

NOTE AUX OPERATEURS N° 73 /2004

OBJET : Conditions d'octroi des restitutions particulières à l'exportation de viandes de gros bovins mâles

1. BASES REGLEMENTAIRES

- Exportation de viandes avec os : * Règlement CEE N° 32/82 du 07/01/82 modifié
- Exportation de viandes désossées : * Règlement CEE N° 1964/82 du 20/07/82 modifié

2. PRODUITS CONCERNES

En application du règlement CEE N° 32/82, les viandes provenant de gros bovins de sexe mâle, fraîches ou réfrigérées, présentées sous forme de carcasses, demi-carcasses, quartiers compensés, quartiers avant et quartiers arrière peuvent bénéficier de restitutions particulières à l'exportation.

En application du règlement CEE N° 1964/82, les morceaux désossés provenant de quartiers arrière et de quartiers avant frais ou réfrigérés de gros bovins mâles peuvent bénéficier de restitutions particulières, sous réserve d'emballage individuel de chacune des pièces obtenues au désossage et de l'exportation de la totalité des morceaux obtenus pour les quartiers avant ou selon le choix de l'opérateur mentionné sur la DID, de l'exportation d'au moins 85% ou 95% de la quantité totale des morceaux désossés pour les quartiers arrière.

3. AUTORITE DE DELIVRANCE DES FORMULAIRES

Les formulaires nécessaires aux opérations d'identification des viandes et à leur désossage sont délivrés par l'OFIVAL – Division des Echanges Extérieurs - 80, avenue des Terroirs de France, 75607 PARIS CEDEX 12 (n° de téléphone : 01 44 68 51 69 - n° de télécopie : 01 44 68 50 56), au prix unitaire de :

- **18,30€** "ATTESTATION pour les gros bovins mâles" communément dénommée "32/82",
- **30,50€** "ATTESTATION pour viandes désossées de QUARTIERS ARRIERE de gros bovins mâles",
et

W:\Internet\webzero\notes\2004\note73b.doc

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

"ATTESTATION pour viandes désossées de QUARTIERS AVANT de gros bovins mâles",
communément dénommées "VD".

Dès réception de ces formulaires, l'opérateur est tenu de vérifier la présence du cachet sec à l'empreinte de l'OFIVAL, apposé sur le numéro de série de chacune des attestations 32/82 et VD.

4. EXPORTATION DE VIANDE AVEC OS

4.1. IDENTIFICATION DES VIANDES

Les entreprises désireuses d'exporter sous bénéfice des restitutions particulières doivent préalablement placer les viandes sous le contrôle de l'OFIVAL en vue de leur identification. Pour toute identification, l'opérateur effectue une demande auprès du bureau de secteur (liste en annexe) dont dépend le lieu d'abattage des animaux :

- ♦ le secteur OFIVAL doit être prévenu au moins 48 heures ouvrables à l'avance par écrit (fax ou télégramme...) ou par messagerie (e-mail). L'opérateur pourra faire précéder sa demande par un appel téléphonique au secteur concerné. En cas d'annulation, le secteur doit être prévenu par écrit au moins 24 heures ouvrables à l'avance. De plus, la présentation par l'opérateur d'un programme prévisionnel d'intervention est souhaitable, en cas de contrats d'exportation de longue durée;
- ♦ les quantités minimales portent sur 30 quartiers ou l'équivalent. Toutefois des quantités inférieures peuvent être acceptées, **à titre exceptionnel**, par le chef de secteur OFIVAL, en fonction de la disponibilité de ses agents ;
- ♦ aucune intervention des agents ne peut avoir lieu avant 6 heures (7 heures le lundi), ni après 18 heures ;
- ♦ l'opérateur doit être muni des attestations 32/82 nécessaires à la réalisation de l'opération. Ces formulaires sont délivrés par l'OFIVAL PARIS et doivent comporter un cachet sec à l'empreinte de l'OFIVAL. L'opérateur doit être en mesure de les présenter avant le début des opérations à l'agent chargé du contrôle.

L'identification porte sur :

- ♦ des viandes provenant **exclusivement** de gros bovins de sexe mâle : Jeunes animaux mâles non castrés de moins de deux ans à l'exclusion des veaux (catégorie **A**), Autres animaux mâles non castrés (taureaux) (catégorie **B**) ou Animaux mâles castrés (catégorie **C**), d'un poids net fiscal de la carcasse **d'au moins** 150 kg ;
- ♦ des viandes fraîches ou réfrigérées, n'ayant subi aucune congélation antérieure.

L'identification est **strictement** réalisée sur le site où ont été abattus les animaux (présence d'au moins un numéro d'agrément sanitaire parfaitement lisible sur chaque quartier présenté au plombage).

L'entreprise présente les viandes qu'elle souhaite voir **identifier dans des conditions matérielles permettant à l'agent OFIVAL d'exercer son contrôle**, accompagnées de la liste de présentation des quartiers garantissant la traçabilité des produits à identifier, établie par l'opérateur (ou son représentant) et certifiée et contresignée par le responsable de l'abattoir (ou son représentant). Sur cette liste (modèle joint en annexe) figurent **obligatoirement** les renseignements suivants :

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

- ♦ le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir,
- ♦ le numéro de tuerie reporté à l'encre sur chaque quartier,
- ♦ le numéro d'identification à 10 chiffres et le sexe de l'animal figurant sur le passeport bovin,
- ♦ la date d'abattage,
- ♦ la catégorie reportée à l'encre sur chaque quartier et le poids net fiscal de la carcasse,
- ♦ la mention « *les signataires attestent de l'exactitude des renseignements ci-dessus et de leur conformité avec ceux figurant sur les documents de traçabilité de l'abattoir et sur le passeport et les tiennent à la disposition du contrôleur OFIVAL* »

L'entreprise peut informatiser ce document en respectant le modèle en annexe. La mention en bas de page : "les signataires..... " est obligatoire (tout document présenté sans cette mention n'est pas conforme et sera refusé).

Les quartiers doivent être présentés sans habillage :

- ♦ les viandes doivent être présentées à l'agent OFIVAL dans des conditions lui permettant d'exercer pleinement son contrôle. Elles doivent être facilement accessibles et regroupées ;
- ♦ les quartiers présentés doivent être reportés sur la "liste de présentation" ;
- ♦ l'opérateur doit pouvoir tenir à la disposition de l'agent tout document attestant du caractère "gros bovin" et du caractère "mâle" de ces quartiers, notamment le ticket de pesée et le passeport ou sa photocopie qui seront fournis, en tant que de besoin, à l'agent OFIVAL ;
- ♦ le numéro de tuerie est marqué à l'encre de manière lisible sur chaque quartier ;
- ♦ les quartiers sont marqués à l'encre **de manière conforme à la grille communautaire (catégorie, conformation et état d'engraissement)** ;
- ♦ **les viandes proviennent de gros bovins de sexe mâle. Pour le plombage des quartiers avant, la règle est que les quartiers doivent être présentés "avant et arrière correspondant" l'un à côté de l'autre.**
Si cela n'est pas possible, il est demandé que le plombage des quartiers avant soit effectué sur la demi carcasse entière, avant la coupe en quartiers. Il est dans ce cas impératif que la demi carcasse soit présentée entière avec les quartiers séparés sur toute la longueur de la côte mais restant attenants par la colonne vertébrale et par la pointe du sternum ou le flanchet.
Si cette dernière solution ne peut être envisagée et uniquement en cas d'impossibilité dûment justifiée, l'identification du quartier fera dans ce cas l'objet d'un contrôle anatomique ciblé, doublé d'un contrôle documentaire systématique (le passeport du bovin ou sa photocopie et le ticket de pesée seront obligatoirement remis à l'agent OFIVAL avant le début des opérations d'identification).

Si ce n'est pas le cas, l'agent refusera les quartiers ;

- ♦ les quartiers doivent être présentés entiers sans hampe ni onglet et sans queue; tout quartier présentant l'absence partielle ou totale d'un muscle (pour saisie ou autre), à l'exception du jarret arrière et du flanchet, sera refusé par l'agent Ofival ;
- ♦ la coupe des quartiers doit correspondre à la nomenclature indiquée sur l'attestation 32/82 en cartouche 5 (définition douanière littérale) et en cartouche 6 (sous-position de la nomenclature combinée à 12 chiffres).

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

4.2. DEROULEMENT DE L'OPERATION

L'opérateur se procure les formulaires nécessaires à l'opération auprès de l'exportateur ou de l'OFIVAL Paris.

L'exportateur ou l'opérateur adresse par télécopie ou par mail au bureau du secteur OFIVAL concerné, une demande d'identification des viandes qu'il souhaite exporter sous bénéfice des restitutions particulières.

L'exportateur ou son représentant renseigne l'attestation 32/82 en complétant les cartouches :

1. nom de l'exportateur ou du demandeur,
5. désignation des viandes (nomenclature douanière),
6. sous-position de la nomenclature combinée à 12 chiffres,
7. masse nette en kg des viandes identifiées (mention facultative au moment de l'établissement de l'attestation 32/82, mais devant être renseignée avant l'établissement des formalités douanières).

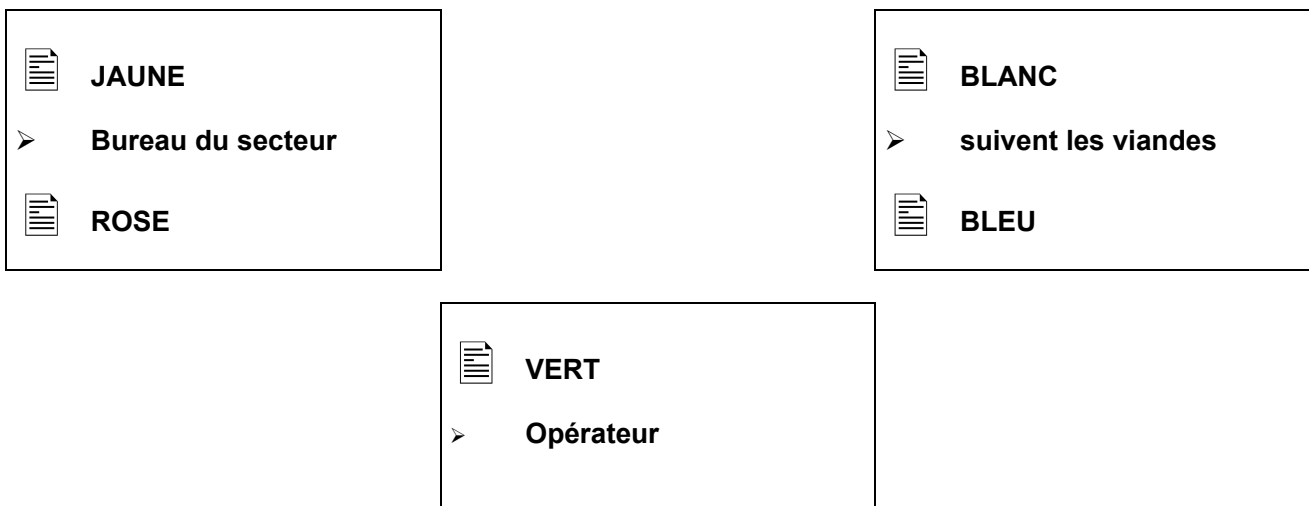
A l'heure du rendez-vous demandé, il est nécessaire de prévoir un responsable pour transmettre les documents (32/82 et liste de présentation) préalablement remplis et diriger l'agent OFIVAL vers le lieu de plombage. Celui-ci procède aux contrôles qu'il juge nécessaires, y compris la remontée aux passeports ou au registre de tuerie qui doivent donc être accessibles avant le début des opérations d'identification.

Préalablement une ganse doit être effectuée sur les quartiers présentés afin de réaliser le plombage :

- ♦ quartiers arrière au niveau du nerf du faux filet,
- ♦ quartiers avant à la crosse du jarret.

L'identification est réalisée à l'aide d'un scellé numéroté revêtu du sigle OFIVAL.

L'agent OFIVAL, après avoir vérifié les informations déjà indiquées par l'opérateur, complète et valide l'attestation 32/82 et répartit les feuillets de la façon suivante :



Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

Les viandes identifiées :

- ♦ peuvent être présentées aux autorités douanières en vue de leur exportation avec os, accompagnées de la ou des attestations 32/82,
- ♦ être désossées sous contrôle administratif en suivant la procédure décrite ci-dessous.

5. EXPORTATION DE VIANDES DESOSSEES

IMPORTANT : **Aucun désossage ne peut avoir lieu sans que les quartiers arrière ou avant n'aient été préalablement identifiés avec os au titre de la procédure du règlement 32/82 décrite ci dessus.**

5.1. CONDITIONS DE DESOSSAGE DES VIANDES

L'opérateur manifeste sa volonté de désosser des viandes qui auront été préalablement identifiées comme défini au point 4 de la présente note. Le secteur OFIVAL doit être prévenu au moins 48 heures ouvrables à l'avance auprès du bureau de secteur OFIVAL dont dépend le lieu où se dérouleront les opérations de désossage. En cas d'annulation, le secteur doit être prévenu par écrit au moins 24 heures ouvrables à l'avance.

En cas de plombage et désossage consécutifs, il faut prévoir un temps suffisant pour l'identification des carcasses avant le démarrage des opérations de désossage.

De plus, l'heure du rendez-vous demandé dans le cas d'un désossage de quartiers préalablement identifiés doit tenir compte du temps nécessaire aux contrôles préalables et à la préparation des documents avant le début des opérations de désossage.

Tous les documents nécessaires au déroulement de l'opération doivent être présentés à l'agent chargé du contrôle avant le début de l'opération. L'absence de ces documents entraîne l'annulation de l'opération et la rédaction de l'imprimé de refus d'exécution de mission.

Un programme hebdomadaire prévisionnel de demande d'intervention est souhaitable en cas de contrats d'exportation de longue durée.

Seules les viandes abattues et identifiées en France peuvent être désossées.

Les quantités minimales portent sur 30 quartiers ou l'équivalent. Toutefois des quantités inférieures peuvent être acceptées, **à titre exceptionnel**, par le chef de secteur OFIVAL, en fonction de la disponibilité de ses agents.

Aucune intervention des agents ne peut avoir lieu avant 6 heures (7 heures le lundi), ni après 18 heures. Il n'a pas été défini de quantités maximales. Néanmoins, l'entreprise doit adapter le nombre de quartiers à désosser à l'infrastructure de l'installation et au personnel qu'elle affecte à l'opération de plombage et/ou de désossage des quartiers de gros bovins mâles.

5.2. DEROULEMENT DE L'OPERATION DE DESOSSAGE

5.2.1. LES DOCUMENTS

Avant le début des opérations, l'opérateur doit présenter à l'agent OFIVAL les documents suivants ainsi renseignés :

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

- ♦ la ou les attestations 32/82 accompagnant les quartiers à désosser ;
Une 32/82 ne peut servir qu'à une seule journée de désossage. Il est possible de ne pas désosser la totalité des quartiers présents sur la 32/82. Dans ce cas, les quartiers restant ne peuvent plus être ni désossés ni exportés en l'état pour bénéficier des restitutions spécifiques aux gros bovins males.
- ♦ la liste de présentation des quartiers (original ou photocopie certifiée) ;
- ♦ la déclaration d'intention de désosser (DID) (modèle joint en annexe);

L'opérateur doit y reporter les indications suivantes :

- décision d'exporter :
 - soit la quantité totale (cas des viandes issues de quartiers avant ou arrière),
 - soit, **dans le cas des viandes issues de quartiers arrière uniquement**, au moins 95% ou au moins 85% de la quantité totale des morceaux désossés obtenus (décision prise pour la totalité d'une DID),
- numéros de(s) l'attestation(s) 32/82,
- désignation précise de la ou des coupes des quartiers,
- nombre de quartiers (**obligation de désosser la totalité du nombre indiqué**) exprimé en chiffres et en lettres,
- lieu et date de la demande,
- signature **et** cachet **originaux** de l'exportateur.

NB : Condition 95% signifie « rapport poids net à exporter/ poids net total suite au désossage est supérieur ou égal à 95% »

Condition 85% signifie « rapport poids net à exporter/ poids net total suite au désossage est compris entre 85 et moins de 95% »

Attention : une DID ne peut se rapporter qu'à un seul type de produit avec os au sens de la nomenclature douanière.

- ♦ attestation viandes désossées (V.D.)
L'exportateur ou son représentant renseigne l'attestation en complétant les cartouches :
 - cartouche 1 : Nom et adresse complète de l'exportateur ,
 - cartouche 4 : Désignation des viandes (nomenclature douanière littérale),
 - cartouche 5 : Sous position de la nomenclature combinée à 12 chiffres.

REMARQUE : l'agent ne signera pas l'attestation VD si le pourcentage de viande exportée obtenu après désossage ne correspond pas à la condition indiquée sur la DID.

- ♦ bilan de désossage (DC 505, modèle joint en annexe)

L'opérateur complète et signe le paragraphe « I. conditions de réalisation des opérations de désossage » qui sera visé par l'agent OFIVAL.

5.2.2 LA SEANCE DE DESOSSAGE

A partir de cet instant les viandes sont placées sous contrôle administratif.

La totalité des quartiers acceptés sur la DID doit être mise au désossage.

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

Le désossage **simultané** de quartiers avant et de quartiers arrière dans une même salle de désossage est interdit (art.8 règlement 1964/82).

A/ L'atelier

En règle générale, les quartiers doivent être désossés en l'absence de toute autre viande à l'exception des viandes porcines. Toutefois en cas d'impossibilité, trois solutions peuvent être envisagées :

- ♦ le désossage sur une ligne située le long du mur et séparée des autres lignes par une cloison isolante,
- ♦ le désossage sur une ou plusieurs lignes séparées des autres par une cloison isolante,
- ♦ le désossage sur la ligne située le long du mur et séparée des autres lignes par une ligne sans activité.

La ligne de désossage et de conditionnement doit être continue et réservée uniquement à l'opération de désossage restitution.

En cas de non respect de ces conditions, l'agent refusera de démarrer la séance de désossage.

B/ Les quartiers

Tous les quartiers doivent être pesés individuellement avant d'être désossés et un listing récapitulatif doit être fourni à l'agent OFIVAL.

La préparation des quartiers avant l'affalage peut être effectuée dans la mesure ou la totalité des pièces reste attenante.

Le plomb d'identification apposé par l'agent OFIVAL sur chaque quartier doit rester présent jusqu'au poste de désossage.

C/ Le désossage

L'autorisation de débuter les opérations de désossage est donnée par l'agent OFIVAL après qu'il ait eu le temps de procéder à toutes les vérifications préalables et à la préparation des documents nécessaires à la mise en place du désossage.

Le responsable de l'atelier doit dans ce cadre communiquer à l'agent de l'OFIVAL le cahier des charges et/ou les fiches de production définissant la nature des pièces et leur présentation (découpe, parage, emballage, ...).

Les quartiers doivent être entièrement désossés. Aucun os, aucun cartilage ni gros tendon ne doit rester attaché à la viande.

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

D/ Le conditionnement

Chaque pièce ou morceau obtenu au désossage, **quels que soient sa taille et son poids**, doit être emballé individuellement et mis en carton à l'exception des suifs, os et déchets de parage et le cas échéant des pièces non exportées. En rappel, l'article 1er du règlement CEE N° 1964/82 stipule que : **"les morceaux désossés provenant de quartiers avant et de quartiers arrière frais ou réfrigérés de gros bovins mâles emballés individuellement et d'une teneur moyenne en viande bovine maigre de 55% ou plus, peuvent, dans les conditions du présent règlement, bénéficier de restitutions particulières à l'exportation"**.

Toutes les pièces non exportées doivent rester à disposition de l'agent OFIVAL jusqu'à la fin de la séance ; elles doivent être facilement identifiables. Le poids et le nombre des pièces retirées par catégorie doivent être communiqués par l'opérateur en fin de séance.

Chaque pièce emballée individuellement doit comporter de manière visible une étiquette "OFIVAL 250" remise en début de séance par le contrôleur OFIVAL.

NB : Il est recommandé aux entreprises de mettre également **sur chaque emballage** une étiquette de traçabilité avec les mentions suivantes :

- numéro CEE d'agrément sanitaire de l'abattoir,
- numéro CEE d'agrément sanitaire de l'atelier de désossage,
- origine (né, élevé et abattu),
- numéro de lot.

Cette mesure sera obligatoire à compter du 01 janvier 2005.

Les cartons fabriqués doivent, outre les mentions prévues par d'autres textes réglementaires, comporter les indications suivantes :

- ♦ date de production,
- ♦ numéro de série (ce numéro peut se confondre avec le numéro de scellé OFIVAL ou être un numéro propre à l'entreprise),
- ♦ nature des pièces,
- ♦ nombre de pièces ou morceaux par nature,
- ♦ poids net.

Chaque carton fabriqué doit être :

- ♦ fermé à l'aide d'une étiquette sanitaire propre à l'atelier de désossage,
- ♦ fermé à l'aide des trois étiquettes scellés OFIVAL portant le même numéro de série (six étiquettes pour les cartons de type « cloche »),
- ♦ cerclé ensuite à l'aide de 4 feuilards.

La totalité des cartons produits doit rester à la disposition de l'agent OFIVAL, qui peut être amené à les ouvrir, jusqu'à la fin de ses contrôles.

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

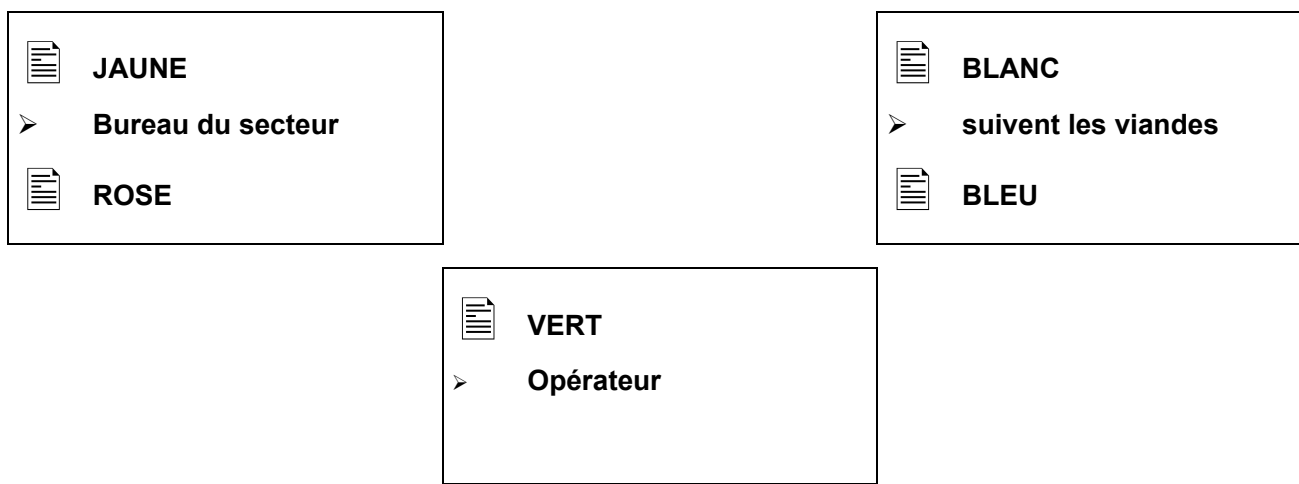
E/ Fin des opérations de désossage

L'opérateur doit fournir à l'agent OFIVAL une liste de colissage sur laquelle figurent, pour chaque carton :

- ♦ la nature du produit,
- ♦ un numéro de série,
- ♦ le nombre de pièces ou morceaux par nature,
- ♦ le poids net.

Il fournit également un bilan de désossage de l'opération incluant les viandes non exportées. Ces données sont reportées sur le DC 505 et contresignées par le représentant de l'entreprise.

Après avoir complété et validé la VD, l'agent répartit les feuillets de la façon suivante :



Tous les autres documents fournis à l'agent en application de la présente notice sont conservés pour archivage.

A partir de ce moment, l'opérateur ne peut plus ouvrir les cartons qui doivent être présentés avec ces scellés intacts aux autorités douanières.

6. EXPORTATION

Les quartiers avec os ou les cartons de viande désossée doivent être présentés à l'état frais aux autorités douanières par l'opérateur en vue de réaliser les formalités d'exportation ou de mise en entrepôt. Les produits doivent être accompagnés des exemplaires blanc et bleu des attestations 32/82 lorsqu'il s'agit de viandes avec os, et des exemplaires blanc et bleu des attestations VD pour les viandes désossées.

A partir du moment où les viandes sont placées en entrepôt sous contrôle douanier, l'OFIVAL ne peut intervenir pour replomber les cartons qui auraient été ouverts aux fins de présentation commerciale ou toute autre forme de contrôle.

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

7. NON-RESPECT DES CONDITIONS

Le non-respect des conditions prévues par la présente notice, notamment :

- ♦ l'impossibilité d'exercer les contrôles prévus par la réglementation,
- ♦ la non conformité du produit,
- ♦ l'absence des documents attestations OFIVAL avant le début des opérations,
- ♦ l'identification des viandes avec os hors du lieu d'abattage des animaux,
- ♦ si le pourcentage de viande exportée obtenu après désossage ne correspond pas à la condition indiquée sur la DID,

entraîne la nullité de l'opération. Un bordereau de refus de mission est rédigé par l'agent OFIVAL.

Pour le Directeur et par délégation

Le Directeur - DDC / DEE

Guy MONIN

Yves BERGER

- Pièces jointes** :
- Canevas de liste de présentation des quartiers arrière ou avant de gros bovins mâles,
 - Canevas de Déclaration d'Intention de Désosser (DID),
 - Modèle de document DC 505 recto et verso ;
 - Liste des secteurs OFIVAL (adresse, téléphone, fax, mail),
 - Accusé de réception des opérateurs.

Cette note a pour objet d'informer les opérateurs. En cas de litige, seule fait foi la réglementation communautaire en vigueur.

**LISTE DE PRESENTATION
DES QUARTIERS ARRIERE OU AVANT DE
GROS BOVINS MALES**
(à présenter avant le plombage)

ABATTOIR : DATE DE PRESENTATION : Page/.....

N° AGREMENT SANITAIRE DE L'ABATTOIR : N° DE L'ATTESTATION 32/82 :

N° de série des plombs bleus OFIVAL utilisés (2) : du au

De l'agent (2): -----

	NUMERO DE TUERIE DES CARCASSES	NUMERO D'IDENTIFICATION A 10 CHIFFRES	SEXE FIGURANT SUR LE PASSEPORT	CATEGORIE C :BŒUF A :JEUNE BOVIN B :TAUREAU	DATE D'ABATTAGE	POIDS FISCAL CARCASSE	POIDS ARRIERE (1)		POIDS AVANT(1)		R E F U S
							AR1	AR2	AV1	AV2	
1.											
2.											
3.											
4.											
5.											
6.											
7.											
8.											
9.											
10.											
11.											
12.											
13.											
14.											
15.											
16.											
17.											
18.											
19.											
20.											
21.											
22.											
23.											
24.											
25.											

(1) Facultatif - (2) A compléter par l'agent OFIVAL
Les signataires attestent de l'exactitude des renseignements ci-dessus et de leur conformité avec ceux figurant sur les documents de traçabilité de l'abattoir et sur le passeport ; et les tiennent à la disposition du contrôleur OFIVAL.

NOM ET SIGNATURE DU DIRECTEUR DE L'ABATTOIR ou DE SON REPRESENTANT, CACHET DE L'ABATTOIR.	NOM ET SIGNATURE DE L'EXPORTATEUR ou DE SON REPRESENTANT , CACHET DE L'ENTREPRISE	Cadre réservé à l'OFIVAL : Photocopie certifiée conforme à l'original, le/...../....., par NOM Signature et tampon
---	--	---

DECLARATION D'INTENTION DE DESOSSER

(Application du règlement C.E.E. 1964/82 modifié)

Je soussignéreprésentant la Sté
manifeste ma volonté de désosser : soit les quartiers **ARRIERE** soit les quartiers **AVANT** (1)

De plus je m'engage à :

- **exporter la quantité totale** des morceaux désossés obtenus et emballés individuellement (article 2 du règlement 1964/82 modifié) (2)
- **exporter au moins 95 % de la quantité totale** des morceaux désossés obtenus, issus des quartiers arrière et emballés individuellement (article 6 du règlement 1964/82 modifié) (2)
- **exporter au moins 85 % de la quantité totale** des morceaux désossés obtenus, issus des quartiers arrière et emballés individuellement (article 6 du règlement 1964/82 modifié) (2)
- respecter toutes les conditions prévues par les notices de l'OFIVAL relatives aux modalités d'application du règlement susvisé et notamment prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre le contrôle des opérations de désossage.

(1) cocher la case correspondante

(2) à renseigner obligatoirement

N° 32/82	Désignation / coupe	Nombre en chiffres	Nombre en lettres

Poids
Réservé Ofival

Lieu de la demande:	Signature et cachet de l'exportateur
Date:	

**Cadre
réservé
Ofival**

ACCEPTATION DE LA DECLARATION

Nom	Date	Lieu
-----	------	------

V.D. N°	V.D. N°	V.D. N°
---------	---------	---------

Signature	Tampon
-----------	--------

RAPPORT DE CONTROLE D'UNE SEANCE DE DESOSSAGE-DC 505 recto

IDENTITE DE L'ATELIER	N° D'AGREMENT SANITAIRE	LIEU

I. CONDITIONS DE REALISATION DES OPERATIONS DE DESOSSAGE
Respect du règlement n° 1964/82 modifié

Je soussigné agissant en qualité de
m'engage à réaliser les opérations de désossage des viandes en vue de leur exportation dans la configuration de l'atelier de désossage suivante :

1/ Salle de désossage isolée à une ligne (*)

2/ Salle de désossage à plusieurs lignes (*)

Heure de début de séance de désossage (**)

Poste d'emballage dédié à la séance oui non

Nombre de désosseurs – pareurs

Visibilité de la ligne totale partielle

Le rail d'acheminement des quartiers depuis la salle de réfrigération dessert-il ?

- uniquement la ligne désossage de la séance
- d'autres lignes

En l'absence de toute autre viande

Sur la ligne située le long du mur et séparée des autres lignes par une cloison isolante

Sur la ligne située le long du mur et séparée des autres lignes par une ligne sans activité

Sur une ou plusieurs lignes séparées des autres par une cloison isolante

(*) Mettre une croix dans les cases appropriées à la conduite de la séance de désossage

(**) De l'entrée des quartiers en salle de désossage à la fin du conditionnement et du dénombrement, hors administratif

REMARQUES :

Fait à le
Cachet de l'entreprise et signature

VISA OFIVAL
(tampon de l'agent OFIVAL)

II. CARACTERISTIQUES DES QUARTIERS MIS EN ŒUVRE
A compléter par le Contrôleur OFIVAL

Quartiers AVANT	COUPE	Nombre	POIDS

Quartiers ARRIERE	COUPE	Nombre	POIDS

↳ Contrôle du poids des quartiers à désosser (2) : (2) Cocher la case utile

- ♦ après avoir assisté à la pesée de l'ensemble des quartiers ou lots de quartiers (2).
- ♦ après m'être assuré de la cohérence du relevé détaillé, reprenant la pesée des quartiers présentés au désossage et dont je me suis fait remettre une copie (2).

LE CONTROLEUR DE L'OFIVAL
(NOM, SIGNATURE ET TAMPON)

OBSERVATIONS DU CONTROLEUR
Si nécessaire, sur note libre dûment signée

LISTE DES SECTEURS OFIVAL

M.A.J août 2004

SECTEUR 1		<i>Ile-de-France - Nord-Pas-de-Calais - Picardie - Basse-Normandie - Haute-Normandie</i>	
Didier COURTOT		Secrétaire : Séverine PLOUARD	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL 11, Rue Jacques Monod - 1 ^{er} étage PAT DE LA VATINE 76130 MONT-SAINT-AIGNAN	Tél Fax Mail	02 35 59 24 10 02 35 59 24 15 secretariat.rouen@ofival.fr	
SECTEUR 2		<i>Alsace - Lorraine - Champagne-Ardenne</i>	
Pierre GOUOT		Secrétaire : Isabelle DROUET	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL 101, rue de Saint Dizier 54000 NANCY	Tél Fax Mail	03 83 32 89 89 03 83 32 91 57 secretariat.nancy@ofival.fr	
SECTEUR 3		<i>Bourgogne - Franche-Comté - Rhône-Alpes</i>	
Gilbert GREUZARD		Secrétaire : Ginette LE TALLEC	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL Immeuble Shell 50, rue de Marseille 69007 LYON	Tél Fax Mail	04 78 69 45 85 04 78 72 17 29 secretariat.lyon@ofival.fr	
SECTEUR 4		<i>Languedoc-Roussillon - Midi-Pyrénées - Provence-Alpes-Côte d'Azur</i>	
Jean-Michel MALICKI		Secrétaire : Maryse BLANGENOIS	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL 4, Rue de la Tuilerie Bâtiment B 31130 BALMA	Tél Fax Mail	05 34 25 33 90 05 34 25 33 91 secretariat.toulouse@ofival.fr	
SECTEUR 5		<i>Aquitaine - Auvergne - Limousin</i>	
Guy REBOURS		Secrétaire : Marie-Ange TERRASSOUX	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL 19, Boulevard de la Corderie 87000 LIMOGES	Tél Fax Mail	05 55 79 43 22 05 55 77 44 70 secretariat.limoges@ofival.fr	
SECTEUR 6		<i>Centre - Poitou-Charentes</i>	
Hervé LEGER		Secrétaire : Annabelle BRIN	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL Espace 107 107, Boulevard du Grand Cerf 86000 POITIERS	Tél Fax Mail	05 49 37 66 66 05 49 37 66 67 secretariat.poitiers@ofival.fr	
SECTEUR 7		<i>Pays-de-Loire</i>	
Philippe GENET		Secrétaire : Catherine AVENEL	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL 28 - 30 boulevard Albert Thomas 44000 NANTES	Tél Fax Mail	02 51 83 72 80 02 51 83 04 96 secretariat.nantes@ofival.fr	
SECTEUR 8		<i>Bretagne</i>	
Gustave ROUXEL		Secrétaire : Christiane CONTIN	
Monsieur le Chef de secteur OFIVAL 18, Rue Guébriant 35000 RENNES	Tél Fax Mail	02 99 35 02 03 02 99 35 09 11 secretariat.rennes@ofival.fr	

ACCUSE DE RECEPTION
DECLARATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné
représentant la société.....
déclare avoir pris connaissance de la note aux opérateurs numéro du relative aux
conditions
d'octroi de restitutions particulières à l'exportation de viandes de gros bovins mâles et m'engage à la
respecter.

A..... le

Cachet de la société :

Document à retourner à l'OFIVAL- DDC après l'avoir renseigné

Adresse : OFIVAL-DDC - 80 avenue des terroirs de France - 750607 PARIS cedex 12