

REGULAMENTO (CE) N.º 1669/2006 DA COMISSÃO**de 8 de Novembro de 2006****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****(Versão codificada)**

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 e o seu artigo 41.º,

Considerando o seguinte:

(1) O 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 ⁽²⁾ foi por diversas vezes alterado e de forma substancial ⁽³⁾, sendo conveniente, por motivos de clareza e de racionalidade, proceder à sua codificação.

(2) O n.º 1 do artigo 27.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999 associa o início 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 início e encerramento de compras.

(3) 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.

(4) 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.

(5) 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.

(6) 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.

(7) 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.

(8) 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, 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.

(9) No que respeita à entrega dos produtos, e dada a experiência adquirida, importa permitir aos organismos de intervenção, se for caso disso, encurtar o prazo de entrega dos produtos, a fim de evitar a acumulação de entregas relativas a dois concursos sucessivos.

⁽¹⁾ JO L 160 de 26.6.1999, p. 21. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1913/2005 (JO L 307 de 25.11.2005, p. 2).

⁽²⁾ JO L 68 de 16.3.2000, p. 22. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1067/2005 (JO L 174 de 7.7.2005, p. 60).

⁽³⁾ Ver anexo IX.

- (10) Os riscos de irregularidade são particularmente importantes caso as carcaças compradas em intervenção sejam sistematicamente desossadas. É portanto, conveniente exigir 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 das últimas investigações, 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.
- (11) 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.
- (12) Atendendo aos acontecimentos ligados à encefalopatia espongiforme bovina (BSE), a imposição de desossa poderia ter consequências claramente positivas no que se refere à capacidade de armazenagem necessária para fazer face a volumes importantes de carne de bovino que podem ser comprados em intervenção, o que poderia facilitar o escoamento posterior dessa carne.
- (13) 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.
- (14) 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.
- (15) 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.
- (16) 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.
- (17) 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, lutar mais eficazmente contra o risco de fraude e facultar um melhor acesso aos produtos, com vista aos respectivos controlo e escoamento.
- (18) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão da Carne de Bovino,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

CAPITULO I

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Artigo 1.º

Âmbito de aplicação

O presente regulamento estabelece as regras de execução do regime de compra de intervenção pública no sector da carne de bovino, previsto no artigo 27.º do Regulamento (CE) n.º 1254/1999.

CAPÍTULO II

COMPRAS DE INTERVENÇÃO PÚBLICA

SECÇÃO I

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

Início 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 do presente regulamento 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 ⁽⁴⁾,
 - 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) O início 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 do presente regulamento pertencentes às seguintes categorias, definidas no n.º 1 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1183/2006 do Conselho ⁽⁵⁾:
- 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 III da secção I do anexo I do Regulamento (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁶⁾;
- b) Não tenham características que tornem os produtos delas derivados impróprios para armazenagem ou utilização posterior;
- c) Não provenham de animais abatidos de emergência;
- d) Sejam originárias da Comunidade, nos termos do artigo 39.º do Regulamento (CEE) n.º 2454/93 da Comissão ⁽⁷⁾;
- 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 são determinadas de acordo com o processo previsto no n.º 2 do 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 do presente regulamento. 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;

⁽⁴⁾ JO L 39 de 17.2.1996, p. 1.

⁽⁵⁾ JO L 214 de 4.8.2006, p. 1.

⁽⁶⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 206.

⁽⁷⁾ JO L 253 de 11.10.1993, p. 1.

- b) Sejam classificadas em conformidade com a grelha comunitária de classificação prevista no Regulamento (CE) n.º 1183/2006. 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 estágio 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 estágio 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 são 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;
- d) Sejam rotuladas em conformidade com o regime estabelecido pelo Regulamento (CE) n.º 1760/2000 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁸⁾.

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.

⁽⁸⁾ JO L 204 de 11.8.2000, p. 1.

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 14.º, a um reforço dos controlos no momento da aceitação.

SECÇÃO 2

Processo de concurso e de tomada a cargo

Artigo 6.º

Início e encerramento

1. O início dos concursos, bem como as suas alterações e encerramento, são publicados no *Jornal Oficial da União Europeia* o mais tardar no sábado anterior ao termo do prazo de apresentação das propostas.
2. No início do concurso pode ser fixado um preço mínimo abaixo do qual as propostas não são admissíveis.

Artigo 7.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 é feita durante as 24 horas seguintes ao termo do prazo de apresentação das propostas.

Artigo 8.º

Condições de validade das propostas

1. Só podem apresentar propostas:
- a) Os estabelecimentos de abate do sector da carne de bovino registados ou aprovados nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽⁹⁾, 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.

⁽⁹⁾ JO L 139 de 30.4.2004, p. 55.

2. Os interessados participam no concurso do organismo de intervenção dos Estados-Membros em que estiver 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 sua admissibilidade fica subordinada à apresentação pelo proponente de provas adequadas do respeito do disposto no segundo parágrafo.

Se se verificar que um interessado apresentou mais do que um pedido, nenhum dos pedidos é 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 15.º, expresso em EUR, com o máximo de duas casas decimais.

5. Uma proposta só é válida se:

- a) Disser 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 9.º

6. A proposta não pode ser retirada após o termo do prazo de apresentação referido no artigo 7.º

7. Deve ser assegurada a confidencialidade das propostas.

Artigo 9.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 13.º, constituem exigências principais cuja execução é assegurada pela constituição de uma garantia de 30 EUR por 100 quilogramas.

A garantia é constituída no organismo de intervenção do Estado-Membro em que a proposta tiver sido 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 ⁽¹⁰⁾.

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

No que se refere às propostas escolhidas, a garantia é liberada no termo da tomada a cargo dos produtos, sem prejuízo do n.º 7 do artigo 14.º do presente regulamento.

Artigo 10.º

Decisão de adjudicação

1. Atendendo às propostas recebidas para cada concurso e de acordo com o processo referido no n.º 2 do 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.

⁽¹⁰⁾ JO L 205 de 3.8.1985, p. 5.

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 11.º

Preço máximo de compra

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

2. Sem prejuízo do n.º 1, a proposta será recusada se o preço proposto for superior ao preço máximo, referido no artigo 10.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. 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 deveres decorrentes do concurso não são transmissíveis.

Artigo 12.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 13.º

Informação do proponente e entrega

1. Cada proponente é 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 à data de 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 14.º

Processo de tomada a cargo

1. A tomada a cargo definitiva pelo organismo de intervenção é efectuada no ponto de pesagem situado à entrada do estabelecimento de desmancha do centro de intervenção.

Os produtos são 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 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 proibidas pelos artigos 3.º e 4.º, ponto 1 da Directiva 96/22/CE do Conselho ⁽¹⁾, é efectuada pela análise de uma amostra cuja dimensão e modalidades de amostragem são as previstas na legislação veterinária aplicável.

⁽¹⁾ JO L 125 de 23.5.1996, p. 3.

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 são 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 ⁽¹²⁾.

Se as meias-carcaças estiverem cortadas em quartos, o corte é efectuado em conformidade com o anexo III do presente regulamento. Os quartos são 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, são cortadas em conformidade com o anexo III aquando da sua chegada.

No ponto de aceitação, cada quarto é 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 são 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.

O processo de aceitação abrangerá um exame sistemático da apresentação, classificação, peso e rotulagem de cada quarto entregue. O controlo da temperatura também é efectuado num dos quartos traseiros de cada carcaça. Em especial, não é 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 é aceite qualquer carcaça cujo peso exceda o peso máximo estabelecido no n.º 2, alínea g), do artigo 4.º. Os produtos rejeitados são marcados como tal e não podem voltar a ser apresentados, nem à inspecção prévia nem ao processo de aceitação.

A inspecção prévia é efectuada num lote de, no máximo, 20 toneladas de meias-carcaças, tal como definido pelo organismo de intervenção. Todavia, se a proposta disser respeito a quartos,

o organismo de intervenção pode admitir lotes de mais de 20 toneladas de meias-carcaças. Se o número de meias-carcaças rejeitadas exceder 20 % do número total do lote inspeccionado, é 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 são cortadas em quartos, de acordo com o anexo III. Cada quarto é 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 são 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.

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

Cada lote é 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 é entregue ao agente responsável pela aceitação.

Os meios de transporte são selados antes de saírem do matadouro. O número do selo constará do certificado sanitário ou da lista de controlo.

Durante o processo de aceitação, são 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 são 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 é 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.

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.

⁽¹²⁾ JO L 41 de 14.2.1991, p. 15.

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 uma investigação, 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 são 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) É liberada na íntegra, se a diferença não for superior a 5 % ou 175 quilogramas;
- b) Fica 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, nos termos do artigo 1.º do Regulamento (CEE) n.º 2220/85.

Artigo 15.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 é pago em relação à quantidade efectivamente entregue e aceite. Contudo, se a quantidade efectivamente entregue e aceite for superior à quantidade adjudicada, só é 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 é corrigido através de um coeficiente de correcção aplicável à quantidade comprada e que consta do anexo I.

4. 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 16.º

Taxa de câmbio

A taxa a aplicar aos montantes referidos no artigo 11.º e ao preço adjudicado é a taxa de câmbio aplicável na data de 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 III

DESOSSA DAS CARNES COMPRADAS PELOS ORGANISMOS DE INTERVENÇÃO

Artigo 17.º

Dever de desossa

Os organismos de intervenção certificar-se-ão de que toda a carne comprada é desossada.

Artigo 18.º

Condições gerais de desossa

1. A desossa só pode ser efectuada em estabelecimentos de desmancha registados ou aprovados nos termos do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 853/2004 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 aos deveres relativos 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 previstas no Regulamento (CE) n.º 853/2004, 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 são 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 são seladas pela autoridade competente e o selo só é retirado pela mesma autoridade quando forem retomadas as referidas operações.

Artigo 19.º

Contratos e cadernos de encargos

1. A desossa é efectuada ao abrigo de contratos cujos termos são 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 20.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, é 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) É efectuada uma comparação entre o número de peças e de caixas obtidas;
- b) É elaborada uma folha de rendimento que indique separadamente o rendimento na desossa dos quartos dianteiros e dos quartos traseiros.

Artigo 21.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 permitido o transporte das peças antes da sua congelação rápida, excepto no caso das derrogações referidas no n.º 1 do artigo 18.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 22.º***Acondicionamento das peças**

1. As peças são 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 23.º***Armazenagem das peças**

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

As peças obtidas são 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 procedimento referido no n.º 2 do 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 24.º***Despesas de desossa**

Os contratos referidos no n.º 1 do artigo 19.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 25.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 26.º***Rejeição dos produtos**

1. Caso os controlos referidos no n.º 1 do artigo 20.º revelem o incumprimento pela empresa de desossa do disposto nos artigos 17.º a 25.º em relação a uma determinada peça, esses controlos são alargados a mais 5 % das caixas obtidas durante o dia em causa. Se se observarem mais incumprimentos, são 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, é controlada a totalidade da produção do dia da peça em questão. Todavia, a verificação de que pelo menos 20 % das caixas de uma determinada peça não satisfazem os requisitos não torna necessário proceder a um controlo da totalidade da produção do dia.

2. Sempre que, nos termos do n.º 1, menos de 20 % das caixas de uma determinada peça não satisfizerem os requisitos, é 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 tiverem sido rejeitadas.

Se pelo menos 20 % das caixas de uma determinada peça não satisfizerem os requisitos, a totalidade da produção do dia dessa peça é 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 tiverem 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 é 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 15.º, relativamente aos produtos originariamente não desossados comprados em intervenção que, após a desossa, tiverem sido rejeitados, sendo o referido preço aumentado de 20 %.

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

3. Em derrogação dos n.ºs 1 e 2, quando, em resultado de negligência grave ou fraude, a empresa de desossa não satisfizer o disposto nos artigos 17.º a 25.º:

- a) 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;
- b) 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 15.º, relativamente aos produtos não desossados originais comprados em intervenção que, após a desossa, tiverem sido rejeitados em conformidade com o disposto na alínea a), sendo o referido preço aumentado de 20 %.

CAPÍTULO IV

CONTROLOS DOS PRODUTOS E COMUNICAÇÕES

Artigo 27.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 primeiro parágrafo do artigo 23.º
2. A temperatura de armazenagem deve ser igual ou inferior a - 17 °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 são 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 estiverem em conformidade com os requisitos previstos no presente regulamento são 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 a ele relativas 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 28.º

Comunicações

1. Os Estados-Membros comunicarão de imediato 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 (CE) n.º 1183/2006;
 - b) As quantidades de cada produto desossado em relação às quais tenha sido celebrado um contrato de compra durante o mês em causa;
 - c) As quantidades de cada produto desossado em relação às quais tenha sido passada uma nota de retirada ou um documento similar durante o mês em causa.
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 dos n.ºs 3 e 4, 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 tiverem sido objecto de um contrato de venda, mas que ainda não tiverem sido tomadas a cargo.

As remissões para o regulamento revogado devem entender-se como sendo feitas para o presente regulamento, e devem ser lidas de acordo com o quadro de correspondência que consta do anexo X.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES GERAIS FINAIS

Artigo 29.º

Revogação

O Regulamento (CE) n.º 562/2000 é revogado.

Artigo 30.º

Entrada em vigor

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

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

Feito em Bruxelas, em 8 de Novembro de 2006.

Pela Comissão
Joaquín ALMUNIA
Membro da Comissão

ANEXO I

COEFICIENTES DE CONVERSÃO

Qualidades	Coefficientes de conversão
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

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

BELGIQUE/BELGIË

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

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

ČESKÁ REPUBLIKA

Jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl:

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

DANMARK

Hele og halve kroppe:

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

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper:

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

EESTI

Rümbad, poolrümbad:

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

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

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

ESPAÑA

Canales o semicanales:

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

FRANCE

Carcasses, demi-carcasses:

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

IRELAND

Carcasses, half-carcasses:

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

ITALIA

Carcasse e mezzene:

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

ΚΥΠΡΟΣ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

- Κατηγορία Α, κλάση R2

LATVIJA

Liemeņi, pusliemeņi:

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

LIETUVA

Skerdenos ir skerdenų pusės:

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

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses:

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

MAGYARORSZÁG

Hasított test vagy hasított féltest:

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

MALTA

Carcasses, half-carcasses:

- Category A, class R3

NEDERLAND

Hele dieren, halve dieren:

- Categorie A, klasse R2
- Categorie A, klasse R3

ÖSTERREICH

Ganze oder halbe Tierkörper:

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

POLSKA

Tusze, półtusze:

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

PORTUGAL

Carcças ou meias-carcças:

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

SLOVENIJA

Trupi, polovice trupov:

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

SLOVENSKO

Jatočné telá, jatočné polovičky:

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

SUOMI/FINLAND

Ruhot, puoliruhot / Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

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

SVERIGE

Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

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

UNITED KINGDOM

I. **Great Britain**

Carcasses, half-carcasses:

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

II. **Northern Ireland**

Carcasses, half-carcasses:

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

ANEXO III

EXIGÊNCIAS APLICÁVEIS ÀS CARÇAÇAS, MEIAS-CARÇAÇAS E QUARTOS

1. Carçaças ou meias-carçaças 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) Carçaça: o corpo inteiro do animal abatido, suspenso num gancho pelo tendão do chambão, tal como se apresenta após as operações de sangria, evisceração e esfolação, apresentado:
 - sem cabeça e sem pés; a cabeça é separada da carçaça 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-carçaça: o produto obtido por separação da carçaça referida na alínea a) segundo um plano de simetria que passa pelo meio de cada vértebra cervical, dorsal, lombar e sagrada e pelo meio do esterno e da sínfise ísquio-púbica. Durante as operações de transformação da carçaça, as vértebras dorsais e lombares não devem ser demasiado deslocadas; os músculos e tendões aderentes não devem ser demasiado golpeados pela serra ou facas utilizadas;
 - c) Quartos dianteiros:
 - corte de carçaça após secagem e refrigeração,
 - corte direito com cinco costelas;
 - d) Quartos traseiros:
 - corte da carçaça 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 definidas 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

COEFICIENTES REFERIDOS NO N.º 3 DO ARTIGO 11.º

Fórmula A

Coeficiente $n = (a/b)$

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 11.º e aplicável ao concurso em questão.

Fórmula B

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

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

1.1. Descrição das peças

1.1.1. *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.

1.1.2. *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.

1.1.3. *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 ilíaco. 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.

1.1.4. *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.

1.1.5. *Lombo de intervenção (Código INT 15)*

Corte: o lombo deve ser retirado inteiro, separando a extremidade mais espessa do osso ilíaco, 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.

1.1.6. *Alcatra de intervenção (Código INT 16)*

Corte e desossa: esta peça é 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 ilíaco. 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.

1.1.7. *Vazia de intervenção (Código INT 17)*

Corte e desossa: esta peça é separada da alcatra por um corte rectilíneo entre a última vértebra lombar e a primeira vértebra sagrada e é 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.

1.1.8. *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.

1.1.9. *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 com 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 em polietileno 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 30 %.

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.

3. ACONDICIONAMENTO SOB VÁCUO DE CERTAS PEÇAS INDIVIDUAIS

Os Estados-Membros podem decidir autorizar que as peças dos códigos INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 e 19 sejam acondicionadas sob vácuo em vez de embaladas individualmente como previsto no ponto 1.

ANEXO VI

Direcciones de los organismos de intervención — Adresy intervenčních agentur — Interventionsorganernes adresser — Anschriften der Interventionsstellen — Sekkumisametite addressid — Διευθύνσεις του οργανισμού παρέμβασης — Addresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Intervencijos agentūru adreses — Intervencinių agentūrų adresai — Az intervenciósió hivatalok címei — Adressen van de interventiebureaus — Adresy agencji interwencyjnych — Endereços dos organismos de intervenção — Adresy intervenčných agentúr — Naslovi intervencijskih agencij — 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
Fax (32-2) 230 25 33/280 03 07

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

EESTI

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

FRANCE

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

IRELAND

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

ITALIA

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

ΚΥΠΡΟΣ

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

LATVIJA

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

LIETUVA

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

LUXEMBOURG

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

HUNGARY

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

MALTA

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

NEDERLAND

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

ÖSTERREICH

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

POLAND

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

PORTUGAL

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

SLOVENIJA

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

SLOVENSKO

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

SUOMI/FINLAND

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM

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

ANEXO VII

EXIGÊNCIAS APLICÁVEIS ÀS CAIXAS DE CARTÃO, PALETES E CAIXOTES**I. 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 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. No que respeita aos rótulos da inspeção veterinária, os mesmos 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, são 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 são armazenadas separadamente por concurso ou por mês e por peça, por meio de *palettes*; estas são 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. A localização das *palettes* e dos caixotes ficará inscrita num plano de armazenagem.

ANEXO VIII

Preços individuais das peças de intervenção rejeitadas para efeitos do n.º 2, primeiro e segundo parágrafos, do artigo 26.º*(expressos em EUR 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

REGULAMENTO REVOGADO E SUAS ALTERAÇÕES SUCESSIVAS

Regulamento (CE) n.º 562/2000 da Comissão
(JO L 68 de 16.3.2000, p. 22)

Regulamento (CE) n.º 2734/2000 da Comissão
(JO L 316 de 15.12.2000, p. 45)

Regulamento (CE) n.º 283/2001 da Comissão
(JO L 41 de 10.2.2001, p. 22)

Regulamento (CE) n.º 503/2001 da Comissão
(JO L 73 de 15.3.2001, p. 16)

Regulamento (CE) n.º 590/2001 da Comissão
(JO L 86 de 27.3.2001, p. 30)

Regulamento (CE) n.º 1082/2001 da Comissão
(JO L 149 de 2.6.2001, p. 19)

Regulamento (CE) n.º 1564/2001 da Comissão
(JO L 208 de 1.8.2001, p. 14)

Regulamento (CE) n.º 1592/2001 da Comissão
(JO L 210 de 3.8.2001, p. 18)

Regulamento (CE) n.º 1067/2005 da Comissão
(JO L 174 de 7.7.2005, p. 60)

somente no que respeita ao seu artigo 8.º

somente no que respeita ao seu artigo 2.º

somente no que respeita ao seu artigo 2.º

somente no que respeita ao seu artigo 1.º

somente no que respeita ao seu artigo 1.º

somente no que respeita ao seu artigo 1.º

ANEXO X

QUADRO DE CORRESPONDÊNCIA

Regulamento (CE) n.º 562/2000	Presente regulamento
Artigos 1.º a 5.º	Artigos 1.º a 5.º
Artigos 6.º, 7.º e 8.º	—
Artigo 9.º	Artigo 6.º
Artigo 10.º	Artigo 7.º
Artigo 11.º	Artigo 8.º
Artigo 12.º	Artigo 9.º
Artigo 13.º, n.º 1, primeira frase	Artigo 10.º, n.º 1, primeiro parágrafo
Artigo 13.º, n.º 1, segunda frase	Artigo 10.º, n.º 1, segundo parágrafo
Artigo 13.º, n.ºs 2 e 3	Artigo 10.º, n.ºs 2 e 3
Artigo 14.º	Artigo 11.º
Artigo 15.º	Artigo 12.º
Artigo 16.º	Artigo 13.º
Artigo 17.º, n.º 1, prómio	Artigo 14.º, n.º 1
Artigo 17.º, n.º 1, alínea a)	—
Artigo 17.º, n.º 1, alínea b), primeira parte da frase	—
Artigo 17.º, n.º 1, alínea b), segunda parte da frase	Artigo 14.º, n.º 1
Artigo 17.º, n.º 2, primeiro, segundo e terceiro parágrafos	Artigo 14.º, n.º 2, primeiro, segundo e terceiro parágrafos
Artigo 17.º, n.º 2, quarto parágrafo	—
Artigo 17.º, n.º 2, quinto parágrafo	Artigo 14.º, n.º 2, quarto parágrafo
Artigo 17.º, n.º 3, primeiro, segundo e terceiro parágrafos	Artigo 14.º, n.º 3, primeiro, segundo e terceiro parágrafos
Artigo 17.º, n.º 3, quarto parágrafo	—
Artigo 17.º, n.º 3, quinto parágrafo	Artigo 14.º, n.º 3, quarto parágrafo
Artigo 17.º, n.º 3, sexto parágrafo	Artigo 14.º, n.º 3, quinto parágrafo
Artigo 17.º, n.º 3, sétimo parágrafo	Artigo 14.º, n.º 3, sexto parágrafo
Artigo 17.º, n.º 3, oitavo parágrafo	Artigo 14.º, n.º 3, sétimo parágrafo
Artigo 17.º, n.º 4, primeiro e segundo parágrafos	Artigo 14.º, n.º 4, primeiro e segundo parágrafos
Artigo 17.º, n.º 4, terceiro parágrafo	—
Artigo 17.º, n.º 4, quarto parágrafo	Artigo 14.º, n.º 4, terceiro parágrafo
Artigo 17.º, n.ºs 5, 6 e 7	Artigo 14.º, n.ºs 5, 6 e 7
Artigo 18.º, n.ºs 1, 2 e 3	Artigo 15.º, n.ºs 1, 2 e 3
Artigo 18.º, n.º 4, primeiro parágrafo, primeira frase	—
Artigo 18.º, n.º 4, primeiro parágrafo, segunda frase	Artigo 15.º, n.º 4, primeiro parágrafo
Artigo 18.º, n.º 4, segundo parágrafo	Artigo 15.º, n.º 4, segundo parágrafo
Artigo 19.º	Artigo 16.º
Artigo 20.º	Artigo 17.º
Artigo 21.º, n.º 1, primeiro parágrafo	Artigo 18.º, n.º 1, primeiro parágrafo
Artigo 21.º, n.º 1, segundo parágrafo, primeira frase	Artigo 18.º, n.º 1, segundo parágrafo, primeira e segunda frases

Regulamento (CE) n.º 562/2000	Presente regulamento
Artigo 21.º, n.º 1, segundo parágrafo, segunda e terceira frases	—
Artigo 21.º, n.ºs 2-5	Artigo 18.º, n.ºs 2-5
Artigo 22.º	Artigo 19.º
Artigo 23.º	Artigo 20.º
Artigo 24.º	Artigo 21.º
Artigo 25.º	Artigo 22.º
Artigo 26.º	Artigo 23.º
Artigo 27.º	Artigo 24.º
Artigo 28.º	Artigo 25.º
Artigo 29.º, n.ºs 1 e 2	Artigo 26.º, n.ºs 1 e 2
Artigo 29.º, n.º 3, proémio	Artigo 26.º, n.º 3, proémio
Artigo 29.º, n.º 3, primeiro travessão	Artigo 26.º, n.º 3, alínea a)
Artigo 29.º, n.º 3, segundo travessão	Artigo 26.º, n.º 3, alínea b)
Artigo 30.º	Artigo 27.º
Artigo 31.º, n.ºs 1 e 2	Artigo 28.º, n.ºs 1 e 2
Artigo 31.º, n.º 3, alíneas a), b) e c)	Artigo 28.º, n.º 3, alíneas a), b) e c)
Artigo 31.º, n.º 3, alínea d)	—
Artigo 31.º, n.ºs 4 e 5	Artigo 28.º, n.ºs 4 e 5
Artigos 32.º a 37.º	—
—	Artigo 29.º
Artigo 38.º	Artigo 30.º
Anexos I a VI	Anexos I a VI
Anexo VII, parte I	Anexo VII, parte I
Anexo VII, parte II, ponto 1	Anexo VII, parte II, ponto 1
Anexo VII, parte II, ponto 2	—
Anexo VII, parte II, ponto 3	Anexo VII, parte II, ponto 2
Anexo VIII	Anexo VIII
Anexo IX	—
—	Anexo IX
—	Anexo X