

REGULAMENTO (CE) N.º 562/2000 DA COMISSÃO**de 15 de Março de 2000****que estabelece as regras de execução do Regulamento (CE) n.º 1254/1999 do Conselho no que respeita aos regimes de compra de intervenção pública no sector da carne de bovino**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1254/1999 do Conselho, de 17 de Maio de 1999, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de bovino ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o n.º 4 do seu artigo 27.º, o seu artigo 41.º e o n.º 8 do seu artigo 47.º,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (CE) n.º 1254/1999 instaurou, a partir de 1 de Julho de 2002, após um período transitório durante o qual se mantêm ainda os regimes de compra precedentes, um só regime de compra de intervenção pública que substitui os regimes de compra previstos no Regulamento (CEE) n.º 805/86 do Conselho ⁽²⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1633/98 ⁽³⁾. Para atender a este novo regime, é necessário modificar o Regulamento (CEE) n.º 2456/93 da Comissão, de 1 de Setembro de 1993, relativo às normas de execução do Regulamento (CEE) n.º 805/68 do Conselho no que respeita às medidas gerais e especiais de intervenção no sector da carne de bovino ⁽⁴⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 2304/98 ⁽⁵⁾. Por ocasião desta modificação, é conveniente, por uma questão de clareza, proceder à reformulação daquele regulamento. Para facilitar a transição para o novo regulamento, as disposições em vigor devem ser mantidas até ao segundo concurso de Março de 2000. Convém também revogar, com efeitos desde 1 de Julho de 2002, o Regulamento (CE) n.º 1627/89 da Comissão, de 9 de Junho de 1989, relativo à compra de carne de bovino por concurso ⁽⁶⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 34/2000 ⁽⁷⁾.
- (2) É igualmente desejável que certas normas de execução sejam completadas ou melhor especificadas, para atender à experiência adquirida e a problemas específicos do modo de funcionamento da intervenção pública, já anteriormente constatados; estas modalidades de carácter essencialmente técnico dizem respeito, mais especificamente, à apresentação, tomada a cargo, controlo e armazenagem dos produtos comprados.
- (3) Uma vez que o artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999 prevê a conservação dos actuais regimes de compra de intervenção até 30 de Junho de 2002, é

necessário prever disposições transitórias que agrupem as modalidades próprias dos regimes supracitados.

- (4) O n.º 1 do artigo 27.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999 associa a abertura da intervenção pública ao nível do preço médio de mercado alcançado num Estado-Membro ou região de Estado-Membro. É portanto necessário, definir as modalidades de cálculo dos preços de mercado de cada Estado-Membro, designadamente as qualidades a considerar e a respectiva ponderação, os coeficientes para as converter na qualidade de referência R3 e os mecanismos de abertura e suspensão de compras.
- (5) As condições de elegibilidade dos produtos devem ser definidas excluindo, por um lado, os que não são representativos da produção nacional dos Estados-Membros e não satisfazem as regras sanitárias e veterinárias em vigor, e, por outro, aqueles cujo peso excede o nível geralmente procurado no mercado. Importa igualmente alargar à Irlanda do Norte a elegibilidade das carcaças de bovinos de qualidade O3 prevista na Irlanda, a fim de evitar desvios de tráfego que possam perturbar o mercado da carne de bovino nessa parte da Comunidade.
- (6) As exigências relativas à identificação das carcaças elegíveis devem ser satisfeitas através da inscrição do número de abate no interior de cada quarto. No que respeita à apresentação das carcaças, é necessário prever a desmancha uniforme das mesmas, a fim de facilitar o escoamento dos produtos do corte, de melhorar o controlo das operações de desossa e de, após estas últimas, se obterem peças de carne que tenham uma definição idêntica em toda a Comunidade. Para este efeito, importa adoptar o corte direito da carcaça e definir quartos dianteiros e traseiros com, respectivamente, cinco e oito costelas, por forma a limitar o mais possível o número de peças sem ossos e as aparas e a valorizar maximamente os produtos obtidos.
- (7) Para evitar especulações susceptíveis de falsear a situação real do mercado, apenas será apresentada a concurso uma proposta por interessado e por categoria. Para evitar o recurso a testas-de-ferro, é necessário definir o conceito de interessado, por forma a que seja admitida a categoria de operadores que, tradicionalmente, de acordo com a natureza das suas actividades económicas, participam na intervenção.

⁽¹⁾ JO L 160 de 26.6.1999, p. 21.⁽²⁾ JO L 148 de 28.6.1968, p. 24.⁽³⁾ JO L 210 de 28.7.1998, p. 17.⁽⁴⁾ JO L 225 de 4.9.1993, p. 4.⁽⁵⁾ JO L 288 de 27.10.1998, p. 3.⁽⁶⁾ JO L 159 de 10.6.1989, p. 36.⁽⁷⁾ JO L 5 de 8.1.2000, p. 34.

- (8) Dada a experiência adquirida no domínio da apresentação de propostas, é útil prever, além disso, que a participação dos interessados nos concursos se reja, se for caso disso, por contratos celebrados com o organismo de intervenção, de acordo com as condições a prever num caderno de encargos.
- (9) No que respeita à apresentação da garantia, importa definir de forma mais precisa as modalidades da sua constituição sob a forma de depósito em dinheiro, a fim de que os organismos de intervenção possam aceitar cheques bancários visados.
- (10) Na sequência da proibição total da utilização de matérias de risco especificadas, e para atender ao acréscimo das despesas e à redução das receitas que ela implica para o sector da carne de bovino, é conveniente que, a partir de 1 de Julho de 2002, o montante do acréscimo aplicável ao preço médio de mercado, que serve para definir o preço máximo de compra, seja alinhado com o montante actual mais elevado.
- (11) No que respeita à entrega dos produtos, e dada a experiência adquirida, importa autorizar os organismos de intervenção a, se for caso disso, encurtar o prazo de entrega dos produtos, a fim de evitar a acumulação de entregas relativas a dois concursos sucessivos.
- (12) Os riscos de irregularidade são particularmente importantes caso as carcaças compradas em intervenção sejam sistematicamente desossadas. É portanto, conveniente requerer que as instalações frigoríficas e de desmancha dos centros de intervenção sejam independentes dos matadouros e dos adjudicatários implicados no processo de concurso. Para atender a eventuais dificuldades práticas de certos Estados-Membros, são aceitáveis derrogações a este princípio, desde que as quantidades desossadas sejam estritamente limitadas e que os controlos na tomada a cargo permitam rastrear a carne desossada, e, na medida do possível, excluam manipulações. Tendo em conta os resultados dos últimos inquéritos, afigura-se necessário dar mais ênfase aos controlos relativos aos resíduos de substâncias proibidas, e, designadamente, aos de substâncias com efeitos hormonais presentes na carne.
- (13) Os organismos de intervenção apenas podem tomar a cargo produtos que satisfaçam as condições de qualidade e apresentação estabelecidas na legislação comunitária. Face à experiência adquirida, importa especificar certas modalidades de tomada a cargo, bem como os controlos a efectuar; é, nomeadamente, conveniente prever a possibilidade de se proceder a uma inspecção prévia do matadouro, que permita excluir, numa fase precoce, a carne inelegível. Para melhorar a fiabilidade do processo de aceitação dos produtos entregues, é conveniente utilizar agentes qualificados, cuja imparcialidade seja assegurada pela sua independência em relação aos interessados e por estarem sujeitos a um sistema de rotação.
- Importa igualmente especificar os elementos sobre que as verificações devem incidir.
- (14) Para melhorar o controlo da tomada a cargo dos produtos pelo organismo de intervenção, é conveniente especificar as disposições relativas ao procedimento aplicado, designadamente no que respeita à definição dos lotes, à inspecção prévia e ao controlo do peso dos produtos comprados. Para este efeito, importa reforçar as disposições relativas ao controlo da desossa da carne comprada e à rejeição dos produtos. O mesmo se aplica ao controlo dos produtos armazenados.
- (15) As exigências aplicáveis às carcaças devem, nomeadamente, especificar o modo de suspensão destas últimas, bem como os danos ou manipulações a evitar nas operações de transformação que possam alterar a qualidade comercial dos produtos ou provocar a sua contaminação.
- (16) As modalidades de congelação afectam directamente a qualidade e eficácia da conservação das carnes armazenadas. Por este motivo, importa prever que as carnes com osso sejam congeladas rapidamente, logo após a sua aceitação, antes de serem embaladas, e que só em seguida sejam imediatamente embaladas.
- (17) Para assegurar o bom funcionamento das operações de desossa, é conveniente prever que os estabelecimentos de desmancha disponham de um ou mais túneis de congelação *in situ*. As derrogações à presente exigência devem ser as estritamente necessárias. Importa especificar as condições em que se devem desenrolar os controlos físicos permanentes da desossa, nomeadamente a independência dos controladores e a taxa mínima de controlo.
- (18) As modalidades de armazenagem das peças devem permitir a sua fácil identificação. Para este efeito, as autoridades competentes nacionais adoptarão, designadamente, medidas relativas à rastreabilidade e à armazenagem necessárias para facilitar o escoamento subsequente dos produtos comprados em intervenção, tendo em conta, nomeadamente, eventuais exigências ligadas à situação veterinária dos animais de que os produtos comprados provêm. Além disso, para melhorar a armazenagem das peças e simplificar a sua identificação, importa, por um lado, normalizar o seu acondicionamento, e, por outro, designá-las pelos respectivos nomes completos ou por um código comunitário.
- (19) É conveniente reforçar as exigências aplicáveis ao acondicionamento dos produtos em caixas de cartão, *palettes* e caixotes, a fim de facilitar a identificação dos produtos armazenados e melhorar a sua conservação, de lutar mais eficazmente contra o risco de fraude e de facultar um melhor acesso aos produtos, com vista aos respectivos controlo e escoamento.
- (20) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão da Carne de Bovino,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece as regras de execução dos regimes de compra de intervenção pública no sector da carne de bovino, previstos nos artigos 27.º e 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999.

CAPÍTULO I

COMPRAS DE INTERVENÇÃO PÚBLICA

Secção 1

Normas gerais

Artigo 2.º

Regiões de intervenção no Reino Unido

O território do Reino Unido abrange duas regiões de intervenção assim definidas:

- região I: Grã-Bretanha,
- região II: Irlanda do Norte.

Artigo 3.º

Abertura e encerramento das compras por concurso

A aplicação do artigo 27.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999 rege-se pelas seguintes regras:

- a) A fim de verificar que estão preenchidas as condições referidas no n.º 1 do citado artigo:
 - o preço médio de mercado por categoria elegível no Estado-Membro ou numa região de Estado-Membro tem em conta os preços das qualidades U, R e O, expressos em qualidade R3 de acordo com os coeficientes previstos no anexo I para o Estado-Membro ou região em causa,
 - a verificação dos preços médios de mercado é efectuada nos termos e para as qualidades previstas no Regulamento (CE) n.º 295/96 da Comissão ⁽¹⁾,
 - o preço médio de mercado por categoria elegível num Estado-Membro ou região de Estado-Membro corresponde à média dos preços de mercado do conjunto das qualidades referidas no segundo travessão, ponderadas entre si com base na sua importância relativa nos abates desse Estado-Membro ou região;
- b) A abertura das compras de intervenção, a decidir por categoria e por Estado-Membro ou região de Estado-Membro, baseia-se nas duas verificações semanais mais recentes dos preços de mercado;

- c) O encerramento das compras de intervenção, a decidir por categoria e por Estado-Membro ou região de Estado-Membro, baseia-se na verificação semanal mais recente dos preços de mercado.

Artigo 4.º

Condições de elegibilidade dos produtos

1. Podem ser objecto de compras de intervenção os produtos constantes do anexo II pertencentes às seguintes categorias, definidas no n.º 1 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 1208/81 do Conselho ⁽²⁾:

- a) As carnes provenientes de animais jovens, machos, não castrados e com menos de dois anos (categoria A);
- b) As provenientes de animais machos castrados (categoria C).

2. Só podem ser compradas carcaças ou meias-carcaças que:

- a) Tenham obtido a marcação da salubridade prevista no capítulo XI do anexo I da Directiva 64/433/CEE do Conselho ⁽³⁾;
- b) Não tenham características que as tornem impróprias para armazenagem ou utilização posterior;
- c) Não provenham de animais abatidos de emergência;
- d) Sejam originárias da Comunidade, na acepção do artigo 39.º do Regulamento (CEE) n.º 2454/93 da Comissão ⁽⁴⁾;
- e) Provenham de animais criados em conformidade com os requisitos veterinários em vigor;

f) Não excedam os níveis máximos admissíveis de radioactividade aplicáveis nos termos da regulamentação comunitária. O controlo do nível de contaminação radioactiva do produto só é efectuado se a situação o exigir e durante o período necessário. Em caso de necessidade, a duração e o alcance das medidas de controlo serão determinadas de acordo com o processo previsto no artigo 43.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999;

g) Provenham de carcaças cujo peso não exceda 340 quilogramas.

3. Só podem ser compradas carcaças ou meias-carcaças que:

- a) Sejam apresentadas, se for caso disso, após corte em quartos a cargo do interessado, em conformidade com o disposto no anexo III; em especial, deve ser verificada a conformidade com as exigências do n.º 2 do referido anexo, por meio de um controlo que incida em cada parte da carcaça; o desrespeito de uma só dessas exigências conduz à recusa da tomada a cargo; em caso de rejeição de um quarto por não conformidade com as referidas condições de apresentação, nomeadamente no caso de uma apresentação deficiente não poder ser melhorada durante o processo de aceitação, o quarto correspondente da mesma meia-carcaça deve ser igualmente rejeitado;

⁽²⁾ JO L 123 de 7.5.1981, p. 3.

⁽³⁾ JO 121 de 29.7.1964, p. 2012/64.

⁽⁴⁾ JO L 253 de 11.10.1993, p. 1.

⁽¹⁾ JO L 39 de 17.2.1996, p. 1.

- b) Sejam classificadas em conformidade com a grelha comunitária de classificação prevista no Regulamento (CEE) n.º 1208/81; os organismos de intervenção rejeitarão os produtos que considerem não estar classificados em conformidade com a referida grelha, após controlo aprofundado de cada parte da carcaça;
- c) Estejam identificadas, por um lado, por uma marcação que indique a categoria, as classes de conformação e o estádio de engorda e, por outro, pela inscrição do número de identificação ou de abate. A marcação que indica a categoria, as classes de conformação e o estádio de engorda deve ser perfeitamente legível e ter sido efectuada por estampilhagem com tinta não tóxica, indelével e inalterável, segundo um processo aprovado pelas autoridades nacionais competentes; as letras e os algarismos devem ter, pelo menos, dois centímetros de altura. As marcas serão apostas, nos quartos traseiros, ao nível da vazia, à altura da quarta vértebra lombar, e, nos quartos dianteiros, ao nível da maçã do peito a, aproximadamente, 10 a 30 centímetros do corte sagital do esterno. A inscrição do número de identificação ou de abate será efectuada no nível médio da face interna de cada quarto, quer por estampilhagem quer por utilização de um marcador indelével autorizado pelo organismo de intervenção.

Artigo 5.º

Centros de intervenção

1. Os centros de intervenção são determinados pelos Estados-Membros de forma a assegurar a eficácia das medidas de intervenção.

As instalações dos centros devem permitir:

- a) A tomada a cargo de carnes com osso;
- b) A congelação de todas as carnes a conservar em natureza;
- c) A armazenagem dessas carnes durante um período mínimo de três meses, em condições técnicas satisfatórias.

2. Só podem ser escolhidos para as carnes com osso destinadas a desossa os centros de intervenção cujos estabelecimentos de desmancha e instalações frigoríficas não pertençam ao matadouro e/ou ao adjudicatário e cujo funcionamento, direcção e pessoal sejam independentes do matadouro e/ou do adjudicatário.

Em caso de dificuldade material, os Estados-Membros podem estabelecer derrogações ao disposto no primeiro parágrafo, desde que procedam, nas condições previstas no n.º 5 do artigo 17.º, a um reforço dos controlos no momento da aceitação; neste caso, os organismos de intervenção, sem prejuízo das exigências veterinárias, podem mandar proceder à desossa da totalidade ou de parte das carnes compradas, até ao limite de 1 000 toneladas compradas por semana e, para além desta quantidade, até ao limite de 50 % das quantidades suplementares compradas por semana.

Artigo 6.º

Congelação rápida das carnes com osso

1. Os Estados-Membros tomarão todas as medidas adequadas para assegurar a boa conservação dos quartos com osso armazenados e limitar as perdas de peso. A temperatura de conge-

lação deve permitir obter uma temperatura interna igual ou inferior a -7°C no prazo máximo de 36 horas.

2. Para a sua congelação, os quartos com osso devem ser suspensos nos túneis de congelação rápida imediatamente após a sua aceitação.

Artigo 7.º

Embalagem das carnes com osso

As carnes com osso são embaladas imediatamente após a sua congelação rápida em polietileno ou polipropileno próprio para a embalagem de produtos alimentares, com, pelo menos, 0,05 milímetros de espessura e em invólucros de algodão (*stockinettes*) ou de um material sintético, suficientemente resistentes, de modo a que as carnes sejam cobertas na sua totalidade (incluindo o jarrete) pelas referidas embalagens.

Artigo 8.º

Armazenagem das carnes com osso

1. Os organismos de intervenção assegurarão que os quartos dianteiros e traseiros sejam armazenados separadamente e facilmente identificáveis, quer por concurso quer por mês de armazenagem.

2. Os organismos de intervenção podem armazenar separadamente os quartos dianteiros com osso considerados de qualidade e apresentação adequadas à utilização industrial.

Neste caso, os quartos armazenados devem ser facilmente identificáveis e serão objecto de uma contabilização separada.

Secção 2

Processo de concurso e de tomada a cargo

Artigo 9.º

Abertura e encerramento

1. A abertura dos concursos, bem como as suas alterações e encerramento, é publicada no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* o mais tardar no sábado anterior ao termo do prazo de apresentação das propostas.

2. Na abertura do concurso pode ser fixado um preço mínimo abaixo do qual as propostas não são admissíveis.

Artigo 10.º

Apresentação e transmissão das propostas

Durante o período em que estiver aberto o concurso, o prazo para a apresentação das propostas termina em cada segunda e quarta terça-feira do mês, às 12 horas (hora de Bruxelas), com excepção da segunda terça-feira de Agosto e da quarta terça-feira de Dezembro, em que não haverá apresentação de propostas. Se a terça-feira for um dia feriado, o prazo é antecipado de 24 horas. A transmissão das propostas pelos organismos de intervenção à Comissão será feita durante as 24 horas seguintes ao termo do prazo de apresentação das propostas.

*Artigo 11.º***Condições de validade das propostas**

1. Só podem apresentar propostas:
 - a) Os estabelecimentos de abate do sector da carne de bovino aprovados em conformidade com o n.º 1, alínea a) do artigo 3.º da Directiva 64/433/CEE, independentemente do seu estatuto jurídico;
 - b) Os negociantes de bovinos ou de carnes que nesses estabelecimentos mandem proceder ao abate por conta própria e estejam inscritos no registo nacional do imposto sobre o valor acrescentado.
2. Os interessados participarão no concurso junto do organismo de intervenção dos Estados-Membros em que o mesmo está aberto, quer por apresentação da proposta escrita, contra recibo, quer por qualquer meio de comunicação escrito, contra recibo, aceite pelo organismo de intervenção.

A participação dos interessados pode ser objecto de contratos, cujos termos são fixados pelos organismos de intervenção, em conformidade com os respectivos cadernos de encargos.

3. Cada interessado pode apresentar apenas uma proposta por categoria e por concurso.

Cada Estado-Membro assegurar-se-á de que os interessados são independentes entre si em termos de direcção, pessoal e funcionamento.

Sempre que existam indícios sérios de que tal não é o caso, ou de que uma proposta não corresponde à realidade económica, a admissibilidade da mesma fica subordinada à apresentação pelo proponente de provas adequadas do respeito do disposto no segundo parágrafo.

Se for estabelecido que um interessado apresentou mais do que um pedido, nenhum dos pedidos será admissível.

4. A proposta indicará:
 - a) O nome e o endereço do proponente;
 - b) A quantidade proposta de produtos da ou das categorias referidas no anúncio de concurso, expressa em toneladas;
 - c) O preço proposto por 100 quilogramas de produtos de qualidade R3, nos termos do n.º 3 do artigo 18.º, expresso em euros, com o máximo de duas casas decimais.
5. Uma proposta só é válida se:
 - a) Dissor respeito a uma quantidade de, pelo menos, 10 toneladas;
 - b) For acompanhada do compromisso escrito do proponente de respeitar o conjunto das disposições relativas às compras em causa;
 - c) For apresentada prova de que o proponente constituiu para o concurso em causa, antes do termo do prazo para a apresentação das propostas, a garantia de concurso referida no artigo 12.º
6. A proposta não pode ser retirada após o termo do prazo de apresentação referido no artigo 10.º

7. Deve ser assegurada a confidencialidade das propostas.

*Artigo 12.º***Garantias**

1. A manutenção da proposta após o termo do prazo para a apresentação das propostas e a entrega dos produtos no entreposto designado pelo organismo de intervenção, no prazo fixado no n.º 2 do artigo 16.º, constituem exigências principais cuja execução é assegurada pela constituição de uma garantia de 30 euros por 100 quilogramas.

A garantia é constituída no organismo de intervenção do Estado-Membro em que a proposta é apresentada.

2. A garantia só pode ser constituída sob a forma de depósito em dinheiro, de acordo com o definido no artigo 13.º e nos n.ºs 1 e 3 do artigo 14.º do Regulamento (CEE) n.º 2220/85 da Comissão (1).

3. No que se refere às propostas não escolhidas, a garantia será liberada a partir do conhecimento dos resultados do concurso.

No que se refere às propostas escolhidas, aquela garantia será liberada no termo da tomada a cargo dos produtos, sem prejuízo do n.º 7 do artigo 17.º

*Artigo 13.º***Decisão de adjudicação**

1. Atendendo às propostas recebidas para cada concurso e de acordo com o processo previsto no artigo 43.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999, é fixado um preço máximo de compra por categoria que diz respeito à qualidade R3; se circunstâncias especiais o exigirem, pode ser fixado um preço diferente por Estado-Membro ou região de Estado-Membro, em função dos preços médios de mercado verificados.

2. Pode ser decidido não dar seguimento ao concurso.

3. Se o total das quantidades propostas a um preço igual ou inferior ao preço máximo exceder as quantidades que podem ser compradas, as quantidades adjudicadas podem ser reduzidas por categoria, através de coeficientes de redução susceptíveis de incluir uma determinada progressividade em função das diferenças de preços e das quantidades propostas.

Se circunstâncias especiais o exigirem, estes coeficientes de redução podem ser diferenciados segundo os Estados-Membros ou regiões de Estado-Membro, a fim de garantir o correcto funcionamento dos mecanismos de intervenção.

*Artigo 14.º***Preço máximo de compra**

1. Não serão tomadas em consideração as propostas que ultrapassem o preço médio de mercado verificado num Estado-Membro por categoria, convertido na qualidade R3 através dos coeficientes previstos no anexo I e acrescido de um montante de 10 euros por 100 quilogramas de peso-carça.

(1) JO L 205 de 3.8.1985, p. 5.

2. Sem prejuízo do n.º 1, a proposta será recusada se o preço proposto for superior ao preço máximo, referido no artigo 13.º, válido para o concurso em causa.

3. Quando o preço de compra adjudicado a um proponente for superior ao preço médio de mercado referido no n.º 1, esse preço adjudicado será ajustado multiplicando-o pelo coeficiente resultante da aplicação da fórmula A constante do anexo IV do presente regulamento. Todavia, esse coeficiente não pode:

- a) Ser superior à unidade;
- b) Conduzir a uma diminuição do preço adjudicado de um montante superior à diferença entre esse preço adjudicado e o referido preço médio de mercado.

Na medida em que o Estado-Membro disponha de dados fiáveis e dos meios de controlo adequados, pode decidir calcular o coeficiente por proponente, segundo a fórmula B constante do mesmo anexo IV.

4. Os direitos e obrigações decorrentes do concurso não são transmissíveis.

Artigo 15.º

Limitação das compras

Os organismos de intervenção dos Estados-Membros que, em virtude da oferta maciça de carne para intervenção, não estejam em condições de tomar a carga rapidamente a carne proposta podem limitar as compras às quantidades que possam tomar a carga no seu território ou numa das suas regiões de intervenção.

Os Estados-Membros assegurarão que a aplicação desta limitação afecte o menos possível a igualdade de acesso de todos os interessados.

Artigo 16.º

Informação do proponente e entrega

1. Cada proponente será imediatamente informado pelo organismo de intervenção do resultado da sua participação no concurso.

O organismo de intervenção passará ao adjudicatário, o mais rapidamente possível, uma guia de entrega numerada que indicará:

- a) A quantidade a entregar;
- b) O preço adjudicado;
- c) O calendário de entrega dos produtos;
- d) O ou os centros de intervenção onde deve efectuar-se a entrega.

2. O adjudicatário procederá à entrega dos produtos num prazo de 17 dias de calendário a contar do primeiro dia útil seguinte ao dia da publicação do regulamento que fixa o preço

máximo de compra e as quantidades de carne de bovino compradas em intervenção.

Contudo, a Comissão pode, em função da importância das quantidades adjudicadas, prorrogar este prazo por uma semana. A entrega pode ser fraccionada. Além disso, o organismo de intervenção pode, no âmbito da determinação do calendário de entrega dos produtos, reduzir esse prazo para um número de dias não inferior a 14.

Artigo 17.º

Processo de tomada a cargo

1. A tomada a cargo definitiva pelo organismo de intervenção será efectuada:

- a) No que respeita às carnes com osso destinadas a armazenagem em natureza ou parcialmente destinadas a desossa, quer no ponto de pesagem situado à entrada do entreposto frigorífico do centro de intervenção quer no ponto de pesagem situado à entrada do estabelecimento de desmancha do centro de intervenção;
- b) No que respeita às carnes com osso destinadas a desossa, no ponto de pesagem situado à entrada do estabelecimento de desmancha do centro de intervenção.

Os produtos serão entregues em lotes de entre 10 e 20 toneladas. No entanto, essa quantidade pode ser inferior a 10 toneladas, caso corresponda à parte remanescente da proposta inicial ou caso esta última tenha sido reduzida para menos de 10 toneladas.

A aceitação e a tomada a cargo dos produtos entregues fica sujeita à verificação, pelo organismo de intervenção, de que os mesmos cumprem os requisitos previstos no presente regulamento. A verificação das exigências do n.º 2, alínea e), do artigo 4.º e, nomeadamente, da ausência de substâncias interditas pelos artigos 3.º e 4.º, ponto 1 da Directiva 96/22/CE do Conselho ⁽¹⁾, será efectuada pela análise de uma amostra cuja dimensão e modalidades de amostragem serão as previstas na legislação veterinária aplicável.

2. Caso não seja efectuada uma inspecção prévia imediatamente antes do carregamento no cais de embarque do matadouro e antes do seu transporte para o centro de intervenção, as meias-carcaças serão identificadas do seguinte modo:

- a) Se estiverem apenas marcadas, essas marcas devem estar em conformidade com o disposto no n.º 3, alínea c), do artigo 4.º, devendo ser elaborado um documento que indique o número de identificação ou de abate, juntamente com a data de abate;
- b) Se também ostentarem rótulos, estes devem estar em conformidade com o disposto nos n.ºs 2, 3 e 4 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 344/91 da Comissão ⁽²⁾.

Se as meias-carcaças estiverem cortadas em quartos, o corte será efectuada em conformidade com o anexo III. Os quartos serão agrupados para que o processo de aceitação seja efectuado por carcaças ou meias-carcaças no momento da tomada a cargo. Se as meias-carcaças não tiverem sido cortadas em quartos antes do seu transporte para o centro de intervenção, serão cortadas em conformidade com o anexo III aquando da sua chegada.

⁽¹⁾ JO L 125 de 23.5.1996, p. 3.

⁽²⁾ JO L 41 de 14.2.1991, p. 15.

No ponto de aceitação, cada quarto será identificado por um rótulo em conformidade com o disposto nos n.ºs 2, 3 e 4 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 344/91, que indicará também o peso do referido quarto e o número do contrato; os rótulos serão fixados directamente quer nos tendões do jarrete e do Joelho, dianteiros e traseiros, quer no tendão do pescoço do quarto dianteiro e na aba descarregada do quarto traseiro, sem recurso a grampos metálicos ou plásticos.

Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo 24.º, esses rótulos devem permanecer colocados nos quartos durante todo o período de armazenagem. Tanto quanto possível, serão retirados quaisquer rótulos precedentes.

O processo de aceitação abrangerá um exame sistemático da apresentação, classificação, peso e rotulagem de cada quarto entregue. O controlo da temperatura também será efectuado num dos quartos traseiros de cada carcaça. Em especial, não será aceite qualquer carcaça cujo peso exceda o peso máximo estabelecido no n.º 2, alínea g), do artigo 4.º

3. Pode proceder-se a uma inspecção prévia, imediatamente antes do carregamento no cais de embarque do matadouro, em relação ao peso, classificação, apresentação e temperatura das meias-carcaças. Em especial, não será aceite qualquer carcaça cujo peso exceda o peso máximo estabelecido no n.º 2, alínea g), do artigo 4.º Os produtos rejeitados serão marcados como tal e não podem voltar a ser apresentados, nem à inspecção prévia nem ao processo de aceitação.

A inspecção prévia será efectuada num lote de, no máximo, 20 toneladas de meias-carcaças, tal como definido pelo organismo de intervenção. Se o número de carcaças rejeitadas exceder 20 % do número total do lote, será rejeitada a totalidade do lote, de acordo com as disposições do n.º 6.

Antes do seu transporte para o centro de intervenção, as meias-carcaças serão cortadas em quartos, de acordo com o anexo III; cada quarto será sistematicamente pesado e identificado por um rótulo, em conformidade com o disposto nos n.ºs 2, 3 e 4 do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 344/91, que indicará também o peso do referido quarto e o número do contrato; os rótulos serão fixados directamente, quer nos tendões do jarrete e do Joelho, dianteiros e traseiros, quer no tendão do pescoço do quarto dianteiro e na aba descarregada do quarto traseiro, sem recurso a grampos metálicos ou plásticos.

Sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo 24.º, esses rótulos devem permanecer colocados nos quartos durante todo o período de armazenagem. Tanto quanto possível, serão retirados quaisquer rótulos precedentes.

Os quartos correspondentes a cada carcaça serão agrupados para que o processo de aceitação seja efectuado por carcaças ou meias-carcaças no momento da tomada a cargo.

Cada lote será acompanhado no ponto de aceitação por uma lista de controlo que apresente todas as informações relativas às meias-carcaças ou aos quartos, incluindo o número de

meias-carcaças ou quartos apresentados e aceites ou rejeitados; esta lista de controlo será entregue ao agente responsável pela aceitação.

Os meios de transporte serão selados antes de saírem do matadouro; o número do selo constará do certificado sanitário ou da lista de controlo.

Durante o processo de aceitação, serão realizados controlos relativos à apresentação, classificação, peso, rotulagem e temperatura dos quartos entregues.

4. A inspecção prévia e a aceitação dos produtos propostos para intervenção serão efectuadas por um agente do organismo de intervenção ou por uma pessoa mandatada por este último que possua a qualificação de classificador, não esteja ligado às operações de classificação no matadouro e seja totalmente independente do adjudicatário. Esta independência será assegurada, nomeadamente, por uma rotação periódica dos referidos agentes entre vários centros de intervenção.

No momento da tomada a cargo, o organismo de intervenção tomará nota do peso total dos quartos de cada lote e mantê-lo-á num registo.

Sempre que, no caso de carne destinada a ser armazenada com osso, esse peso diferir do indicado na lista de controlo numa medida que ponha em causa a precisão do peso constante da lista de controlo, o peso de cada quarto será sistematicamente controlado e, se necessário, será afixado pelo agente de aceitação um novo rótulo que indique o peso aceite, para além de outras informações exigidas. Tanto quanto possível, serão retirados quaisquer rótulos precedentes.

O agente responsável pela aceitação deve preencher um documento com todas as informações, incluindo o peso e o número de produtos apresentados e aceites ou rejeitados.

5. No que respeita à tomada a cargo das carnes com osso destinadas a desossa efectuada em centros de intervenção que não satisfaçam as condições previstas no n.º 2, primeiro parágrafo, do artigo 5.º; as exigências em matéria de identificação, entrega e controlo incluem as seguintes regras:

- a) No momento da tomada a cargo referida no n.º 1, os quartos dianteiros e traseiros destinados a desossa devem ser identificados pela marcação ou inscrição, na superfície interna e externa dos mesmos, das letras INT, de acordo com as normas previstas no n.º 3, alínea c), do artigo 4.º para a marcação da categoria, a inscrição do número de abate e a localização das marcas correspondentes; todavia, as letras INT são apostas na face interna de cada quarto ao nível da terceira ou quarta costela do quarto dianteiro e da sétima ou oitava costela do quarto traseiro;
- b) A gordura dos testículos deve ficar aderente até ao momento da tomada a cargo e ser removida antes da pesagem;
- c) Os produtos entregues são distribuídos por lotes, tal como definidos no n.º 1.

No caso de serem descobertas carcaças ou quartos marcados com letras INT fora das zonas reservadas para o efeito, o Estado-Membro procederá a um inquérito, tomará as medidas adequadas e informará do facto a Comissão.

6. Se, com base no número de meias-carcaças ou quartos apresentados, a quantidade de produtos rejeitados exceder 20 % do lote apresentado, todos os produtos do lote serão rejeitados e marcados como tal, não podendo voltar a ser apresentados nem à inspecção prévia nem ao processo de aceitação.

7. Se a quantidade efectivamente entregue e aceite for inferior à quantidade adjudicada, a garantia:

- a) Será liberada na íntegra, se a diferença não for superior a 5 % ou 175 quilogramas;
- b) Ficará perdida, salvo caso de força maior:
 - na proporção das quantidades não entregues ou não aceites, se a diferença não for superior a 15 %,
 - na íntegra, em todos os outros casos, em aplicação do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 2220/85.

Artigo 18.º

Preço pago ao adjudicatário

1. O organismo de intervenção pagará ao adjudicatário o preço indicado na sua proposta, num prazo que tem início 45 dias após o termo da tomada a cargo dos produtos e termina 65 dias após essa data.
2. O preço só será pago em relação à quantidade efectivamente entregue e aceite. Contudo, se a quantidade efectivamente entregue e aceite for superior à quantidade adjudicada, só será pago o preço correspondente à quantidade adjudicada.
3. No caso de a tomada a cargo incidir em qualidades diferentes da qualidade R3, o preço pago ao adjudicatário será corrigido através de um coeficiente de correcção aplicável à quantidade comprada e que consta do anexo I.
4. O preço de compra da carne com osso entende-se franco no ponto de pesagem à entrada do entreposto frigorífico do centro de intervenção. O preço de compra das carnes destinadas, na sua totalidade, a desossa entende-se franco no ponto de pesagem à entrada do estabelecimento de desmancha do centro de intervenção.

As despesas de descarga são por conta do adjudicatário.

Artigo 19.º

Taxa de câmbio

A taxa a aplicar aos montantes referidos no artigo 14.º e ao preço adjudicado é a taxa de câmbio aplicável no dia da entrada em vigor do regulamento que fixa o preço máximo de compra e as quantidades de carne de bovino compradas em intervenção no âmbito do concurso em causa.

CAPÍTULO II

DESOSSA DAS CARNES COMPRADAS PELOS ORGANISMOS DE INTERVENÇÃO

Artigo 20.º

Autorização de desossa

Os organismos de intervenção são autorizados a mandar desossar, total ou parcialmente, a carne comprada.

Artigo 21.º

Condições gerais de desossa

1. A desossa só pode ser efectuada em estabelecimentos de desmancha aprovados nos termos do n.º 1, alínea a) da letra B, do artigo 3.º da Directiva 64/433/CEE e que disponham de um ou vários túneis de congelação *in situ*.

A pedido de um Estado-Membro, a Comissão pode conceder uma derrogação limitada no tempo às obrigações relativas ao primeiro parágrafo; aquando da sua decisão, a Comissão terá em conta a evolução das instalações e equipamentos em curso, as exigências sanitárias e de controlo, bem como o objectivo de harmonização progressiva neste domínio.

2. As peças sem osso devem satisfazer as condições referidas na Directiva 64/433/CEE, bem como as exigências do anexo V do presente regulamento.

3. A desossa não pode começar antes do fim das operações de tomada a cargo de cada lote entregue.

4. No momento da desossa, da limpeza e da embalagem de carnes de bovino de intervenção, não pode encontrar-se qualquer outra carne na sala de desmancha.

Pode, no entanto, haver carne de suíno na sala de desmancha simultaneamente com carne de bovino, desde que seja tratada noutra linha de trabalho.

5. As operações de desossa serão efectuadas entre as 7 e as 18 horas, com excepção dos sábados e domingos ou dias feriados. Este horário pode ser prolongado por, no máximo, duas horas, desde que esteja assegurada a presença das autoridades de controlo.

Se as operações de desossa não puderem ser concluídas no dia da tomada a cargo, as salas de refrigeração onde os produtos estão armazenados serão seladas pela autoridade competente e o selo só será retirado pela mesma autoridade quando forem retomadas as referidas operações.

Artigo 22.º

Contratos e cadernos de encargos

1. A desossa será efectuada ao abrigo de contratos cujos termos serão fixados pelos organismos de intervenção, em conformidade com os respectivos cadernos de encargos.

2. Os cadernos de encargos dos organismos de intervenção fixarão as exigências a satisfazer pelos estabelecimentos de desmancha, determinarão as instalações e o equipamento necessários e assegurarão a conformidade com as regras comunitárias no que se refere à preparação das peças.

Os referidos cadernos de encargos indicarão, designadamente, os pormenores das condições de desossa, especificando as modalidades de preparação, limpeza, embalagem, congelação e conservação das peças para tomada a cargo pelo organismo de intervenção.

Os cadernos de encargos dos organismos de intervenção podem ser obtidos pelos interessados nos endereços indicados no anexo VI.

Artigo 23.º

Controlo das operações de desossa

1. Os organismos de intervenção assegurarão um controlo físico permanente de todas as operações de desossa.

A execução desses controlos pode ser delegada em organismos totalmente independentes dos negociantes, matadouros e armazenistas em causa. Neste caso, o organismo de intervenção mandará os seus agentes proceder a uma inspecção inopinada das operações de desossa relativas a cada proposta. Aquando desta inspecção, será efectuado um exame por amostragem das caixas com peças antes e após congelação, bem como uma comparação das quantidades utilizadas com, por um lado, as quantidades produzidas e, por outro, os ossos, pedaços de gorduras e outras aparas resultantes da limpeza. Este exame deve incidir, pelo menos, em 5 % das caixas obtidas durante o dia de cada peça diferente e, quando existirem caixas suficientes, no mínimo de cinco caixas por peça.

2. As operações de desossa dos quartos dianteiros e traseiros devem ser efectuadas separadamente. Em relação a cada operação diária de desossa:

- a) Será efectuada uma comparação entre o número de peças e de caixas obtidas;
- b) Será elaborada uma folha de rendimento que indique separadamente o rendimento na desossa dos quartos dianteiros e dos quartos traseiros.

Artigo 24.º

Condições especiais de desossa

1. Enquanto durarem as operações de desossa, limpeza e embalagem que precedem a congelação, a temperatura interna da carne não deve, em momento algum, exceder + 7 °C. Não é autorizado o transporte das peças antes da sua congelação rápida, excepto no caso das derrogações referidas no n.º 1 do artigo 21.º

2. Imediatamente antes da desossa, todos os rótulos e corpos estranhos devem ser inteiramente removidos.

3. Todos os ossos, tendões, cartilagens, ligamentos dorsais (*ligamentum nuchae*) e tecidos conjuntivos devem ser cuidadosamente removidos. A limpeza das peças deve limitar-se à

remoção de gordura, cartilagens, tendões, cápsulas das articulações e outras aparas específicas. Devem ser removidos todos os nervos e vasos linfáticos aparentes.

4. Os grandes vasos e coágulos sanguíneos, bem como as superfícies conspurcadas, devem ser cuidadosamente removidos com o menos possível de aparas.

Artigo 25.º

Acondicionamento das peças

1. As peças serão embaladas imediatamente após a desossa, de maneira a que nenhuma parte da carne entre em contacto directo com o cartão, em conformidade com as exigências do anexo V.

2. O polietileno utilizado para revestir as caixas de cartão, bem como o polietileno utilizado em filme ou sacos para a embalagem das peças, deve ter pelo menos 0,05 milímetros de espessura e ser de qualidade própria para a embalagem de produtos alimentares.

3. As caixas de cartão, as *palettes* e os caixotes utilizados devem satisfazer as exigências previstas no anexo VII.

Artigo 26.º

Armazenagem das peças

Os organismos de intervenção assegurarão que toda a carne desossada seja armazenada separadamente e facilmente identificável, quer por concurso, quer por corte, quer ainda por mês de armazenagem.

As peças obtidas serão armazenadas em entrepostos frigoríficos situados no território do Estado-Membro a que pertence o organismo de intervenção.

Salvo derrogação específica adoptada de acordo com o processo previsto no artigo 43.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999, essas instalações devem permitir a armazenagem de todas as carnes desossadas atribuídas pelo organismo de intervenção durante um período mínimo de três meses, em condições técnicas satisfatórias.

Artigo 27.º

Despesas de desossa

Os contratos referidos no n.º 1 do artigo 22.º e a remuneração correspondente cobrirão as operações e encargos resultantes da aplicação do presente regulamento, designadamente:

- a) As eventuais despesas do transporte do produto não desossado, após a sua aceitação, para o estabelecimento de desmancha;
- b) As operações de desossa, limpeza, embalagem e congelação rápida;
- c) A armazenagem das peças congeladas e o respectivo carregamento, transporte e tomada a cargo pelo organismo de intervenção nos entrepostos frigoríficos por ele designados;

- d) O custo dos materiais, designadamente para embalagens;
- e) O valor dos ossos, pedaços de gordura e outras aparas resultantes da limpeza que os organismos de intervenção possam deixar aos estabelecimentos de desmancha.

Artigo 28.º

Prazos

As operações de desossa, limpeza e embalagem devem estar concluídas nos 10 dias seguintes ao abate. Os Estados-Membros podem, no entanto, fixar prazos mais curtos.

A congelação rápida deve fazer-se imediatamente após a embalagem e ter sempre início no dia desta; o volume das carnes desossadas não pode exceder a capacidade dos túneis de congelação.

A temperatura de congelação das carnes desossadas deve permitir obter uma temperatura interna igual ou inferior a -7°C no prazo máximo de 36 horas.

Artigo 29.º

Rejeição dos produtos

1. Caso os controlos referidos no n.º 1 do artigo 23.º revelem o incumprimento pela empresa de desossa do disposto nos artigos 20.º a 28.º em relação a uma determinada peça, esses controlos serão alargados a mais 5 % das caixas obtidas durante o dia em causa. Se se observarem mais incumprimentos, serão examinadas amostras adicionais de 5 % do número total de caixas da peça correspondente. No caso de, no quarto exame de uma amostra de 5 % das caixas, pelo menos 50 % delas não respeitarem as disposições daqueles artigos, será controlada a totalidade da produção do dia da peça em questão. Contudo, não será necessário proceder a um controlo da totalidade da produção do dia se pelo menos 20 % das caixas de uma determinada peça não satisfizerem os requisitos.

2. Quando, com base no n.º 1, menos de 20 % das caixas de uma determinada peça não satisfizerem os requisitos, será rejeitada a totalidade do conteúdo dessas caixas, não sendo devida qualquer remuneração em relação às mesmas; a empresa de desossa pagará ao organismo de intervenção um montante igual ao preço constante do anexo VIII para as peças que tenham sido rejeitadas.

Se pelo menos 20 % das caixas de uma determinada peça não satisfizerem os requisitos, a totalidade da produção do dia dessa peça será rejeitada pelo organismo de intervenção, não sendo devida qualquer remuneração; a empresa de desossa pagará ao organismo de intervenção um montante igual ao preço constante do anexo VIII para as peças que tenham sido rejeitadas.

Se pelo menos 20 % das caixas de diferentes peças da produção do dia não satisfizerem os requisitos, a totalidade da produção do dia será rejeitada pelo organismo de intervenção, não sendo devida qualquer remuneração; a empresa de desossa pagará ao organismo de intervenção um montante igual ao preço a pagar pelo organismo ao adjudicatário, em conformidade com o artigo 18.º, para os produtos não desossados originais

comprados em intervenção que, após a desossa, tenham sido rejeitados, aumentado de 20 %.

Em caso de aplicação do terceiro parágrafo, não serão aplicáveis o primeiro e o segundo parágrafos.

3. Em derrogação dos n.ºs 1 e 2, quando, em resultado de negligência séria ou fraude, a empresa de desossa não satisfizer o disposto nos artigos 20.º a 28.º:

- Todos os produtos obtidos após a desossa durante o dia em relação aos quais for estabelecida a não conformidade com as disposições supracitadas serão rejeitados pelo organismo de intervenção, não sendo devida qualquer remuneração,
- A empresa de desossa pagará ao organismo de intervenção um montante igual ao preço a pagar pelo organismo ao adjudicatário, em conformidade com o artigo 18.º, para os produtos não desossados originais comprados em intervenção que, após a desossa, tenham sido rejeitados em conformidade com o primeiro travessão, aumentado de 20 %.

CAPÍTULO III

CONTROLOS DOS PRODUTOS E COMUNICAÇÕES

Artigo 30.º

Armazenagem e controlo dos produtos

1. Os organismos de intervenção certificar-se-ão de que a colocação e a conservação em armazém das carnes referidas no presente regulamento são efectuadas por forma a torná-las facilmente acessíveis e em conformidade com o disposto no n.º 1 do artigo 8.º e no primeiro parágrafo do artigo 26.º

2. A temperatura de armazenagem deve ser igual ou inferior a -7°C .

3. Os Estados-Membros tomarão todas as medidas para garantir a boa conservação quantitativa e qualitativa dos produtos armazenados e assegurarão a substituição imediata das embalagens danificadas. Os riscos daí decorrentes serão cobertos por um seguro que revestirá a forma, quer de uma obrigação contratual dos armazenistas, quer de um seguro global do organismo de intervenção; o Estado-Membro pode, igualmente, ser o seu próprio segurador.

4. Durante o período de armazenagem, a autoridade competente procederá a um controlo regular de quantidades significativas dos produtos armazenados na sequência dos concursos efectuados durante o mês.

Os produtos que, aquando do referido controlo, não estejam em conformidade com os requisitos previstos no presente regulamento serão rejeitados e marcados como tal. A autoridade competente procederá, se necessário, e sem prejuízo da aplicação de sanções, à recuperação dos pagamentos junto das partes interessadas responsáveis.

Os agentes que efectuarem este controlo não podem receber instruções relativas ao mesmo por parte do serviço que tiver procedido às compras.

5. A autoridade competente deve adoptar as medidas de rastreabilidade e de armazenagem necessárias para permitir que a desarmazenagem e o escoamento posterior dos produtos armazenados possam ser efectuados com o máximo de eficácia, atendendo, nomeadamente, a eventuais exigências ligadas à situação veterinária dos animais em causa.

Artigo 31.º

Comunicações

1. Os Estados-Membros comunicarão sem demora à Comissão qualquer alteração relativa à lista dos centros de intervenção e, na medida do possível, à respectiva capacidade de congelação e armazenagem.

2. Os Estados-Membros comunicarão à Comissão, por mensagem telex ou por fax, o mais tardar 10 dias após o termo de cada período de tomada a cargo, as quantidades entregues e aceites em intervenção.

3. Os Estados-Membros comunicarão à Comissão, o mais tardar no dia 21 de cada mês, relativamente ao mês anterior:

- a) As quantidades semanais e mensais compradas em intervenção, discriminadas por produtos e qualidades, em conformidade com a grelha comunitária de classificação das carcaças estabelecida pelo Regulamento (CEE) n.º 1208/81;
- b) As quantidades de cada produto desossado e não desossado em relação às quais tenha sido celebrado um contrato de compra durante o mês em causa;
- c) As quantidades de cada produto desossado e não desossado em relação às quais tenha sido passada uma nota de retirada ou um documento similar durante o mês em causa;
- d) As existências não atribuídas e as existências físicas, no final do mês em causa, de cada produto não desossado, com indicação da estrutura por idade das existências não atribuídas.

4. Os Estados-Membros comunicarão à Comissão, o mais tardar no final de cada mês, relativamente ao mês anterior:

- a) As quantidades de cada produto desossado obtido a partir da carne de bovino com osso comprada em intervenção durante o mês em causa;
- b) As existências não atribuídas e as existências físicas, no final do mês em causa, de cada produto desossado, com indicação da estrutura por idade das existências não atribuídas.

5. Para efeitos do presente artigo, entende-se por:

- a) «Existências não atribuídas»: as existências que ainda não foram objecto de um contrato de venda;
- b) «Existências físicas»: o total das existências não atribuídas e das existências que já foram objecto de um contrato de venda, mas que ainda não foram tomadas a cargo.

CAPÍTULO IV

DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Artigo 32.º

Duração de aplicação

As disposições do presente capítulo aplicam-se, até 30 de Junho de 2002, às compras por concurso previstas no artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999.

Artigo 33.º

Abertura e suspensão das compras por concurso

1. Para verificar que estão reunidas as condições referidas nos n.ºs 3 a 7 do artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999 no que respeita a cada uma das qualidades ou grupos de qualidades, a verificação dos preços médios de mercado deve efectuar-se nas condições previstas no Regulamento (CE) n.º 295/96.

2. Quando seja feita referência a um grupo de qualidades, o preço médio de mercado deve ser calculado em conformidade com o disposto no n.º 1, alínea b), do artigo 5.º do Regulamento (CE) n.º 295/96.

O preço médio de mercado ou de intervenção num Estado-Membro ou região de Estado-Membro corresponde à média dos preços de mercado ou de intervenção de cada uma destas qualidades, ponderadas entre si com base na sua importância relativa nos abates desse Estado-Membro ou região.

O preço médio de intervenção comunitário corresponde à média dos preços de intervenção de cada uma destas qualidades, ponderadas entre si com base na sua importância relativa nos abates comunitários.

Os preços de mercado referidos nos primeiro e segundo parágrafos são relativos às qualidades elegíveis para intervenção, expressos em qualidade R3 de acordo com os coeficientes previstos no anexo I.

3. A abertura, suspensão ou reabertura das aquisições de intervenção baseia-se nas duas verificações semanais mais recentes dos preços de mercado dos Estados-Membros ou regiões de Estado-Membro, salvo em caso de suspensão da medida prevista no n.º 5 do artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999, em que bastará a última verificação semanal.

Artigo 34.º

Condições de validade das propostas

Os interessados participarão no concurso junto do organismo de intervenção dos Estados-Membros em que o mesmo está aberto, quer por apresentação da proposta escrita, contra recibo, quer por qualquer meio de comunicação escrito, contra recibo, aceite pelo organismo de intervenção. A participação dos interessados pode ser objecto de contratos, cujos termos são fixados pelos organismos de intervenção, em conformidade com os respectivos cadernos de encargos.

As propostas serão apresentadas separadamente, de acordo com o tipo de concurso.

*Artigo 35.º***Garantias**

A manutenção da proposta após o termo do prazo para a apresentação das propostas e a entrega dos produtos no entreposto designado pelo organismo de intervenção, no prazo fixado no n.º 2 do artigo 16.º, constituem exigências principais cujo respeito é assegurado pela constituição de uma garantia de 36 euros por 100 quilogramas.

A garantia é constituída no organismo de intervenção do Estado-Membro em que a proposta é apresentada.

*Artigo 36.º***Preço máximo de compra**

Nos concursos referidos no n.º 3 do artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999, não serão tomadas em consideração as propostas que ultrapassem o preço médio de mercado verificado num Estado-Membro ou região de Estado-Membro por qualidade, convertido na qualidade R3 através dos coeficientes previstos no anexo I e acrescido de um montante de 10 euros por 100 quilogramas de peso-carça. No entanto, no que respeita aos Estados-Membros ou regiões de Estados-Membros que satisfaçam as condições do n.º 5 do artigo 47.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999, o montante deste acréscimo será de 6 euros.

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

Feito em Bruxelas, em 15 de Março de 2000.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS*Artigo 37.º***Revogação**

1. O Regulamento (CEE) n.º 2456/93 é revogado com efeito a partir de 1 de Abril de 2000.

No entanto, permanece aplicável em relação aos procedimentos de concurso iniciados antes dessa data.

Todas as remissões para os regulamentos revogados devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento e passam a ler-se nos termos do quadro de correspondência constante do anexo IX.

2. O Regulamento (CEE) n.º 1627/89 é revogado com efeito a partir de 1 de Julho de 2002.

*Artigo 38.º***Entrada em vigor**

O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é aplicável a partir do primeiro concurso de Abril de 2000, à excepção do artigo 3.º, do n.º 2 do artigo 11.º, do n.º 1 do artigo 12.º e do n.º 1 do artigo 14.º que serão aplicáveis apenas a partir de 1 de Julho de 2002.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO I

Coeficientes de conversão

| Qualidades | Coeficientes |
|------------|--------------|
| 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 |

ANEXO II — BILAG II — ANHANG II — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II — ANNEX II — ANNEXE II — ALLEGATO II —
 BIJLAGE II — ANEXO II — LIITE II — BILAGA II

**Productos admisibles para la intervención — Produkter, der er kvalificeret til intervention — Interventionsfä-
 hige Erzeugnisse — Προϊόντα επιλέξιμα για την παρέμβαση — Products eligible for intervention — Produits
 éligibles à l'intervention — Prodotti ammissibili all'intervento — Producten die voor interventie in aanmerking
 komen — Produtos elegíveis para a intervenção — Interventiokeelpoiset 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

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

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

Carcases, half-carcases:

- 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

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses:

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

NEDERLAND

Hele dieren, halve dieren:

- Categoria A, klasse R2
- Categoria A, klasse R3

ÖSTERREICH

Ganze oder halbe Tierkörper:

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

PORTUGAL

Carcaças ou meias-carcaças

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

FINLAND

Carcases, half-carcases:

- Category A, class R2
- Category A, class R3

SWEDEN

Carcases, half-carcases:

- Category A, class R2
- Category A, class R3

UNITED KINGDOM

I. Great Britain

Carcases, half-carcases:

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

II. Northern Ireland

Carcases, half-carcases:

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

ANEXO III

Exigências aplicáveis às carcaças, meias-carcaças e quartos

1. Carcaças ou meias-carcaças frescas ou refrigeradas (código NC 0201), provenientes de animais abatidos há seis dias, no máximo, e dois dias, no mínimo.
2. Para efeitos do presente regulamento entende-se por:
 - a) Carcaça: o corpo inteiro do animal abatido, suspenso num gancho pelo tendão do chambão, tal como se apresenta após as operações de sangria, evisceração e esfolagem, apresentado:
 - sem cabeça e sem pés; a cabeça é separada da carcaça ao nível da articulação atlóido-occipital; os pés são seccionados ao nível das articulações carpo-metacárpicas ou tarso-metatarsais,
 - sem os órgãos contidos nas cavidades torácica e abdominal, sem os rins nem a respectiva gordura e sem a gordura da bacia,
 - sem os órgãos genitais e os músculos a eles aderentes,
 - sem diafragma nem pilar do diafragma,
 - sem rabo e sem a primeira vértebra coccígea,
 - sem espinal medula,
 - sem gordura testicular e sem a gordura adjacente à face interna da aba descarregada,
 - sem linha branca aponevrótica do músculo abdominal,
 - sem a gordura do pojadouro,
 - sem goteira da jugular (veia gorda),
 - com o pescoço cortado em conformidade com as prescrições veterinárias, sem que seja retirado o músculo do pescoço,
 - a gordura da maçã do peito não pode exceder 1 cm de espessura.
 - b) Meia-carcaça: o produto obtido por separação da carcaça referida na alínea a) segundo um plano de simetria que passa pelo meio de cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sacral, pelo meio do esterno e da sínfise ísquio-púbica. Durante as operações de transformação da carcaça, as vértebras dorsais e lombares não devem ser demasiado separadas; os músculos e tendões aderentes não devem ser seccionados através da utilização de uma serra ou de facas.
 - c) Quartos dianteiros:
 - corte de carcaça após secagem e refrigeração [...],
 - corte direito com cinco costelas.
 - d) Quartos traseiros:
 - corte da carcaça após secagem e refrigeração,
 - corte direito com oito costelas.
3. Os produtos referidos nos n.ºs 1 e 2 devem provir de carcaças bem sangradas e correctamente esfoladas, que não apresentem coágulos [...], equimoses ou hematomas, nem desprendimento ou remoção de gorduras superficiais. [...] A pleura deve permanecer intacta, salvo para facilitar a prensão do quarto dianteiro. As carcaças não devem ser conspurcadas por qualquer fonte de contaminação, designadamente matérias fecais ou grandes manchas de sangue.
4. Os produtos referidos nas alíneas c) e d) do n.º 2 devem provir de carcaças ou meias-carcaças que satisfaçam as condições nas alíneas a) e b) do n.º 2.
5. Os produtos referidos nos n.ºs 1 e 2 devem ser refrigerados imediatamente após o abate, durante um mínimo de 48 horas, por forma a obter, no fim do período de refrigeração, uma temperatura interior que não exceda + 7 °C. Essa temperatura deve manter-se até ao momento da tomada a cargo.

ANEXO IV

Coefficientes referidos no n.º 3 do artigo 14.º

Fórmula A

$$\text{Coeficiente } n = \frac{a}{b}$$

em que

a = média dos preços médios de mercado verificados no Estado-Membro ou na região de Estado-Membro em causa para as duas ou três semanas seguintes à semana em que foi tomada a decisão de adjudicação,

b = preço médio de mercado verificado no Estado-Membro ou na região de Estado-Membro em causa referido no n.º 1 do artigo 14.º e aplicável ao concurso em questão.

Fórmula B

$$\text{Coeficiente } n' = \frac{a'}{b'}$$

em que

a' = a média dos preços de compra pagos pelo proponente pelos animais de qualidade e categoria idênticas às dos animais que são tidos em conta para o cálculo do preço médio de mercado durante as duas ou três semanas seguintes à semana em que foi tomada a decisão de adjudicação,

b' = a média dos preços de compra pagos pelo proponente pelos animais que são tidos em conta para o cálculo do preço médio de mercado durante as duas semanas tomadas em consideração para verificação do preço médio de mercado aplicável ao concurso em causa.

—

ANEXO V

Especificações para a desossa da carne em regime de intervenção

1. PEÇAS DO QUARTO TRASEIRO

1.2. *Descrição das peças*

1.2.1. Chambão da perna de intervenção (Código INT 11)

Corte e desossa: retirar o chambão da coxa ao nível da articulação carpo-metacárpica por um corte que separe este músculo da chã de dentro e da chã de fora seguindo a linha de junção natural, deixando o músculo do chambão preso ao chambão em bloco; retirar os ossos da perna (tíbia e jarrete).

Limpeza: cortar as pontas dos tendões rente à carne.

Embalagem e acondicionamento: estes cortes devem ser embalados individualmente em polietileno, antes de serem acondicionados em caixas revestidas de polietileno.

1.2.2. Rabadilha ou posta falsa de intervenção (Código INT 12)

Corte e desossa: separar este músculo da coxa por um corte longitudinal ao longo do fémur que respeite a linha de junção natural. Uma parte da sua porção superior deve ficar aderente.

Limpeza: retirar a rótula, a cápsula articular e o tendão. A camada externa de gordura não deve exceder 1 cm de espessura.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

1.2.3. Chã de dentro de intervenção (Código INT 13)

Corte e desossa: separar este músculo da chã de fora e do chambão por um corte passando pela linha de junção natural e destacar do fémur; retirar o osso da rabadilha (ísquio).

Limpeza: retirar o conjunto das veias adjacentes e as partes inguinais superficiais e ganglionares. Retirar a cartilagem e os tecidos conjuntivos associados ao osso íliaco. A camada externa de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

1.2.4. Chã de fora de intervenção (Código INT 14)

Corte e desossa: separar da chã de dentro e do chambão por um corte passando pela linha de junção natural. Retirar o fémur.

Limpeza: retirar a parte cartilaginosa adjacente, bem como as partes ganglionares linfáticas, gordas e tendinosas. A camada externa de gordura não deve nunca exceder 1 centímetro de espessura.

Embalagem e acondicionamento: estes cortes devem ser embalados individualmente em polietileno, antes de serem acondicionados em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.5. Lombo de intervenção (Código INT 15)

Corte: o lombo deve ser retirado inteiro, separando a extremidade mais espessa do osso íliaco, e separando o cordão de lombo dos corpos vertebrais, libertando assim o lombo do osso da vazia.

Limpeza: retirar os gânglios e a gordura. Deixar a aponevrose e o cordão intactos e inteiramente aderentes. Deve haver um cuidado especial na separação, limpeza e acondicionamento desta peça de grande valor comercial.

Embalagem e acondicionamento: os lombos devem ser acondicionados, com precaução, ao comprido, alternando as pontas delgadas com as pontas espessas, com a «pele» voltada para cima e sem dobrar. Estas peças devem ser individualmente embaladas em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.6. Alcatra de intervenção (Código INT 16)

Corte e desossa: esta peça será separada da rabadilha/chã de fora por um corte rectilíneo partindo de um ponto a cerca de 5 cm do bordo posterior da quinta vértebra sagrada e passando a cerca de 5 cm do bordo anterior do ísquio, tendo o cuidado de não danificar a rabadilha.

Separar do acém comprido por um corte passando entre a última vértebra lombar e a primeira vértebra sagrada e deixando a nu o bordo anterior do osso íliaco. Retirar os ossos e as cartilagens.

Limpeza: retirar a bolsa de gordura da face interna do grande dorsal. A camada externa de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura. Deve haver um cuidado especial na separação, limpeza e acondicionamento desta peça de grande valor comercial.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser individualmente embaladas em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.7. Vazia de intervenção (Código INT 17)

Corte e desossa: esta peça será separada da alcatra por um corte rectilíneo entre a última vértebra lombar e a primeira vértebra sagrada e será separado do acém comprido por um corte a direito entre a décima e a décima primeira costelas. Retirar cuidadosamente a coluna vertebral. Retirar por dissecação as costelas e as apófises transversas.

Limpeza: retirar quaisquer pedaços de cartilagem que possam ter ficado depois da desossa. Deve ser retirado o tendão. A camada exterior de gordura não deve nunca exceder 1 cm de espessura. Deve haver um cuidado especial no corte, limpeza e embalagem desta peça de grande valor comercial.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

1.2.8. Aba descarregada ou fralda de intervenção (Código INT 18)

Corte e desossa: toda a aba deve ser retirada do quarto traseiro com oito costelas (corte direito), por um corte partindo do ponto em que a aba é apartada e seguindo a linha de junção natural no sentido descendente, contornando a superfície do músculo crural e para baixo, até ao plano horizontal que passa pelo meio da última vértebra lombar. Prosseguir depois por um corte rectilíneo, paralelamente ao lombo, atravessando as costelas, da décima terceira até à sexta, inclusive, segundo uma linha paralela ao bordo dorsal da coluna vertebral, de forma a que todo o corte seja feito a menos de 5 cm da ponta lateral do grande dorsal.

Retirar por dissecação todos os ossos e cartilagens. A aba deve permanecer inteira.

Limpeza: retirar a bainha de tecido conjuntivo que envolve a fralda («goose skirt») sem a danificar. A percentagem total de gordura visível (externa e intersticial) não deve exceder 30 %.

Embalagem e acondicionamento: a aba descarregada só pode ser dobrada uma vez, por motivos ligados ao acondicionamento. Não deve ser cortada nem enrolada. A parte interna da aba e a fralda devem estar claramente visíveis. Antes do acondicionamento, cada uma das embalagens deve ser revestida com polietileno, de forma a que as peças fiquem inteiramente envolvidas em polietileno.

1.2.9. Acém comprido de intervenção (cinco costelas) (Código INT 19)

Corte e desossa: esta peça deve ser separada da vazia por um corte rectilíneo praticado entre a décima primeira e a décima costelas, devendo incluir as costelas compreendidas entre a sexta e a décima, inclusive. Retirar os músculos intercostais e a pleura numa camada fina, junto como as costelas. Retirar a coluna vertebral e a cartilagem, incluindo a extremidade da omoplata.

Limpeza: retirar os ligamentos dorsais. A camada de gordura externa não deve nunca exceder 1 cm de espessura. A coberta não deve ser retirada.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno, antes de serem colocadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

2. PEÇAS DO QUARTO DIANTEIRO

2.1. Descrição das peças

2.1.1. Chambão do braço de intervenção (Código INT 21)

Corte e desossa: separar por um corte ao longo do osso do antebraço (rádio), seguido de um corte franco ao nível da articulação tarso-metatarsica (úmero). Retirar o osso do antebraço (rádio).

Limpeza: cortar as pontas dos tendões rente à carne.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

Não devem ser colocados na mesma caixa chambões dianteiros e traseiros

2.1.2. Pá sem chambão de intervenção (Código INT 22)

Corte e desossa: separar a pá do quarto dianteiro por um corte segundo a linha de união natural que contorna este conjunto de músculos, nomeadamente a nível do bordo superior da cartilagem escapular, continuando depois pelo bordo superior, de forma a poder desalojar a pá do seu encaixe natural. Retirar a omoplata. A folha (ou coberta da pá, ou espelho) por baixo da omoplata deve ser afastada (mas não separada), de forma a facilitar a retirada do osso. Retirar o úmero.

Limpeza: retirar as cartilagens, as cápsulas das articulações e os tendões. A gordura visível (externa e intersticial) não deve exceder 10 %.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente antes de serem acondicionadas em caixas de cartão revestidas de polietileno.

2.1.3. Peito de intervenção (Código INT 23)

Corte e desossa: separar do quarto dianteiro por um corte rectilíneo passando pelo meio da primeira costela, e perpendicular a esta. Retirar os músculos intercostais e a pleura em camada fina, junto com as costelas, a coluna vertebral e a cartilagem. A cobertura («*deckle*») não deve ser retirada. A gordura por baixo da cobertura («*deckle*») e a gordura subesternal devem ser retiradas.

Limpeza: a gordura visível (externa e intersticial) não deve exceder 10 %.

Embalagem e acondicionamento: cada peça deve ser embalada individualmente em polietileno e depois acondicionada numa caixa de cartão revestida de polietileno de maneira a que as peças sejam completamente envolvidas.

2.1.4. Quarto dianteiro de intervenção (Código INT 24)

Corte e desossa: depois de retirado o peito, a pá e o chambão, o resto da peça é classificada como quarto dianteiro.

Retirar as costelas por dissecação. Os ossos do pescoço devem ser cuidadosamente retirados.

O *Longus colli* («*chain muscle*») não deve ser separado desta peça.

Limpeza: retirar os tendões, as cápsulas e as cartilagens. A gordura visível (externa e intersticial) não deve exceder 10 %.

Embalagem e acondicionamento: estas peças devem ser embaladas individualmente em polietileno e depois acondicionadas em caixas de cartão também revestidas com polietileno.

ANEXO VI — BILAG VI — ANHANG VI — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI — ANNEX VI — ANNEXE VI — ALLEGATO VI —
BIJLAGE VI — ANEXO VI — LIITE VI — BILAGA VI

Direcciones de los organismos de intervención — Interventionsorganernes adresser — Anschriften der Interventionsstellen — Διευθύνσεις του οργανισμού παρέμβασης — Adresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Adressen van de interventiebureaus — Endereços dos organismos de intervenção — Interventioelinten 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; telex BIRB BRUB 24076/65567; fax (32-2) 230 25 33/280 03 07

Danmark

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
EU-Direktoratet
Kampmannsgade 3
DK-1780 København V
tlf. (45) 33 92 70 00; telex 151317 DK; fax (45) 33 92 69 48, (45) 33 92 69 23

Bundesrepublik Deutschland

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Postfach 180203, D-60083 Frankfurt am Main
Adickesallee 40, D-60322 Frankfurt am Main
Tel. (49) 69 15 64-704/705; Telex 411727; Telefax (49) 69 15 64-790/985

Ελλάδα

ΔΙΑΓΕΠ
Αχαρών 241
GR-10176 Αθήνα,
Τηλ. (01) 86 56 439, τηλεξ 221735, φαξ: 86 70 503

España

FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria)
Beneficencia 8
E-28005 Madrid
Tel.: (34) 913 47 65 00, 913 47 63 10; télex: FEGA 23427 E; fax: (34) 915 21 98 32, 915 22 43 87

France

Ofival
80, avenue des Terroirs-de-France
F-75607 Paris Cedex 12
Tél.: (33-1) 44 68 50 00; télex: 215330; télécopieur: (33-1) 44 68 52 33

Ireland

Department of Agriculture and Food
Johnston Castle Estate
County Wexford
Ireland
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. 49 49 91; telex 61 30 03; fax 445 39 40/445 19 58

Luxembourg

Service d'économie rurale, section «cheptel et viande»
113-115, rue de Hollerich
L-1741 Luxembourg
Tél.: (352) 478/443; télex: 2537

Nederland

Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij
Laser Regio Zuidoost
Slachthuisstraat 71
Postbus 965
6040 AZ Roermond
Nederland
Tel. (31-475) 35 54 44; fax (31-475) 31 89 39

Österreich

AMA Agrarmarkt Austria
Dresdner Straße 70
A-1201 Wien
Tel. (431) 33 15 12 20; Telefax (431) 33 15 12 97

Portugal

INGA — Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola
Rua Fernando Curado Ribeiro, n.º 4 6.º E
P-1600 Lisboa
Tel.: (351) 217 51 85 00; fax: (351) 217 51 86 15

Finland

Ministry of Agriculture and Forestry
Intervention Unit
PL 232 (Kluuvikatu 4A)
00171 Helsinki
Finland
P. 358-9 16 01; F. 358-9 16 09 760

Sweden

Statens Jordbruksverk – Swedish Board of Agriculture
Intervention Division
S-551 82 Jönköping
Tfn (46-36) 15 50 00; telex 70991 SJV-S; fax (46-36) 71 95 11

United Kingdom

Intervention Board Executive Agency
PO Box 1AW
Hampshire Court
Newcastle-upon-Tyne NE99 1AW
United Kingdom
Tel. (44-191) 273 96 96; fax (44-191) 226 18 39

ANEXO VII

Exigências aplicáveis às caixas de cartão, palettes e caixotesI. *Exigências aplicáveis às caixas de cartão*

1. As caixas de cartão devem ter um formato e um peso normalizados e ser suficientemente sólidas para resistir à pressão decorrente da sua sobreposição.
2. As caixas de cartão utilizadas não podem indicar o nome do estabelecimento de abate ou de desmancha de que provêm os produtos.
3. Cada caixa de cartão deve ser pesada individualmente após o seu enchimento; não são autorizadas caixas de cartão cheias até um peso prefixado.
4. O peso líquido de peças por caixa não deve exceder 30 quilogramas.
5. Dentro da mesma caixa de cartão só podem ser colocadas peças identificadas através do respectivo nome completo ou do código comunitário e provenientes da mesma categoria de animais; as caixas não podem, em caso algum, conter pedaços de gordura e outras aparas resultantes da limpeza.
6. Cada caixa de cartão deve ser selada:
 - em cada uma das duas extremidades laterais, por um rótulo do organismo de intervenção,
 - no meio, em cada face anterior e posterior, por um rótulo oficial das inspeção veterinária (só na face anterior, se se tratar de uma caixa monobloco).Estes rótulos devem conter um número de série contínuo e ser apostos de modo a que sejam destruídos aquando da abertura da caixa.
7. Os rótulos do organismo de intervenção devem indicar o número do contrato de adjudicação e do lote, o tipo e o número de peças, o peso líquido e a data da embalagem; a sua dimensão não pode ser inferior a 20 × 20 cm; os rótulos da inspeção veterinária devem indicar o número de aprovação do estabelecimento de desmancha.
8. Os números de série dos rótulos referidos no n.º 6 devem ser registados em relação a cada contrato, devendo ser possível uma comparação entre o número de caixas de cartão utilizadas e o número de rótulos entregues.
9. As caixas de cartão devem ser cintadas quatro vezes, duas longitudinalmente e duas transversalmente, sendo as cintas colocadas a cerca de 10 cm de cada canto.
10. No caso de os rótulos serem destruídos na sequência de controlos, serão substituídos por rótulos com números de série contínuos, emitidos pelo organismo de intervenção às autoridades competentes, havendo dois rótulos por cada caixa de cartão.

II. *Exigências aplicáveis às palettes e aos caixotes*

1. As caixas de cartão serão armazenadas separadamente por concurso e por mês e por peça, por meio de *palettes*; estas serão identificadas por um rótulo que indique o número do concurso, o tipo de peça, o peso líquido do produto e a tara, bem como o número de caixas de cartão por peça.
 2. Os quartos com osso serão armazenados separadamente por concurso ou por mês, por meio de caixotes distintos consoante se trate de quartos dianteiros ou de quartos traseiros; estes caixotes serão identificados por um rótulo que indique o número do concurso, o número de quartos e a sua classificação, discriminada em quartos dianteiros e quartos traseiros, o respectivo peso líquido e a tara.
 3. A localização das *palettes* e dos caixotes ficará inscrita num plano de armazenagem.
-

ANEXO VIII

Preços individuais das peças de intervenção rejeitadas em aplicação do disposto no n.º 2, primeiro e segundo travessões, do artigo 29.º*(expressos em euros por tonelada)*

| | |
|--|--------|
| Lombo de intervenção | 22 000 |
| Vazia de intervenção | 14 000 |
| Chã de dentro de intervenção Alcatra de intervenção | 10 000 |
| Chã de fora de intervenção Rabadilha ou posta falsa de intervenção Acém comprido de intervenção (com cinco costelas) | 8 000 |
| Pá sem chambão de intervenção Quarto dianteiro de intervenção | 6 000 |
| Peito de intervenção Chambão da perna de intervenção Chambão do braço de intervenção | 5 000 |
| Aba descarregada ou fralda de intervenção | 4 000 |

ANEXO IX

Quadro de correspondência

| Regulamento (CEE) n.º 2456/93 | Presente regulamento |
|-------------------------------|----------------------|
| Artigo 1.º | Artigo 1.º |
| Artigo 2.º | Artigo 2.º |
| Artigo 3.º | Artigo 3.º |
| Artigo 4.º | Artigo 4.º |
| Artigo 5.º | Artigo 5.º |
| Artigo 6.º | Artigo 6.º |
| Artigo 7.º | Artigo 7.º |
| Artigo 8.º | Artigo 8.º |
| Artigo 9.º | Artigo 9.º |
| Artigo 10.º | Artigo 10.º |
| Artigo 11.º | Artigo 11.º |
| Artigo 12.º | Artigo 12.º |
| Artigo 13.º | Artigo 13.º |
| Artigo 14.º | Artigo 14.º |
| Artigo 15.º | Artigo 15.º |
| Artigo 16.º | Artigo 16.º |
| Artigo 17.º | Artigo 17.º |
| Artigo 18.º | Artigo 18.º |
| Artigo 19.º | Artigo 19.º |
| Artigo 20.º | Artigo 20.º |
| Artigo 21.º | Artigo 21.º |
| Artigo 22.º | Artigo 22.º |
| Artigo 23.º | Artigo 23.º |
| Artigo 24.º | Artigo 24.º |
| Artigo 25.º | Artigo 25.º |
| Artigo 26.º | Artigo 26.º |
| Artigo 27.º | Artigo 27.º |
| Artigo 28.º | Artigo 28.º |
| Artigo 29.º | Artigo 29.º |
| — | Artigo 30.º |
| — | Artigo 31.º |
| — | Artigo 32.º |
| — | Artigo 33.º |
| Artigo 30.º | Artigo 34.º |
| Artigo 31.º | Artigo 35.º |
| Artigo 32.º | Artigo 36.º |
| Artigo 33.º | Artigo 37.º |
| Anexo I | — |
| Anexo II | Anexo I |
| Anexo III | Anexo II |
| Anexo IV | — |
| Anexo V | Anexo III |
| Anexo VI | Anexo IV |
| Anexo VII | Anexo V |
| Anexo VIII | Anexo VI |
| Anexo IX | Anexo VII |
| Anexo X | Anexo IX |
| Anexo XI | Anexo VIII |