e que transforme uma quantidade média de manteiga de pelo menos duas toneladas por mês;
- b) Que disponha de locais que permitam o isolamento e a identificação das eventuais existências de matérias gordas não butíricas;
- c) Que se comprometa a ter em permanência os registos indicando a origem das matérias primas utilizadas, as quantidades utilizadas, bem como, as quantidades e a composição dos produtos obtidos, a data de saída desses produtos e os nomes e endereços dos compradores
- e
- d) Que se comprometa a transmitir ao organismo encarregado do controlo mencionado no artigo 21º o seu programa de fabrico, segundo as regras determinadas pelo Estado-membro.

2. A autorização é retirada se uma infracção grave às disposições do presente regulamento for verificada.

Artigo 10º

1. O adjudicatário deve:

- a) Ter uma contabilidade-matéria que possua, para cada entrega, os nomes e os endereços dos compradores do produto obtido no seguimento das operações mencionadas nos nºs 1 e 2 do artigo 5º e as quantidades correspondentes, especificando o seu destino (fórmula A e/ou C u fórmula B);
- b) Prever, em caso de cada posterior venda desse produto, que constam dos contratos de venda:
 - a obrigação de transformação em produtos mencionados no artigo 4º,
 - a obrigação de efectuar ou fazer efectuar a transformação nos prazos mencionados no artigo 8º,
 - se for caso disso, a obrigação referente à posse da contabilidade-matéria mencionada na alínea a),
 - a obrigação de ter os registos mencionados no nº 1, alínea c), do artigo 9º ou de cumprir as obrigações mencionadas no nº 3, alínea b) dd), do artigo 4º

2. Todavia, uma empresa pode participar na adjudicação sem preencher as condições previstas nos nºs 1 e 2 do artigo 5º, se se comprometer por escrito a cumprir as condições seguintes:

- a) A totalidade de manteiga atribuída é transformada, nos termos do destino indicado na oferta (fórmula A ou fórmula B), em produtos mencionados nos nºs 1 e 2 do artigo 4º num prazo de oito meses calculados a partir do último dia para a apresentação das ofertas mencionadas no nº 2 do artigo 12º;
- b) A transformação mencionada na alínea a) é efectuada de forma a que a quantidade mínima de manteiga utilizada na fábrica num mês seja de cinco toneladas.

Nestes casos, o Estado-membro do qual a transformação ocorreu assegura, segundo as regras que estabelece, um controlo local, para cada lote dessa transformação, exercido, no mínimo para os pontos referidos no artigo 21º; os encargos desse controlo são por conta da empresa considerada.

TÍTULO II

Processo de adjudicação

Artigo 11º

1. O organismo de intervenção estabelece um aviso de adjudicação indicando nomeadamente:

- a) A localização do ou dos entrepostos frigoríficos onde a manteiga é depositada;
- b) As quantidades de manteiga postas em venda em cada entreposto, precisando, se for caso disso, as quantidades de manteiga com um teor em matéria gorda inferior a 82 %, compreendidas nessas quantidades;
- c) O prazo e o local para a apresentação das ofertas.

2. O aviso de adjudicação é publicado no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, pelo menos oito dias antes do termo do primeiro prazo previsto para a apresentação das ofertas. Por outro lado, o organismo de intervenção pode proceder a outras aplicações.

Artigo 12º

1. O organismo de intervenção procede, durante o período de validade da adjudicação permanente, a adjudicações especiais. Cada adjudicação especial diz respeito à manteiga mencionada no artigo 1º, ainda disponível.

2. O prazo para a apresentação das ofertas de cada uma dessas adjudicações especiais expira cada segunda e quarta terça-feira do mês, às 12 horas, com excepção da quarta terça-feira do mês de Dezembro. Se a terça-feira for um dia feriado, o prazo é prolongado até ao primeiro dia útil seguinte, às 12 horas.

Artigo 13º

1. O organismo de intervenção mantém actualizada e coloca à disposição dos interessados, a seu pedido, a lista mencionada no nº 1, alínea b), do artigo 11º, dos entrepostos frigoríficos nos quais é depositada a manteiga posta em adjudicação e as quantidades correspondentes. Por outro lado, o organismo de intervenção procede regulamente, sob uma forma apropriada que indica no aviso de adjudicação mencionado no artigo 11º, à publicação dessa lista actualizada.

2. O organismo de intervenção toma as disposições necessárias para permitir aos interessados examinar por sua conta, antes da oferta, amostras da manteiga posta em venda.

Artigo 14º

1. Os interessados participam na adjudicação especial ou por depósito escrito da oferta junto do organismo de intervenção com aviso de recepção, ou por carta registada dirigida ao organismo de intervenção. Os organismos de intervenção podem autorizar o uso do telex.

1. A oferta indica:

- a) O nome e o endereço do participante na adjudicação;
- b) A quantidade solicitada, indicando o teor em matéria gorda da manteiga logo que a o organismo de intervenção considerado, pôs em venda manteiga com um teor em matéria gorda inferior a 82 %;
- c) O destino da manteiga (fórmula A e/ou fórmula C ou fórmula B);
- d) O preço oferecido por 100 quilogramas de manteiga com o teor desejado de matéria gorda, sem ter em conta a redução de preço mencionada no nº 2, segundo parágrafo, do artigo 18º e imposições interiores, à saída do entreposto frigorífico onde é depositada a manteiga, expresso na moeda do Estado-membro no qual ocorre a adjudicação;
- e) O entreposto frigorífico onde se encontra a manteiga e, eventualmente, um entreposto de substituição.

Uma oferta relativa a vários entrepostos, independentemente do eventual entreposto de substituição, é considerada como possuindo tantas ofertas quantos os entrepostos frigoríficos mencionados.

Uma oferta só pode dizer respeito a manteiga com o mesmo teor em matéria gorda (ou com um valor igual ou superior a 82 %, ou inferior a 82 %) e com o mesmo destino (fórmula A e/ou C ou fórmula B).

3. Uma oferta só é válida se disser respeito a uma quantidade de, pelo menos, três toneladas. Todavia, nos casos em que a quantidade disponível num entreposto for inferior a três toneladas, a quantidade disponível passa a ser a quantidade mínima para a oferta.

4. Uma oferta só é válida se:

- a) For acompanhada do compromisso escrito mencionado no artigo 3º;
- b) O participante na adjudicação lhe junta uma declaração segundo a qual renuncia a toda a reclamação referente à qualidade e às características da manteiga eventualmente vendida;
- c) For entregue a prova constituída pelo participante, antes do termo do prazo para a apresentação das ofertas, a caução de adjudicação mencionada no artigo 15º para a adjudicação especial considerada.

5. Pode ser indicado numa oferta que esta só é considerada como válida se:

- a) A atribuição da adjudicação diz respeito a toda a quantidade indicada na oferta;
- b) A atribuição da adjudicação considerar a quantidade indicada na oferta.

6. A oferta não pode ser retirada após ter terminado o prazo mencionado no nº 2 do artigo 12º para a apresentação das ofertas relativas à adjudicação especial considerada.

Artigo 15º

1. A caução de adjudicação eleva-se a 50 unidades de conta por tonelada.

2. É constituída, por escolha do proponente, em moeda ou sob a forma de uma garantia dada por um estabelecimento que cumpra os critérios fixados pelo Estado-membro junto do qual é constituída a caução.

3. A caução de adjudicação é constituída no Estado-membro onde a oferta foi apresentada.

Artigo 16º

1. Tendo em conta as ofertas recebidas para cada adjudicação especial e segundo o procedimento previsto no artigo 30º do Regulamento (CEE) nº 804/68, é fixado um preço mínimo de venda que pode ser diferenciado conforme o destino referido (fórmula A e C ou fórmula B) e conforme o teor em matérias gordas da manteiga.

Pode ser decidido não dar seguimento à adjudicação.

2. Simultaneamente aos preços mínimos de venda e segundo o mesmo procedimento, o montante das cauções de transformação destinadas a assegurar a utilização da manteiga nos termos das disposições do presente regulamento, é fixado por 100 quilogramas, tendo em conta a diferença entre o preço de mercado da manteiga e os preços mínimos fixados.

Artigo 17º

1. A oferta é recusada se o preço proposto é inferior ao preço mínimo válido para a adjudicação especial, tendo em conta o destino e a matéria gorda da manteiga considerada.

2. Sem prejuízo das disposições do nº 1, o adjudicatário é o que oferece o preço que apresente a maior diferença em relação ao preço mínimo fixado para o destino da manteiga indicado na oferta. Se a quantidade disponível no entreposto considerado não for esgotada por essa atribuição, a adjudicação, para a quantidade restante, é atribuída aos outros adjudicatários em função dos preços oferecidos, começando por aquele que apresentar uma maior diferença com o preço mínimo em causa.

3. Nos casos em que a tomada em consideração de uma oferta conduza, para o entreposto considerado, a ultrapassar a quantidade de manteiga ainda disponível, a adjudicação só é atribuída ao proponente em causa para essa quantidade.

4. Nos casos em que, pela tomada em consideração de diversas ofertas indicando os mesmos preços para o mesmo destino da manteiga ou apresentando a mesma diferença com o preço mínimo em causa, a quantidade ainda disponível seja ultrapassada, procede-se à atribuição da adjudicação pela repartição da quantidade disponível proporcionalmente às quantidades que constam das ofertas consideradas.

Todavia, nos casos em que uma tal repartição conduzir à atribuição de quantidades inferiores a três toneladas, proceder-se-á à atribuição por tiragem à sorte.

5. Os direitos e obrigações decorrentes da adjudicação não são transmissíveis.

TÍTULO III

Execução da adjudicação

Artigo 18º

1. Cada proponente é imediatamente informado pelo organismo de intervenção do resultado da sua participação na adjudicação especial.

2. O adjudicatário paga ao organismo de intervenção, antes de levantar a manteiga e no prazo mencionado no nº 2 do artigo 19º, por cada quantidade que pretende levantar, o montante correspondente à sua oferta.

Todavia, no que respeita aos adjudicatários que se tenham comprometido a transformar a manteiga em produtos mencionados no artigo 4º nas condições referidas no artigo 5º, o preço é diminuído de 14 unidades de conta por 100 quilogramas.

Artigo 19º

1. Logo que o pagamento do montante mencionado no nº 2 do artigo 18º do presente regulamento tenha sido efectuado e as cauções mencionadas no nº 2 do artigo 16º constituídas nos termos do nº 1, do artigo 13º do Regulamento (CEE) nº 1687/76, o organismo de intervenção entrega um talão de levantamento indicando:

- a) A quantidade para a qual as condições mencionadas *in limine* são satisfeitas;
- b) O entreposto frigorífico onde esta está depositada;
- c) A data limite para levantar a manteiga;
- d) O último dia para a apresentação das ofertas relativas à adjudicação especial nos termos da qual a manteiga foi vendida.

2. O adjudicatário procede ao levantamento da manteiga que lhe foi atribuída, num prazo de quarenta e cinco dias seguintes ao dia do fecho para a apresentação das ofertas. Este levantamento pode ser fraccionado.

Salvo casos de força maior, se o adjudicatário não efectuou o pagamento mencionado no nº 2 do artigo 18º no prazo prescrito, a venda é anulada para as quantidades restantes.

Nos casos em que o pagamento mencionado no nº 2 do artigo 18º tenha sido efectuado, sem que o levantamento da manteiga tenha ocorrido no prazo acima mencionado, a armazenagem da manteiga fica a cargo do adjudicatário, a contar da véspera do dia mencionado na alínea c) do nº 1.

Artigo 20º

A manteiga é entregue pelo organismo de intervenção em embalagens levando uma ou várias das menções seguintes, em letras de pelo menos um centímetro de altura:

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

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

bem como o destino escolhido (fórmula A e/ou C ou fórmula B).

Artigo 21º

Aquando da transformação e da incorporação mencionadas nos nºs 1 e 2 do artigo 5º e no nº 3, alínea a) do artigo 4º, o Estado-membro no território do qual são efectuadas as operações, assegura controlos no local, frequentes e inesperados, tendo em conta o programa de fabrico dos estabelecimentos, incidindo nomeadamente sobre as condições de fabrico incluindo a recolha das amostras mencionadas no nº 3, alínea b), do artigo 4º, bem como a posse dos registos, a composição dos produtos obtidos e a aplicação das disposições relativas às matérias gordas não butíricas nos estabelecimentos mencionados no nº 1, alínea b) do artigo 9º.

Artigo 22º

1. Salvo casos de força maior, a caução de adjudicação permanece adquirida para a quantidade em relação à qual o proponente:

a) Retirou a oferta após ter terminado o prazo para entrega das ofertas mencionado no nº 2 do artigo 12º,

ou

b) Não pagou, nos prazos fixados o montante correspondente à oferta mencionada no nº 2 do artigo 18º, nem constituiu a caução de transformação mencionada no nº 2 do artigo 16º

2. A caução de adjudicação referente à quantidade para a qual não foi dado seguimento à oferta é libertada imediatamente.

3. No que respeita aos produtos mencionados nos nºs 1 e 2 do artigo 5º, os Estados-membros podem prever que o controlo mencionado no nº 1 do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1687/76 seja considerado como efectuado se o vendedor apresentar uma declaração do utilizador final na qual este último:

— confirma o seu compromisso, constante no contrato de compra e venda, de transformar os produtos mencionados nos nºs 1 e 2 do artigo 5º num dos produtos mencionados nos nºs 1, 2 e 3 do artigo 4º, tal como consta da oferta (fórmula A ou fórmula B ou fórmula C) no prazo prescrito

e

— reconhece ter conhecimento das sanções em que incorre, determinadas pelo Estado-membro considerado, se este revelar que as obrigações firmadas não foram cumpridas.

Os Estados-membros determinam a quantidade máxima de manteiga concentrada, que não pode ultrapassar 200 quilogramas por mês, para a qual decidam que essa declaração pode ser subscrita e comunicam essa quantidade máxima à Comissão, desde que façam uso da possibilidade acima mencionada.

4. Salvo caso de força maior, as cauções de transformação mencionadas no nº 2 do artigo 16º ficam retidas

proporcionalmente às quantidades em relação às quais as provas, mencionadas no Regulamento (CEE) nº 1687/76, não foram fornecidas no prazo de dezoito meses, calculado a partir do último dia para a apresentação das ofertas mencionadas no nº 2 do artigo 12º.

5. Nos casos em que a transformação em produtos mencionados no artigo 5º foi efectuada sem que as condições mencionadas no artigo 5º tenham sido totalmente respeitadas, a caução permanece adquirida para o lote considerado.

Todavia, se a infracção verificada só diz respeito a uma dose de produtos inferior a pelo menos 20 % da dose prescrita nos Anexos I e II para os referidos produtos, a caução permanece adquirida unicamente até à quantia de 25 % do seu montante.

Artigo 23º

1. Nos casos de força maior, que não são mencionados no nº 1 do artigo 11º do Regulamento (CEE) nº 1687/76, o organismo de intervenção determina as medidas que julgar necessárias em face da circunstância invocada.

2. Nos outros casos que não podem ser considerados como casos de força maior e em que:

— os prazos de transformação mencionados no artigo 8º ou o prazo de transformação mencionado no nº 2, alínea a), do artigo 10º não ultrapassaram sessenta dias no total

e em que

— esta ultrapassagem não foi devida a uma negligência grave do interessado,

a caução de transformação retida só se eleva, a pedido justificado do interessado, a 3 unidades de conta por tonelada e por dia de ultrapassagem dos prazos prescritos.

Um tal pedido só é aceite se for depositado junto do organismo de intervenção considerado num prazo de sessenta dias a contar da data em que expira o prazo em causa.

3. Os Estados-membros comunicam à Comissão, cada trimestre, os casos em relação aos quais fizeram uso do nº 1 ou do nº 2, precisando as circunstâncias invocadas, a quantidade considerada, bem como as medidas adoptadas.

TÍTULO IV

Disposições gerais

Artigo 24º

No que diz respeito à manteiga e à manteiga concentrada mencionada nos nºs 1 e 2 do artigo 5º para a parte da manteiga, assim como aos produtos mencionados no nº 3, alínea a), do artigo 4º para a parte da manteiga,

vendidos nos termos do presente regulamento, os montantes compensatórios monetários aplicáveis são iguais aos montantes compensatórios monetários fixados nos termos do Regulamento (CEE) n.º 974/71, afectados do coeficiente que consta da parte 5 do Anexo I sob a nota correspondente do regulamento da Comissão que fixa os montantes compensatórios monetários.

Em caso de necessidade, a Comissão pode modificar esses coeficientes.

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

Feito em Bruxelas em 12 de Fevereiro de 1979.

Artigo 25.º

É revogado o Regulamento (CEE) n.º 232/75. Mantém-se, no entanto, aplicado à manteiga vendida antes da entrada em vigor do presente regulamento.

Artigo 26.º

O presente regulamento entra em vigor em 5 de Maio de 1979.

Pela Comissão

Finn GUNDELACH

Vice-Presidente

ANEXO I

Produtos a incorporar na manteiga concentrada (por tonelada) destinada a ser transformada em produtos da fórmula A e da fórmula C

(n.º 2, primeiro travessão, do artigo 5.º)

Os produtos mencionados são os seguintes:

ou I:

- a) — 250 g de 4 hidróxi-3 metóxi-benzaldáido provenientes ou da baunilha, ou da baunilha sintética, ou ainda
- 100 g de 4 hidróxi-3 metróxi-benzaldáido introduzidos exclusivamente por vagens de baunilha ou pela sùmula integral destas ⁽¹⁾
- e
- b) — 11 kg de triglicéridos do ácido enântico (n-peptanóico) com um grau de pureza de pelo menos 95 %, calculado em triglicéridos no produto pronto a ser incorporado, com um índice de acidez máximo de 0,3 %, com um índice de saponificação compreendido entre 385 e 395, sendo a parte de ácido esterificado constituída, pelo menos, por 95 % de ácido enântico, ou ainda
- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, ou ainda
- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 85 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, contendo no máximo 7,5 % de brassicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadieno-3 beta-ol) e no máximo 4 % de citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -estigmastadieno-3 beta-ol);

ou II:

- a) 20 g de ester etílico do ácido beta-apo-8 caroténico, sob a forma dum composto solúvel na gordura butírica,
- e
- b) — 11 kg de triglicéridos do ácido enântico (n-peptanóico) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado em triglicéridos no produto pronto a ser incorporado, com um índice de acidez máximo de 0,3 %, com um índice de saponificação compreendido entre 385 e 395, sendo a parte de ácido esterificado constituída, pelo menos, por 95 % de ácido enântico, ou ainda
- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol), com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, ou ainda
- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol), com um grau de pureza de, pelo menos, 85 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, contendo no máximo 7,5 % de brassicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadieno-3 beta-ol) e no máximo 4 % de citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -estigmastadieno-3 beta-ol);

ou III:

- a) 250 g de açúcar refinado em sêmola ou em pó,
- e
- b) — 11 kg de triglicéridos do ácido enântico (n-heptanoíco), com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado em triglicéridos no produto pronto a ser incorporado, com um índice de acidez máximo de 0,3 %, com um índice de saponificação compreendido entre 385 e 395, sendo a parte de ácido esterificado constituída, pelo menos, por 95 % de ácido enântico ⁽²⁾,

⁽¹⁾ O método de análise que permite controlar esta disposição é o aplicado pelos serviços oficiais do Estado-membro onde a transformação em produtos acabados ocorre.

⁽²⁾ Neste caso, o produto final tem um teor mínimo em matérias gordas de 79,1 %.

ou ainda

- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado no produto pronto a ser incorporado ⁽¹⁾

ou ainda

- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau e pureza de, pelo menos, 85 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, contendo no máximo 7,5 % de brassicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadieno-3 beta-ol) e no máximo 4 % de citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -estigmastadieno-3 beta-ol);

ou IV:

- a) 250 kg duma mistura dum ou vários componentes da matéria seca isenta de gordura do leite, mesmo sob a forma de leite em pó desnatado, e/ou de farinha de fermento (trigo) e/ou de amido ou dos seus derivados como dextrina, malto-dextrina, maltose ou outro e/ou de açúcar (sacarose),

bem como

um volume de azoto sob a forma de gás garantindo uma textura espumosa ao produto acabado tendo um teor máximo em peso de água de 3 %

e

- b) — 11 kg de triglicéridos do ácido enântico (n-peptanóico) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado em triglicéridos no produto pronto a ser incorporado, com um índice de acidez máximo de 0,3 %, com um índice de saponificação compreendido entre 385 e 395, sendo a parte de ácido esterificado constituída, pelo menos, por 95 % de ácido enântico,

ou ainda

- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado no produto pronto a ser incorporado,

ou ainda

- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 85 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, contendo no máximo 4 % citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -estigmastadieno-3 beta-ol);

ou V:

- a) 310 kg duma mistura de um ou vários componentes da matéria seca isenta de gordura de leite, mesmo sob a forma de leite em pó desnatado, e/ou de farinha de fermento (trigo) e/ou de amido ou dos seus derivados como dextrina, malto-dextrina, maltose, etc., dissolvidos ou dispersos na água. A fase aquosa assim obtida é emulsionada com a matéria gorda proveniente do leite na qual foram incorporados por dissolução os produtos indicados nas alíneas aa), bb) bem como num dos travessões da alínea cc) na letra b) seguinte. Esta emulsão é em seguida submetida à secagem pelo processo «spra» ou por outro processo de efeito equivalente com vista a obter um pó com um teor mínimo em peso de matéria gorda proveniente do leite de 75 %, com um teor máximo, em peso, de água de 2 %, cuja estrutura física torne impossível a separação da fase gorda pela acção do calor até uma temperatura de, pelo menos, 80 °C,

e

- b) aa) 10 kg de monoglicéridos dos ácidos gordos C_{18} e/ou C_{16} (E 471) com um grau de pureza de, pelo menos, 90 %, calculado em monoglicéridos no produto pronto a ser incorporado, cumprindo as prescrições mencionadas pela Directiva do Conselho de 25 de Julho de 1978 (78/663/CEE)

e

- bb) 100 g de ácido palmítico 6-l-ascórbico (palmitato de ascórbilo) (E 304) ou de extractos de origem natural rico em tocoferóis (E 306) ou de alfatocopherol (E 307), sózinhos ou em mistura e cumprindo as prescrições mencionadas pela Directiva do Conselho de 25 de Julho de 1978 (78/664/CEE),

e

- cc) — 11 kg de triglicéridos do ácido enântico (n-peptanóico) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado em triglicéridos no produto pronto a ser incorporado, com um índice máximo de 0,3 %, com um índice de saponificação compreendido entre 385 e 395, sendo a parte de ácido esterificado constituída, pelo menos, por 95 % de ácido enântico,

⁽¹⁾ Neste caso, o produto final tem um teor mínimo em matérias gordas de 79,8 %.

ou ainda

- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 95 %, calculado no produto pronto a ser incorporado,

ou ainda

- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadieno-3 beta-ol) com um grau de pureza de, pelo menos, 85 %, calculado no produto pronto a ser incorporado, contendo no máximo 7,5 % de brassicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadieno-3 beta-ol) e no máximo 4 % de citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -estigmastadieno-3 beta-ol).
-

ANEXO II

Produtos a incorporar na manteiga concentrada (por tonelada) destinada a ser transformada em produtos da fórmula B

(nº 2, segundo travessão, do artigo 5º)

Os produtos são os seguintes:

ou I:

- a) — 250 g de 4 hidroxi-3 metóxi-benzaldaido proveniente ou da baunilha, ou da baunilha sintética, ou ainda
- 100 g de 4 hidroxi-3 metóxi-benzaldaido introduzidos exclusivamente por vagens de baunilha ou pela sùmula integral destas ⁽¹⁾
- e
- b) 600 g dum composto contendo, pelos menos, 90 % de citosterol e nomeadamente 80 % de beta-citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-estigmastadieno-3 beta-ol) bem como, no máximo, 9 % de campesterol ($C_{28}H_{48}O = \Delta$ 5-ergosteno-3 beta-ol) e 1 % de outros esteróis apresentando vestígios, entre os quais o estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol);

ou II:

- a) 20 g de ester etílico do ácido beta-apo-8-caroténio, sob a forma de um composto solúvel na gordura butírica,
- e
- b) 600 g dum composto contendo, pelo menos, 90 % de citosterol e nomeadamente 80 % de beta-citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-estigmastadieno-3 beta-ol), bem como, no máximo, 90 % de campesterol ($C_{28}H_{48}O = \Delta$ 5-ergosteno-3 beta-ol) e 1 % de outros esteróis apresentando vestígios, entre os quais o estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol) ⁽²⁾;

ou III:

- a) 250 kg de açúcar refinado em sêmola ou pó,
- e
- b) 600 g dum composto contendo, pelo menos, 90 % de citosterol e nomeadamente 80 % de beta-citosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta$ 5-estigmastadieno-3 beta-ol) bem como, no máximo, 9 % de campesterol ($C_{28}H_{48}O = \Delta$ 5-ergosteno-3 beta-ol) e 1 % de outros esteróis apresentando vestígios, entre os quais o estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta$ 5,22-estigmastadieno-3 beta-ol).

(1) O método de análise que permite controlar esta disposição é o aplicado pelos serviços oficiais do Estado-membro onde a transformação em produtos acabados ocorre.

(2) Neste caso, o produto final tem um teor mínimo em matérias gordas de 79,8 %.