KOMISSION ASETUS (EY) N:o 562/2000,

annettu 15 päivänä maaliskuuta 2000,

neuvoston asetuksen (EY) N:o 1254/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanliha-alan julkisten interventioiden ostojärjestelmien osalta

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon naudanliha-alan yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1254/1999 ([1]), ja erityisesti sen 27 artiklan 4 kohdan, 41 artiklan ja 47 artiklan 8 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksella (EY) N:o 1254/1999 otetaan käyttöön 1 päivästä heinäkuuta 2002 alkaen siirtymäkauden jälkeen, jonka aikana aiemmat ostojärjestelmät ovat edelleen voimassa, yhtenäinen julkisten interventioiden ostojärjestelmä, joka korvaa neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 805/68 ([2]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1633/98 ([3]), säädetyt ostojärjestelmät. Tämän uuden järjestelmän huomioon ottamiseksi on tarpeen muuttaa neuvoston asetuksen (ETY) N:o 805/68 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanliha-alan yleisten ja erityisten interventiotoimenpiteiden osalta 1 päivänä syyskuuta 1993 annettua komission asetusta (ETY) N:o 2456/93 ([4]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 2304/98 ([5]). Selkeyden vuoksi tässä muutoksessa olisi laadittava asetus uudelleen. Uuteen asetukseen siirtymisen helpottamiseksi voimassa olevat säännökset olisi pidettävä voimassa vuoden 2000 maaliskuun toiseen tarjouskilpailuun asti. Olisi myös kumottava 1 päivästä heinäkuuta 2002 naudanlihan ostamisesta tarjouskilpailulla 9 päivänä kesäkuuta 1989 annettu komission asetus (ETY) N:o 1627/89 ([6]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 34/2000 ([7]).

(2) On myös suotavaa, että joitakin soveltamista koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä täydennetään tai täsmennetään julkisen intervention toiminnasta aikaisemmin saadun kokemuksen ja siinä havaittujen erityisongelmien huomioon ottamiseksi. Nämä ensisijaisesti teknisluonteiset yksityiskohtaiset säännöt koskevat erityisesti ostettujen tuotteiden tarjontamuotoa, haltuunottoa, tarkastuksia ja varastointia.

(3) Ottaen huomioon, että asetuksen (EY) N:o 1254/1999 47 artiklassa säädetään voimassa olevien interventio-ostojärjestelmien säilyttämisestä 30 päivään kesäkuuta 2002 asti, on tarpeen antaa siirtymäsäännöksiä, jotka kattavat edellä mainittuihin järjestelmiin sisältyvät yksityiskohtaiset säännöt.

(4) Asetuksen (EY) N:o 1254/1999 27 artiklan 1 kohdassa säädetään, että julkisen interventio-oston avaaminen on yhteydessä jäsenvaltion tai jonkin sen alueen markkinoiden keskihinnan tasoon. Sen vuoksi on tarpeen määritellä markkinoiden keskihinnan laskemista koskevat yksityiskohtaiset säännöt jäsenvaltioittain, erityisesti käytettävät laadut ja niiden painotus, laatujen muuntamisessa R3-viitelaaduksi käytettävät kertoimet ja ostojen avaamis- ja keskeyttämismekanismit.

(5) Tuotteiden kelpoisuusvaatimukset olisi määriteltävä toisaalta jättämällä intervention ulkopuolelle ne laadut, jotka eivät ole edustavia jäsenvaltioiden kansallisen tuotannon kannalta ja jotka eivät ole voimassa olevien terveys- ja eläinlääkintäsääntöjen mukaisia, ja toisaalta ne, joiden paino ylittää markkinoilla tavallisesti kysytyn tason. Irlannissa interventiokelpoisten O3-laatuisten naudanruhojen kelpoisuus on laajennettava koskemaan myös Pohjois-Irlantia, jotta vältetään naudanlihamarkkinoita yhteisön tässä osassa uhkaavat kaupan vääristymät.

(6) Hyväksyttävien ruhojen tunnistamista koskevia vaatimuksia olisi täsmennettävä sisällyttämällä niihin teurastusnumeron merkitseminen jokaisen neljänneksen sisäpuolelle. Ruhojen tarjontamuodon osalta on välttämätöntä säätää ruhojen yhdenmukaisesta leikkaamisesta leikkuusta saatujen tuotteiden myynnin helpottamiseksi, luuttomaksi leikkaamistoimenpiteiden valvonnan parantamiseksi ja koko yhteisön yhteistä määritelmää vastaavien lihapalojen saamiseksi. Tätä varten olisi leikattava ruhot aina suoraviivaisesti, ja etuneljännekset olisi määriteltävä viisi ja takaneljännekset kahdeksan kylkiluuta sisältäviksi, jotta luuttomia paloja ja leikkuujätteitä jäisi mahdollisimman vähän ja jotta saatujen tuotteiden arvo olisi mahdollisimman suuri.

(7) Todellista markkinatilannetta vääristävän keinottelun estämiseksi asianomainen saa tarjouskilpailussa tehdä ainoastaan yhden tarjouksen luokkaa kohti. Väärän nimen käyttämisen estämiseksi asianomaisen käsite olisi määriteltävä siten, että asianomaisiksi hyväksytään toimijat, jotka perinteisesti ja taloudellisen toimintansa luonteen perusteella osallistuvat interventioon.

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

(8) Tarjousten jättämisestä saadun kokemuksen perusteella on tarpeen säätää lisäksi, että asianomaisten tarjouskilpailuihin osallistuminen edellyttää tarvittaessa interventioelimen kanssa tarjouskilpailueritelmässä määrättyjen edellytysten mukaisesti tehtävää sopimusta.

(9) Vakuuden antamisen osalta on syytä määritellä täsmällisemmin vakuuden antamista käteistalletuksena koskevat yksityiskohdat, jotta interventioelimet voivat hyväksyä varmennettuja sekkejä.

(10) Kaikenlaisten erikseen määriteltyjen riskiainesten käyttökiellon vuoksi ja jotta otetaan huomioon kustannusten kasvu ja siitä johtuva tulojen lasku naudanliha-alalla, markkinoiden keskihinnan korotukseen ja enimmäisostohinnan määrittelyyn sovellettava määrä on mukautettava 1 päivästä heinäkuuta 2002 nykyiseen korkeimpaan hintaan nähden.

(11) Tuotteiden toimittamisen osalta saadun kokemuksen perusteella olisi annettava interventioelimille lupa lyhentää tarvittaessa tuotteiden toimitusaikaa, jotta vältetään kahden peräkkäisen tarjouskilpailun toimitusten päällekkäisyys.

(12) Väärinkäytösten riskit ovat erityisen suuret, jos interventioon ostetut ruhot leikataan järjestelmällisesti luuttomiksi. Sen vuoksi olisi edellytettävä, että interventiokeskusten jäähdyttämöt ja leikkaamot ovat riippumattomia tarjouskilpailussa osallisina olevista teurastamoista sekä tarjouskilpailun voittajista. Joidenkin jäsenvaltioiden mahdollisten käytännön ongelmien ottamiseksi huomioon edellä mainitusta periaatteesta voidaan poiketa, jos luuttomaksi leikattavan lihan määrä on tiukasti rajoitettu ja jos haltuunottoon liittyvissä tarkastuksissa luuttomaksi leikattu liha voidaan tunnistaa ja välttää keinottelu mahdollisimman hyvin. Viimeisimmät tutkimukset ovat osoittaneet, että näyttäisi olevan välttämätöntä korostaa entisestään lihassa kiellettyjen aineiden ja erityisesti hormonaalisesti vaikuttavien aineiden jäämiä koskevia tarkastuksia.

(13) Interventioelimet voivat ottaa haltuunsa ainoastaan sellaisia tuotteita, jotka täyttävät yhteisön lainsäädännössä vahvistetut laatua ja tarjontamuotoa koskevat edellytykset. Saadun kokemuksen perusteella olisi tarkennettava tiettyjä haltuunottoa ja tarkastuksia koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä. Olisi erityisesti säädettävä mahdollisuudesta ryhtyä ennakkotarkastuksiin teurastamoissa hylättävän lihan poistamiseksi varhaisessa vaiheessa. Toimitettujen tuotteiden hyväksymismenettelyn luotettavuuden parantamiseksi tarkastus olisi annettava sellaisen pätevän henkilökunnan tehtäväksi, jonka puolueettomuus varmistetaan siten, että se on riippumaton asianomaisista ja että tarkastukset tehdään vuorottelemalla. Olisi myös täsmennettävä ne seikat, joita tarkastusten on koskettava.

(14) Jotta tuotteet haltuunottavan interventioelimen tekemiä tarkastuksia voidaan parantaa, olisi täsmennettävä toteuttamismenettelyä koskevat säännökset, erityisesti erien määrittelyn sekä ostettujen tuotteiden ennakko- ja painontarkastusten osalta. Tämän vuoksi olisi tehostettava ostetun lihan luuttomaksi leikkaamisen tarkastusta ja tuotteiden hylkäämistä koskevia säännöksiä. Sama koskee varastoitujen tuotteiden tarkastuksia.

(15) Ruhoihin sovellettavissa säännöksissä olisi täsmennettävä erityisesti ruhojen ripustustapa sekä jalostusvaiheessa vältettävät vahingot tai käsittelyt, jotka saattavat muuttaa tuotteiden kauppalaatua tai saastuttaa niitä.

(16) Jäädyttämistä koskevat yksityiskohtaiset säännöt vaikuttavat suoraan varastoidun lihan laatuun ja säilymiseen. Tämän vuoksi olisi säädettävä luullisen, pakkaamattoman lihan nopeasta jäädyttämisestä välittömästi hyväksymisen jälkeen ja sen pakkaamisesta heti jäädyttämisen jälkeen.

(17) Moitteettoman luuttomaksi leikkaamisen varmistamiseksi leikkaamoissa olisi oltava vähintään yksi vierekkäinen pikajäädytyslinja. Poikkeukset tästä vaatimuksesta on rajoitettava aivan välttämättömimpään. Olisi täsmennettävä edellytykset, joilla luuttomaksi leikkaamista koskevat jatkuvat fyysiset tarkastukset on tehtävä, etenkin tarkastajien riippumattomuus sekä tarkastuskertojen vähimmäismäärä.

(18) Palojen varastointia koskevilla yksityiskohtaisilla säännöillä olisi mahdollistettava se, että palat voidaan helposti tunnistaa. Tätä varten jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava erityisesti jäljitettävyyttä ja varastointia koskevia tarpeellisia toimenpiteitä, jotta helpotetaan interventioon ostettujen tuotteiden myöhemmin tapahtuvaa myyntiä ottaen huomioon erityisesti niiden eläinten eläinlääkintätilannetta koskevat mahdolliset vaatimukset, joista ostetut tuotteet ovat peräisin. Palojen varastoinnin parantamiseksi ja niiden tunnistamisen yksinkertaistamiseksi on lisäksi syytä toisaalta standardoida niiden pakkaukset ja toisaalta merkitä ne niiden koko nimellä tai yhteisön koodilla.

(19) Olisi tehostettava tuotteiden pakkaamiseen käytettyihin laatikoihin, lavoihin ja siirtokoreihin sovellettavia määräyksiä varastoitujen tuotteiden tunnistamisen helpottamiseksi ja niiden säilymisen parantamiseksi, mahdollisten petosten estämiseksi tehokkaammin ja sen varmistamiseksi, että tuotteet olisivat helpommin saatavilla niiden tarkastusta ja myyntiä varten.

(20) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat naudanlihan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Soveltamisala

Tässä asetuksessa vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1254/1999 27 ja 47 artiklassa säädettyjen naudanliha-alan julkisten interventioiden ostojärjestelmien soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt.

I LUKU

OSTOT JULKISEEN INTERVENTIOON

1 Jakso

Yleiset säännökset

2 artikla

Yhdistyneen kuningaskunnan interventioalueet

Yhdistyneessä kuningaskunnassa on kaksi interventioaluetta, jotka määritellään seuraavasti:

— I alue: Iso-Britannia,

— II alue: Pohjois-Irlanti.

3 artikla

Tarjouskilpailuostojen avaaminen ja päättäminen

Asetuksen (EY) N:o 1254/1999 27 artiklaa sovelletaan seuraavia yksityiskohtaisia sääntöjä noudattaen:

a) sen toteamiseksi, että mainitun artiklan 1 kohdassa tarkoitetut edellytykset täyttyvät:

   — jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinnassa kutakin interventiokelpoista luokkaa kohti otetaan huomioon U-, R- ja O-laatuluokan hinnat ilmaistuina R3 -laatuna liitteessä I asianomaiselle jäsenvaltiolle tai sen alueelle ilmoitettujen kertoimien mukaisesti,

   — markkinoiden keskihinnat todetaan komission asetuksessa (EY) N:o 295/96 ([1]) säädettyjen edellytysten ja laatujen mukaisesti;

   — jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinta kutakin interventiokelpoista luokkaa kohti on toisessa luetelmakohdassa tarkoitettujen kaikkien laatujen keskimääräinen markkinahinta, joka painotetaan sillä perusteella, kuinka suuri merkitys laadulla on kyseisen jäsenvaltion tai alueen teurastuksissa;

b) laatuluokittain ja jäsenvaltion tai sen alueen mukaan päätettävä interventio-ostojen avaaminen perustuu kahteen viimeisimpään markkinahintojen viikkonoteeraukseen;

c) laatuluokittain ja jäsenvaltion tai sen alueen mukaan päätettävä interventio-ostojen keskeyttäminen perustuu viimeisimpään markkinahintojen viikkonoteeraukseen.

4 artikla

Tuotteiden kelpoisuuden edellytykset

1. Interventio-ostoihin voivat kuulua liitteessä II olevat ja seuraaviin, neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1208/81 ([2]) 3 artiklan 1 kohdassa määriteltyihin luokkiin kuuluvat tuotteet:

a) nuorten urospuolisten kuohitsemattomien alle kaksivuotiaiden eläinten liha (A-laatuluokka);

b) urospuolisten kuohittujen eläinten liha (C-laatuluokka).

2. Ainoastaan sellaisia ruhoja tai puoliruhoja voidaan ostaa:

a) joille on myönnetty neuvoston direktiivin 64/433/ETY ([3]) liitteessä I olevassa XI luvussa säädetty terveysmerkintä;

b) joissa ei ole ominaisuuksia, jotka tekevät niistä varastointiin tai myöhempään käyttöön soveltumattomia;

c) jotka eivät ole peräisin hätäteurastuksista;

d) jotka ovat peräisin yhteisöstä komission asetuksen (ETY) N:o 2454/93 ([4]) 39 artiklassa tarkoitetussa merkityksessä;

e) kasvatetuista eläimistä, jotka ovat peräisin voimassa olevien eläinlääkintävaatimusten mukaisesti;

f) jotka eivät ylitä hyväksyttäviä, yhteisön lainsäädännön nojalla sovellettavia radioaktiivisuustasoja. Tuotteen radioaktiivisen saastumisen tasoa valvotaan ainoastaan, jos tilanne sitä edellyttää ja tarpeellisen ajanjakson ajan. Tarpeen vaatiessa tarkastustoimenpiteiden kesto ja laajuus määritetään asetuksen (EY) N:o 1254/1999 43 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen;

g) jotka ovat peräisin enintään 340 kilogramman painoisista ruhoista.

3. Ainoastaan sellaisia ruhoja tai puoliruhoja voidaan ostaa:

a) jotka on saatu liitteen III säännösten mukaisissa tarjontamuodoissa ja tarvittaessa sen jälkeen kun ne on paloiteltu neljänneksiksi asianomaisen kustannuksella. Erityisesti mainitun liitteen 2 kohdan vaatimustenmukaisuus on arvioitava tarkastamalla ruhon kaikki osat. Jos yksikin vaatimus jää täyttymättä, tuotetta ei voida hyväksyä interventioon; jos neljännes hylätään, koska se ei täytä edellä tarkoitettuja tarjontamuotoa koskevia vaatimuksia, ja erityisesti jos puutteellista tarjontamuotoa ei voida parantaa hyväksymismenettelyn aikana, saman puoliruhon toinen neljännes on myös hylättävä;

([1]) EYVL L 39, 17.2.1996, s. 1.

([2]) EYVL L 123, 7.5.1981, s. 3.
([3]) EYVL L 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
([4]) EYVL L 253, 11.10.1993, s. 1.

b) jotka on luokiteltu asetuksessa (ETY) N:o 1208/81 säädetyn yhteisön luokitusasteikon mukaisesti. Interventioelinten on hylättävä ne tuotteet, joiden luokitusta ne eivät pidä kyseisen asteikon mukaisena ruhon kaikkien osien perusteellisen tarkastuksen jälkeen;

c) jotka tunnistetaan yhtäältä laatuluokkaa ja lihakkuus- sekä rasvaisuusluokkaa osoittavasta merkinnästä ja toisaalta niiden tunnistus- tai teurastusnumerosta. Laatuluokkaa tai lihakkuus- ja rasvaisuusluokkaa osoittavan merkinnän on oltava helposti luettava, ja sen on oltava leimattu käyttäen myrkytöntä, pysyvää ja muuttumatonta mustetta kansallisten toimivaltaisten viranomaisten hyväksymällä menetelmällä. Kirjainten ja numeroiden on oltava vähintään 2 senttimetrin korkuisia. Merkinnät on painettava takaneljänneksissä selkäfileeseen neljännen lannenikaman korkeudelle ja etuneljänneksissä rinnan leveämpään päähän noin 10—30 senttimetrin etäisyydelle rintalastan raosta. Tunnistus- tai teurastusnumero merkitään kunkin neljänneksen sisäpinnan keskelle leimaamalla tai interventioelimen hyväksymää pysyvää merkintää käyttäen.

5 artikla

Interventiokeskukset

1. Jäsenvaltioiden on määriteltävä interventiokeskukset siten, että interventiotoimenpiteiden tehokkuus voidaan varmistaa.

Interventiokeskuksen tiloissa on voitava:

a) ottaa haltuun luullinen liha;

b) jäädyttää kaikki liha, joka säilytetään sellaisenaan;

c) varastoida lihaa vähintään kolme kuukautta tyydyttävissä teknisissä olosuhteissa.

2. Luuttomaksi leikattavaa luullista lihaa voidaan käsitellä ainoastaan sellaisissa interventiokeskuksissa, joiden leikkaamo ja jäähdyttämö eivät kuulu teurastamolle ja/tai tarjouskilpailun voittajalle ja joiden toiminta, johtajat ja henkilökunta ovat riippumattomia teurastamosta ja/tai tarjouskilpailun voittajasta.

Aineellisten vaikeuksien ilmetessä jäsenvaltiot voivat poiketa ensimmäisen alakohdan säännöksistä, jos ne tiukentavat hyväksynnän yhteydessä tehtäviä tarkastuksia 17 artiklan 5 kohdassa säädettyjen edellytysten mukaisesti. Tässä tapauksessa interventioelimet, rajoittamatta eläinlääkintävaatimuksia, voivat leikata luuttomaksi kaiken tai osan ostamastaan lihasta, jos viikoittain ostettu määrä on enintään 1 000 tonnia, ja enintään 50 prosenttia tämän määrän ylittävästä, viikoittain ostetun lihan määrästä.

6 artikla

Luullisen lihan pikajäädytys

1. Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki aiheelliset toimenpiteet varastoitujen luullisten neljännesten hyvän säilymisen varmistamiseksi sekä painonmenetysten rajoittamiseksi. Jäädytyslämpötilan on oltava sellainen, että lihan sisälämpötila on viimeistään 36 tunnin kuluessa enintään – 7 °C.

2. Jäädytystä varten luulliset neljännekset on ripustettava pikajäädytyslinjoille välittömästi niiden hyväksymisen jälkeen.

7 artikla

Luullisen lihan pakkaaminen

Luullinen liha on käärittävä välittömästi sen pikajäädyttämisestä elintarvikkeiden pakkaamiseen soveltuvaan polyeteeniin tai polypropeeniin, jonka on oltava vähintään 0,05 millimetrin paksuista sekä puuvillasta (puuvillasukka) tai synteettisestä materiaalista tehtyihin, riittävän kestäviin kääreisiin siten, että liha peittyy kokonaan (potka mukaan lukien).

8 artikla

Luullisen lihan varastointi

1. Interventioelinten on varmistettava, että ostetut etu- ja takaneljännekset varastoidaan erikseen ja että ne ovat helposti tunnistettavissa tarjouskilpailuittain ja varastointikuukausittain.

2. Interventioelimet voivat varastoida erikseen ne luulliset neljännekset, joita ne pitävät laadultaan ja tarjontamuodoltaan teollisiin tarkoituksiin sopivina.

Tässä tapauksessa varastoitujen neljännesten on oltava helposti tunnistettavissa ja niistä on pidettävä erillistä kirjaa.

2 Jakso

Tarjouskilpailu- ja haltuunottomenettely

9 artikla

Avaaminen ja päättäminen

1. Tarjouskilpailun avaaminen sekä sen muuttaminen ja päättäminen julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* viimeistään tarjousten esittämisen määräajan päättymispäivää edeltävänä lauantaina.

2. Tarjouskilpailua avattaessa voidaan vahvistaa vähimmäishinta, jota alittavia tarjouksia ei hyväksytä.

10 artikla

Tarjousten tekeminen ja toimittaminen

Aikana, jona tarjouskilpailu on avoin, tarjousten tekemiselle asetettu määräaika päättyy kunkin kuun toisena ja neljäntenä tiistaina kello 12.00 (Brysselin aikaa), lukuun ottamatta elokuun toista tiistaita ja joulukuun neljättä tiistaita, jolloin tarjouksia ei voida esittää. Jos tiistai on pyhäpäivä, määräaikaa aikaistetaan 24 tunnilla. Interventioelinten on toimitettava tarjoukset komissiolle 24 tunnin kuluessa tarjousten tekemiselle asetetun määräajan päättymisestä.

11 artikla

Tarjousten kelpoisuuden edellytykset

1. Tarjouksia saavat tehdä ainoastaan:

a) direktiivin 64/433/ETY 3 artiklan 1 kohdan A alakohdan a alakohdan mukaisesti hyväksytyt naudanliha-alan teurastuslaitokset riippumatta niiden oikeudellisesta asemasta;

b) karja- tai lihakauppiaat, jotka teurastavat omaan lukuunsa ja jotka on kirjattu kansalliseen arvonlisäverorekisteriin.

2. Asianomaisten on tehtävä tarjouksensa sen jäsenvaltion interventioelimelle, jonka alueella tarjouskilpailu on avoinna, esittämällä kirjallinen tarjous vastaanottoilmoitusta vastaan tai millä tahansa muulla interventioelimen hyväksymällä kirjallisella tiedonannolla, johon on liitetty interventioelimen vastaanottoilmoitus.

Asianomaisten osallistumisesta voidaan tehdä sopimus, jonka ehdot interventioelimet vahvistavat käyttämiensä tarjouseritelmien mukaisesti.

3. Jokainen asianomainen saa esittää ainoastaan yhden tarjouksen laatuluokkaa ja tarjouskilpailua kohti.

Jokaisen jäsenvaltion on varmistettava, että asianomaiset ovat toisistaan riippumattomia johtajiensa, henkilökuntansa ja toimintansa osalta.

Jos ilmenee, että tämä ei ole toteutunut tai että tarjous ei vastaa taloudellista todellisuutta, kyseisen tarjouksen hyväksyminen edellyttää sitä, että tarjouksen tekijä esittää asianmukaiset todisteet toisen alakohdan säännösten noudattamisesta.

Jos todetaan, että asianomainen on esittänyt useamman kuin yhden tarjouksen, kaikki tarjoukset hylätään.

4. Tarjouksessa on oltava:

a) tarjouksen tekijän nimi ja osoite;

b) tarjouskilpailuilmoituksessa tarkoitettuun laatuluokkaan tai -luokkiin kuuluvan tuotteen tarjottu määrä tonneina;

c) R3-laadun tuotteille tarjottu hinta 100 kilogrammalta 18 artiklan 3 kohdassa määriteltyjen edellytysten mukaisesti ja ilmaistuna euroina enintään kahden desimaalin tarkkuudella.

5. Tarjous on voimassa ainoastaan jos:

a) se koskee vähintään 10 tonnin määrää;

b) siihen on liitetty tarjouksen tekijän kirjallinen sitoumus noudattaa kaikkia kyseisiä ostoja koskevia säännöksiä;

c) osoitetaan, että tarjouksen tekijä on antanut 12 artiklassa tarkoitetun tarjouskilpailuvakuuden kyseisestä tarjouskilpailusta ennen tarjousten esittämisen määräajan päättymistä.

6. Tarjousta ei saa peruuttaa 10 artiklassa tarkoitetun tarjousten tekemiselle asetetun määräajan päätyttyä.

7. Tarjousten luottamuksellisuus on varmistettava.

12 artikla

Vakuudet

1. Tarjouksen voimassa pitäminen tarjousten esittämiselle asetetun määräajan päätyttyä ja tuotteiden toimittaminen interventioelimen osoittamaan varastoon 16 artiklan 2 kohdassa vahvistetun ajan kuluessa ovat pääasialliset vaatimukset, joiden toimeenpano on varmistettava antamalla vakuus, jonka suuruus on 30 euroa 100 kilogrammalta.

Vakuus on annettava sen jäsenvaltion interventioelimelle, jossa tarjous on esitetty.

2. Vakuus voidaan antaa ainoastaan käteistalletuksena asetuksen (ETY) N:o 2220/85 ([1]) 13 artiklassa sekä 14 artiklan 1 ja 3 kohdassa määritellyllä tavalla.

3. Heti tarjouskilpailun tulosten saamisen jälkeen vakuus vapautetaan sellaisten tarjousten osalta, joita ei ole hyväksytty.

Rajoittamatta 17 artiklan 7 kohdan soveltamista vakuus vapautetaan hyväksyttyjen tarjousten osalta tuotteiden haltuunoton päätyttyä.

13 artikla

Tarjouskilpailupäätös

1. Ottaen huomioon kussakin tarjouskilpailussa saadut tarjoukset ja asetuksen (EY) N:o 1254/1999 43 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen vahvistetaan R3-laatuun liittyvä enimmäisostohinta laatuluokittain. Jos erityiset olosuhteet sitä edellyttävät, jäsenvaltio tai jäsenvaltion alue voi vahvistaa todettujen markkinoiden keskihintojen perusteella eri hinnan.

2. Tarjouskilpailua voidaan päättää olla jatkamatta.

3. Jos enimmäishintaan tai sitä alempaan hintaan tarjottujen määrien kokonaismäärä ylittää ostettavissa olevat määrät, hyväksyttyjä määriä voidaan vähentää laatuluokittain soveltamalla vähennyskertoimia, jotka voivat nousta asteittain hintaerojen ja tarjottujen määrien perusteella.

Jos erityiset olosuhteet sitä edellyttävät, vähennyskertoimet voivat vaihdella jäsenvaltioiden tai jäsenvaltion alueiden mukaan interventiomekanismien moitteettoman toiminnan turvaamiseksi.

14 artikla

Oston enimmäishinta

1. Tarjouksia, jotka ylittävät jäsenvaltiossa tai jäsenvaltion alueella luokkaa kohti todetun markkinoiden keskihinnan, R3 -laaduksi muunnettuna noudattaen liitteessä I säädettyjä kertoimia ja korotettuna 10 eurolla 100 ruhopainokiloa kohti, ei hyväksytä.

([1]) EYVL L 205, 3.8.1985, s. 5.

2. Rajoittamatta 1 kohdan soveltamista tarjous hylätään, jos ehdotettu hinta on korkeampi kuin 13 artiklassa tarkoitettu kyseistä tarjouskilpailua koskeva enimmäishinta.

3. Jos tarjouskilpailussa tarjouksen tekijän hyväksytty ostohinta on korkeampi kuin 1 kohdassa tarkoitettu markkinoiden keskihinta, tätä hyväksyttyä hintaa tarkistetaan kertomalla se liitteessä IV olevaa A-kaavaa soveltamalla saadulla kertoimella. Tämä kerroin ei kuitenkaan saa:

a) olla suurempi kuin yksi;

b) johtaa hyväksytyn hinnan alenemiseen määrällä, joka on suurempi kuin tämän hinnan ja mainitun markkinoiden keskihinnan erotus.

Jos jäsenvaltiolla on käytössään luotettavia tietoja ja asianmukaisia tarkastuskeinoja, se voi päättää laskea kertoimen kullekin tarjouksen tekijälle liitteessä IV olevan B-kaavan mukaisesti.

4. Tarjouskilpailussa saadut oikeudet ja velvoitteet eivät ole siirrettävissä.

15 artikla

Ostojen rajoittaminen

Jäsenvaltioiden interventioelimet, jotka eivät interventioon tarjotun lihan suuren määrän vuoksi pysty ottamaan viipymättä haltuunsa tarjottua lihaa, voivat rajoittaa ostot määriin, jotka ne pystyvät ottamaan haltuunsa alueellaan tai jollakin niiden interventioalueella.

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että nämä rajoitukset vaikuttavat mahdollisimman vähän kaikkien asianomaisten yhtäläisiin mahdollisuuksiin päästä interventio-ostojen piiriin.

16 artikla

Tarjouksen tekijää koskevat tiedot ja toimittaminen

1. Interventioelimen on ilmoitettava välittömästi jokaiselle tarjouksen tekijälle tarjouskilpailuun osallistumisen tuloksesta.

Interventioelimen on toimitettava tarjouskilpailun voittajalle viipymättä numeroitu toimitusmääräys, josta ilmenee:

a) toimitettava määrä;

b) hyväksytty tarjouskilpailuhinta;

c) tuotteiden toimitusaikataulu;

d) interventiokeskus tai -keskukset, joihin tuotteet on toimitettava.

2. Tarjouskilpailun voittajan on toimitettava tuotteet 17 kalenteripäivän kuluessa kyseistä tarjouskilpailua varten interventioon ostetun naudanlihan enimmäisostohinnan ja määrän vahvistavan asetuksen julkaisupäivää seuraavasta ensimmäisestä työpäivästä.

Komissio voi kuitenkin hyväksyttyjen määrien suuruuden perusteella pidentää määräaikaa viikolla. Toimitus voidaan toteuttaa erissä. Interventioelin voi lisäksi tuotteiden toimitusaikataulua määriteltäessä lyhentää kyseistä määräaikaa, jonka on kuitenkin oltava vähintään 14 päivää.

17 artikla

Haltuunottomenettely

1. Lopullinen haltuunotto interventioelimessä on tehtävä:

a) sellaisenaan varastointiin tai osittain luuttomaksi leikattavaksi tarkoitetun luullisen lihan osalta joko interventiokeskuksen kylmävaraston sisäänkäynnin yhteydessä olevassa punnituspisteessä tai interventiokeskuksen leikkaamon sisäänkäynnin yhteydessä olevassa punnituspisteessä;

b) luuttomaksi leikattavan luullisen lihan osalta interventiokeskuksen leikkaamon sisäänkäynnin yhteydessä sijaitsevassa punnituspisteessä.

Tuotteet on toimitettava 10—20 tonnin erissä. Määrä voi olla alle 10 tonnia, jos kyseessä on alkuperäisen tarjouksen jäljelle jäänyt osa tai jos alkuperäistä tarjousta on vähennetty alle 10 tonniin.

Toimitettujen tuotteiden hyväksymisen ja haltuunoton edellytyksenä on interventiokeskuksen tekemä tarkastus siitä, että nämä tuotteet ovat tässä asetuksessa säädettyjen vaatimusten mukaisia. Sen tarkastaminen, että 4 artiklan 2 kohdan e alakohdan vaatimukset täyttyvät ja erityisesti että tuotteet eivät sisällä neuvoston direktiivin 96/22/EY [1] 2 artiklan ja 4 artiklan 1 alakohdan mukaan kiellettyjä aineita, on tehtävä analysoimalla näyte, jonka koko ja näytteenottoa koskevat yksityiskohtaiset säännöt ovat asiaa koskevan eläinlääkintälainsäädännön mukaisia.

2. Kun ennakkotarkastusta ei ole tehty juuri ennen teurastamon lastauslaiturilla tapahtuvaa lastaamista ja ennen puoliruhojen kuljetusta interventiokeskukseen, puoliruhot on tunnistettava seuraavasti:

a) jos ne on ainoastaan merkitty, tällaisten merkintöjen on oltava 4 artiklan 3 kohdan c alakohdan mukaisia, ja on laadittava sellainen asiakirja, josta ilmenee puoliruhon tunnistus- tai teurastusnumero sekä teurastuspäivämäärä;

b) jos niissä on myös päällysmerkintä, merkintöjen on oltava komission asetuksen (ETY) N:o 344/91 [2] 1 artiklan 2, 3 ja 4 kohdan mukaisia.

Jos puoliruhot leikataan neljänneksiksi, se on tehtävä liitteen III säännösten mukaisesti. Neljännekset on ryhmiteltävä siten, että hyväksymismenettely on mahdollista toteuttaa ruhoittain tai puoliruhoittain haltuunottohetkellä. Jos puoliruhoja ei ole leikattu neljänneksiksi ennen niiden kuljetusta interventiokeskukseen, ne on leikattava niiden saapuessa liitteen III säännösten mukaisesti.

[1] EYVL L 125, 23.5.1996, s. 3.
[2] EYVL L 41, 14.2.1991, s. 15.

Hyväksymishetkellä kullekin neljännekselle on annettava asetuksen (ETY) N:o 344/91 1 artiklan 2, 3 ja 4 kohdan mukainen päällysmerkintä. Siitä on käytävä ilmi myös kyseisen neljänneksen paino ja tarjouskilpailusopimuksen numero. Päällysmerkinnät on kiinnitettävä suoraan joko etu- ja takasääriluun jänteisiin tai etuneljänneksen kaulajänteeseen ja takaneljänneksen kupeeseen ilman metallisia tai muovisia kiinnikkeitä.

Rajoittamatta 24 artiklan 2 kohdan soveltamista näiden päällysmerkintöjen on oltava kiinnitettyinä neljänneksiin koko varastointijakson ajan. Kaikki entiset päällysmerkinnät on poistettava mahdollisuuksien mukaan.

Hyväksymismenettelyyn on sisällyttävä jokaisen toimitetun neljänneksen tarjontamuodon, luokituksen, painon ja päällysmerkintöjen järjestelmällinen tutkiminen. Lämpötilan tutkimus tehdään myös yhdelle jokaisen ruhon takaneljännekselle. Erityisesti on huomattava, että runoa, jonka paino ylittää 4 artiklan 2 kohdan g alakohdassa säädetyn enimmäispainon, ei hyväksytä.

3. Juuri ennen teurastamon lastauslaiturilla tapahtuvaa lastaamista voidaan tarkastaa ennakkoon puoliruhojen paino, luokitus, tarjontamuoto ja lämpötila. Erityisesti on huomattava, että ei hyväksytä ruhoa, jonka paino ylittää 4 artiklan 2 kohdan g alakohdassa säädetyn enimmäispainon. Hylätyt tuotteet on merkittävä hylätyiksi, eikä niitä saa tarjota uudelleen ennakkotarkastukseen eikä hyväksymismenettelyyn.

Tällainen tarkastus tehdään erälle, jossa on enintään 20 tonnia puoliruhoja interventioelimen määritelmän mukaisesti. Jos hylättyjen puoliruhojen määrä ylittää 20 prosenttia tutkitusta kokonaismäärästä, koko erä hylätään 6 kohdan mukaisesti.

Puoliruhot on leikattava neljänneksiksi liitteen III säännösten mukaisesti ennen niiden kuljetusta interventiokeskukseen. Kukin neljännes punnitaan ja sille annetaan asetuksen (ETY) N:o 344/91 1 artiklan 2, 3 ja 4 kohdan mukainen päällysmerkintä. Päällysmerkinnästä ilmenee myös kyseisen neljänneksen paino ja tarjouskilpailusopimuksen numero. Päällysmerkinnät on kiinnitettävä suoraan joko etu- ja takasääriluun jänteisiin tai etuneljänneksen kaulajänteeseen ja takaneljänneksen kupeeseen ilman metallisia tai muovisia kiinnikkeitä.

Rajoittamatta 24 artiklan 2 kohdan soveltamista näiden päällysmerkintöjen on oltava kiinnitettyinä neljänneksiin koko varastointijakson ajan. Kaikki entiset päällysmerkinnät on poistettava mahdollisuuksien mukaan.

Kutakin ruhoa vastaavat neljännekset on ryhmiteltävä siten, että hyväksymismenettely on mahdollista toteuttaa ruhoittain tai puoliruhoittain haltuunottohetkellä.

Jokaisen erän mukana vastaanottopaikalla on oltava tarkastusluettelo, jossa on kaikki yksityiskohdat puoliruhoista tai neljänneksistä mukaan lukien tarjottujen ja joko hyväksyttyjen tai hylättyjen puoliruhojen tai neljännesten määrä. Tämä tarkastusluettelo annetaan vastaanottavalle toimihenkilölle.

Kuljetusvälineeseen kiinnitetään sinetti ennen kuin se lähtee teurastamolta. Sinetin numero näkyy terveystodistuksessa tai tarkastusluettelossa.

Hyväksymismenettelyn aikana tehdään tarkastuksia, jotka liittyvät toimitettujen neljännesten tarjontamuotoon, luokitukseen, painoon, päällysmerkintöihin ja lämpötilaan.

4. Ennakkotarkastukset ja tuotteiden hyväksymismenettelyn toteuttaa interventioelimen edustaja tai sen valtuuttama edustaja, jolla on luokitukseen vaadittava pätevyys, joka ei osallistu teurastamon luokitustoimenpiteisiin ja joka on täysin riippumaton tarjouskilpailun voittajasta. Tämä riippumattomuus varmistetaan erityisesti siten, että kyseiset edustajat vaihtuvat säännöllisesti interventiokeskuksittain.

Interventioelin punnitsee ja kirjaa haltuunottohetkellä jokaisen erän neljännesten kokonaispainon.

Jos sellaisen lihan osalta, joka on tarkoitettu varastoitavaksi luullisena, tämä paino eroaa tarkastusluettelossa esitetystä siinä määrin, että tarkastusluettelossa olevan painon paikkansapitävyys on kyseenalaista, kunkin neljänneksen paino tarkastetaan järjestelmällisesti ja, jos on tarpeen, vastaanottava toimihenkilö kiinnittää siihen uuden päällysmerkinnän, josta ilmenee muiden vaadittujen tietojen lisäksi tosiasiallisesti hyväksytty paino. Aikaisemmat päällysmerkinnät on poistettava mahdollisuuksien mukaan.

Vastaanottavan toimihenkilön on laadittava asiakirja, josta ilmenevät tarjottujen ja joko hyväksyttyjen tai hylättyjen tuotteiden painoa ja lukumäärää koskevat täydelliset tiedot.

5. Haltuunotettavan interventiokeskuksissa luuttomaksi leikattavan luullisen lihan, joka ei täytä 5 artiklan 2 kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädettyjä edellytyksiä, tunnistamista, toimittamista ja tarkastusta koskeviin vaatimuksiin sisältyvät seuraavat yksityiskohtaiset säännöt:

a) edellä 1 kohdassa tarkoitetulla haltuunottohetkellä luuttomaksi leikattavat etu- ja takaneljännekset on tunnistettava merkitsemällä niiden sisä- ja ulkopinnalle kirjaimet ”INT” noudattaen luokan merkinnästä, teurastuksen tunnistenumerosta sekä vastaavien merkintöjen sijainnista 4 artiklan 3 kohdan c alakohdassa säädettyjä yksityiskohtaisia sääntöjä. Kirjaimet ”INT” on kuitenkin painettava kunkin neljänneksen sisäpinnalle etuneljänneksessä kolmannen tai neljännen kylkiluun korkeudelle ja takaneljänneksessä seitsemännen tai kahdeksannen kylkiluun korkeudelle;

b) kivesrasva on jätettävä paikoilleen haltuunottohetkeen asti, ja se on irrotettava ennen punnitusta;

c) toimitetut tuotteet on jaoteltava eriin 1 kohdan mukaisesti.

Jos INT-kirjaimin merkittyjä ruhoja tai neljänneksiä löydetään niille varattujen alueiden ulkopuolelta, jäsenvaltion on tehtävä tutkimus, toteutettava aiheelliset toimenpiteet ja ilmoitettava niistä komissiolle.

6. Jos tarjottujen puoliruhojen tai neljännesten määrän perusteella hylättyjen tuotteiden määrä on enemmän kuin 20 prosenttia tarjotun erän määrästä, koko erän kaikki tuotteet on hylättävä ja merkittävä hylätyiksi eikä niitä voida tarjota uudelleen ennakkotarkastukseen eikä hyväksymismenettelyyn.

7. Jos tosiasiallisesti toimitettu ja hyväksytty määrä on pienempi kuin myönnetty määrä,

a) vakuus vapautetaan kokonaan, jos ero on enintään viisi prosenttia tai 175 kilogrammaa;

b) lukuun ottamatta ylivoimaista estettä vakuus siirtyy vakuuden saajalle

— suhteessa toimittamattomiin tai hylättyihin määriin, jos ero on enintään 15 prosenttia,

— kokonaan muissa tapauksissa asetuksen (ETY) N:o 2220/85 1 artiklan mukaisesti.

18 artikla

Tarjouskilpailun voittajalle maksettava hinta

1. Interventioelimen on maksettava tarjouskilpailun voittajalle tämän tarjouksessaan ilmoittama hinta määräajassa, joka alkaa 45:ntenä päivänä tuotteiden haltuunoton päätyttyä ja päättyy 65:ntenä päivänä tästä päivämäärästä lukien.

2. Hinta maksetaan ainoastaan tosiasiallisesti toimitetusta ja hyväksytystä määrästä. Jos tosiasiallisesti toimitettu ja hyväksytty määrä on kuitenkin suurempi kuin tarjouskilpailussa myönnetty määrä, hinta maksetaan ainoastaan myönnetystä määrästä.

3. Jos haltuunotto koskee muita laatuja kuin R3-laatua, tarjouskilpailun voittajalle maksettava hinta on tarkistettava ostettuun laatuun sovellettavalla kertoimella, joka ilmenee liitteestä I.

4. Luullisen lihan ostohinta on hinta vapaasti interventiokeskuksen kylmävaraston sisäänkäynnin yhteydessä olevassa punnituspisteessä. Kokonaan luuttomaksi leikattavan lihan ostohinta on hinta vapaasti interventiokeskuksen leikkaamon sisäänkäynnin yhteydessä olevassa punnituspisteessä.

Tarjouskilpailun voittajan on maksettava purkauskulut.

19 artikla

Valuuttakurssi

Edellä 14 artiklan ja hyväksytyssä tarjouskilpailuhinnassa tarkoitettuihin määriin sovellettava kurssi on sen asetuksen voimaantulopäivänä sovellettava valuuttakurssi, jolla vahvistetaan kyseistä tarjouskilpailua varten interventioon ostetun naudanlihan enimmäisostohinta ja määrät.

II LUKU

INTERVENTIOELINTEN OSTAMAN LIHAN LUUTTOMAKSI LEIKKAAMINEN

20 artikla

Luuttomaksi leikkaamiseen tarvittava lupa

Interventioelimet voivat leikata luuttomaksi kaiken tai osan ostamastaan lihasta.

21 artikla

Lihan luuttomaksi leikkaamista koskevat yleiset edellytykset

1. Liha voidaan leikata luuttomaksi ainoastaan direktiivin 64/433/ETY 3 artiklan 1 kohdan B a alakohdan mukaisissa hyväksytyissä leikkaamoissa, joissa on vähintään yksi vierekkäinen jäädytyslinja.

Komissio voi jäsenvaltion pyynnöstä myöntää poikkeuksen määräajaksi ensimmäisen alakohdan velvoitteisiin; päätöksessään komissio ottaa huomioon tilojen ja laitteiden meneillään olevan kehittämisen, terveys- ja tarkastusvaatimukset sekä tavoitteen asteittaisesta yhdenmukaistamisesta tällä alalla.

2. Luuttomiksi leikattujen palojen on täytettävä direktiivissä 64/433/ETY vahvistetut edellytykset sekä tämän asetuksen liitteen V vaatimukset.

3. Luuttomaksi leikkaaminen voidaan aloittaa vasta kunkin toimitetun erän haltuunottotoimien päätyttyä.

4. Leikkaamossa ei saa pitää interventionaudanlihan luuttomaksi leikkaamisen, viimeistelyn ja pakkaamisen aikana mitään muuta lihaa.

Sianlihaa voidaan kuitenkin pitää leikkaamossa samaan aikaan naudanlihan kanssa, jos sitä käsitellään eri linjalla.

5. Luuttomaksi leikkaaminen on tehtävä klo 7—18 välisenä aikana eikä sitä saa tehdä lauantaisin ja sunnuntaisin eikä pyhäpäivinä. Tätä aikaa voidaan pidentää enintään kahdella tunnilla, jos tarkastusviranomaisten läsnäolo on varmistettu.

Jos luuttomaksi leikkaamista ei saada päätökseen haltuunottopäivänä, toimivaltaisen viranomaisen on suljettava sinetillä jäähdytyshallit, joissa tuotteet varastoidaan, ja ainoastaan sama viranomainen saa poistaa sinetin, kun lihan luuttomaksi leikkaaminen aloitetaan uudelleen.

22 artikla

Sopimukset ja tarjouseritelmät

1. Liha on leikattava luuttomaksi sellaisten sopimusten perusteella, joiden ehdot interventioelimet vahvistavat käyttämiensä tarjouseritelmien mukaisesti.

2. Interventioelinten tarjouseritelmissä vahvistetaan leikkaamoille asetetut vaatimukset, määritetään tarvittavat tilat ja laitteet ja varmistetaan leikkuun valmistelun osalta yhdenmukaisuus yhteisön sääntöjen kanssa.

Tarjouseritelmistä on käytävä ilmi erityisesti luuttomaksi leikkaamista koskevat yksityiskohtaiset edellytykset, joilla määritellään palojen haltuunottotarkoituksessa niiden leikkuun valmistelua, viimeistelyä, pakkaamista, jäädytystä ja säilytystä koskevat yksityiskohtaiset säännöt.

Asianomaiset voivat saada interventioelinten tarjouseritelmät liitteessä VI olevista osoitteista.

23 artikla

Lihan luuttomaksi leikkaamistoimenpiteiden valvonta

1. Interventioelinten on varmistettava lihan luuttomaksi leikkaamistoimenpiteiden jatkuva fyysinen valvonta.

Valvonta voidaan antaa asianomaisista kauppiaista, teurastajista ja varastoijista täysin riippumattomien elinten tehtäväksi. Tässä tapauksessa interventioelimen edustajat tarkastavat jokaista tarjousta koskevat luuttomaksi leikkaamistoimenpiteet ennalta ilmoittamatta. Tässä tarkastuksessa on tehtävä lihaa sisältävien laatikoiden pistokoe ennen jäädytystä ja sen jälkeen sekä verrattava yhtäältä käytettyä määrää tuotettuun määrään ja toisaalta luihin, rasvapaloihin ja muihin leikkuujätteisiin. Pistokoe on tehtävä vähintään viidelle prosentille jokaisen eri leikkuun osalta, ja kun laatikoita on riittävä määrä, vähintään viidelle laatikolle leikkuuta kohden.

2. Etu- ja takaneljännekset on leikattava luuttomiksi toisistaan erillään. Jokaisen päivittäisen luuttomaksi leikkaamistoimenpiteen osalta:

a) on vertailtava palojen määrää ja saatujen laatikoiden määrää,

b) on täytettävä lomake, josta ilmenee erikseen leikkuussa saatujen etu- ja takaneljännesten määrä.

24 artikla

Erityiset edellytykset lihan luuttomaksi leikkaamiselle

1. Jäädytystä edeltävien luuttomaksi leikkaamis-, viimeistely- ja pakkaamistoimien aikana lihan sisälämpötila ei saa koskaan ylittää + 7 °C. Paloja ei saa kuljettaa ennen niiden pikajäädyttämistä, lukuun ottamatta 21 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuja poikkeustapauksia.

2. Kaikki merkinnät ja vieraat esineet on poistettava kokonaan juuri ennen luuttomaksi leikkaamista.

3. Kaikki luut, jänteet, rustot, selkä- ja niskasiteet (*ligamentum nuchae*) ja suuret sidekudokset on irrotettava huolellisesti. Palojen viimeistelyn on rajoituttava rasvakasautumien, rustojen, jänteiden, suurten hermojen ja muiden erityisten jätepalojen poistoon. Kaikki näkyvät hermokudokset ja imusolmukkeet on poistettava.

4. Suuret verisuonet ja -hyytymät sekä tahrautuneet pinnat on poistettava mahdollisimman huolellisesti viimeistelemällä paloja mahdollisimman vähän.

25 artikla

Palojen pakkaaminen

1. Palat on käärittävä välittömästi leikkaamisen jälkeen liitteen V vaatimusten mukaisesti ja siten, että mikään lihan osa ei ole suorassa kosketuksessa laatikon kanssa.

2. Laatikoiden vuoraamiseen käytetyn polyeteenin sekä palojen käärimisen kalvona tai säkkeinä käytetyn polyeteenin on oltava vähintään 0,05 millimetriä paksua ja laadultaan elintarvikkeiden pakkaamiseen sopivaa.

3. Käytettyjen laatikoiden, lavojen ja siirtokorien on täytettävä liitteen VII säännökset.

26 artikla

Palojen varastointi

Interventioelinten on varmistettava se, että ostettu luuton liha varastoidaan erikseen ja että se on helposti tunnistettavissa tarjouskilpailun, paloittelun ja varastointikuukauden mukaisesti.

Leikatut palat on varastoitava sen jäsenvaltion alueella sijaitseviin kylmävarastoihin, jonka interventioelintä asia koskee.

Lukuun ottamatta asetuksen (EY) N:o 1254/1999 43 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen myönnettyä erityistä poikkeusta, näihin tiloihin on voitava varastoida kaikki interventioelimen osoittama luuttomaksi leikattu liha vähintään kolmen kuukauden ajaksi tyydyttävissä teknisissä olosuhteissa.

27 artikla

Lihan luuttomaksi leikkaamisen kulut

Edellä 22 artiklan 1 kohdassa tarkoitetut sopimukset käsittävät kaikki toiminnot tämän asetuksen soveltamiseksi, ja sopimuksia koskevat korvaukset kattavat tämän asetuksen soveltamisesta aiheutuvat kulut ja erityisesti:

a) mahdolliset kulut, jotka aiheutuvat luullisen lihan kuljetuksesta leikkaamoon sen hyväksymisen jälkeen;

b) luuttomaksi leikkaamis-, viimeistely-, pakkaamis- ja pikajäädytystoimenpiteet;

c) jäädytettyjen palojen varastoinnin, lastauksen, kuljetuksen ja interventioelinten toteuttaman haltuunoton tähän tarkoitettuihin kylmävarastoihin;

d) materiaalikulut, erityisesti pakkausmateriaalikulut;

e) interventioelinten leikkaamoon jättämien luiden, rasvapalojen ja muiden leikkuujätteiden arvon.

28 artikla

Määräajat

Luuttomaksi leikkaamis-, viimeistely- ja pakkaamistoimenpiteet on saatettava päätökseen 10 kalenteripäivän kuluessa teurastuksesta. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin asettaa lyhyempiä määräaikoja.

Pikajäädytyksen on tapahduttava välittömästi pakkaamisen jälkeen ja se on aloitettava joka tapauksessa pakkaamispäivänä; luuttomaksi leikatun lihan määrä ei saa ylittää jäädytyslinjojen kapasiteettia.

Luuttomaksi leikatun lihan jäädytyslämpötilan on oltava sellainen, että lihan sisälämpötila on viimeistään 36 tunnin kuluessa enintään – 7 °C.

29 artikla

Tuotteiden hylkääminen

1. Jos 23 artiklan 1 kohdassa määritellyissä tarkastuksissa ilmenee, että lihan luuttomaksi leikkaava laitos rikkoo 20—28 artiklan säännöksiä tietyn leikkuun osalta, näitä tarkastuksia laajennetaan siten, että ne kattavat vielä viisi prosenttia lisää kyseisen päivän aikana täytetyistä laatikoista. Siinä tapauksessa, että lisärikkomuksia havaitaan, tarkastetaan lisänäytteitä, jotka muodostavat viisi prosenttia kyseisen leikkuun laatikoiden kokonaismäärästä. Jos neljännessä viiden prosentin tarkastuksessa havaitaan, että vähintään 50 prosenttia laatikoista on mainittujen artiklojen vastaisia, koko päivän tuotanto sen leikkuun osalta tarkastetaan. Koko päivän tuotannon tarkastamista ei kuitenkaan edellytetä, jos havaitaan, että vähintään 20 prosenttia tietyn leikkuun laatikoista on säännösten vastaisia.

2. Jos 1 kohdan perusteella havaitaan, että vähemmän kuin 20 prosenttia tietyn leikkuun laatikoista on säännösten vastaisia, näiden laatikoiden koko sisältö hylätään eikä niistä suoriteta maksua; lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle hylättyjen palojen osalta summan, joka vastaa liitteessä VIII esitettyä hintaa.

Jos havaitaan, että vähintään 20 prosenttia tietyn leikkuun laatikoista on säännösten vastaisia, interventioelin hylkää koko päivän tuotannon tämän tietyn leikkuun osalta, eikä mitään maksua suoriteta; lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle hylättyjen palojen osalta summan, joka vastaa liitteessä VIII esitettyä hintaa.

Jos havaitaan, että vähintään 20 prosenttia päivittäisen tuotannon eri leikkuiden laatikoista on säännösten vastaisia, interventioelin hylkää koko päivän tuotannon, eikä mitään maksua suoriteta; lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle summan, joka vastaa elimen tarjouskilpailun voittajalle maksamaa hintaa 18 artiklan mukaisesti alkuperäisten luullisten tuotteiden osalta, jotka on ostettu interventioon ja jotka luuttomaksi leikkaamisen jälkeen on hylätty, korotettuna 20 prosentilla.

Jos kolmatta alakohtaa sovelletaan, ensimmäistä ja toista alakohtaa ei sovelleta.

3. Poiketen siitä, mitä 1 ja 2 kohdassa säädetään, kun vakavan laiminlyönnin tai petoksen seurauksena lihan luuttomaksi leikkaava laitos ei noudata 20—28 artiklan säännöksiä:

— interventioelin hylkää kaikki tuotteet, jotka on saatu sen päivän aikana tapahtuneen luuttomaksi leikkaamisen jälkeen, jolloin edellä mainittujen säännösten noudattamatta jättäminen osoitettiin, eikä mitään maksua suoriteta;

— lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle summan, joka vastaa elimen tarjouskilpailun voittajalle maksamaa hintaa 18 artiklan mukaisesti alkuperäisten luullisten tuotteiden osalta, jotka on ostettu interventioon ja jotka luiden poiston jälkeen on hylätty ensimmäisen luetelmakohdan mukaisesti, korotettuna 20 prosentilla.

III LUKU

TUOTTEIDEN TARKASTUKSET JA TIEDONANNOT

30 artikla

Tuotteiden varastointi ja tarkastus

1. Interventioelinten on varmistettava se, että tässä asetuksessa tarkoitettu liha pannaan varastoon ja varastoidaan siten, että erät ovat helposti saatavilla ja että ne ovat 8 artiklan 1 kohdan ja 26 artiklan ensimmäisen alakohdan mukaisia.

2. Varastointilämpötila saa olla enintään – 17 °C.

3. Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki toimenpiteet varastoitujen tuotteiden hyvän määrällisen ja laadullisen säilymisen turvaamiseksi, ja niiden on varmistettava vahingoittuneiden pakkausten vaihtaminen välittömästi. Niiden on katettava kaikki näihin toimintoihin liittyvät riskit joko varastoijan sopimusperusteisena velvoitteena tai interventioelimen kokonaisvaltaisella vastuulla; jäsenvaltio voi myös itse toimia omana vakuutuksenantajanaan.

4. Varastointiaikana toimivaltaisten viranomaisten on tarkastettava säännöllisesti suuri osa tuotteista, jotka on ostettu kuukauden aikana pidetyistä tarjouskilpailuista.

Tuotteet, joiden todetaan näissä tarkastuksissa olevan tämän asetuksen vaatimusten vastaisia, on hylättävä ja merkittävä hylätyiksi. Toimivaltaisen viranomaisen on tarvittaessa ja rajoittamatta seuraamusten soveltamista perittävä takaisin vastuussa oleville asianomaisille suoritetut maksut.

Tarkastuksen tekevä henkilökunta ei saa ottaa vastaan tarkastusta koskevia ohjeita ostot tehneeltä laitokselta.

5. Toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava tarvittavat jäljittämistä ja varastointia koskevat toimenpiteet, jotta varastoitujen tuotteiden myöhempi varastosta poistaminen ja myynti voidaan toteuttaa mahdollisimman tehokkaasti, ottaen huomioon erityisesti kyseisiä eläimiä mahdollisesti koskeva eläinlääkintätilanne.

31 artikla

Tiedonannot

1. Jäsenvaltioiden on viipymättä annettava komissiolle tiedoksi kaikki muutokset, jotka koskevat luetteloa interventiokeskuksista ja siltä osin kuin mahdollista, niiden jäädytys ja varastointikapasiteettia.

2. Jäsenvaltioiden on annettava komissiolle tiedoksi teleksinä tai faksina viimeistään 10 kalenteripäivän kuluessa kunkin haltuunottoajan päättymisestä toimitetut ja interventioon hyväksytyt määrät.

3. Jäsenvaltioiden on annettava komissiolle tiedoksi viimeistään kunkin kuukauden 21 päivään mennessä edellistä kuukautta koskevat:

a) interventioon ostetut viikoittaiset ja kuukausittaiset määrät, tuotteittain ja laaduittain eriteltyinä, asetuksella (ETY) N:o 1208/81 vahvistetun yhteisön luokitusasteikon mukaisesti;

b) kunkin luuttomaksi leikatun tai luullisen tuotteen määrä, josta on tehty myyntisopimus kyseisenä kuukautena;

c) kunkin luuttomaksi leikatun tai luullisen tuotteen määrä, josta on tehty varastosta poistamismääräys tai sitä vastaava asiakirja kyseisenä kuukautena;

d) kunkin luullisen tuotteen sopimukseen kuulumattomat ja fyysiset varastot kuukauden lopussa, sekä tiedot sopimukseen kuulumattomien varastojen osalta varastoinnin kestosta.

4. Jäsenvaltioiden on annettava komissiolle tiedoksi kunkin kuukauden loppuun mennessä edellistä kuukautta koskevat:

a) kunkin luuttomaksi leikatun luullisesta naudanlihasta saadun kyseisenä kuukautena interventioon ostetun tuotteen määrät;

b) kunkin luuttomaksi leikatun tuotteen sopimukseen kuulumattomat ja fyysiset varastot kyseisen kuukauden lopussa sekä tiedot sopimukseen kuulumattomien varastojen osalta varastoinnin kestosta.

5. Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

a) 'sopimukseen kuulumattomilla varastoilla' varastoja, joista ei ole vielä tehty myyntisopimusta;

b) 'fyysisillä varastoilla' kaikkia sopimukseen kuulumattomia varastoja ja varastoja, joille on jo tehty myyntisopimus, mutta joita ei ole vielä otettu haltuun.

IV LUKU

SIIRTYMÄSÄÄNNÖKSET

32 artikla

Soveltamisaika

Tämän luvun säännöksiä sovelletaan 30 päivään kesäkuuta 2002 saakka asetuksen (EY) N:o 1254/1999 47 artiklassa säädettyihin tarjouskilpailuostoihin.

33 artikla

Tarjouskilpailuostojen avaaminen ja keskeyttäminen

1. Sen toteamiseksi, että asetuksen (EY) N:o 1254/1999 47 artiklan 3—7 kohdassa tarkoitetut tiettyjä laatuja tai laaturyhmiä koskevat edellytykset täyttyvät, markkinoiden keskihinnat todetaan asetuksessa (EY) N:o 295/96 säädettyjen edellytysten mukaisesti.

2. Jos viitataan laaturyhmään yhteisön markkinoiden keskihinta määritetään asetuksen (EY) N:o 295/96 5 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti.

Jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinta tai interventiohinta on kunkin laadun keskimääräinen markkinahinta tai keskimääräinen interventiohinta, joka painotetaan sillä perusteella, kuinka suuri merkitys laadulla on tämän jäsenvaltion tai tämän alueen teurastuksissa.

Yhteisön keskimääräinen interventiohinta on kunkin laadun keskimääräinen interventiohinta, joka painotetaan sillä perusteella, kuinka suuri merkitys laadulla on yhteisön teurastuksissa.

Ensimmäisessä ja toisessa alakohdassa tarkoitetut markkinahinnat lasketaan interventioon kelpaaville laaduille muuntamalla ne R3-laaduksi liitteessä I säädettyjä kertoimia noudattaen.

3. Interventio-ostojen avaaminen, keskeyttäminen tai uudelleen avaaminen perustuu kahteen viimeisimpään jäsenvaltioissa tai jäsenvaltioiden alueilla todettuun viikoittaiseen markkinahintaan, lukuun ottamatta asetuksen (EY) N:o 1254/1999 47 artiklan 5 kohdassa säädetyn toimenpiteen keskeyttämistä, jossa riittää viimeisin viikkonoteeraus.

34 artikla

Tarjousten kelpoisuuden edellytykset

Asianomaisten on tehtävä tarjouksensa sen jäsenvaltion interventioelimelle, jonka alueella tarjouskilpailu on avoinna, esittämällä kirjallinen tarjous vastaanottoilmoitusta vastaan tai millä tahansa muulla interventioelimen hyväksymällä kirjallisella ilmoituksella, johon on liitetty interventioelimen vastaanottoilmoitus. Asianomaisten osallistumisesta voidaan tehdä sopimus, jonka ehdot interventioelimet vahvistavat käyttämiensä tarjouseritelmien mukaisesti.

Tarjoukset on tehtävä erikseen tarjouskilpailumuodon mukaan.

35 artikla

Vakuudet

Tarjouksen voimassapitäminen tarjousten esittämiselle asetetun määräajan päätyttyä ja tuotteiden toimittaminen interventioelimen osoittamaan varastoon 16 artiklan 2 kohdassa vahvistetun ajan kuluessa ovat pääasialliset vaatimukset, joiden täyttyminen on varmistettava antamalla vakuus, jonka suuruus on 36 euroa 100 kilogrammalta.

Vakuus on annettava sen jäsenvaltion interventioelimelle, jossa tarjous on esitetty.

36 artikla

Enimmäisostohinta

Asetuksen (EY) N:o 1254/1999 47 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuissa tarjouskilpailuissa ei oteta huomioon tarjouksia, jotka ylittävät jäsenvaltiossa tai jäsenvaltion alueella laatua kohti todetun markkinoiden keskihinnan, R3-laaduksi muunnettuna noudattaen liitteessä I säädettyjä kertoimia ja korotettuna 10 eurolla 100 ruhopainokilolta. Niiden jäsenvaltioiden tai jäsenvaltion alueiden osalta, jotka täyttävät asetuksen (EY) N:o 1254/1999 47 artiklan 5 kohdan edellytykset, tämä korotus on kuitenkin 6 euroa.

V LUKU

LOPPUSÄÄNNÖKSET

37 artikla

Kumoaminen

1. Kumotaan asetus (ETY) N:o 2456/93 1 päivästä huhtikuuta 2000.

Sitä sovelletaan kuitenkin tarjouskilpailumenettelyihin, jotka ovat alkaneet ennen tätä päivää.

Viittauksia kumottuun asetukseen pidetään viittauksina tähän asetukseen ja ne luetaan liitteessä IX olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

2. Kumotaan asetus (ETY) N:o 1627/89 1 päivästä heinäkuuta 2002.

38 artikla

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan vuoden 2000 huhtikuun ensimmäisestä tarjouskilpailusta alkaen, paitsi 3 artiklaa, 11 artiklan 2 kohtaa, 12 artiklan 1 kohtaa ja 14 artiklan 1 kohtaa, joita sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 2002.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 15 päivänä maaliskuuta 2000.

Komission puolesta

Franz FISCHLER

Komission jäsen

LIITE I

Muuntokurssit

Laadut	Kertoimet
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 — Interventionsfähige 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 — Interventiokelpoiset tuotteet — Produkter som kan bli föremål för intervention

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses:

Hele dieren, halve dieren:

— Catégorie A, classe U2/
— Categorie A, klasse U2
— Catégorie A, classe U3/
— Catégorie A, klasse U3
— Catégorie A, classe R2/
— Catégorie A, klasse R2
— Catégorie A, classe R3/
— Categorie A, klasse 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:

— Categorie A, klasse R2
— Categorie A, klasse R3

ÖSTERREICH

Ganze oder halbe Tierkörper:

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

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

LIITE III

Ruhoja, puoliruhoja ja neljänneksiä koskevat säännökset

1. Enintään kuusi päivää ja vähintään kaksi päivää aikaisemmin teurastettujen eläinten tuoreet tai jäähdytetyt ruhot tai puoliruhot (CN-koodi 0201).

2. Tässä asetuksessa tarkoitetaan:

   a) 'ruholla' teurastetun ja sääriluun jänteestä teurastamokoukkuun ripustettua eläimen koko ruumista, josta on laskettu veri, poistettu sisälmykset, joka on nyljetty ja joka on seuraavassa tarjontamuodossa:
      — ilman päätä ja sorkkia; pään on oltava katkaistu ensimmäisen kaulanikaman kohdalta, sorkkien on oltava katkaistu etupolvinivelistä tai kinnernivelistä,
      — ilman rinta- ja vatsaontelon elimiä, munuaisia, munuaisrasvaa sekä lantion rasvakasautumia,
      — ilman sukupuolielimiä ja niihin kiinnittyneitä lihaksia,
      — ilman pallealihaa ja kuvelihaa,
      — ilman häntää ja ensimmäistä häntänikamaa,
      — ilman selkäydintä,
      — ilman kivesrasvaa ja siihen liittyvää kupeen sisäpuolista rasvaa,
      — ilman vatsalihaksen peitinkalvon valkoista jännesaumaa,
      — ilman sisäpaistin pintarasvaa,
      — ilman kaulavaltimoa (suonirasvaa),
      — kaulan on oltava katkaistu eläinlääkinnällisten määräysten mukaisesti, kaulalihasta ei poisteta,
      — rinnan leveän pään pintakerros ei saa olla paksumpi kuin 1 cm;

   b) 'puoliruholla' tuotetta, joka on saatu halkaisemalla a alakohdassa tarkoitettu ruho symmetrisesti kunkin kaula-, selkä-, lanne- ja ristinikaman keskikohdasta sekä rintalastan ja häpyliitoksen keskikohdasta. Selkä- ja lannenikamat eivät saa merkittävästi siirtyä paikaltaan ruhoa jalostettaessa; selkä- ja lannenikamiin liittyviä lihaksia ja jänteitä ei saa vahingoittaa sahalla tai veitsillä.

   c) 'etuneljänneksellä'
      — jäähdytettyä ruhonosaa,
      — suoraan laikattua ruhonosaa, jossa on viisi kylkiluuta;

   d) 'takaneljänneksellä'
      — jäähdytettyä ruhonosaa,
      — suoraan laikattua ruhonosaa, jossa on kahdeksan kylkiluuta.

3. Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden on oltava peräisin ruhoista, joista veri on laskettu huolellisesti, jotka on nyljetty sääntöjen mukaisesti ja joissa ei ole vertymiä, ruhjeita, verenpurkaumia eikä pinnalla olevan rasvan merkittäviä repeytymiä tai poistoja. Vatsakalvon on oltava vahingoittumaton, lukuun ottamatta etuneljänneksen poiston helpottamista. Ruhot eivät saa olla minkään saastuntalähteen, erityisesti ulosteiden tai merkittävien veritahrojen, tahraamia.

4. Edellä 2 kohdan c ja d alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden on oltava peräisin ruhoista tai puoliruhoista, jotka täyttävät 2 kohdan a ja b alakohdassa määritellyt edellytykset.

5. Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut tuotteet on jäähdytettävä välittömästi teurastuksen jälkeen vähintään 48 tuntia siten, että niiden sisälämpötila on jäähdytysajan lopussa enintään + 7 °C. Tätä lämpötilaa on ylläpidettävä haltuunottoon asti.

LIITE IV

Asetuksen 14 artiklan 3 kohdassa tarkoitetut kertoimet

A-kaava

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

jossa

a = tarjouskilpailupäätöstä seuraavien kahden tai kolmen viikon aikana todettujen markkinoiden keskihintojen keskiarvo kyseessä olevassa jäsenvaltiossa tai sen alueella,

b = asetuksen 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinta, jota sovelletaan kyseessä olevaan tarjouskilpailuun.

B-kaava

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

jossa

a' = tarjouksen tekijän samanlaatuisista ja samaan luokkaan kuuluvista eläimistä, joita käytetään markkinoiden keskihintojen laskemiseen tarjouskilpailupäätöstä seuraavien kahden tai kolmen viikon aikana, maksamien ostohintojen keskiarvo,

b' = tarjouksen tekijän eläimistä, jotka otetaan huomioon markkinoiden keskihinnan laskemiseksi niiden kahden viikon aikana, joita käytetään kyseiseen tarjouskilpailuun sovellettavan markkinoiden keskihinnan määrittelemiseksi, maksamien ostohintojen keskiarvo.

LIITE V

Interventiolihan luuttomaksi leikkaamiseen sovellettavat säännökset

1. TAKANELJÄNNEKSEN PALAT

1.2 *Palojen kuvaus*

1.2.1 Interventiotakapotka (koodi INT 11)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: potka irrotetaan reidestä polvinivelen kohdalta irrottamalla lihas sen luonnollisia rajoja pitkin, reidestä tulevat hermot jätetään potkaan kimpuksi. Potkan luu (sääriluu ja kinner) irrotetaan.

Viimeistely: jänteiden päät irrotetaan.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.2.2 Interventiokulmapaisti (koodi INT 12)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan reidestä reisiluun suuntaisella viillolla lihasten luonnollisia rajoja pitkin; osa lippamaisesta lihaksesta jätetään paikalleen.

Viimeistely: polvilumpio sekä suuret hermot ja jänteet irrotetaan; ulkoinen rasvakerros ei saa olla paksumpi kuin 1 cm.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.2.3 Interventiosisäpaisti (koodi INT 13)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan ulkopaistista ja potkasta lihasten luonnollisia rajoja pitkin ja irrotetaan reisiluusta; istuinluu (ischium) poistetaan.

Viimeistely: poistetaan laskimot, nivuksen pintaosat ja rauhaset; poistetaan rustot ja suoliluuhun liittyvät sidekudokset; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.2.4 Interventioulkopaisti (koodi INT 14)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan kulmapaistista ja takapotkasta jakamalla luonnollista liitoksista; reisiluu irrotetaan.

Viimeistely: poistetaan palan rustoinen osa sekä imusolmuke, rasvakasautumat ja jänteet; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.2.5 Interventiosisäfilee (koodi INT 15)

Paloittelu: sisäfilee irrotetaan yhtenä kappaleena irrottamalla sen pää suoliluusta (ilium) ja sen keski- ja etuosa viillolla, joka erottaa ketjulihaksen selkäfileen luusta.

Viimeistely: rauhaset ja rasvakasautumat poistetaan. Kalvojänne ja ketjulihas jätetään koskemattomana paikoilleen. Tämä erittäin arvokas pala on paloiteltava, viimeisteltävä ja pakattava erityisen huolellisesti.

Kääriminen ja pakkaaminen: sisäfileet on asetettava laatikkoon pitkittäin ja paksut ja ohuet päät vuorottain vastakkain sisäfileen ulkopuoli ylöspäin, ja ne on pinottava varovaisesti eikä niitä saa taittaa. Palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne laitetaan polyeteenikelmulla vuorattuun laatikkoon.

1.2.6 Interventiopaahtopaisti (koodi INT 16)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: Tämä pala erotetaan kulmapaistin ja ulkopaistin muodostamasta kokonaisuudesta suoralla viillolla noin viiden senttimetrin etäisyydeltä viidennen ristiluun takareunasta ja noin viiden senttimetrin etäisyydelle istuinluun (ischium) etureunasta varoen halkaisemasta sisäpaistia.

Se erotetaan kyljysrivistä leikkaamalla viimeisen lannenikaman ja ensimmäisen ristinikaman välistä, jolloin etureuna irrotetaan suoliluusta. Luut ja rustot poistetaan.

Viimeistely: poistetaan rasvakasautumat sisäpinnalta pitkän selkälihaksen alapuolelta. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Tämä erittäin arvokas pala on paloiteltava, viimeisteltävä ja pakattava erityisen huolellisesti.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.2.7 Interventioulkofilee (koodi INT 17)

Luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu: tämä pala irrotetaan ulkopaistista leikkaamalla suoraan viimeisen lannenikaman ja ensimmäisen ristinikaman välistä. Se erotetaan kyljysrivistä leikkaamalla suoraan yhdennentoista ja kymmenennen kylkiluun välistä. Selkäranka irrotetaan huolellisesti. Kylkiluut ja selkärangan nikamat irrotetaan nyppimällä (luu kerrallaan).

Viimeistely: poistetaan rustot, jotka ovat jääneet jäljelle luuttomaksi leikkaamisen jälkeen. Jänteet poistetaan. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Tämä erittäin arvokas pala on paloiteltava, viimeisteltävä ja pakattava erityisen huolellisesti.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.2.8 Interventiokuve (koodi INT 18)

Luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu: kuve irrotetaan kokonaan takaneljänneksestä suoraan kahdeksannen kylkiluun kohdalta leikkaamalla kupeen irrotuskohdasta takaosan lihasten rajoja pitkin kohti pistettä, jonka kautta kulkee kohtisuora linja viimeisen lannenikaman keskikohtaan. Viiltoa jatketaan alaspäin suoralla sisäfileen suuntaisella viillolla, kylkiluiden poikki kolmannestatoista kuudenteen kylkiluuhun, selkärangan selkäpuolen suuntaisesti siten, että viilto ei ole kuin 5 cm selkälihaksen sivukärjestä.

Kaikki luut ja rustot poistetaan nyppimällä. Koko kuve on jätettävä kokonaiseksi.

Viimeistely: poistetaan sidekudokset, jotka peittävät kupeen lievettä, ja jätetään lieve koskemattomaksi. Näkyvän (ulkoisen ja kudosten välisen) rasvan osuus saa olla enintään 30 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: kuve voidaan taittaa kerran pakkaussyistä. Sitä ei saa leikata eikä kääriä rullalle. Se pakataan siten, että kupeen sisäosa ja lieve ovat selvästi näkyvissä. Pakkauslaatikoiden on oltava vuorattu polyeteenillä siten, että palat peittyvät kokonaan.

1.2.9 Interventiokylki (viisi kylkiluuta) (koodi INT 19)

Luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu: tämä pala erotetaan ulkofileestä suoralla yhdennentoista ja kymmenennen kylkiluun välisellä viillolla, ja siihen on kuuluttava viisi kylkiluuta kuudennesta kymmenenteen kylkiluuhun. Kylkiluiden väliset lihakset sekä rintakalvo irrotetaan nyppimällä kylkiluiden yhteydessä. Selkäranka ja rustot irrotetaan mukaan lukien lapaluun pää.

Viimeistely: selkäsiteet irrotetaan. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Yläpinta jätetään paikoilleen.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

2. ETUNELJÄNNEKSEN PALAT

2.1 *Palojen kuvaus*

2.1.1 Interventioetupotka (koodi INT 21)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan leikkaamalla värttinäluun (radius) suuntaisesti suoraan kinnernivelen tasolle (humerus). Värttinäluu (radius) irrotetaan.

Viimeistely: jänteiden päät irrotetaan.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

Etupotkat on pakattava erilleen takapotkista.

2.1.2 Interventiolapa (koodi INT 22)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan etuosasta leikkaamalla lihasten luonnollisia rajoja pitkin, erityisesti lapaluun ruston (scapulum) yläreunan kohdalta, seuraten yläreunaa kaartaen siten, että lapa irtoaa sen luonnollisesta anatomisesta sijainnista. Lapaluu irrotetaan. Lavan yläpuolen lihas käännetään irti lapaluusta (scapulum) siten, että se jää kuitenkin osittain kiinni lapaluuhun, jolloin luu on helppo irrottaa. Olkaluu (humerus) irrotetaan.

Viimeistely: lavasta poistetaan rustot, jänteet ja suuret hermot; näkyvän rasvan (sisäisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

2.1.3 Interventiorinta (koodi INT 23)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan etuneljänneksestä leikkaamalla se ensimmäisen kylkiluun keskiosaan nähden kohtisuoralla viillolla. Kylkiluiden väliset lihakset ja rintakalvo irrotetaan nyppimällä kylkiluiden, selkärangan ja rustojen yhteydessä. Kylkiluun litteä pää jätetään paikoilleen; alapuolen pinnan rasvakerros sekä rintalastan alla oleva rasva poistetaan.

Viimeistely: rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 30 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin. Palojen on peityttävä kokonaan.

2.1.4 Interventioetuosa (koodi INT 24)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: etuosaksi kutsutaan palaa, joka jää jäljelle kun rinta, lapa ja potka on irrotettu.

Kylkiluut irrotetaan nyppimällä. Kaulan luut irrotetaan huolellisesti.

Ketjulihas jätetään paikoilleen.

Viimeistely: jänteet, suuret hermot ja rustot poistetaan. Näkyvän rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

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 — Interventieoelinten 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

ΔΙΔΑΓΕΠ
Αχαρών 241
GR-10176 Αθήνα,
Τηλ. (01) 86 56 439, τέλεξ 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

LIITE VII

Laatikoihin, lavoihin ja siirtokoreihin sovellettavat säännökset

I *Laatikoita koskevat säännökset*

1. Laatikoiden on oltava määrätyn painoisia ja kokoisia sekä riittävän lujia, jotta ne kestävät pinoamisen.
2. Käytetyistä laatikoista ei saa käydä ilmi sen teurastamon tai leikkaamon nimeä, josta tuotteet ovat lähtöisin.
3. Kukin laatikko on punnittava erikseen täyttämisen jälkeen; etukäteen määrätyn painoisiksi täytettyjä laatikoita ei hyväksytä.
4. Kussakin laatikossa olevien palojen nettopaino saa olla enintään 30 kilogrammaa.
5. Samaan laatikkoon saa pakata ainoastaan saman laatuluokan eläinten paloja, jotka tunnistetaan niiden täydellisestä nimestä tai yhteisön koodista; laatikot eivät saa missään tapauksessa sisältää rasvapaloja tai muita leikkuujätteitä.
6. Kukin laatikko on sinetöitävä:
   — interventioelimen päällysmerkinnällä laatikon kummaltakin sivulta,
   — eläinlääkinnällisen tarkastuksen virallisella päällysmerkinnällä sen kummankin päädyn keskeltä, yhdestä kappaleesta tehtyyn laatikkoon kuitenkin ainoastaan sen etummaisen päädyn keskeltä.

   Päällysmerkinnöissä on oltava sarjanumero ja ne on kiinnitettävä siten, että ne rikkoutuvat laatikkoa avattaessa.
7. Interventioelimen päällysmerkinnöistä on käytävä ilmi tarjouskilpailun sekä erän numero, palojen laatu sekä määrä, pakkauksen nettopaino sekä päivämäärä; niiden on oltava kooltaan vähintään 20 × 20 cm; eläinlääkinnällisen tarkastuksen päällysmerkinnöistä on käytävä ilmi leikkaamon hyväksymisnumero.
8. Edellä 6 kohdassa tarkoitettujen päällysmerkintöjen sarjanumeroiden on oltava kirjattu sopimuskohtaisesti, ja käytettyjen laatikoiden ja luovutettujen päällysmerkintöjen määrää on voitava verrata keskenään.
9. Laatikot on sidottava nelinkertaisesti, kaksi kertaa pituussuunnassa ja kaksi kertaa leveyssuunnassa, vannerautojen on oltava noin 10 cm:n etäisyydellä kustakin kulmasta.
10. Tarkastusten vuoksi irrotetut päällysmerkinnät on korvattava sarjanumerolla varustetulla päällysmerkinnällä, jonka interventioelin toimittaa toimivaltaisille viranomaisille; kustakin laatikosta toimitetaan kaksi päällysmerkintää.

II *Lavoihin ja siirtokoreihin sovellettavat säännökset*

1. Laatikot on varastoitava erikseen tarjouskilpailuittain tai kuukausittain ja paloittain lavojen avulla; lavat on voitava tunnistaa päällysmerkinnästä, josta ilmenee tarjouskilpailun numero, palojen laatu, tuotteen nettopaino sekä lavan ja pakkausten paino sekä laatikoiden määrä paloittain.
2. Luulliset neljännekset on varastoitava erikseen tarjouskilpailuittain tai kuukausittain etu- ja takaneljänneksille erillisiin siirtokoreihin; nämä on merkittävä päällysmerkinnällä, josta ilmenee tarjouskilpailun numero, neljännesten lukumäärä sekä luokitus etu- ja takaneljänneksittäin, neljännesten nettopaino sekä korien paino.
3. Lavojen ja siirtokorien sijainti on esitettävä varastointisuunnitelmassa.

LIITE VIII

Hylättyjen interventiopalojen hinnat sovellettaessa 29 artiklan 2 kohdan ensimmäistä ja toista alakohtaa

(euroa tonnilta)

Interventiosisäfilee	22 000
Interventioulkofilee	14 000
Interventiosisäpaisti Interventiopaahtopaisti	10 000
Interventioulkopaisti Interventiokulmapaisti Interventiokylki (viisi kylkiluuta)	8 000
Interventiolapa Interventioetuosa	6 000
Interventiorinta Interventiotakapotka Interventioetupotka	5 000
Interventiokuve	4 000

LIITE IX

Vastaavuustaulukko

Asetus (ETY) N:o 2456/93	Tämä asetus
1 artikla	1 artikla
2 artikla	2 artikla
3 artikla	3 artikla
4 artikla	4 artikla
5 artikla	5 artikla
6 artikla	6 artikla
7 artikla	7 artikla
8 artikla	8 artikla
9 artikla	9 artikla
10 artikla	10 artikla
11 artikla	11 artikla
12 artikla	12 artikla
13 artikla	13 artikla
14 artikla	14 artikla
15 artikla	15 artikla
16 artikla	16 artikla
17 artikla	17 artikla
18 artikla	18 artikla
19 artikla	19 artikla
20 artikla	20 artikla
21 artikla	21 artikla
22 artikla	22 artikla
23 artikla	23 artikla
24 artikla	24 artikla
25 artikla	25 artikla
26 artikla	26 artikla
27 artikla	27 artikla
28 artikla	28 artikla
29 artikla	29 artikla
—	30 artikla
—	31 artikla
—	32 artikla
—	33 artikla
30 artikla	34 artikla
31 artikla	35 artikla
32 artikla	36 artikla
33 artikla	37 artikla
Liite I	—
Liite II	Liite I
Liite III	Liite II
Liite IV	—
Liite V	Liite III
Liite VI	Liite IV
Liite VII	Liite V
Liite VIII	Liite VI
Liite IX	Liite VII
Liite X	Liite IX
Liite XI	Liite VIII