

**REGLAMENTO (CE) Nº 562/2000 DE LA COMISIÓN  
de 15 de marzo de 2000**

**por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1254/1999 del Consejo en lo relativo a los regímenes de compras de intervención pública en el sector de la carne de vacuno**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 1254/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de vacuno <sup>(1)</sup>, y, en particular, el apartado 4 de su artículo 27, su artículo 41 y el apartado 8 de su artículo 47,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 1254/1999 establece, a partir del 1 de julio de 2002 y tras un período transitorio durante el cual se mantienen los regímenes de compra anteriores, un régimen único de compras de intervención que sustituye a los regímenes de compra previstos en el Reglamento (CEE) nº 805/68 del Consejo <sup>(2)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1633/98 <sup>(3)</sup>. Con el fin de tener en cuenta este nuevo régimen, es preciso modificar el Reglamento (CEE) nº 2456/93 de la Comisión, de 1 de septiembre de 1993, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 805/68 del Consejo en lo relativo a las medidas generales y particulares de intervención en el sector de la carne de vacuno <sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2304/98 <sup>(5)</sup>. Con ocasión de dicha modificación conviene, en aras de una mayor claridad, proceder a la refundición de dicho Reglamento. Con el fin de facilitar la transición al nuevo Reglamento, conviene mantener las disposiciones vigentes hasta la segunda licitación de marzo de 2000. Procede derogar asimismo, con efectos de 1 de julio de 2002, el Reglamento (CEE) nº 1627/89 de la Comisión, de 9 de junio de 1989, relativo a la compra de carne de vacuno mediante licitación <sup>(6)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 34/2000 <sup>(7)</sup>.
- (2) Asimismo, es deseable que determinadas disposiciones de aplicación se completen o precisen con el fin de tener en cuenta la experiencia adquirida y los problemas concretos surgidos hasta ahora en el régimen de intervención pública. Estas disposiciones, de índole fundamentalmente técnica, se refieren en particular a la presentación, la aceptación, el control y el almacenamiento de los productos adquiridos.
- (3) Teniendo en cuenta que el artículo 47 del Reglamento (CE) nº 1254/1999 prevé el mantenimiento de los regímenes actuales de compras de intervención hasta el 30

de junio de 2002, es necesario adoptar disposiciones transitorias que agrupen las disposiciones propias de los regímenes citados.

- (4) El apartado 1 del artículo 27 del Reglamento (CE) nº 1254/1999 vincula el inicio de la intervención pública al nivel del precio medio de mercado alcanzado en un Estado miembro o en una región de un Estado miembro. Por consiguiente, es necesario determinar las modalidades de cálculo de los precios de mercado por Estado miembro, en particular, las calidades fijadas y su ponderación, los coeficientes utilizados para la conversión de éstas en la calidad de referencia R3 y los mecanismos para dar comienzo y fin a las compras.
- (5) Las condiciones de admisibilidad de los productos deben definirse, por un lado, excluyendo aquellos que no sean representativos de la producción nacional de los Estados miembros y que no respeten la normativa sanitaria y veterinaria vigente y, por otro, aquellos cuyo peso sobrepase el normalmente demandado por el mercado. Asimismo, procede ampliar a Irlanda del Norte la admisibilidad de las canales de vacuno de la calidad O3 prevista en Irlanda, con el fin de evitar desviaciones de tráfico que puedan poner en peligro el mercado de la carne de vacuno en esta zona de la Comunidad.
- (6) Los requisitos relativos a la identificación de las canales admisibles deben completarse mediante la inscripción del número de sacrificio en el interior de cada cuarto. En lo que se refiere a la presentación de las canales, es necesario prever un corte uniforme de las mismas para facilitar la salida al mercado de los productos de éste, mejorar el control de las operaciones de deshuesado y poder obtener, al concluir éstas, trozos de carne que respondan a una definición idéntica en toda la Comunidad. A tal efecto, procede optar por un corte recto de la canal y definir cuartos delanteros y traseros respectivamente de 5 y 8 costillas para reducir al máximo el número de cortes sin hueso y los descensos de categoría y para lograr el máximo valor de los productos obtenidos.
- (7) Con el fin de evitar especulaciones que puedan falsear la situación real del mercado, sólo se puede presentar a la licitación una oferta por interesado y por categoría. Con objeto de eliminar la utilización de testaferros, procede definir la noción de «interesado» de forma que se admita en ella a la categoría de operadores que, tradicionalmente y por la naturaleza de sus actividades económicas, participen en la intervención.

<sup>(1)</sup> DO L 160 de 26.6.1999, p. 21.

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 28.6.1968, p. 24.

<sup>(3)</sup> DO L 210 de 28.7.1998, p. 17.

<sup>(4)</sup> DO L 225 de 4.9.1993, p. 4.

<sup>(5)</sup> DO L 288 de 27.10.1998, p. 3.

<sup>(6)</sup> DO L 159 de 10.6.1989, p. 36.

<sup>(7)</sup> DO L 5 de 8.1.2000, p. 34.

- (8) Teniendo en cuenta la experiencia adquirida en el ámbito de la presentación de las ofertas, conviene prever, además, que la participación de los interesados en las licitaciones se rija, en caso necesario, por contratos celebrados con el organismo de intervención de conformidad con los requisitos del pliego de condiciones.
- (9) Es necesario definir de forma más precisa las disposiciones aplicables a la constitución de la garantía en forma de depósito en metálico, con el fin de que los organismos de intervención puedan aceptar los cheques bancarios garantizados.
- (10) A raíz de la prohibición de la utilización de materiales especificados de riesgo y con el fin de tener en cuenta el incremento de los costes y la consiguiente reducción de ingresos en el sector de la carne de vacuno, es preciso adaptar, a partir del 1 de julio de 2002, al importe actual más elevado, el importe del incremento aplicable al precio medio de mercado utilizado para determinar el precio máximo de compra.
- (11) En lo que respecta a la entrega de los productos y a la luz de la experiencia adquirida, procede autorizar a los organismos de intervención para que reduzcan, en caso necesario, el plazo de entrega de los productos con el fin de evitar el solapamiento de entregas relativas a dos licitaciones sucesivas.
- (12) Los riesgos de que se produzcan irregularidades son especialmente importantes cuando las canales compradas en intervención se deshuesan sistemáticamente. Por consiguiente, conviene exigir que las instalaciones frigoríficas y de despiece de los centros de intervención sean independientes de los mataderos y adjudicatarios que participan en el procedimiento de licitación. A fin de tener en cuenta las posibles dificultades prácticas de determinados Estados miembros, se pueden establecer excepciones a ese principio, siempre y cuando las cantidades deshuesadas estén estrictamente limitadas y se refuercen los controles en el momento de la recepción, a fin de poder identificar las carnes deshuesadas e imposibilitar las manipulaciones en la medida de lo posible. Por otra parte, a la vista de las últimas investigaciones, es necesario intensificar los controles de los residuos de sustancias prohibidas en las carnes y, concretamente, de sustancias con efectos hormonales.
- (13) Los organismos de intervención sólo pueden recibir productos que se ajusten a las condiciones de calidad y presentación fijadas por la normativa comunitaria. A la luz de la experiencia adquirida, procede establecer determinadas normas de recepción y reforzar los controles. En particular, conviene prever la facultad de llevar a cabo una inspección previa en el matadero, que permita eliminar anticipadamente las carnes que no puedan ser admitidas. Con objeto de mejorar la fiabilidad del procedimiento de aceptación de los productos entregados, conviene poder contar con agentes cualificados, cuya imparcialidad quede garantizada por su independencia con respecto a los interesados y por estar sometidos a un sistema de rotación. Por otra parte, deben especificarse los elementos sobre los que deban efectuarse las verificaciones.
- (14) Con el fin de mejorar el control efectuado por el organismo de intervención sobre la aceptación de los productos, conviene precisar las disposiciones relativas al procedimiento puesto en práctica, en particular, en lo referente a la definición de los lotes, la inspección previa y el control del peso de los productos adquiridos. Para ello, es necesario reforzar las disposiciones relativas al control del deshuesado de las carnes adquiridas y al rechazo de los productos. Lo mismo es aplicable para el control de los productos en curso de almacenamiento.
- (15) Las disposiciones aplicables a las canales deben precisar, en particular, el modo de suspensión de éstas, así como los daños o manipulaciones que deben evitarse durante las operaciones de transformación que puedan alterar la calidad comercial o provocar la contaminación de los productos.
- (16) Los sistemas de congelación afectan directamente a la calidad y a la eficacia de la conservación de las carnes almacenadas. Por este motivo, procede prever que las carnes con hueso no envasadas se sometan a una congelación rápida inmediatamente después de su aceptación y que se envasen inmediatamente después.
- (17) Con objeto de garantizar el buen funcionamiento de las operaciones de deshuesado, conviene establecer que las salas de despiece cuenten con uno o varios túneles de congelación contiguos. Las excepciones a este requisito deben limitarse al mínimo estrictamente necesario. Asimismo, se deben precisar las condiciones en las que se han de llevar a cabo los controles físicos permanentes del deshuesado y, concretamente, la independencia de los controladores y el índice mínimo de control.
- (18) La forma de almacenamiento de los cortes debe permitir su fácil identificación. Con este fin, las autoridades competentes nacionales adoptarán las medidas de rastreabilidad y almacenamiento necesarias para facilitar la posterior comercialización de los productos comprados en intervención, teniendo en cuenta los posibles requisitos relativos a la situación veterinaria de los animales de los que procedan los productos comprados. Por otra parte, con el objeto de mejorar el almacenamiento de los cortes y de simplificar su identificación, es preciso, por un lado, normalizar su acondicionamiento y, por otro, designarlos por su nombre completo o por un código comunitario.
- (19) Es conveniente reforzar la normativa aplicable al acondicionamiento de los productos mediante cajas, paletas y contenedores de oreo, con el fin de facilitar la identificación de los productos almacenados y mejorar la conservación, luchar más eficazmente contra el fraude y permitir un mejor acceso a los productos con vistas a su control y a su salida al mercado.
- (20) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de vacuno.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### Artículo 1

#### Ámbito de aplicación

El presente Reglamento establece las disposiciones de aplicación de los regímenes de compras de intervención pública previstos para el sector de la carne de vacuno en los artículos 27 y 47 del Reglamento (CE) nº 1254/1999.

### CAPÍTULO I

#### COMPRAS DE INTERVENCIÓN PÚBLICA

#### Sección 1

#### Disposiciones generales

### Artículo 2

#### Regiones de intervención en el Reino Unido

El territorio del Reino Unido comprenderá dos regiones de intervención, definidas del siguiente modo:

- región I: Gran Bretaña,
- región II: Irlanda del Norte.

### Artículo 3

#### Apertura y cierre de las compras por licitación

El artículo 27 del Reglamento (CE) nº 1254/1999 se aplicará con arreglo al procedimiento siguiente:

- a) para determinar que se cumplen las condiciones establecidas en el apartado 1 de dicho artículo:
  - el precio medio de mercado por categoría admisible en un Estado miembro o en una región de un Estado miembro tendrá en cuenta los precios de las calidades U, R y O, expresados en calidad R3 con arreglo a los coeficientes establecidos en el anexo I en el Estado miembro o la región de que se trate,
  - la comprobación de los precios medios de mercado se efectuará en las condiciones y para las calidades previstas en el Reglamento (CE) nº 295/96 de la Comisión <sup>(1)</sup>,
  - el precio medio de mercado por categoría admisible en un Estado miembro o una región de un Estado miembro corresponderá a la media de los precios de mercado de todas las calidades contempladas en el segundo guión, ponderadas entre sí en función de su importancia relativa en los sacrificios de dicho Estado miembro o región;
- b) la apertura de las compras de intervención, que deberá decidirse por categoría y por Estado miembro o región de un Estado miembro, se basará en las dos comprobaciones semanales más recientes de los precios de mercado;

- c) el cierre de las compras de intervención, que deberá decidirse por categoría y por Estado miembro o región de un Estado miembro, se basará en la comprobación semanal más reciente de los precios de mercado.

### Artículo 4

#### Condiciones de admisibilidad de los productos

1. Podrán ser objeto de compras de intervención los productos que figuren en el anexo II y que pertenezcan a las categorías siguientes, definidas en el apartado 1 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 1208/81 del Consejo <sup>(2)</sup>:

- a) las carnes procedentes de machos jóvenes sin castrar de menos de dos años (categoría A);
- b) las que procedan de machos castrados (categoría C).

2. Sólo podrán comprarse canales o medias canales:

- a) que hayan obtenido el marcado de inspección veterinaria previsto en el capítulo XI del anexo I de la Directiva 64/433/CEE del Consejo <sup>(3)</sup>;
- b) que no tengan características que las hagan impropias para el almacenamiento o la utilización posterior;
- c) que no procedan de animales sacrificados con carácter de urgencia;
- d) originarias de la Comunidad, con arreglo al artículo 39 del Reglamento (CEE) nº 2454/93 de la Comisión <sup>(4)</sup>;
- e) que procedan de animales criados de conformidad con la normativa veterinaria vigente;
- f) que no sobrepasen los niveles admisibles de radiactividad aplicables en virtud de la normativa comunitaria; el control del nivel de contaminación radiactiva del producto sólo se efectuará cuando lo exija la situación y durante el período que sea necesario; si fuere preciso, la duración y el alcance de las medidas de control se determinarán con arreglo al procedimiento del artículo 43 del Reglamento (CE) nº 1254/1999;
- g) que procedan de canales cuyo peso no supere los 340 kilogramos.

3. Únicamente podrán comprarse las canales o medias canales:

- a) que se presenten, en su caso, tras ser cortadas en cuartos a expensas del interesado, de conformidad con el anexo III; en particular, la conformidad con los requisitos del punto 2 de dicho anexo deberá evaluarse mediante un control de cada una de las partes de la canal; el incumplimiento de uno solo de estos requisitos dará lugar al rechazo de la aceptación; en caso de que se rechace un cuarto por no cumplir dichas condiciones de presentación, en particular cuando una presentación deficiente no pueda mejorarse durante el procedimiento de aceptación, el otro cuarto de la misma media canal también deberá ser rechazado;

<sup>(2)</sup> DO L 123 de 7.5.1981, p. 3.

<sup>(3)</sup> DO 121 de 29.7.1964, p. 2012/64.

<sup>(4)</sup> DO L 253 de 11.10.1993, p. 1.

<sup>(1)</sup> DO L 39 de 17.2.1996, p. 1.

- b) que estén clasificadas con arreglo al modelo comunitario de clasificación establecido en el Reglamento (CEE) n° 1208/81; los organismos de intervención rechazarán los productos cuya clasificación no consideren conforme a dicho modelo tras un examen pormenorizado de cada parte de la canal;
- c) que estén identificadas, por una parte, con un marcado que indique la categoría y la clase de conformación y de cobertura grasa, y, por otra, con la inscripción del número de identificación o de sacrificio; la marca que indique la categoría y la clase de conformación y de cobertura grasa deberá ser perfectamente legible y haberse realizado mediante estampillado con tinta no tóxica indeleble e inalterable, según un procedimiento admitido por las autoridades nacionales competentes; las letras y cifras deberán tener por lo menos dos centímetros de altura; las marcas se pondrán en los cuartos traseros, al nivel del lomo bajo, a la altura de la cuarta vértebra lumbar y en los cuartos delanteros a la altura del extremo grueso del costillar, a una distancia aproximada de entre 10 y 30 centímetros de la hendidura del esternón; el número de identificación o de sacrificio se hará figurar a la altura del centro de la parte interna de cada cuarto mediante estampillado o con un rotulador indeleble autorizado por el organismo de intervención.

#### Artículo 5

##### Centros de intervención

1. Los Estados miembros designarán los centros de intervención de modo que se garantice la eficacia de las medidas de intervención.

Las instalaciones de dichos centros deberán permitir:

- a) la aceptación de las carnes sin deshuesar;
- b) la congelación de todas las carnes que deban conservarse en el estado en que se encuentren;
- c) el almacenamiento de las citadas carnes durante un período mínimo de tres meses en condiciones técnicas satisfactorias.
2. Para las carnes sin deshuesar destinadas al deshuesado sólo podrán designarse como centros de intervención aquéllos cuyas salas de despiece e instalaciones frigoríficas no sean las del matadero o las del adjudicatario y cuyo funcionamiento, dirección y personal sean independientes del matadero o del adjudicatario.

En caso de que se presenten dificultades de orden material, los Estados miembros podrán autorizar excepciones a lo dispuesto en el párrafo primero, siempre que, de conformidad con las condiciones previstas en el apartado 5 del artículo 17, intensifiquen los controles en el momento de la aceptación; en este caso se autorizará a los organismos de intervención para que, sin perjuicio de los requisitos de tipo veterinario, hagan proceder al deshuesado de la totalidad o parte de las carnes compradas hasta un máximo de 1 000 toneladas adquiridas semanalmente y, por encima de esta cantidad, hasta el 50 %, como máximo, de las cantidades suplementarias adquiridas semanalmente.

#### Artículo 6

##### Congelación rápida de las carnes sin deshuesar

1. Los Estados miembros adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar la buena conservación de los cuartos sin deshuesar almacenados y para limitar las pérdidas de peso. La

temperatura de congelación deberá permitir que se obtenga una temperatura en el interior de la masa muscular igual o inferior a  $-7^{\circ}\text{C}$  en un plazo máximo de treinta y seis horas.

2. Para su congelación, los cuartos sin deshuesar deberán colgarse en los túneles de congelación rápida inmediatamente después de su aceptación.

#### Artículo 7

##### Embalaje de las carnes sin deshuesar

Las carnes sin deshuesar se embalarán inmediatamente después de su congelación rápida en polietileno o polipropileno apto para el embalaje de productos alimenticios, de al menos 0,05 milímetros de grosor, y en fundas de algodón (estoquinetes) o de un material sintético, lo suficientemente resistentes, de manera que las carnes queden enteramente cubiertas (incluido el jarrete) por los citados embalajes.

#### Artículo 8

##### Almacenamiento de las carnes sin deshuesar

1. Los organismos de intervención se cerciorarán de que los cuartos delanteros y traseros adquiridos se almacenen separadamente y sean fácilmente identificables por licitación y por mes de almacenamiento.

2. Los organismos de intervención estarán autorizados a almacenar por separado los cuartos delanteros sin deshuesar considerados, por su calidad y presentación, aptos para la utilización industrial.

En tal caso, los cuartos almacenados deberán ser fácilmente identificables y ser objeto de una contabilidad separada.

#### Sección 2

##### Procedimiento de licitación y de aceptación

#### Artículo 9

##### Apertura y cierre

1. La apertura de las licitaciones, su modificación y su cierre serán publicadas en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* a más tardar el sábado anterior a la fecha de expiración del plazo de presentación de ofertas.

2. En el momento de la apertura de la licitación se podrá fijar un precio mínimo por debajo del cual las ofertas no serán admitidas.

#### Artículo 10

##### Presentación y transmisión de ofertas

Durante el período en que la licitación esté abierta, el plazo para la presentación de ofertas expirará a las 12 horas (hora de Bruselas) del segundo y cuarto martes de cada mes, a excepción del segundo martes del mes de agosto y del cuarto martes del mes de diciembre, en los que no tendrá lugar la presentación de ofertas. Si el martes fuere un día festivo, el plazo se adelantará veinticuatro horas. La transmisión de las ofertas a la Comisión por parte de los organismos de intervención se hará dentro de las veinticuatro horas siguientes al final del plazo de presentación de ofertas.

### Artículo 11

#### Condiciones de validez de las ofertas

1. Únicamente podrán presentar ofertas:
  - a) los mataderos de ganado vacuno autorizados a efectos de la letra a) de la parte A del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 64/433/CEE, con independencia de su estatuto jurídico;
  - b) los tratantes de ganado o comerciantes de carne que hagan realizar sacrificios en dichos mataderos por cuenta propia y que figuren inscritos en el registro nacional del impuesto sobre el valor añadido.

2. Los interesados participarán en la licitación ante el organismo de intervención de los Estados miembros donde ésta esté abierta mediante la presentación por escrito de la oferta o por cualquier otro medio de comunicación escrita aceptado por el organismo de intervención, con acuse de recibo en ambos casos.

La participación de los interesados podrá ser objeto de contratos cuyos términos serán fijados por los organismos de intervención de conformidad con sus pliegos de condiciones.

3. Cada interesado sólo podrá presentar una oferta por categoría y por licitación.

Los Estados miembros se cerciorarán de que los interesados sean independientes entre sí, en lo que respecta a su dirección, personal y funcionamiento.

Cuando existan serios indicios de que no sea ése el caso, o cuando una oferta no corresponda a la realidad económica, su admisión estará supeditada a la presentación por el licitador de las pruebas oportunas del cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo segundo.

Cuando se demuestre que un licitador ha presentado más de una solicitud, no se admitirá ninguna de ellas.

4. En la oferta se indicará:
  - a) el nombre y domicilio del licitador;
  - b) la cantidad ofrecida de productos de la categoría o categorías referidas en el anuncio de licitación, expresada en toneladas;
  - c) el precio propuesto por cada 100 kilogramos de productos de la calidad R3, en las condiciones definidas en el apartado 3 del artículo 18, expresado en euros con dos decimales como máximo.
5. La oferta sólo será válida si:
  - a) se refiere a una cantidad de al menos 10 toneladas;
  - b) va acompañada del compromiso escrito del licitador de cumplir todas las disposiciones relativas a las compras de que se trate;
  - c) se presenta la prueba de que, antes de finalizar el plazo de presentación de ofertas, el licitador ha constituido la garantía de licitación a que se refiere el artículo 12 para la licitación en cuestión.
6. La oferta no podrá ser retirada después de finalizar el plazo de presentación a que se refiere el artículo 10.

7. Deberá garantizarse el carácter confidencial de las ofertas.

### Artículo 12

#### Garantías

1. El mantenimiento de la oferta después del cierre del plazo de presentación de ofertas y la entrega de los productos en el almacén designado por el organismo de intervención en el plazo fijado en el apartado 2 del artículo 16 constituirán los requisitos principales cuya ejecución se garantizará mediante la constitución de una garantía de 30 euros por cada 100 kilogramos.

La garantía se constituirá ante el organismo de intervención del Estado miembro en el que la oferta haya sido presentada.

2. La garantía se constituirá únicamente en forma de depósito en metálico tal como se define en el artículo 13 y en los apartados 1 y 3 del artículo 14 del Reglamento (CEE) n° 2220/85 de la Comisión (1).

3. Respecto de las ofertas que no sean aceptadas, la garantía se liberará desde el momento en que se conozca el resultado de la licitación.

Respecto de las ofertas aceptadas, se liberará tras la recepción de los productos, sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 7 del artículo 17.

### Artículo 13

#### Decisión de adjudicación

1. Habida cuenta de las ofertas recibidas en cada licitación y con arreglo al procedimiento previsto en el artículo 43 del Reglamento (CEE) n° 1254/1999, se fijará un precio máximo de compra por categoría que se referirá a la calidad R3; si las circunstancias particulares lo exigieren, se podrá fijar un precio diferente por Estado miembro o por región de un Estado miembro en función de los precios medios de mercado registrados.

2. Podrá decidirse no dar curso a la licitación.

3. Si el total de las cantidades ofrecidas a un precio igual o inferior al precio máximo fijado sobrepasare las cantidades que puedan ser compradas, las cantidades adjudicadas podrán ser reducidas por categorías mediante la aplicación de coeficientes de reducción que podrán presentar cierta progresividad en función de las diferencias de precios y de las cantidades licitadas.

Si las circunstancias particulares lo exigieren, estos coeficientes de reducción podrán diferenciarse según los Estados miembros o las regiones de un Estado miembro, a fin de garantizar el correcto funcionamiento de los mecanismos de intervención.

### Artículo 14

#### Precio máximo de compra

1. No se tomarán en consideración las ofertas que sobrepasen el precio medio de mercado registrado en un Estado miembro o una región de un Estado miembro por categoría, convertido en la calidad R3 según los coeficientes establecidos en el anexo I, y que se incrementará 10 euros por cada 100 kilogramos de peso de la canal.

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

2. Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 1, se rechazará la oferta cuando el precio propuesto sea superior al precio máximo contemplado en el artículo 13, válido para la licitación en cuestión.

3. Cuando el precio de compra adjudicado a un licitador sea superior al precio medio de mercado contemplado en el apartado 1, ese precio adjudicado se ajustará multiplicándolo por el coeficiente resultante de la aplicación de la fórmula A que figura en el anexo IV del presente Reglamento. No obstante, ese coeficiente no podrá:

- a) ser superior a la unidad;
- b) dar lugar a una disminución del precio adjudicado por un importe superior a la diferencia entre ese precio adjudicado y el precio medio de mercado.

En la medida en que un Estado miembro disponga de datos fiables y de medios de control adecuados, podrá decidir si calcula el coeficiente por licitador según la fórmula B que figura en dicho anexo IV.

4. Los derechos y obligaciones que se deriven de la licitación serán intransferibles.

#### Artículo 15

##### Limitación de las compras

Los organismos de intervención de los Estados miembros que, debido a entregas masivas de carnes a la intervención, no estén en condiciones de hacerse cargo inmediatamente de las carnes ofrecidas estarán autorizados a limitar las compras a las cantidades de las que puedan hacerse cargo en su territorio o en una de sus regiones de intervención.

Los Estados miembros velarán por que la aplicación de esta limitación obstaculice en la menor medida posible la igualdad de acceso de todos los interesados.

#### Artículo 16

##### Información del licitador y entrega

1. El organismo de intervención informará inmediatamente a cada licitador del resultado de su participación en la licitación.

El organismo de intervención extenderá con la mayor brevedad al licitador una nota de entrega numerada en la que se indicará:

- a) la cantidad que se habrá de entregar;
- b) el precio adjudicado;
- c) el calendario de entrega de los productos;
- d) el centro o los centros de intervención donde habrá de realizarse la entrega.

2. El adjudicatario, en un plazo de diecisiete días naturales a partir del primer día hábil siguiente al de la publicación del Reglamento en el que se fijen el precio máximo de compra y

las cantidades de carne de vacuno compradas en intervención, procederá a la entrega de los productos.

No obstante, la Comisión podrá, en función de la importancia de las cantidades adjudicadas, prorrogar este plazo una semana. La entrega podrá fraccionarse. Además, el organismo de intervención, al determinar el calendario de entrega de los productos, podrá reducir dicho plazo a un número de días que no podrá ser inferior a catorce.

#### Artículo 17

##### Procedimiento de recepción

1. La recepción definitiva por parte del organismo de intervención se llevará a cabo:

- a) en el caso de las carnes sin deshuesar destinadas al almacenamiento en ese estado o destinadas parcialmente al deshuesado, bien en el punto de pesaje situado a la entrada del almacén frigorífico del centro de intervención, bien en el punto de pesaje situado a la entrada de la sala de despiece del centro de intervención;
- b) en el caso de las carnes sin deshuesar destinadas al deshuesado, en el punto de pesaje situado a la entrada de la sala de despiece del centro de intervención.

Los productos se entregarán en lotes de entre 10 y 20 toneladas. No obstante, esta cantidad podrá ser inferior a 10 toneladas cuando constituya el saldo de la oferta inicial o cuando ésta haya sido reducida a menos de 10 toneladas.

La aceptación y la recepción de los productos entregados estarán supeditadas a la comprobación por el organismo de intervención de que se ajustan a los requisitos del presente Reglamento. Se comprobará el cumplimiento de los requisitos de la letra e) del apartado 2 del artículo 4 y, en particular, la ausencia de sustancias prohibidas con arreglo al artículo 3 y al punto 1 del artículo 4 de la Directiva 96/22/CE del Consejo <sup>(1)</sup>, mediante el análisis de una muestra. El tamaño y las modalidades del muestreo serán los previstos en la normativa veterinaria en la materia.

2. Cuando no se haya realizado una inspección preliminar inmediatamente antes de la carga en el muelle de embarque del matadero, y previamente a su transporte al centro de intervención, las medias canales deberán identificarse de la forma siguiente:

- a) si únicamente están marcadas, el marcado deberá ajustarse a lo dispuesto en la letra c) del apartado 3 del artículo 4 y deberá establecerse un documento en el que se especifique el número de identificación o de sacrificio, así como la fecha de sacrificio de la media canal;
- b) si además están etiquetadas, las etiquetas deberán ajustarse a lo dispuesto en los apartados 2, 3 y 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) n° 344/91 de la Comisión <sup>(2)</sup>.

Si las medias canales están troceadas en cuartos, el troceado deberá efectuarse de conformidad con lo dispuesto en el anexo III. Los cuartos se agruparán de nuevo a fin de permitir que el procedimiento de aceptación se efectúe por canales o por medias canales en el momento de la recepción. Si las medias canales no han sido troceadas en cuartos antes de su transporte al centro de intervención, se trocearán a su llegada de conformidad con las disposiciones del anexo III.

<sup>(1)</sup> DO L 125 de 23.5.1996, p. 3.

<sup>(2)</sup> DO L 41 de 14.2.1991, p. 15.

En el punto de aceptación, cada cuarto deberá identificarse por medio de una etiqueta que se ajuste a lo dispuesto en los apartados 2, 3 y 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 344/91. En ella figurará asimismo el peso del cuarto y el número de contrato de adjudicación; las etiquetas se fijarán directamente, bien a los tendones de los jarretes delanteros y traseros, bien al tendón del cuello del cuarto delantero y a la parte de falda del cuarto trasero sin emplear dispositivos metálicos ni plásticos.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 24, las etiquetas deberán permanecer pegadas a los cuartos durante todo el período de almacenamiento. En la medida de lo posible, deberán arrancarse todas las demás etiquetas anteriores.

El procedimiento de aceptación incluirá un examen sistemático de la presentación, clasificación, peso y etiquetado de cada cuarto entregado. Asimismo, se llevará a cabo un control de la temperatura en uno de los cuartos traseros de cada canal. No se aceptará ninguna canal cuyo peso sobrepase el peso máximo contemplado en la letra g) del apartado 2 del artículo 4.

3. Inmediatamente antes de la carga en el muelle de embarque del matadero podrá efectuarse una inspección previa del peso, la clasificación, la presentación y la temperatura de las medias canales. No se aceptará ninguna canal cuyo peso sobrepase el peso máximo contemplado en la letra g) del apartado 2 del artículo 4. Los productos rechazados se marcarán como tales y no podrán volver a presentarse a la inspección previa ni al procedimiento de aceptación.

Esta inspección se realizará sobre un lote de 20 toneladas como máximo de medias canales, según lo previsto por el organismo de intervención. Cuando el número de medias canales rechazadas sea superior al 20 % del número total del lote, se rechazará el lote completo de conformidad con lo dispuesto en el apartado 6.

Previamente a su transporte al centro de intervención, las medias canales se trocearán en cuartos de conformidad con lo previsto en el anexo III. Cada cuarto se pesará sistemáticamente y se identificará por medio de una etiqueta que se ajuste a las disposiciones de los apartados 2, 3 y 4 del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 344/91. En ella se indicará, además, el peso de los cuartos y el número del contrato de adjudicación; las etiquetas se fijarán directamente, bien a los tendones de los jarretes delanteros y traseros, bien al tendón del cuello del cuarto delantero y a la parte de falda del cuarto trasero, sin emplear dispositivos metálicos ni plásticos.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 24, las etiquetas deberán permanecer pegadas a los cuartos durante todo el período de almacenamiento. En la medida de lo posible, se eliminarán todas las etiquetas anteriores.

A continuación, los cuartos correspondientes a cada canal se agruparán de nuevo a fin de permitir que el procedimiento de aceptación se efectúe por canales o medias canales en el momento de la recepción.

Cada lote irá acompañado al punto de aceptación de una lista de control que incluya toda la información relativa a las medias canales o a los cuartos, incluido el número de medias canales o

de cuartos presentados que hayan sido aceptados o rechazados. Esta lista de control se entregará al agente encargado de la aceptación.

El medio de transporte será sellado antes de su salida del matadero; el número de sello figurará en el certificado sanitario o en la lista de control.

Durante el procedimiento de aceptación, se efectuarán comprobaciones en relación con la presentación de los cuartos entregados, su clasificación, peso, etiquetado y temperatura.

4. La inspección previa y el procedimiento de aceptación de los productos ofrecidos serán efectuados por un agente del organismo de intervención, o encargado por él, cualificado como clasificador, que no intervenga en las operaciones de clasificación en el matadero y que sea totalmente independiente del adjudicatario. Esta independencia se garantizará, en particular, mediante una rotación periódica de dichos agentes entre varios centros de intervención.

En el momento de la recepción, el peso total de los cuartos de cada lote será registrado y conservado por el organismo de intervención.

En lo que se refiere a las carnes almacenadas sin deshuesar, cuando su peso difiera del que figure en la lista de control en una proporción tal que pueda ponerse en duda la exactitud del peso indicado en dicha lista de control, se comprobará sistemáticamente el peso de cada cuarto y, en caso necesario, el agente encargado de la recepción fijará una nueva etiqueta, en la que figurará el peso efectivamente aceptado y demás información requerida. En la medida de lo posible, se eliminarán todas las etiquetas anteriores.

El agente encargado de la aceptación deberá elaborar un documento en el que figure la información completa en relación con el peso y el número de productos presentados que hayan sido aceptados o rechazados.

5. Para la recepción de carne sin deshuesar que vaya a ser deshuesada en centros de intervención que no cumplan las condiciones previstas en el párrafo primero del apartado 2 del artículo 5, se aplicarán los requisitos siguientes en lo referente a la identificación, entrega y control:

- a) en el momento de la recepción contemplada en el apartado 1, los cuartos delanteros y traseros destinados al deshuesado deberán estar identificados en sus lados externos e internos mediante el marcado o la inscripción de las letras «INT», que se efectuará de acuerdo con las mismas disposiciones previstas en la letra c) del apartado 3 del artículo 4 sobre el marcado de la categoría, la inscripción del número de sacrificio y el lugar donde deben realizarse las marcas correspondientes; no obstante, las letras «INT» deberán figurar en el lado interno de cada cuarto, a la altura de la tercera o cuarta costilla en el caso del delantero y de la séptima u octava costilla en el caso del trasero;
- b) la grasa de los testículos deberá permanecer adherida hasta el momento de la recepción y eliminarse antes del pesaje;
- c) los productos entregados se distribuirán en lotes tal como se definen en el apartado 1.

En caso de descubrirse la presencia de canales o cuartos marcados con las letras «INT» fuera de las zonas que les están reservadas, el Estado miembro llevará a cabo una investigación, adoptará las medidas adecuadas e informará de ello a la Comisión.

6. En caso de que, sobre la base del número de medias canales o de cuartos presentados, la cantidad de productos rechazada sea superior al 20 % del lote presentado, todos los productos del lote serán rechazados y marcados como tales y no podrán presentarse ni a la inspección previa ni al procedimiento de aceptación.

7. Si la cantidad efectivamente entregada y aceptada fuere inferior a la cantidad adjudicada, la garantía:

- a) se liberará en su totalidad si la diferencia no supera el 5 % o 175 kilogramos;
- b) salvo en caso de fuerza mayor, se perderá:
  - en proporción a las cantidades no entregadas o no aceptadas si la diferencia no supera el 15 %,
  - en su totalidad en todos los demás casos, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 2220/85.

#### Artículo 18

##### Precio pagado al adjudicatario

1. El organismo de intervención pagará al adjudicatario el precio indicado en su oferta dentro de un plazo que comenzará el cuadragésimo quinto día después del final de la recepción de los productos y terminará el sexagésimo quinto día después de dicha fecha.
2. Sólo se pagará el precio de la cantidad efectivamente entregada y aceptada. No obstante, si esta cantidad fuere superior a la cantidad adjudicada, sólo se pagará el precio de la cantidad adjudicada.
3. En el caso de que la recepción se realice por otras calidades que no sean la calidad R3, el precio que se pague al adjudicatario se corregirá mediante un coeficiente aplicable a la calidad comprada, que figura en el anexo I.
4. Por «precio de compra de las carnes sin deshuesar» se entenderá el precio franco punto de pesaje situado a la entrada del almacén frigorífico del centro de intervención. Por «precio de compra de las carnes destinadas en su totalidad al deshuesado» se entenderá el precio franco punto de pesaje situado a la entrada de la sala de despiece del centro de intervención.

Los gastos de descarga correrán a cargo del adjudicatario.

#### Artículo 19

##### Tipo de cambio

El tipo que se aplicará a los importes a que se refieren el artículo 14 y al precio adjudicado será el tipo de cambio aplicable el día de entrada en vigor del Reglamento por el que se fijen el precio máximo de compra y las cantidades de carne

de vacuno que se compren en intervención en virtud de la licitación correspondiente.

#### CAPÍTULO II

##### DESHUESADO DE LAS CARNES COMPRADAS POR LOS ORGANISMOS DE INTERVENCIÓN

#### Artículo 20

##### Autorización de deshuesado

Los organismos de intervención estarán autorizados para hacer deshuesar una parte o la totalidad de la carne comprada.

#### Artículo 21

##### Condiciones generales de deshuesado

1. El deshuesado sólo podrá efectuarse en las salas de despiece autorizadas a que se refiere la letra a) de la sección B del apartado 1 del artículo 3 de la Directiva 64/433/CEE, que dispongan de uno o varios túneles de congelación en sus inmediaciones.

A petición de un Estado miembro, la Comisión podrá autorizar una excepción, por un período limitado, a las obligaciones derivadas del párrafo primero; en su decisión, la Comisión tendrá en cuenta la evolución de las instalaciones y equipos, los requisitos sanitarios y de control y el objetivo de lograr una armonización progresiva en este sector.

2. Los cortes deshuesados deberán cumplir las condiciones de la Directiva 64/433/CEE y los requisitos del anexo V del presente Reglamento.

3. El deshuesado no podrá iniciarse antes del final de las operaciones de recepción de cada lote entregado.

4. Ninguna otra carne podrá presentarse en la sala de despiece en el momento del deshuesado, la limpieza y el embalaje de las carnes de vacuno de intervención.

No obstante, podrá haber carne de porcino en la sala de despiece al mismo tiempo que carne de vacuno, siempre que sea tratada en otra cadena de trabajo.

5. Las operaciones de deshuesado se efectuarán entre las 7 y las 18 horas, excepto los sábados, los domingos y los días festivos. Este horario podrá ampliarse como máximo dos horas, siempre que se garantice la presencia de las autoridades encargadas del control.

Si las operaciones de deshuesado no pudieren terminarse el día de la recepción, las salas de refrigeración en las que estén almacenados los productos serán precintadas por la autoridad competente y el precinto sólo podrá ser retirado por la misma autoridad al reanudarse las operaciones de deshuesado.

#### Artículo 22

##### Contratos y pliegos de condiciones

1. El deshuesado se llevará a cabo en virtud de contratos cuyas cláusulas serán fijadas por los organismos de intervención, de acuerdo con sus pliegos de condiciones.



2. Los pliegos de condiciones de los organismos de intervención establecerán los requisitos que se exijan a las salas de despiece, determinarán las instalaciones y los equipos necesarios y garantizarán la conformidad con la normativa comunitaria en lo que se refiere a la preparación de los cortes.

Indicarán, en particular, las condiciones detalladas del deshuesado, especificando las modalidades de preparación, limpieza, embalaje, congelación y conservación de los cortes con vistas a su recepción por parte del organismo de intervención.

Los interesados podrán obtener los pliegos de condiciones de los organismos de intervención en las direcciones indicadas en el anexo VI.

#### Artículo 23

##### Control de las operaciones de deshuesado

1. Los organismos de intervención garantizarán que se ejerza un control físico permanente de todas las operaciones de deshuesado.

La ejecución de este control podrá delegarse a organismos que sean totalmente independientes de los comerciantes, matarifes y almacenistas relacionados con las operaciones. En tal caso, los organismos de intervención encomendarán a sus agentes una inspección sin previo aviso de las operaciones de deshuesado correspondientes a cada oferta. Con ocasión de esta inspección se efectuará un examen por sondeo de las cajas de cortes antes y después de la congelación y una comparación de las cantidades llevadas al deshuesado con las cantidades producidas, por una parte, y los huesos, trozos de grasa y otros desechos, por otra. Este examen deberá realizarse como mínimo en un 5 % de las cajas obtenidas durante el día por cada corte y, cuando exista un número suficiente de cajas, en un mínimo de cinco cajas por cada corte.

2. Las operaciones de deshuesado de los cuartos delanteros y traseros deberán llevarse a cabo por separado. En cada operación diaria de deshuesado:

- a) se comparará el número de cortes y de cajas obtenido;
- b) se cumplimentará una hoja de rendimiento en la que figurará por separado el rendimiento del deshuesado de los cuartos delanteros y traseros.

#### Artículo 24

##### Condiciones particulares de deshuesado

1. Durante el desarrollo de las operaciones de deshuesado, limpieza y embalaje anteriores a la congelación, la temperatura interna de la carne no deberá, en ningún momento, ser superior a + 7 °C. El transporte de los cortes no estará autorizado antes de su congelación rápida, salvo en lo que respecta a las excepciones previstas en el apartado 1 del artículo 21.

2. Todas las etiquetas y cuerpos extraños deberán retirarse por completo inmediatamente antes del deshuesado.

3. Deberán separarse limpiamente todos los huesos, tendones, cartílagos, *ligamentum nuchae* y tejidos conectivos gruesos. La limpieza de los cortes deberá limitarse a la retirada

de los trozos de grasa, cartílagos, tendones, nervios gruesos y otros despojos concretos. Deberán eliminarse todos los tejidos visiblemente nerviosos y linfáticos.

4. Los vasos y coágulos sanguíneos grandes y las superficies manchadas deberán retirarse cuidadosamente con un mínimo de manipulaciones de limpieza.

#### Artículo 25

##### Acondicionamiento de los cortes

1. Los cortes se embalarán inmediatamente después de su deshuesado y de tal modo que ninguna parte de la carne entre en contacto directo con la caja de cartón, con arreglo a los requisitos del anexo V.

2. El polietileno utilizado para cubrir las cajas y el utilizado en películas o sacos para el embalaje de los cortes deberá tener un grosor mínimo de 0,05 milímetros y será de una calidad apta para el embalaje de productos alimenticios.

3. Las cajas y paletas utilizadas deberán cumplir las condiciones indicadas en el anexo VII.

#### Artículo 26

##### Almacenamiento de los cortes

Los organismos de intervención se cerciorarán de que todas las carnes deshuesadas adquiridas se almacenen separadamente y sean fácilmente identificables por licitación, corte y mes de almacenamiento.

Los cortes obtenidos se almacenarán en almacenes frigoríficos situados en el territorio del Estado miembro del que dependa el organismo de intervención.

Salvo disposición específica adoptada de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 43 del Reglamento (CEE) n° 1254/1999, dichas instalaciones deberán permitir el almacenamiento de todas las carnes deshuesadas asignadas por el organismo de intervención durante un período mínimo de tres meses en condiciones técnicas satisfactorias.

#### Artículo 27

##### Gastos de deshuesado

Los contratos contemplados en el apartado 1 del artículo 22 y la retribución correspondiente a los mismos cubrirán las operaciones y gastos que resulten de la aplicación del presente Reglamento y, en particular:

- a) los eventuales gastos de transporte a la sala de despiece de las carnes sin deshuesar después de su aceptación;
- b) las operaciones de deshuesado, limpieza, embalaje y congelación rápida;
- c) el almacenamiento de los cortes congelados y su carga, transporte y recepción por el organismo de intervención en los almacenes frigoríficos por él designados;

- d) los gastos de material, en particular para el embalaje;
- e) el valor de los huesos, trozos de grasa y demás despojos que puedan dejar los organismos de intervención en las salas de despiece.

#### Artículo 28

##### Plazos

Las operaciones de deshuesado, limpieza y embalaje se terminarán en los diez días naturales siguientes al sacrificio. No obstante, los Estados miembros podrán fijar plazos más cortos.

La congelación rápida se hará inmediatamente después del embalaje y se iniciará, en todo caso, el mismo día en que éste se efectúe; el volumen de las carnes deshuesadas no podrá superar la capacidad de los túneles de congelación.

La temperatura de congelación de las carnes deshuesadas deberá permitir que se obtenga una temperatura en el interior de la masa muscular igual o inferior a  $-7^{\circ}\text{C}$  en un plazo máximo de treinta y seis horas.

#### Artículo 29

##### Rechazo de los productos

1. En caso de que los controles a que hace referencia el apartado 1 del artículo 23 pongan de manifiesto la existencia de infracciones, cometidas por la empresa de deshuesado, a las disposiciones de los artículos 20 a 28 respecto de un corte concreto, dichos controles se ampliarán a un nuevo tramo del 5 % de las cajas obtenidas durante el día en cuestión. Si vuelven a comprobarse infracciones, se controlarán muestras adicionales por un total del 5 % del número total de cajas del corte en cuestión. Si al realizar el cuarto control del 5 % de las cajas, se demuestra que el 50 % como mínimo de las cajas no se ajustan a lo dispuesto en dichos artículos, se controlará la totalidad de la producción de ese día respecto del corte de que se trate. No obstante, no se exigirá el control de la producción de todo el día cuando se compruebe que el 20 % al menos de las cajas de un corte concreto no se ajustan a las disposiciones establecidas.

2. En el caso de que, sobre la base del apartado 1, menos del 20 % de las cajas de un corte particular sean no conformes, el contenido de las mismas se rechazará en su totalidad y no se deberá ninguna retribución. La empresa que realice el deshuesado pagará al organismo de intervención un importe igual al precio contemplado en el anexo VIII para los cortes rechazados.

Cuando al menos el 20 % de las cajas de un corte particular sean no conformes, el organismo de intervención rechazará la producción de todo el día respecto de ese corte concreto y no se deberá ninguna retribución. La empresa que realice el deshuesado pagará al organismo de intervención un importe igual al precio contemplado en el anexo VIII para los cortes rechazados;

Cuando al menos el 20 % de las cajas de diferentes cortes de la producción del día sean no conformes, el organismo de intervención rechazará la producción de todo el día y no se deberá ninguna retribución. La empresa que realice el deshuesado pagará al organismo de intervención un importe igual al precio que deberá pagar el organismo al adjudicatario, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18, por los productos originaria-

mente sin deshuesar comprados en intervención que hayan sido rechazados una vez deshuesados, incrementándose dicho precio en un 20 %.

En caso de aplicación de las disposiciones del párrafo tercero, quedarán sin objeto las disposiciones de los párrafos primero y segundo.

3. No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2, cuando, debido a negligencia grave o fraude, la empresa de deshuesado no cumpla las disposiciones de los artículos 20 a 28:

- el organismo de intervención rechazará todos los productos obtenidos tras el deshuesado durante el día en el cual se haya demostrado el incumplimiento de las disposiciones anteriores y no se deberá ninguna retribución,
- la empresa que realice el deshuesado pagará al organismo de intervención un importe igual al precio que deberá pagar el organismo al adjudicatario, de conformidad con las disposiciones del artículo 18, por los productos originariamente sin deshuesar comprados en intervención que hayan sido rechazados una vez deshuesados, de conformidad con lo dispuesto en el primer guión del presente apartado, incrementándose dicho precio en un 20 %.

#### CAPÍTULO III

##### CONTROL DE LOS PRODUCTOS Y COMUNICACIONES

#### Artículo 30

##### Almacenamiento y control de los productos

1. Los organismos de intervención se cerciorarán de que la entrada en almacén y el almacenamiento de las carnes contempladas en el presente Reglamento se efectúen de modo que sean fácilmente accesibles y se ajusten a lo dispuesto en el apartado 1 del artículo 8 y en el párrafo primero del artículo 26.

2. La temperatura de almacenamiento deberá ser igual o inferior a  $-17^{\circ}\text{C}$ .

3. Los Estados miembros adoptarán cuantas medidas sean necesarias para garantizar la buena conservación cuantitativa y cualitativa de los productos almacenados y sustituirán inmediatamente los embalajes deteriorados. Cubrirán los riesgos inherentes mediante un seguro, bien en forma de obligación contractual de los almacenistas, bien de seguro global del organismo de intervención; el Estado miembro podrá ser asimismo su propio asegurador.

4. Durante el período de almacenamiento, la autoridad competente procederá a efectuar un control periódico de cantidades significativas de los productos almacenados tras las licitaciones realizadas a lo largo de un mes.

Los productos que, con ocasión de dicho control, no se consideran ajustados a los requisitos previstos en el presente Reglamento serán rechazados y marcados como tales. La autoridad competente procederá, en su caso y sin perjuicio de la aplicación de sanciones, a recuperar los pagos ante las partes interesadas responsables.

Los agentes que efectúen el control no podrán recibir instrucciones referidas a éste procedentes del servicio que haya llevado a cabo las compras.

5. La autoridad competente deberá adoptar las medidas de rastreabilidad y de almacenamiento necesarias para permitir que la salida de almacén y la comercialización posterior de los productos almacenados puedan llevarse a cabo con un máximo de eficacia, teniendo en cuenta, en particular, las posibles exigencias relacionadas con la situación veterinaria de los animales en cuestión.

#### Artículo 31

#### Comunicaciones

1. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión cualquier modificación relativa a la lista de centros de intervención y, en la medida de lo posible, a su capacidad de congelación y almacenamiento.

2. Los Estados miembros comunicarán por télex o fax a la Comisión, a más tardar diez días naturales después del final de cada período de recepción, las cantidades entregadas y aceptadas en intervención.

3. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, a más tardar el día 21 de cada mes, los datos siguientes respecto del mes anterior:

- a) las cantidades semanales y mensuales compradas en intervención, desglosadas por productos y calidades, de acuerdo con el modelo comunitario de clasificación de canales establecido en el Reglamento (CEE) n° 1208/81;
- b) las cantidades de cada producto deshuesado y sin deshuesar para las que se haya celebrado un contrato de venta durante el mes considerado;
- c) las cantidades de cada producto deshuesado y sin deshuesar para las que se haya expedido una orden de retirada o un documento similar durante el mes considerado;
- d) las existencias, tanto físicas como no comprometidas, que haya al final del mes de cada producto sin deshuesar, indicando la estructura por edad de las no comprometidas.

4. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión, a más tardar al final de cada mes, los datos siguientes respecto del mes anterior:

- a) las cantidades de cada producto deshuesado obtenidas a partir de las carnes de vacuno sin deshuesar compradas en intervención durante el mes considerado;
- b) las existencias, tanto físicas como no comprometidas, que haya al final del mes considerado de cada producto deshuesado, indicando la estructura por edad de las no comprometidas.

5. A efectos del presente artículo se entenderá por:

- a) «existencias no comprometidas»: las que aún no hayan sido objeto de un contrato de venta;
- b) «existencias físicas»: el total de las existencias no comprometidas y de las existencias que, habiendo sido objeto de un contrato de venta, no hayan sido recogidas todavía.

#### CAPÍTULO IV

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

#### Artículo 32

#### Aplicación temporal

Las disposiciones del presente capítulo se aplicarán, hasta el 30 de junio de 2002, a las compras por licitación previstas en el artículo 47 del Reglamento (CE) n° 1254/1999.

#### Artículo 33

#### Apertura y suspensión de las compras por licitación

1. Con el fin de comprobar el cumplimiento de las condiciones establecidas en los apartados 3 a 7 del artículo 47 del Reglamento (CE) n° 1254/1999 respecto de las diversas calidades o grupos de calidades, la comprobación de los precios medios de mercado se efectuará en las condiciones previstas en el Reglamento (CEE) n° 295/96.

2. Cuando se haga referencia a un grupo de calidad, el precio medio de mercado comunitario se obtendrá con arreglo a la letra b) del apartado 1 del artículo 5 del Reglamento (CEE) n° 295/96.

El precio medio de mercado o de intervención en un Estado miembro o región de un Estado miembro corresponderá a la media de los precios de mercado o de intervención de cada una de dichas calidades ponderadas entre sí en función de su importancia relativa en los sacrificios de dicho Estado miembro o región.

El precio medio de intervención comunitario corresponderá a la media de los precios de intervención de cada una de dichas calidades ponderadas entre sí en función de su importancia relativa en los sacrificios comunitarios.

Los precios de mercado contemplados en los párrafos primero y segundo se obtendrán para las calidades que puedan optar al régimen de intervención, convertidas en la calidad R3 según los coeficientes que figuran en el anexo I.

3. La apertura, suspensión o reapertura de las compras de intervención se basará en las dos comprobaciones semanales más recientes de los precios de mercado de los Estados miembros o regiones de Estado miembro, salvo en caso de suspensión de la medida a prevista en el apartado 5 del artículo 47 del Reglamento (CE) n° 1254/1999, en que será suficiente con la última comprobación semanal.

#### Artículo 34

#### Condiciones de validez de las ofertas

Los interesados participarán en la licitación ante el organismo de intervención de los Estados miembros donde ésta esté abierta mediante la presentación por escrito de la oferta o por cualquier otro medio de comunicación escrita aceptado por el organismo de intervención, con acuse de recibo en ambos casos. La participación de los interesados podrá ser objeto de contratos cuyas cláusulas serán fijadas por los organismos de intervención, de acuerdo con sus pliegos de condiciones.

Las ofertas se presentarán por separado según el tipo de licitación.

*Artículo 35***Garantías**

El mantenimiento de la oferta después del cierre del plazo de presentación de ofertas y la entrega de los productos en el almacén designado por el organismo de intervención en el plazo fijado en el apartado 2 del artículo 16 constituirán los requisitos principales cuya observancia se garantizará mediante la constitución de una garantía de 36 euros por cada 100 kilogramos.

La garantía se constituirá ante el organismo de intervención del Estado miembro en el que la oferta haya sido presentada.

*Artículo 36***Precio máximo de compra**

En el caso de las licitaciones contempladas en el apartado 3 del artículo 47 del Reglamento (CE) n° 1254/1999, no se tomarán en consideración las ofertas que sobrepasen el precio medio de mercado registrado en un Estado miembro o una región de un Estado miembro por calidad, convertido en la calidad R3 según los coeficientes establecidos en el anexo I e incrementado en un importe de 10 euros por cada 100 kilogramos de peso canal. No obstante, respecto de los Estados miembros o regiones de un Estado miembro que cumplan las condiciones del apartado 5 del artículo 47 del Reglamento (CE) n° 1254/1999, el incremento será de 6 euros.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 15 de marzo de 2000.

## CAPÍTULO V

**DISPOSICIONES FINALES***Artículo 37***Derogación**

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) n° 2456/93 con efectos de 1 de abril de 2000.

No obstante, seguirá siendo aplicable a los procedimientos de licitación que hayan comenzado antes de dicha fecha.

Las referencias al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento y se leerán de acuerdo con el cuadro de correspondencias que figura en el anexo IX.

2. Queda derogado el Reglamento (CEE) n° 1627/89 con efectos de 1 de julio de 2002.

*Artículo 38***Entrada en vigor**

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir de la primera licitación de abril de 2000, con excepción del artículo 3, del apartado 2 del artículo 11, del apartado 1 del artículo 12 y del apartado 1 del artículo 14, que serán aplicables a partir del 1 de julio de 2002.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

## ANEXO I

**Coeficientes de conversión**

Calidades	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

**Condiciones aplicables a las canales, medias canales y cuartos**

1. Canales o medias canales, frescas o refrigeradas (código NC 0201), procedentes de animales sacrificados como máximo seis días y como mínimo dos días antes.
2. A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:
  - a) «canal»: el cuerpo entero del animal sacrificado y suspendido del gancho del matadero por el tendón del jarrete, tal como se presenta después de las operaciones de sangrado, eviscerado y desollado, presentado:
    - sin cabeza y sin pies; la cabeza se separa de la canal a la altura de la articulación occipitotloidea y los pies se seccionan a la altura de las articulaciones carpometacarpianas o tarsometatarsianas,
    - sin los órganos contenidos en las cavidades torácica y abdominal, sin los riñones, la grasa de riñonada ni la grasa de la cavidad pelviana,
    - sin los órganos sexuales con los músculos unidos,
    - sin los pilares del diafragma,
    - sin rabo y sin la primera vértebra caudal,
    - sin médula espinal,
    - sin grasa de los testículos y sin la grasa adyacente de la cara interna de la falda,
    - sin la línea aponeurótica del músculo abdominal,
    - sin corona de la cara interna de la pierna,
    - sin gotera de la yugular (vena grasa),
    - con el cuello cortado con arreglo a las prescripciones veterinarias sin quitar el músculo del cuello,
    - la grasa de la parte anterior del esternón no podrá superar 1 cm de espesor;
  - b) «media canal»: el producto obtenido por separación de la canal contemplada en la letra a) siguiendo el plano de simetría que pasa por el centro de las vértebras cervicales, dorsales, lumbares y sacras y por el centro del esternón y de la sínfisis isquio-pubiana. Durante las operaciones de transformación de la canal, las vértebras dorsales y lumbares no deberán estar gravemente dislocadas y los músculos y tendones unidos no deberán estar dañados por el empleo de la sierra o de los cuchillos;
  - c) «cuartos delanteros»:
    - corte de la canal tras secado y refrigeración,
    - corte recto en la quinta costilla;
  - d) «cuartos traseros»:
    - corte de la canal tras secado y refrigeración,
    - corte recto en la octava costilla.
3. Los productos contemplados en los puntos 1 y 2 deberán proceder de canales bien sangradas, cuyo desollado se haya realizado correctamente y que no presenten equimosis, hematomas ni, en una medida significativa, arrancamiento o extracción de grasas superficiales. La pleura costal deberá permanecer intacta salvo para facilitar el colgamiento del cuarto delantero. Las canales no deberán estar expuestas a ninguna fuente de contaminación, tales como, en particular, materias fecales o manchas de sangre importantes.
4. Los productos contemplados en las letras c) y d) del punto 2 deberán proceder de canales o medias canales que respondan a las condiciones establecidas en las letras a) y b) del punto 2.
5. Los productos contemplados en los puntos 1 y 2 deberán ser refrigerados inmediatamente después del sacrificio, por lo menos durante cuarenta y ocho horas, a fin de obtener, tras el período de refrigeración, una temperatura interior que no exceda de + 7 °C. Dicha temperatura deberá mantenerse hasta el momento de la recepción.

## ANEXO IV

**Coefficientes contemplados en el apartado 3 del artículo 14**

*Fórmula A*

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

donde:

a = media de los precios medios de mercado registrados en el Estado miembro o en la región del Estado miembro de que se trate durante las dos o tres semanas siguientes a la decisión de licitación,

b = precio medio de mercado registrado en el Estado miembro o en la región del Estado miembro de que se trate, contemplado en el apartado 1 del artículo 14 y aplicable a la licitación de que se trate.

*Fórmula B*

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

donde:

a' = media de los precios de compra pagados por el licitador por los animales de la misma calidad y de la misma categoría que los que se consideren para el cálculo del precio medio de mercado durante las dos o tres semanas siguientes a la decisión de licitación,

b' = media de los precios de compra pagados por el licitador por los animales que se consideren para el cálculo del precio medio de mercado durante las dos semanas que se tomen en consideración para la comprobación del precio medio de mercado aplicable a la licitación en cuestión.

---



## ANEXO V

**Instrucciones para el deshuesado en los organismos de intervención**

## 1. CUARTOS TRASEROS

## 1.2. Descripción de las piezas

## 1.2.1. Jarrete de intervención (código INT 11)

Corte y deshuesado: separar mediante un corte que atraviese la articulación femoro-tibiarotuliana y despegar de la tapa y la contratapa siguiendo la dirección natural del músculo; dejar el músculo del talón unido al jarrete, quitar los huesos del jarrete (tibia, peroné y calcáneo).

Recorte: recortar los extremos de los tendones de manera que queden pegados a la carne.

Envasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

## 1.2.2. Babilla de intervención (código INT 12)

Corte y deshuesado: separar de la tapa mediante un corte recto hacia abajo y siguiendo la línea del fémur y, a partir de la contratapa, siguiendo la fibra natural de la carne. La rótula deberá permanecer unida.

Recorte: quitar la rótula con su cápsula y tendón. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto.

Envasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

## 1.2.3. Tapa de intervención (código INT 13)

Corte y deshuesado: separar de la contratapa y el jarrete mediante un corte que siga la fibra natural de la carne; separar del fémur; quitar la sínfisis isquio-púbica.

Recorte: quitar la base del pene con el cartílago y las ternillas que lo rodean, y la glándula escrotal (superficial inguinal). Quitar el cartílago y los tejidos conjuntivos unidos al hueso pelviano. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto.

Envasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

## 1.2.4. Contratapa de intervención (código INT 14)

Corte y deshuesado: separar de la tapa y el jarrete mediante un corte que siga la fibra natural de la carne; quitar el fémur.

Recorte: quitar el gran cartílago que se halla unido a la articulación del hueso; quitar el ganglio linfático popliteo y la grasa que lo rodea. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto.

Envasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

## 1.2.5. Solomillo de intervención (código INT 15)

Corte: el solomillo deberá ser obtenido en toda su longitud separando la parte más gruesa del hueso ilíaco y despegándolo progresivamente del resto de las vértebras, separándolo del lomo.

Recorte: quitar las glándulas y desgrasar. Dejar la fascia muscular y la cadena muscular intactas y unidas. Deberá tenerse especial cuidado a la hora de separar, recortar y envasar esta apreciada pieza.

Envasado y embalaje: los solomillos deberán empaquetarse en sentido longitudinal, superponiendo alternativamente la parte gruesa de uno a la parte fina de otro, dejando la fascia muscular hacia arriba; no deberán doblarse. Estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

## 1.2.6. Cadera de intervención (código INT 16)

Corte y deshuesado: esta pieza deberá separarse de la contratapa y la babilla mediante un corte recto iniciado en un punto situado aproximadamente a 5 cm de la parte posterior de la quinta vértebra sacra, pasando por otro punto situado a unos 5 cm de la sínfisis isquio-púbica, teniendo cuidado de no desgarrar la babilla.

Separar del lomo mediante un corte entre la última vértebra lumbar y la primera vértebra sacra, despejando el borde anterior del hueso pélvico. Quitar los huesos y cartílagos.

Recorte: separar la bolsa de grasa de la superficie interior del músculo largo dorsal. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto. Deberá tenerse especial cuidado a la hora de separar, recortar y envasar esta apreciada pieza.

Invasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

#### 1.2.7. Lomo de intervención (código INT 17)

Corte y deshuesado: esta pieza deberá separarse del lomo mediante un corte recto entre la última vértebra lumbar y la primera vértebra sacra. Deberá separarse del entrecot (cinco costillas) mediante un corte recto entre la décima y la undécima costilla. Quitar limpiamente la espina dorsal. Las costillas y partes de la columna que contienen la apófisis deberán quitarse en una sola pieza.

Recorte: quitar todos los pedazos de cartílago que quedan una vez finalizada la operación de deshuesado. Quitar los tendones. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto. Deberá tenerse especial cuidado a la hora de separar, recortar y envasar esta apreciada pieza.

Invasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

#### 1.2.8. Falda del costillar de intervención (código INT 18)

Corte y deshuesado: separar toda la falda del cuarto trasero desde el corte recto a la altura de la octava costilla, cortando desde el punto en el que se despegue, siguiendo la fibra natural de la carne en torno a la superficie de los músculos traseros, hasta un punto paralelo a la mitad de la última vértebra lumbar. Seguir cortando hacia abajo en línea recta, de forma paralela al solomillo, desde la decimotercera a la sexta costilla, inclusive, en línea paralela al borde dorsal de la columna vertebral, de forma que el corte no se halle a más de 5 cm del extremo lateral del músculo dorsal.

Quitar todos los huesos y cartílagos en una sola capa. La falda deberá quedar en una sola pieza.

Recorte: eliminar la capa de tejido conjuntivo que cubre la grasa pectoral dejando esta grasa intacta. Recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere un 30 %.

Invasado y embalaje: la falda podrá doblarse sólo una vez para su embalaje. No deberá cortarse ni enrollarse. Deberá envasarse de forma que la parte interior de la falda y la grasa pectoral sean claramente visibles. Antes de proceder a la operación de embalaje, cada caja deberá ser forrada con polietileno para que las piezas estén totalmente cubiertas.

#### 1.2.9. Entrecot de intervención (cinco costillas) (código INT 19)

Corte y deshuesado: esta pieza deberá separarse del lomo mediante un corte recto entre la décima y la undécima costilla y deberá incluir las costillas sexta y décima (inclusive). Quitar los músculos intercostales y la pleura de una sola vez junto con las costillas. Quitar la espina dorsal y los cartílagos, así como la punta de la escápula.

Recorte: quitar la espina dorsal. La capa externa de grasa no deberá superar 1 cm en ningún punto. La cápsula deberá permanecer unida.

Invasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

## 2. CUARTOS DELANTEROS

### 2.1. Descripción de las piezas

#### 2.1.1. Morcillo de intervención (código INT 21)

Corte y deshuesado: separar mediante un corte siguiendo la articulación que separa el radio y el húmero. Quitar el radio.

Recorte: recortar los extremos de los tendones de manera que queden pegados a la carne.

Invasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

Los morcillos no deben ser embalados junto con los jarretes.

#### 2.1.2. Paleta de intervención (código INT 22)

Corte y deshuesado: separar la paleta del cuarto delantero cortando en una línea que siga la fibra natural del músculo, alrededor de los bordes de la paleta y el cartílago de prolongación de la escápula, siguiendo la dirección natural. El músculo que se halla debajo de la escápula deberá ser parcialmente despegado, aunque no separado del todo, para permitir un deshuesado más limpio. Quitar el húmero.

Recorte: quitar los cartílagos con sus cápsulas y tendones. Recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere el 10 %.

Invasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de polietileno.

### 2.1.3. Pecho de intervención (código INT 23)

Corte y deshuesado: separar del cuadro delantero mediante un corte recto, siguiendo una línea perpendicular a la mitad de la primera costilla. Quitar los músculos intercostales y la pleura junto con las costillas, el esternón y los cartílagos. La cobertura deberá permanecer unida. Deberá separarse la grasa situada debajo de la cobertura, así como la situada debajo del esternón.

Recorte: recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere el 30 %.

Envasado y embalaje: cada pieza deberá ser individualmente envuelta en polietileno y embalada en una caja de cartón previamente forrada con polietileno, de manera que las piezas queden totalmente cubiertas.

### 2.1.4. Cuarto delantero de intervención (código INT 24)

Corte y deshuesado: la pieza restante tras la separación del pecho, la espalda y el morcillo se clasifica como cuarto delantero.

Los huesos costales han de quitarse de una sola vez y los del cuello limpiamente.

La cadena muscular (*longus colli*) debe permanecer unida a esta pieza.

Recorte: quitar los tendones con sus cápsulas y cartílagos. Recortar la grasa de forma que el porcentaje global de grasa visible (externa e intersticial) no supere el 10 %.

Envasado y embalaje: estas piezas deberán ser individualmente envueltas en polietileno antes de ser embaladas en cajas de cartón previamente forradas de 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

**Condiciones aplicables a las cajas de cartón y a las paletas***I. Condiciones aplicables a las cajas de cartón*

1. Las cajas deberán ser de formato y peso normalizados y de una solidez suficiente para resistir la presión causada por su superposición.
2. Las cajas utilizadas no podrán indicar el nombre del centro de sacrificio o despiece del que procedan los productos.
3. Cada caja deberá pesarse por separado una vez llena; no se autorizarán las cajas llenas hasta alcanzar un peso fijado por anticipado.
4. El peso neto de los cortes por caja no podrá ser superior a 30 kg.
5. Sólo podrán colocarse en la misma caja cortes identificados por su nombre completo o por el código comunitario y procedentes de la misma categoría de animales; las cajas no podrán en ningún caso contener trozos de grasa u otros desechos.
6. Cada caja de cartón irá precintada:
  - en cada uno de sus dos extremos laterales, con una etiqueta del organismo de intervención,
  - en el centro de sus caras anterior y posterior, aunque solamente en la cara anterior en el caso de cajas monobloque, con una etiqueta oficial de la inspección veterinaria.Estas etiquetas deberán tener un número de serie continuo y estar fijadas de modo que se destruyan al abrir la caja.
7. Las etiquetas del organismo de intervención deberán indicar el número del contrato de licitación y del lote, el tipo y el número de cortes, el peso neto y la fecha de embalaje; sus dimensiones no podrán ser inferiores a 20 X 20 cm; las etiquetas de la inspección veterinaria indicarán el número de autorización de la sala de despiece.
8. Los números de serie de las etiquetas contempladas en el punto 6 deberán registrarse para cada contrato y deberá ser posible cotejar el número de cajas utilizadas con el número de etiquetas expedidas.
9. Las cajas deberán amarrarse con cuatro flejes, dos a lo largo y dos a lo ancho, a 10 cm aproximadamente de las esquinas.
10. Cuando las etiquetas se rasguen al realizarse controles, serán sustituidas por otras en las que figurará un número de serie continuo expedidas por el organismo de intervención a las autoridades competentes, a razón de dos etiquetas por cartón.

*II. Condiciones aplicables a las paletas y cajas*

1. Las cajas se almacenarán en paletas de forma separada por adjudicaciones o por meses y por cortes; las paletas se identificarán mediante etiquetas en las que se indicará el número de la adjudicación, el tipo de corte, el peso neto del producto, la tara y el número de cajas por corte.
  2. Los cuartos sin deshuesar se almacenarán, de forma separada por adjudicaciones o por meses, en cajas distintas según sean cuartos delanteros o traseros; las cajas se identificarán con una etiqueta en la que se indique el número de la adjudicación, el número de cuartos y su clasificación, desglosados en cuartos delanteros y traseros, peso neto de éstos y tara.
  3. La situación de las paletas y cajas se consignará en un plano de almacenamiento.
-

## ANEXO VIII

**Precios individuales de los cortes de intervención rechazados a efectos de la aplicación de las disposiciones de los guiones primero y segundo del apartado 2 del artículo 29**

*(en euros por tonelada)*

Solomillo de intervención	22 000
Lomo de intervención	14 000
Tapa de intervención Cadera de intervención	10 000
Contratapa de intervención Babilla de intervención Entrecot de intervención (cinco costillas)	8 000
Paleta de intervención Cuarto delantero de intervención	6 000
Pecho de intervención Jarrete de intervención Morcillo de intervención	5 000
Falda de intervención	4 000

## ANEXO IX

## Cuadro de correspondencias

Reglamento (CEE) nº 2456/93	Presente Reglamento
Artículo 1	Artículo 1
Artículo 2	Artículo 2
Artículo 3	Artículo 3
Artículo 4	Artículo 4
Artículo 5	Artículo 5
Artículo 6	Artículo 6
Artículo 7	Artículo 7
Artículo 8	Artículo 8
Artículo 9	Artículo 9
Artículo 10	Artículo 10
Artículo 11	Artículo 11
Artículo 12	Artículo 12
Artículo 13	Artículo 13
Artículo 14	Artículo 14
Artículo 15	Artículo 15
Artículo 16	Artículo 16
Artículo 17	Artículo 17
Artículo 18	Artículo 18
Artículo 19	Artículo 19
Artículo 20	Artículo 20
Artículo 21	Artículo 21
Artículo 22	Artículo 22
Artículo 23	Artículo 23
Artículo 24	Artículo 24
Artículo 25	Artículo 25
Artículo 26	Artículo 26
Artículo 27	Artículo 27
Artículo 28	Artículo 28
Artículo 29	Artículo 29
—	Artículo 30
—	Artículo 31
—	Artículo 32
—	Artículo 33
Artículo 30	Artículo 34
Artículo 31	Artículo 35
Artículo 32	Artículo 36
Artículo 33	Artículo 37
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