VERORDNUNG (EG) Nr. 562/2000 DER KOMMISSION

vom 15. März 2000

mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 des Rates hinsichtlich der Regelungen der öffentlichen Interventionsankäufe für Rindfleisch

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Rindfleisch [1], insbesondere auf Artikel 27 Absatz 4, Artikel 41 und Artikel 47 Absatz 8,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 wird nach einer Übergangszeit, in der noch die früheren Ankaufsregelungen fortbestehen, eine einheitliche Regelung für öffentliche Interventionsankäufe eingeführt, die die Ankaufsregelungen gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 des Rates [2], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1633/98 [3], ersetzt. In Anbetracht dieser neuen Regelung muß die Verordnung (EWG) Nr. 2456/93 der Kommission vom 1. September 1993 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EWG) Nr. 805/68 des Rates hinsichtlich der allgemeinen und besonderen Interventionsmaßnahmen für Rindfleisch [4], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2304/98 [5], geändert werden. Anläßlich dieser Änderung empfiehlt es sich aus Gründen der Klarheit die genannte Verordnung neu zu fassen. Zur Erleichterung des Übergangs auf diese neue Verordnung sollten die derzeitigen Bestimmungen bis zur zweiten Ausschreibung im März 2000 gültig bleiben. Ferner ist die Verordnung (EWG) Nr. 1627/89 der Kommission vom 9. Juni 1989 über den Ankauf von Rindfleisch durch Ausschreibung [6], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 34/2000 [7], mit Wirkung vom 1. Juli 2002 aufzuheben.

(2) Es ist außerdem wünschenswert, daß bestimmte Durchführungsvorschriften ergänzt oder präzisiert werden, um der Erfahrung mit der bisherigen Regelung für die öffentliche Intervention und den besonderen Problemen Rechnung zu tragen, die dabei aufgetreten sind. Diese im wesentlichen technischen Vorschriften betreffen insbesondere die Aufmachung, die Übernahme, die Kontrolle und die Lagerung der angekauften Erzeugnisse.

(3) Da gemäß Artikel 47 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 die derzeit geltenden Regelungen für Interventionskäufe bis zum 30. Juni 2002 gültig bleiben, sind Übergangsvorschriften zu erlassen, in denen die Vorschriften der genannten Regelungen zusammengefaßt werden.

(4) Gemäß Artikel 27 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 ist die Eröffnung der öffentlichen Intervention an den durchschnittlichen Marktpreis in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats gebunden. Infolgedessen müssen die Modalitäten für die Berechnung der Marktpreise nach Mitgliedstaaten, insbesondere die für ihre Gewichtung zugrunde zu legenden Qualitäten, die für die Umrechnung dieser Qualitäten in die Bezugsqualität R3 zu verwendenden Koeffizienten und die Mechanismen fir die Eröffnung und Schließung der Ankäufe festgelegt werden.

(5) Die Vorausetzungen für die Interventionsfähigkeit der Erzeugnisse müssen festgelegt werden, indem zum einen die nicht für die nationale Erzeugung der Mitgliedstaaten repräsentativen Erzeugnisse und die Erzeugnisse ausgeschlossen werden, die den einschlägigen Hygiene- und tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht entsprechen sowie zum anderen die Erzeugnisse, deren Gewicht das marktgängige Normalgewicht überschreitet. Ferner ist es angezeigt, die Interventionsfähigkeit von Rinderschlachtkörpern der in Irland geltenden Qualität O3 auf Nordirland auszudehnen, um Verkehrsverlagerungen zu vermeiden, die den Rindfleischmarkt in diesem Teil der Gemeinschaft zu stören drohen.

(6) Es gilt, die Vorschriften für die Kennzeichnung der interventionsfähigen Schlachtkörper festzulegen, indem vorgeschrieben wird, daß die Schlachtnummer auf der Innenseite des jeweiligen Viertels angebracht wird. Was die Aufmachung der Schlachtkörper anbelangt, so ist vorzusehen, daß diese einheitlich zerlegt werden, um den Absatz der Teilstücke zu erleichtern, die Kontrolle der Entbeinung zu verbessern und auf Dauer Fleischstücke zu erhalten, die einer für die Gemeinschaft einheitlichen Definition entsprechen. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich, die Schlachtkörper in gerader Schnittführung zu zerlegen, wobei festzulegen ist, daß die Vorder- und Hintertiertel jeweils fünf bzw. acht Rippen umfassen, um die Zahl der Stücke ohne Knochen und die beim Zerlegen anfallenden Schnittabfälle möglichst gering zu halten und möglichst hochwertige Erzeugnisse zu erhalten.

(7) Zur Vermeidung spekulativer Geschäfte, die die tatsächliche Marktlage verfälschen könnten, darf jeder Interessent nur ein Angebot je Kategorie und Ausschreibung einreichen. Um Angebote unter falschem Namen zu verhindern, sollte der Begriff des Interessenten so definiert werden, daß diejenigen Marktteilnehmer zugelassen sind, die traditionell und entsprechend ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit an der Intervention teilnehmen.

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

(8) Angesichts der bisherigen Erfahrungen mit der Einreichung von Angeboten sollte außerdem vorgesehen werden, daß die Beteiligung von Interessenten an den Ausschreibungen gegebenenfalls durch Verträge mit den Interventionsstellen geregelt wird, deren Bedingungen in einem Pflichtenheft festgelegt sind.

(9) Hinsichtlich der zu hinterlegenden Sicherheit ist zu präzisieren, daß diese in bar geleistet werden kann, um die Abnahme von garantierten Bankschecks durch die Interventionsstellen zu erleichtern.

(10) Wegen des Verbots von spezifiziertem Risikomaterial und unter Berücksichtigung der sich daraus für den Rindfleischsektor ergebenden höheren Kosten und geringeren Einnahmen ist es angezeigt, ab 1. Juli 2002 den Zusatzbetrag, der auf den durchschnittlichen Marktpreis angewandt wird und zur Festlegung des Höchstankaufspreises dient, an den geltenden Höchstbetrag anzupassen.

(11) Hinsichtlich der Lieferungen ist es angesichts der bisherigen Erfahrungen angezeigt, die Interventionsstellen zu ermächtigen, die Lieferfrist für die Erzeugnisse gegebenenfalls zu verkürzen, um eine Überschneidung von Lieferungen aus zwei aufeinanderfolgenden Ausschreibungen zu vermeiden.

(12) Unregelmäßigkeiten drohen besonders dann, wenn die zur Intervention angekauften Schlachtkörper systematisch entbeint werden. Daher sollte verlangt werden, daß die Kühl- und Zerlegungsanlagen der Interventionszentren von den Schlachthöfen und den an der Ausschreibung beteiligten Zuschlagsempfängern unabhängig sind. Um etwaigen praktischen Schwierigkeiten einiger Mitgliedstaaten Rechnung zu tragen, sind Ausnahmen von diesem Prinzip zulässig, sofern die entbeinten Mengen streng begrenzt sind und es die Kontrollen bei der Übernahme erlauben, die Herkunft des entbeinten Fleisches zu sichern und Manipulationen soweit wie möglich auszuschließen. Unter Berücksichtigung jüngster Untersuchungen ist es angezeigt, mehr Gewicht auf die Kontrollen auf Rückstände verbotener Stoffe (insbesondere hormoneller Wirkung) im Fleisch zu legen.

(13) Von den Interventionsstellen dürfen nur Erzeugnisse übernommen werden, die den Gemeinschaftsvorschriften für Qualität und Aufmachung entsprechen. Angesichts der bisherigen Erfahrungen ist es angezeigt, gewisse Vorschriften für die Übernahme und die durchzuführenden Kontrollen zu präzisieren. Unter anderem solle die Möglichkeit vorgesehen werden, Erstkontrollen im Schlachthof durchzuführen, damit nicht interventionsfähiges Fleisch bereits auf einer frühen Stufe ausgeschlossen werden kann. Um die Zuverlässigkeit des Verfahrens für die Abnahme der gelieferten Erzeugnisse zu verbessern, sollten qualifizierte Bedienstete verpflichtet werden, deren Unparteilichkeit durch ihre Unabhängigkeit von den Interessenten und durch die Tatsache gewährleistet ist, daß sie einem Rotationssystem unterliegen. Außerdem ist festzulegen, was im einzelnen zu kontrollieren ist.

(14) Zur Verbesserung der Kontrolle durch die übernehmende Interventionsstelle sollten die Verfahrensvorschriften, insbesondere hinsichtlich der Definition der Partien, der Erstkontrolle und der Kontrolle des Gewichts der angekauften Erzeugnisse präzisiert werden. Entsprechend sollten die Vorschriften für die Kontrolle der Entbeinung des angekauften Fleisches und für die Ablehnung angekaufter Erzeugnisse verschärft werden. Dasselbe gilt für die Kontrolle der Erzeugnisse während der Lagerung.

(15) Die Vorschriften für die Schlachtkörper müssen unter anderem präzisieren, in welcher Weise diese aufzuhängen sind und welche Schäden und Manipulationen, die die Handelsqualität der Erzeugnisse beeinträchtigen oder die Erzeugnisse als solche kontaminieren können, bei der Verarbeitung zu vermeiden sind.

(16) Die Gefrierbedingungen haben unmittelbare Auswirkung auf Qualität und Haltbarkeit des eingelagerten Fleisches. Daher ist vorzusehen, daß nicht entbeintes Fleisch nach der Abnahme unverpackt schnellgefroren und unmittelbar danach verpackt wird.

(17) Im Hinblick auf eine ordnungsgemäße Entbeinung ist vorzusehen, daß die Zerlegungsbetriebe über einen oder mehrere Gefriertunnel verfügen. Ausnahmen von dieser Vorschrift sind auf ein striktes Minimum zu begrenzen. Es sind die Bedingungen für eine ständige Produktkontrolle während des Entbeinungsvorgangs und insbesondere die Unabhängigkeit der Kontrolleure und die Mindestkontrollrate festzulegen.

(18) Die Teilstücke müssen so gelagert werden, daß sie leicht identifiziert werden können. Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten treffen die notwendigen Maßnahmen für die Herkunftssicherung und die Lagerung, um den späteren Absatz der von den Interventionsstellen angekauften Erzeugnisse, insbesondere unter Berücksichtigung etwaiger Vorschriften hinsichtlich des Gesundheitszustands der Tiere, von denen die gekauften Erzeugnisse stammen, zu erleichtern. Außerdem ist die Verpackung der Teilstücke im Hinblick auf eine bessere Lagerung und einfachere Identifizierung zu normen, und die Erzeugnisse sind mit ihrem vollständigen Namen oder einem gemeinschaftlichen Code auszuweisen.

(19) Die Vorschriften für die Verpackung der Erzeugnisse in Kartons, auf Paletten und in Lagerbehältern sind dahingehend zu verschärfen, daß die gelagerten Erzeugnisse leichter identifiziert werden können und haltbarer werden, daß Betrugsrisiken wirksamer bekämpft und daß die Erzeugnisse zu Kontroll- und Absatzzwecken leichter zugänglich sind.

(20) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Rindfleisch —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Geltungsbereich

Diese Verordnung enthält die Durchführungsvorschriften für die Regelungen der öffentlichen Interventionsankäufe für Rindfleisch gemäß den Artikeln 27 und 47 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999.

KAPITEL I

ANKÄUFE ZUR ÖFFENTLICHEN INTERVENTION

Abschnitt 1

Allgemeine Vorschriften

Artikel 2

Interventionsgebiete im Vereinigten Königreich

Das Hoheitsgebiet des Vereinigten Königreichs setzt sich aus folgenden Interventionsgebieten zusammen:

— Gebiet I: Großbritannien,

— Gebiet II: Nordirland.

Artikel 3

Eröffnung und Schließung der Ankäufe im Ausschreibungsverfahren

Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 wird wie folgt angewandt:

a) Die Bedingungen gemäß Absatz 1 des genannten Artikels sind erfüllt, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

   — Bei der Ermittlung des durchschnittlichen Marktpreises jeder interventionsfähigen Kategorie in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats werden die nach den für den betreffenden Mitgliedstaat oder die betreffende Region eines Mitgliedstaats geltenden Umrechnungskoeffizienten gemäß Anhang I als Qualität R3 ausgedrückten Preise für die Qualitäten U, R und O berücksichtigt,

   — die Feststellung der durchschnittlichen Marktpreise erfolgt unter den Bedingungen und für die Qualitäten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 295/96 der Kommission [1],

   — der durchschnittliche Marktpreis je interventionsfähige Kategorie in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats entspricht dem Durchschnitt der Marktpreise für alle unter dem vorstehenden Gedankenstrich genannten Qualitäten, die entsprechend ihrem relativen Stellenwert bei den in dem Mitgliedstaat oder der betreffenden Region durchgeführten Schlachtungen gegeneinander abgewogen werden;

b) die Eröffnung der Interventionsankäufe, die je Kategorie und Mitgliedstaat oder Region eines Mitgliedstaats beschlossen wird, erfolgt auf der Grundlage der beiden letzten wöchentlichen Marktpreisfeststellungen;

c) die Schließung der Interventionsankäufe, die je Kategorie und Mitgliedstaat oder Region eines Mitgliedstaats beschlossen wird, erfolgt auf der Grundlage der letzten wöchentlichen Marktpreisfeststellung.

Artikel 4

Voraussetzungen für die Interventionsfähigkeit der Erzeugnisse

(1) Zur Intervention können die in Anhang II genannten Erzeugnisse der folgenden in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates [2] definierten Kategorien zugelassen werden:

a) Fleisch von jungen männlichen nicht kastrierten und weniger als zwei Jahre alten Tieren (Kategorie A),

b) Fleisch von männlichen kastrierten Tieren (Kategorie C).

(2) Es können nur ganze Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften angekauft werden, die

a) mit dem Genußtauglichkeitskennzeichen gemäß Kapitel X Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG des Rates [3] versehen wurden,

b) keine Merkmale aufweisen, die sie für eine Lagerung oder spätere Verwendung ungeeignet machen;

c) nicht von notgeschlachteten Tieren stammen,

d) aus der Gemeinschaft im Sinne des Artikels 39 der Verordnung (EWG) Nr. 2454/93 der Kommission [4] stammen;

e) von Tieren stammen, die nach geltenden Veterinärvorschriften gehalten wurden;

f) die gemeinschaftsrechtlich zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte nicht überschreiten, wobei die radioaktive Belastung des Erzeugnisses nur kontrolliert wird, wenn die Lage dies erfordert, und nur während des erforderlichen Zeitraums; erforderlichenfalls werden Dauer und Umfang der Kontrollen nach dem Verfahren des Artikels 43 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 festgelegt;

g) von Tieren stammen, deren Schlachtkörpergewicht nicht über 340 kg betrug.

(3) Es können nur Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften angekauft werden, die

a) gegebenenfalls nach Zerlegung in Viertel auf Rechnung des Interessenten, nach den Vorschriften des Anhangs III aufgemacht sind; insbesondere muß durch Kontrolle jedes einzelnen Schlachtkörperteils die Erfüllung der Anforderungen gemäß Nummer 2 des genannten Anhangs überprüft werden; ist auch nur eine der genannten Anforderungen nicht erfüllt, so wird die Übernahme abgelehnt; bei Ablehnung eines Viertels wegen Nichterfüllung der Aufmachungsbedingungen, insbesondere, wenn eine mangelhafte Aufmachung während des Abnahmeverfahrens nicht verbessert werden kann, muß das andere Viertel der betreffenden Schlachtkörperhälfte ebenfalls abgelehnt werden;

[1] ABl. L 39 vom 17.2.1996, S. 1.

[2] ABl. L 123 vom 7.5.1981, S. 3.
[3] ABl. 121 vom 29.7.1964, S. 2012/64.
[4] ABl. L 253 vom 11.10.1993, S. 1.

b) in das in der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 vorgesehene gemeinschaftliche Handelsklassenschema eingestuft wurden; die Interventionsstellen lehnen Erzeugnisse ab, deren Einstufung ins Handelsklassenschema nach eingehender Kontrolle jedes einzelnen Schlachtkörperteils für nicht konform gehalten wird;

c) einerseits durch Angabe der Kategorie, der Fleischigkeits- und der Fettgewebeklasse und andererseits durch Beschriftung mit der Kenn- oder Schlachtnummer gekennzeichnet sind; die Angaben zur Kategorie, Fleischigkeits- und der Fettgewebeklasse müssen deutlich lesbar mit unlöschbarer, dauerhafter und gesundheitlich unbedenklicher Farbe nach einem behördlich genehmigten Verfahren aufgestempelt sein; Buchstaben und Zahlen müssen mindestens 2 cm hoch sein. Die Kennzeichnung wird am Hinterviertel auf dem Roastbeef in Höhe des vierten Lendenwirbels und an den Vorderviertel auf dem dicken Ende der Brust ungefähr 10-30 cm vom Brustbein entfernt aufgebracht. Die Kenn- oder Schlachtnummer wird in der Mitte der Innenseite jedes Viertels entweder durch Stempelaufdruck oder mit einem von der Interventionsstelle zugelassenen unverwischbaren Markierstift angebracht.

Artikel 5

Interventionszentren

(1) Die Mitgliedstaaten legen die Interventionszentren so fest, daß der Erfolg der Inventionsmaßnahmen gewährleistet ist.

Die Interventionszentren müssen technisch in der Lage sein,

a) Fleisch mit Knochen zu übernehmen,

b) Fleisch in unverarbeitetem Zustand einzufrieren,

c) dieses Fleisch unter technisch einwandfreien Bedingungen mindestens drei Monate zu lagern.

(2) Für Fleisch mit Knochen, das zum Entbeinen bestimmt ist, kommen nur Interventionszentren in Frage, deren Zerlegungs- und Kühlanlagen nicht dem Schlachthof angegliedert sind und/oder dem Zuschlagsempfänger gehören, die also unabhängig von diesem Schlachthof und/oder Zuschlagsempfänger von ebenfalls unabhängigem Personal betrieben und geleitet werden.

Bei technischen Problemen können die Mitgliedstaaten von den Bestimmungen gemäß Unterabsatz 1 abweichen, sofern sie gemäß Artikel 17 Absatz 5 die bei der Abnahme durchzuführenden Kontrollen verschärfen. Unbeschadet der geltenden Veterinärvorschriften können die Interventionsstellen in diesem Falle zulassen, daß maximal 1 000 Tonnen der pro Woche angekauften Fleischmenge und — bei größeren Mengen — bis zu 50 % der je Woche zusätzlich angekauften Fleischmenge entbeint werden.

Artikel 6

Schnellgefrieren von nicht entbeintem Fleisch

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, um die Haltbarkeit der eingelagerten nicht entbeinten Viertel zu gewährleisten und Gewichtsverluste auf ein Mindestmaß zu begrenzen. Die Einfriertemperatur muß gewährleisten, daß innerhalb von maximal 36 Stunden eine Kerntemperatur von mindestens – 7 °C erreicht wird.

(2) Im Hinblick auf ihr Einfrieren sind nicht entbeinte Viertel unmittelbar nach ihrer Abnahme in den Schnellgefriertunnels aufzuhängen.

Artikel 7

Verpackung von nicht entbeintem Fleisch

Nicht entbeintes Fleisch wird unmittelbar nach dem Schnellgefrieren in mindestens 0,05 mm starken Polyethylen- oder Polypropylenfolien, die zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sind, und in Baumwollnetzen (Stockinetten) oder in ausreichend widerstandsfähigen Kunststoffnetzen so verpackt, daß das Fleisch (mit Hesse) vollkommen umhüllt ist.

Artikel 8

Lagerung von nicht entbeintem Fleisch

(1) Die Interventionsstellen stellen sicher, daß die angekauften Vorder- und Hinterviertel getrennt gelagert werden und leicht nach Ausschreibung oder Einlagerungsmonat identifiziert werden können.

(2) Die Interventionsstellen sind befugt, nicht entbeinte Vorderviertel, die nach Qualität und Aufmachung für die industrielle Verarbeitung geeignet sind, getrennt zu lagern.

In diesem Fall müssen die gelagerten Viertel leicht identifizierbar sein, und über sie muß getrennt Buch geführt werden.

Abschnitt 2

Ausschreibungsverfahren und Übernahme

Artikel 9

Eröffnung und Schließung

(1) Die Eröffnung einer Ausschreibung sowie deren Änderung und Schließung werden spätestens am Samstag vor dem Tag des Ablaufs der Frist für die Einreichung der Angebote im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht.

(2) Bei der Eröffnung der Ausschreibung kann ein Mindestpreis festgesetzt werden, bei dessen Unterschreitung die Angebote nicht berücksichtigt werden.

Artikel 10

Einreichung und Übermittlung der Angebote

Während der Dauer der Ausschreibung läuft die Angebotsfrist jeden zweiten und vierten Dienstag des Monats um 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit) ab, ausgenommen der zweite Dienstag des Monats August und der vierte Dienstag des Monats Dezember, an denen keine Angebote eingereicht werden. Fällt der Dienstag auf einen Feiertag, so verkürzt sich die Angebotsfrist um 24 Stunden. Die Interventionsstellen übermitteln der Kommission die Angebote innerhalb von 24 Stunden nach Ablauf der Angebotsfrist.

Artikel 11

Voraussetzungen für die Gültigkeit der Angebote

(1) Angebote dürfen nur eingereicht werden

a) von Rinderschlachthöfen, die unabhängig von ihrem rechtlichen Status im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe A a) der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen sind;

b) von Vieh- oder Fleischhändlern, die in diesen Schlachthöfen auf eigene Rechnung schlachten lassen und im nationalen Mehrwertsteuerverzeichnis eingetragen sind.

(2) Interessenten beteiligen sich an der Ausschreibung bei der Interventionsstelle der Mitgliedstaaten, in denen die Ausschreibung eröffnet ist, entweder durch Einreichung eines schriftlichen Angebots gegen Empfangsbestätigung oder eine andere von der Interventionsstelle akzeptierte schriftliche Mitteilung gegen Empfangsbestätigung.

Die Beteiligung an der Ausschreibung kann durch Verträge geregelt werden, deren Bedingungen von den Interventionsstellen nach Maßgabe ihrer Pflichtenhefte festgelegt werden.

(3) Ein Interessent kann nur ein Angebot je Kategorie und Ausschreibung einreichen.

Die Mitgliedstaaten stellen sicher, daß Interessenten, was Führung, Personal und Betrieb ihres Unternehmens anbelangt, voneinander unabhängig sind.

Gibt es ernsthafte Anhaltspunkte dafür, daß dies nicht der Fall ist oder daß ein Angebot der wirtschaftlichen Realität nicht entspricht, so kann das Angebot nur berücksichtigt werden, wenn der Bieter nachweist, daß die Bedingung gemäß Unterabsatz 2 erfüllt ist.

Wird festgestellt, daß ein Bieter mehrere Angebote eingereicht hat, so wird keines dieser Angebote berücksichtigt.

(4) Das Angebot enthält folgende Angaben:

a) Namen und Anschrift des Bieters;

b) die Angebotsmenge je Kategorie entsprechend der Ausschreibungsbekanntmachung, ausgedrückt in Tonnen;

c) den Angebotspreis je 100 kg Erzeugnis der Qualität R3 zu den in Artikel 18 Absatz 3 festgelegten Bedingungen, ausgedrückt in Euro mit maximal zwei Dezimalstellen.

(5) Ein Angebot ist nur gültig, wenn

a) es eine Mindestmenge von 10 Tonnen betrifft;

b) eine schriftliche Erklärung beiliegt, in der sich der Bieter verpflichtet, alle Bestimmungen über die betreffenden Ankäufe einzuhalten;

c) der Nachweis erbracht wird, daß der Bieter vor Ablauf der Angebotsfrist die in Artikel 12 genannte Ausschreibungssicherheit für die betreffende Ausschreibung geleistet hat.

(6) Ein Angebot darf nach Ablauf der Angebotsfrist gemäß Artikel 10 nicht mehr zurückgezogen werden.

(7) Die Vertraulichkeit der Angaben muß gewährleistet sein.

Artikel 12

Sicherheiten

(1) Die Aufrechterhaltung des Angebots nach Ablauf der Angebotsfrist und die Lieferung der Erzeugnisse zu dem von der Interventionsstelle bezeichneten Lager innerhalb der Frist gemäß Artikel 16 Absatz 2 sind Hauptpflichten, deren Erfüllung durch Leistung einer Sicherheit von 30 EUR je 100 kg gewährleistet wird.

Die Sicherheit wird bei der Interventionsstelle des Mitgliedstaats geleistet, in dem das Angebot eingereicht wird.

(2) Die Sicherheit wird gemäß den Artikeln 13 sowie 14 Absätze 1 und 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85 der Kommission [1] nur in bar geleistet.

(3) Für nicht berücksichtigte Angebote wird die Sicherheit freigegeben, sobald die Ausschreibungsergebnisse vorliegen.

Für berücksichtigte Angebote wird sie nach der Erzeugnisübernahme freigegeben, unbeschadet des Artikels 17 Absatz 7.

Artikel 13

Zuschlagserteilung

(1) Unter Berücksichtigung der für jede Ausschreibung eingegangenen Angebote wird nach dem Verfahren des Artikels 43 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 ein Höchstankaufpreis je Kategorie festgesetzt, der sich auf die Qualität R3 bezieht. Wenn die Umstände dies erfordern, kann für den betreffenden Mitgliedstaat oder die betreffende Region eines Mitgliedstaats im Verhältnis zu den festgestellten durchschnittlichen Marktpreisen ein anderer Preis festgesetzt werden.

(2) Es kann beschlossen werden, die Ausschreibung nicht durchzuführen.

(3) Überschreiten die Absatzmengen zu einem Preis, der dem Höchstpreis entspricht oder diesen unterschreitet, die ausgeschriebenen Mengen, so können die zugeschlagenen Mengen nach Kategorien anhand von Koeffizienten gekürzt werden, mit denen sich nach Maßgabe der bestehenden Preisunterschiede und der Angebotsmengen eine gewisse Progressivität gewährleisten läßt.

Wenn die Umstände dies erfordern, können diese Kürzungskoeffizienten nach Mitgliedstaaten oder Teilgebieten von Mitgliedstaaten differenziert werden, um ein reibungsloses Funktionieren der Interventionsmechanismen zu gewährleisten.

Artikel 14

Höchstankaufspreis

(1) Unberücksichtigt bleiben die Angebote, die über den durchschnittlichen Marktpreis hinausgehen, der in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats für die jeweilige Kategorie festgestellt und anhand der Koeffizienten gemäß Anhang I in Qualität R3 umgerechnet wurde, zuzüglich eines Zusatzbetrags von 10 EUR je 100 kg Schlachtkörpergewicht.

[1] ABl. L 205 vom 3.8.1985, S. 5.

(2) Unbeschadet der Bestimmung gemäß Absatz 1 wird das Angebot abgelehnt, wenn der Angebotspreis über dem in Artikel 13 vorgesehenen und für die betreffende Ausschreibung geltenden Höchstpreis liegt.

(3) Liegt der einem Bieter zugeschlagene Ankaufspreis über dem durchschnittlichen Marktpreis gemäß Absatz 1, so ist dieser Preis durch Multiplizieren mit dem Koeffizienten anzupassen, der sich aus der Anwendung der in Anhang IV genannten Formel A ergibt. Dieser Koeffizient darf jedoch nicht

a) höher sein als die Einheit,

b) zur Folge haben, daß sich der zugeschlagene Preis um mehr als den Unterschied zwischen ihm und dem durchschnittlichen Marktpreis verringert.

Soweit die Mitgliedstaaten über verläßliche Angaben und geeignete Kontrollmöglichkeiten verfügen, können sie den Koeffizienten je Bieter nach Formel B des Anhangs IV berechnen.

(4) Die mit der Ausschreibung verbundenen Rechte und Pflichten sind nicht übertragbar.

Artikel 15

Begrenzung der Ankäufe

Sind die Interventionsstellen der Mitgliedstaaten wegen zu umfangreicher Anlieferungen von Interventionsfleisch nicht in der Lage, das angebotene Fleisch sofort zu übernehmen, so können sie die Ankäufe auf die Mengen begrenzen, die sie auf ihrem Hoheitsgebiet oder einem ihrer Interventionsgebiete übernehmen können.

Die Mitgliedstaaten stellen sicher, daß diese Begrenzung das Prinzip des gleichberechtigten Zugangs aller Interessenten möglichst nicht in Frage stellt.

Artikel 16

Unterrichtung des Bieters und Lieferung

(1) Jeder Bieter wird von der Interventionsstelle unverzüglich über das Ergebnis seiner Beteiligung an der Ausschreibung unterrichtet.

Die Interventionsstelle stellt dem Zuschlagsempfänger umgehend eine numerierte Kaufbestätigung mit folgenden Angaben aus:

a) zu liefernde Menge,

b) Zuschlagspreis,

c) Zeitplan für die Lieferungen,

d) das (die) Interventionszentrum (-zentren), an das (die) die Mengen zu liefern sind.

(2) Der Zuschlagsempfänger liefert die Erzeugnisse innerhalb von siebzehn Kalendertagen ab dem ersten Arbeitstag nach dem Tag der Veröffentlichung der Verordnung zur Festsetzung des Höchstankaufspreises und der Mengen des interventionsfähigen Rindfleisches.

Je nach dem Umfang der zugeschlagenen Mengen kann die Kommission diese Frist jedoch um eine Woche verlängern. Die Lieferung kann in Teilmengen erfolgen. Darüber hinaus kann die Interventionsstelle diese Frist bei der Festlegung des Zeitplans für die Lieferung der Erzeugnisse auf eine Anzahl Tage verringern, die jedoch 14 Tage nicht unterschreiten darf.

Artikel 17

Übernahmeverfahren

(1) Die endgültige Übernahme durch die Interventionsstelle erfolgt

a) für nicht entbeintes Fleisch, das zur Lagerung in unverändertem Zustand oder zum teilweisen Entbeinen bestimmt ist: entweder an der Waage am Eingang des Kühlhauses oder an der Waage am Eingang des Zerlegungsbetriebs des Interventionszentrums;

b) für nicht entbeintes Fleisch, das zum vollständigen Entbeinen bestimmt ist: an der Waage am Eingang des Zerlegungsbetriebs des Interventionszentrums.

Die Erzeugnisse werden in Partien zu je 10 bis 20 Tonnen geliefert. Die Menge kann jedoch weniger als 10 Tonnen betragen, wenn es sich um die Restmenge des ursprünglichen Angebots handelt oder dieses auf weniger als 10 Tonnen reduziert wurde.

Die Abnahme und Übernahme der gelieferten Erzeugnisse setzt voraus, daß die Interventionsstelle die Konformität dieser Erzeugnisse mit den Anforderungen dieser Verordnung überprüft. Die Einhaltung der Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e) und insbesondere das Nichtvorhandensein verbotener Stoffe gemäß den Artikeln 3 und 4 Nummer 1 der Richtlinie 96/22/EG des Rates [1] sind durch die Analyse einer Stichprobe zu überprüfen, wobei der Umfang der Stichprobe und die Modalitäten der Probenahme den geltenden Veterinärvorschriften entsprechen müssen.

(2) Hat vor der Verladung an der Laderampe des Schlachtbetriebs und vor der Beförderung zum Interventionszentrum keine Erstkontrolle stattgefunden, so werden die betreffenden Schlachtkörperhälften wie folgt gekennzeichnet:

a) Soweit sie nur markiert werden, gelten die Anforderungen gemäß Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe c), und es ist ein Dokument auszustellen, aus dem die Kenn- oder Schlachtnummer der betreffenden Schlachtkörperhälfte sowie das Schlachtdatum hervorgehen;

b) soweit sie auch etikettiert werden, gelten die Anforderungen gemäß Artikel 1 Absätze 2, 3 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 344/91 der Kommission [2].

Soweit die Schlachtkörperhälften in Viertel zerlegt werden, erfolgt die Zerlegung nach dem Verfahren des Anhangs III. Um bei der Übernahme als ganzer Schlachtkörper oder als Schlachtkörperhälfte abgenommen zu werden, werden die Schlachtkörperviertel zusammengefaßt. Soweit die Schlachtkörperhälften vor ihrer Beförderung zum Interventionszentrum nicht in Viertel zerlegt wurden, werden sie nach ihrer Ankunft im Interventionszentrum nach dem Verfahren des Anhangs III zerlegt.

[1] ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3.
[2] ABl. L 41 vom 14.2.1991, S. 15.

Bei der Abnahme wird jedes Schlachtkörperviertel mit einem Etikett gekennzeichnet, das die Anforderungen des Artikels 1 Absätze 2, 3 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 344/91 erfüllt und auf dem das Gewicht des betreffenden Viertels sowie die Nummer des Ausschreibungsvertrags vermerkt sind. Die Etikette werden ohne Halterung aus Metall oder Kunststoff entweder unmittelbar an den Vorder- und Hinterbeinsehnen oder unmittelbar an der Halssehne des Vorderviertels und an der Dünnung des Hinterviertels befestigt.

Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 24 Absatz 2 bleiben diese Etikette während der gesamten Lagerdauer an den Schlachtkörpervierteln befestigt. Früher angebrachte Etikette werden möglichst entfernt.

Das Abnahmeverfahren umfaßt eine systematische Kontrolle von Aufmachung, Klassifizierung, Gewicht und Etikettierung der gelieferten Schlachtkörperviertel. Temperaturkontrollen werden an einem der Hinterviertel jedes Schlachtkörpers durchgeführt. Insbesondere wird kein Schlachtkörper abgenommen, dessen Gewicht das in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe g) festgelegte Höchstgewicht überschreitet.

(3) Unmittelbar vor der Verladung an der Laderampe des Schlachthofs können Gewicht, Klassifizierung, Aufmachung und Temperatur der Schlachtkörperhälften einer ersten Kontrolle unterzogen werden. Insbesondere wird kein Schlachtkörper abgenommen, dessen Gewicht das in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe g) festgelegte Höchstgewicht überschreitet. Abgelehnte Erzeugnisse werden entsprechend gekennzeichnet und dürfen weder für diese Kontrolle noch zur Abnahme ein zweites Mal gestellt werden.

Kontrolliert werden jeweils Partien von maximal 20 Tonnen Schlachtkörperhälften, wie von der Interventionsstelle vorgesehen. Überschreitet die Zahl der abgelehnten Schlachtkörper 20 % der Gesamtpartie, so wird die gesamte Partie gemäß Absatz 6 abgelehnt.

Vor ihrer Weiterbeförderung zum Interventionszentrum werden die Schlachtkörperhälften nach dem Verfahren des Anhangs III in Viertel zerlegt, von denen jede systematisch gewogen und mit einem Etikett, das die Anforderungen des Artikels 1 Absätze 2, 3 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 344/91 erfüllt und auf dem das Gewicht des betreffenden Viertels sowie die Nummer des Ausschreibungsvertrags vermerkt sind, gekennzeichnet wird. Dieses Etikett wird ohne Halterung aus Metall oder Kunststoff entweder unmittelbar an den Vorder- und Hinterbeinsehnen oder unmittelbar an der Halssehne des Vorderviertels und an der Dünnung des Hinterviertels befestigt.

Unbeschadet der Bestimmungen des Artikels 24 Absatz 2 bleiben diese Etikette während der gesamten Lagerdauer an den Schlachtkörpervierteln befestigt. Früher angebrachte Etikette werden möglichst entfernt.

Um bei der Übernahme als ganzer Schlachtkörper oder als Schlachtkörperhälfte abgenommen zu werden, werden die Schlachtkörperviertel zusammengefaßt.

Jeder Partie muß bei der Abnahme ein Kontrollverzeichnis mit allen für die betreffenden Schlachtkörperhälften oder -viertel maßgeblichen Angaben, einschließlich der Zahl der gestellten und entweder abgenommenen oder abgelehnten Schlachtkörperhälften oder -viertel beiliegen. Dieses Kontrollverzeichnis wird dem für die Abnahme zuständigen Bediensteten ausgehändigt.

Vor dem Verlassen des Schlachthofs wird das Transportmittel verplombt. Die Plombennummer wird auf der Genußtauglichkeitsbescheinigung oder dem Kontrollverzeichnis vermerkt.

Die Kontrollen im Rahmen der Abnahme betreffen Aufmachung, Klassifizierung, Gewicht, Etiketten und Temperatur der angelieferten Schlachtkörperviertel.

(4) Die Erstkontrolle und das Verfahren der Abnahme der angebotenen Erzeugnisse wird von einem Bediensteten der Interventionsstelle oder einem von der Interventionsstelle beauftragten Bediensteten durchgeführt, der als Klassifizierer qualifiziert, an den Einstufungstätigkeiten des Schlachthofs jedoch nicht beteiligt und vom Zuschlagsempfänger vollkommen unabhängig ist. Diese Unabhängigkeit wird insbesondere dadurch gewährleistet, daß die Bediensteten abwechselnd an mehreren Interventionszentren eingesetzt werden.

Bei der Übernahme wird das Gesamtgewicht der Schlachtkörperviertel jeder Partie erfaßt und von der Interventionsstelle registriert.

Weicht dieses Gewicht im Falle von Fleisch, das nicht entbeint gelagert werden soll, derart von der Gewichtsangabe im Kontrollverzeichnis ab, daß deren Genauigkeit in Frage gestellt wird, so wird das Gewicht jedes Schlachtkörperviertels systematisch überprüft, und gegebenenfalls bringt der für die Abnahme zuständige Bedienstete ein neues Etikett an, auf dem neben allen anderen erforderlichen Angaben das tatsächlich abgenommene Gewicht angegeben ist. Früher angebrachte Etikette werden möglichst entfernt.

Der für die Abnahme zuständige Bedienstete stellt ein Dokument aus, das alle maßgeblichen Angaben, einschließlich das Gewicht und die Zahl der angebotenen und entweder abgenommenen oder abgelehnten Erzeugnisse, enthält.

(5) Bei der Übernahme von Fleisch mit Knochen, das an den Interventionszentren entbeint werden soll und das die Anforderungen des Artikels 5 Absatz 2 Unterabsatz 1 nicht erfüllt, gelten für die Kennzeichnung, Lieferung und Kontrolle folgende zusätzlichen Bestimmungen:

a) Bei der Übernahme gemäß Absatz 1 sind die zum Entbeinen bestimmten Vorder- und Hinterviertel durch Markierung oder durch Auftragen der Buchstaben INT auf der Innen- und Außenseite nach dem Verfahren des Artikels 4 Absatz 3 Buchstabe c), das auch für die Angabe von Kategorie und Schlachtnummer sowie das Anbringen der entsprechenden Kennzeichen gilt, zu kennzeichnen. Die Buchstaben INT sind auf der Innenseite des jeweiligen Vorderviertels auf Höhe der dritten oder vierten Rippe und auf der Innenseite des jeweiligen Hinterviertels auf Höhe der siebten oder achten Rippe aufzutragen;

b) das Hodenfett darf nicht vor der Übernahme, sondern muß vor dem Wiegen entfernt werden;

c) die gelieferten Erzeugnisse sind gemäß Absatz 1 nach Partien zu ordnen.

Wird festgestellt, daß Schlachtkörper oder Schlachtkörperviertel außerhalb der vorstehend definierten Körperstellen mit den Buchstaben INT gekennzeichnet sind, so führt der Mitgliedstaat Ermittlungen durch, trifft geeignete Maßnahmen und setzt die Kommission hiervon in Kenntnis.

(6) Machen die abgelehnten Erzeugnisse auf der Grundlage der gestellten Schlachtkörperhälften und -viertel über 20 % der gestellten Partie aus, so werden alle Erzeugnisse der betreffenden Partie abgelehnt und entsprechend gekennzeichnet und dürfen weder für die Erstkontrolle noch für das Abnahmeverfahren ein zweites Mal gestellt werden.

(7) Liegt die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge unter der zugeschlagenen Menge, so wird die Sicherheit

a) vollständig freigegeben, wenn die Differenz 5 % oder 175 kg nicht überschreitet,

b) außer in Fällen höherer Gewalt einbehalten, und zwar

— im Verhältnis der nicht gelieferten oder nicht abgenommenen Mengen, wenn die Differenz 15 % nicht überschreitet;

— vollständig in allen anderen Fällen gemäß Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85.

Artikel 18

Zuschlagspreis

(1) Die Interventionsstelle zahlt dem Zuschlagsempfänger innerhalb einer Frist, die am 45. Tag nach Ablauf der Übernahme der Erzeugnisse beginnt und am 65. Tag nach diesem Termin endet, den Angebotspreis.

(2) Der Preis wird nur für die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge bezahlt. Liegt die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge jedoch über der zugeschlagenen Menge, so wird der Preis nur in Höhe der zugeschlagenen Menge gezahlt.

(3) Betrifft die Übernahme Fleisch anderer Qualitäten als der Qualität R3, so wird der Zuschlagspreis anhand des geltenden Koeffizienten auf die angekaufte Qualität gemäß Anhang I berichtigt.

(4) Der Kaufpreis für nicht entbeintes Fleisch gilt frei Waage am Eingang des Kühlhauses des Interventionszentrums. Der Preis für das gesamte zum Entbeinen angekaufte Fleisch versteht sich frei Waage am Eingang des Zerlegungsbetriebs im Interventionszentrum.

Die Entladungskosten trägt der Zuschlagsempfänger.

Artikel 19

Umrechnungskurs

Die in Artikel 14 genannten Beträge und der Zuschlagspreis werden zu dem Kurs umgerechnet, der am Tag des Inkrafttretens der Verordnung zur Festsetzung des Höchstankaufspreises und der im Rahmen der betreffenden Ausschreibung zur Intervention angekauften Mengen gilt.

KAPITEL II

ENTBEINEN DES VON DEN INTERVENTIONSSTELLEN ANGEKAUFTEN FLEISCHES

Artikel 20

Entbeinungsbefugnis

Die Interventionsstellen sind befugt, das angekaufte Fleisch ganz oder teilweise entbeinen zu lassen.

Artikel 21

Allgemeine Bedingungen für das Entbeinen

(1) Das Entbeinen kann nur in Zerlegungsbetrieben erfolgen, die im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe B a) der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen sind und die über einen oder mehrere Gefriertunnels verfügen.

Auf Antrag eines Mitgliedstaats kann die Kommission eine befristete Ausnahme von der Regelung gemäß Absatz 1 gewähren. Sie trägt dabei dem Stand der technischen Anlagen und Einrichtungen, den Hygienebedingungen, dem geltenden Kontrollsystem sowie den Fortschritten der Harmonisierung auf diesem Gebiet Rechnung.

(2) Entbeinte Teilstücke müssen die Anforderungen der Richtlinie 64/433/EWG und des Anhangs V der vorliegenden Verordnung erfüllen.

(3) Mit dem Entbeinen darf erst begonnen werden, wenn alle gelieferten Partien übernommen wurden.

(4) Beim Entbeinen, Zuschneiden und Verpacken von Interventionsrindfleisch darf sich kein anderes Fleisch in den Zerlegungsräumen befinden.

Ausgenommen hiervon ist Schweinefleisch, sofern es auf einem anderen Fließband bearbeitet wird.

(5) Das Entbeinen wird zwischen 7.00 und 18.00 Uhr durchgeführt, ausgenommen an Samstagen oder Sonn- und Feiertagen. Diese zeitliche Begrenzung kann um maximal zwei Stunden verlängert werden, vorausgesetzt, die zuständige Kontrollbehörde ist anwesend.

Kann Fleisch am Tag der Übernahme nicht vollständig entbeint werden, so werden die Kühlkammern, in denen die Erzeugnisse gelagert werden, von der zuständigen Behörde verplombt und wird die Plombe von derselben Behörde erst bei Wiederaufnahme der Entbeinungstätigkeit entfernt.

Artikel 22

Verträge und Pflichtenhefte

(1) Das Entbeinen erfolgt aufgrund von Verträgen, deren Bestimmungen von den Interventionsstellen entsprechend ihren Pflichtenheften festgelegt werden.

(2) In den Pflichtenheften der Interventionsstellen sind die Anforderungen an Zerlegungsbetriebe sowie die Auflagen für die erforderlichen technischen Anlagen und Einrichtungen festgelegt; sie gewährleisten Konformität mit den geltenden Gemeinschaftsvorschriften für die Fleischzerlegung.

Sie enthalten insbesondere genaue Vorschriften für das Entbeinen sowie Einzelheiten über Herstellung, Zurichtung, Verpackung, Gefrieren und Haltbarmachung der Teilstücke mit Blick auf ihre Übernahme durch die Interventionsstelle.

Die Pflichtenhefte der Interventionsstellen sind an den in Anhang VI angegebenen Anschriften erhältlich.

Artikel 23

Überwachung der Entbeinungsarbeiten

(1) Die Interventionsstellen gewährleisten während des gesamten Entbeinungsprozesses eine ständige Produktkontrolle.

Diese Kontrollen können anderen Stellen übertragen werden, die von den betreffenden Händlern, Schlachtern und Lagerhaltern völlig unabhängig sind. In diesem Falle veranlaßt die Interventionsstelle, daß ihre Bediensteten bei jedem Angebot eine unangemeldete Kontrolle der Entbeinungsarbeiten vornehmen. Diese Kontrolle umfaßt eine Stichprobenuntersuchung der die zerlegten Teilstücke enthaltenden Kartons vor und nach dem Einfrieren und eine Überprüfung der Konformität der Eingangsmit der Zerlegungsmenge einerseits und den bei der Zerlegung angefallenen Knochen, Fettresten und anderen Fleischabschnitten andererseits. Die Kontrolle umfaßt für jedes Teilstück mindestens 5 % der während des Tages gefüllten Kartons und, soweit genügend Kartons gefüllt wurden, mindestens 5 Kartons je Teilstück.

(2) Vorderviertel und Hinterviertel werden getrennt entbeint. Jeden Tag wird nach abgeschlossenem Entbeinen

a) die Zahl der gewonnenen Teilstücke mit der Anzahl der gefüllten Kartons verglichen;

b) eine Zerlegungsausbeutebilanz erstellt, in der die Ausbeute der Vorder- und Hinterviertel jeweils separat angegeben ist.

Artikel 24

Besondere Entbeinungsbedingungen

(1) Beim Entbeinen, Zurichten und Verpacken des Fleisches vor dem Einfrieren darf die Kerntemperatur des Fleisches zu keinem Zeitpunkt + 7 °C überschreiten. Außer im Falle einer Ausnahmeregelung gemäß Artikel 21 Absatz 1 dürfen die Teilstücke vor dem Schnellgefrieren nicht transportiert werden.

(2) Sämtliche Etiketten und Fremdkörper müssen unmittelbar vor dem Entbeinen entfernt werden.

(3) Knochen, Sehnen und Knorpel, Nacken- und Rückenbänder (Ligamentum Nuchae) und grobes Bindegewebe sind sorgfältig zu entfernen. Das Zurichten der Teilstücke ist auf das Entfernen von Fettresten, Knorpel, Sehnen, großen Nervensträngen und anderen spezifischen Abschnitten zu beschränken. Sichtbares Nerven- und Lymphgewebe ist zu entfernen.

(4) Große Blutgefäße und -gerinnsel sowie Verschmutzungen sind mit möglichst wenig Abschnitten sorgfältig zu entfernen.

Artikel 25

Verpackung der Teilstücke

(1) Teilstücke werden sofort nach ihrem Entbeinen so verpackt, daß das Fleisch entsprechend den Anforderungen des Anhangs V auf keinen Fall unmittelbar mit dem Karton in Berührung kommt.

(2) Das zum Auskleiden der Kartons verwendete Polyethylen und als Folie oder Beutel zum Einpacken der Teilstücke verwendete Polyethylen muß mindestens 0,05 mm stark und zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein.

(3) Die verwendeten Kartons, Paletten und Lagerbehälter müssen die Anforderungen des Anhangs VII erfüllen.

Artikel 26

Lagerung der Teilstücke

Die Interventionsstellen stellen sicher, daß alles angekaufte entbeinte Fleisch jeweils getrennt gelagert wird und leicht nach Ausschreibung, Teilstück und Einlagerungsmonat identifiziert werden kann.

Die gewonnenen Teilstücke werden in Kühlhäusern gelagert, die sich in dem Gebiet des Mitgliedstaats der betreffenden Interventionsstelle befinden.

Außer bei einer nach dem Verfahren des Artikels 43 der Verordnung (EWG) Nr. 1254/1999 gewährten besonderen Ausnahmeregelung müssen diese Kühlhäuser die Möglichkeit biete das gesamte von der Interventionsstelle zugeteilte entbeinte Fleisch unter technisch einwandfreien Bedingungen für eine Mindestdauer von drei Monaten zu lagern.

Artikel 27

Entbeinungskosten

Die Verträge gemäß Artikel 22 Absatz 1 und die diesbezüglichen Vergütungen decken alle in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen und die dabei anfallenden Kosten, insbesondere

a) die etwaigen Kosten der Beförderung des nicht entbeinten Erzeugnisses nach seiner Abnahme zum Zerlegungsbetrieb;

b) das Entbeinen, Zurichten, Verpacken und Schnellgefrieren des Erzeugnisses;

c) das Lagern der eingefrorenen Teilstücke, ihre Verladung, Beförderung und Übernahme durch die Interventionsstelle in den von ihr bezeichneten Kühlhäusern;

d) die Materialkosten, insbesondere für die Verpackung;

e) den Wert der Knochen, Fettreste und anderen beim Zurichten angefallenen Abschnitte, die die Interventionsstellen den Zerlegungsbetrieben überlassen können.

Artikel 28

Fristen

Das Entbeinen, Zurichten und Verpacken des Fleisches muß binnen zehn Kalendertagen nach der Schlachtung beendet sein. Die Mitgliedstaaten können jedoch kürzere Fristen festsetzen.

Das Schnellgefrieren erfolgt unverzüglich nach dem Verpacken des Fleisches und muß in jedem Fall noch am Verpackungstag beginnen; die einzufrierende Menge entbeinten Fleisches darf die Kapazität der Gefriertunnels nicht überschreiten.

Die Gefriertemperatur des entbeinten Fleisches muß gewährleisten, daß innerhalb vol maximal 36 Stunden eine Kerntemperatur von mindestens – 7 °C erreicht wird.

Artikel 29

Ablehnung von Erzeugnissen

(1) Ergeben die Kontrollen gemäß Artikel 23 Absatz 1, daß der Zerlegungsbetrieb die Vorschriften der Artikel 20 bis 28 in bezug auf ein bestimmtes Teilstück nicht eingehalten hat, so werden weitere 5 % der an dem fraglichen Tag gefüllten Kartons kontrolliert. Werden weitere Verstöße festgestellt, so werden weitere 5 % der insgesamt mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons im Stichprobenverfahren kontrolliert. Steht nach der vierten derartigen Kontrolle fest, daß die genannten Artikel bei mindestens 50 % der Kartons nicht eingehalten wurden, so wird die gesamte Tagesproduktion des betreffenden Teilstücks kontrolliert. Eine Kontrolle der gesamten Tagesproduktion erübrigt sich jedoch, sobald bei mindestens 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons ein Verstoß festgestellt wird.

(2) Wurden auf der Grundlage des Absatzes 1 bei weniger als 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons die Vorschriften nachweislich nicht eingehalten, so wird der gesamte Inhalt dieser Kartons abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle für die abgelehnten Teilstücke einen Betrag in Höhe des in Anhang VIII festgesetzten Preises.

Wurden bei mindestens 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons die Vorschriften nachweislich nicht eingehalten, so wird für dieses Teilstück die gesamte Tagesproduktion von der Interventionsstelle abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle für die abgelehnten Teilstücke einen Betrag in Höhe des in Anhang VIII festgesetzten Preises.

Wurden bei mindestens 20 % der mit verschiedenen Teilstücken aus der Tagesproduktion gefüllten Kartons die Vorschriften nachweislich nicht eingehalten, so wird die gesamte Tagesproduktion von der Interventionsstelle abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle einen Betrag in Höhe des Preises, den die Interventionsstelle dem Zuschlagsempfänger gemäß Artikel 18 für das ursprünglich angekaufte nicht entbeinte Fleisch zahlen muß, das nach dem Entbeinen abgelehnt wurde, zuzüglich 20 %.

Ist Unterabsatz 3 anwendbar, so finden die Bestimmungen der Unterabsätze 1 und 2 keine Anwendung.

(3) Hält der Zerlegungsbetrieb die Artikel 20 bis 28 wegen grober Fahrlässigkeit oder arglistiger Täuschung nicht ein, so gilt abweichend von den Absätzen 1 und 2 folgendes:

— Alle Entbeinungserzeugnisse, die an dem Tag, an dem die Nichteinhaltung der genannten Vorschriften festgestellt wurde, erzeugt wurden, werden von der Interventionsstelle abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet;

— in diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle einen Betrag in Höhe des Preises, den die Interventionsstelle dem Zuschlagsempfänger gemäß Artikel 18 für das ursprünglich mit Knochen angekaufte Fleisch zahlen muß, das nach dem Entbeinen gemäß dem ersten Gedankenstrich abgelehnt wurde, zuzüglich 20 %.

KAPITEL III

KONTROLLE DER ERZEUGNISSE UND MITTEILUNGEN

Artikel 30

Lagerung und Kontrolle der Erzeugnisse

(1) Die Interventionsstellen stellen sicher, daß das unter diese Verordnung fallende Fleisch leicht zugänglich und gemäß Artikel 8 Absatz 1 und Artikel 26 Abatz 1 eingelagert und auf Lager gehalten wird.

(2) Die Lagertemperatur muß mindestens – 17 °C betragen.

(3) Die Mitgliedstaaten treffen alle für eine qualitativ und quantitativ einwandfreie Erhaltung der gelagerten Erzeugnisse erforderlichen Maßnahmen und gewährleisten, daß beschädigte Verpackungen sofort ersetzt werden. Sie decken die damit verbundenen Risiken durch eine Versicherung in Form einer vertraglichen Verpflichtung der Lagerhalter oder einer Globalversicherung der Interventionsstelle; der Mitgliedstaat kann auch sein eigener Versicherer sein.

(4) Während der Lagerdauer kontrolliert die zuständige Behörde regelmäßig repräsentative Mengen der im Rahmen der Ausschreibungen des laufenden Monats eingelagerten Erzeugnisse.

Erzeugnisse, die bei diesen Kontrollen für nicht verordnungskonform befunden werden, werden abgelehnt und entsprechend gekennzeichnet. Erforderlichenfalls und unbeschadet der Anwendung von Sanktionen kann die zuständige Behörde ausgezahlte Beträge von den betreffenden Parteien wieder einziehen.

Die Kontrolleure dürfen von der Dienststelle, die die Ankäufe getätigt hat, keine Weisungen entgegennehmen.

(5) Die zuständige Behörde ergreift alle erforderlichen Maßnahmen zur Herkunftssicherung und Lagerhaltung, damit die spätere Auslagerung und der Absatz der gelagerten Erzeugnisse unter Berücksichtigung etwaiger gesundheitlicher Auflagen für die betreffenden Tiere möglichst reibungslos erfolgen kann.

Artikel 31

Mitteilungen

(1) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission unverzüglich jede Änderung des Verzeichnisses der Interventionszentren und — soweit möglich — deren Gefrier- und Lagerkapazität mit.

(2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission spätestens zehn Kalendertage nach Ablauf jedes Übernahmezeitraums die zur Intervention gelieferten und abgenommenen Mengen per Telex oder Telefax mit.

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission spätestens am 21. Tag jedes Monats folgende Angaben zum Vormonat mit:

a) die zur Intervention angekauften Wochen- und Monatsmengen, aufgeschlüsselt nach Erzeugnissen und Qualitäten gemäß dem mit der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 festgelegten gemeinschaftlichen Handelsklassenschema,

b) die Mengen des jeweiligen entbeinten oder nicht entbeinten Fleisches, für die in dem betreffenden Monat ein Verkaufsvertrag abgeschlossen wurde,

c) die Mengen des jeweiligen entbeinten oder nicht entbeinten Fleisches, für die in dem betreffenden Monat ein Abholschein oder ein ähnliches Dokument ausgestellt wurde,

d) die am Monatsende tatsächlichen verfügbaren nicht vertragsgebundenen Lagerbestände des jeweiligen nicht entbeinten Fleisches und das Alter der verfügbaren Bestände.

(4) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission spätestens am Ende jedes Monats folgende Angaben zum Vormonat mit:

a) die Mengen an entbeintem Fleisch, die aus dem im Bezugsmonat zur Intervention angekauften nicht entbeinten Rindfleisch erzeugt wurden;

b) die am Ende des Bezugsmonats tatsächlich verfügbaren nicht vertragsgebundenen Lagerbestände des jeweiligen entbeinten Fleisches und das Alter der verfügbaren Bestände.

(5) Im Sinne dieses Artikels sind:

a) nicht vertragsgebundene Bestände die Bestände, welche noch nicht Gegenstand eines Kaufvertrags sind;

b) tatsächlich verfügbare Bestände die Gesamtheit der nicht vertragsgebundenen Bestände und der Bestände, die zwar Gegenstand eines Kaufvertrags, aber noch nicht übernommen sind.

KAPITEL IV

ÜBERGANGSBESTIMMUNGEN

Artikel 32

Anwendungszeitraum

Die Vorschriften dieses Kapitels gelten bis zum 30. Juni 2002 für die Ankäufe im Ausschreibungsverfahren im Sinne des Artikels 47 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999.

Artikel 33

Eröffnung und Aussetzung der Ankäufe im Ausschreibungsverfahren

(1) Um festzustellen, ob die in Artikel 47 Absätze 3 bis 7 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 genannten Bedingungen für die verschiedenen Qualitäten oder Qualitätsklassen erfüllt sind, werden die durchschnittlichen Marktpreise gemäß der Verordnung (EG) Nr. 295/96 festgestellt.

(2) Wird auf eine Qualitätsklasse Bezug genommen, so wird der durchschnittliche gemeinschaftliche Marktpreis gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 295/96 festgestellt.

Der durchschnittliche Marktpreis und der Interventionspreis in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats entspricht dem Durchschnitt der Markt- oder Interventionspreise jeder dieser Qualitäten, die entsprechend ihrem relativen Stellenwert bei den in dem betreffenden Mitgliedstaat oder der betreffenden Region eines Mitgliedstaats durchgeführten Schlachtungen gegeneinander abgewogen werden.

Der durchschnittliche gemeinschaftliche Interventionspreis entspricht dem Durchschnitt der Interventionspreise jeder dieser Qualitäten, die entsprechend ihrem relativen Stellenwert bei den Schlachtungen in der Gemeinschaft gegeneinander abgewogen werden.

Die Marktpreise gemäß den Unterabsätzen 1 und 2 werden für die interventionsfähigen Qualitäten festgestellt, die anhand der Koeffizienten in Anhang I in Qualität R3 umgerechnet werden.

(3) Die Eröffnung, Aussetzung und Wiedereröffnung der Interventionsankäufe erfolgt auf der Grundlage der beiden letzten wöchentlichen Feststellungen der Marktpreise in den Mitgliedstaaten oder in den Regionen von Mitgliedstaaten, ausgenommen bei Aussetzung der Maßnahme gemäß Artikel 47 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999; in diesem Fall genügt die letzte wöchentliche Feststellung.

Artikel 34

Voraussetzungen für die Gültigkeit der Angebote

Die Interessenten beteiligen sich an der Ausschreibung bei der Interventionsstelle des Mitgliedstaats, in dem die Ausschreibung eröffnet ist, entweder durch Einreichung des schriftlichen Angebots gegen Empfangsbestätigung oder eine andere von der Interventionsstelle akzeptierte schriftliche Mitteilung gegen Empfangsbestätigung. Die Beteiligung der Interessenten kann durch Verträge geregelt werden, deren Bedingungen von den Interventionsstellen nach Maßgabe ihrer Pflichtenhefte festgelegt werden.

Die Angebote werden nach Art der Ausschreibung getrennt eingereicht.

Artikel 35

Sicherheiten

Die Aufrechterhaltung des Angebots nach Ablauf der Frist für die Einreichung der Angebote und die Lieferung der Erzeugnisse an das von der Interventionsstelle bezeichnete Lager innerhalb der Frist gemäß Artikel 16 Absatz 2 sind Hauptpflichten, deren Erfüllung durch die Leistung einer Sicherheit in Höhe von 36 EUR je 100 kg sichergestellt wird.

Die Sicherheit wird bei der Interventionsstelle in dem Mitgliedstaat geleistet, in dem das Angebot eingereicht wurde.

Artikel 36

Höchstankaufspreis

Bei Ausschreibungen gemäß Artikel 47 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 unberücksichtigt bleiben Angebote, die den in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats für die jeweilige Qualität festgestellten und anhand der Koeffizienten in Anhang I in Qualität R3 umgerechneten und um 10 EUR je 100 kg Schlachtkörpergewicht erhöhten durchschnittlichen Marktpreis überschreiten. Für Mitgliedstaaten oder Regionen von Mitgliedstaaten, die die Bedingungen des Artikels 47 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 erfüllen, beträgt diese Erhöhung jedoch nur 6 EUR.

KAPITEL V

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 37

Aufhebung

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 2456/93 wird mit Wirkung vom 1. April 2000 aufgehoben.

Sie gilt jedoch weiter für Ausschreibungsverfahren, die vor diesem Zeitpunkt angelaufen sind.

Verweisungen auf die durch die Absätze 1 und 2 aufgehobenen Verordnungen gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung, und Verweise auf die Anhänge sind nach Maßgabe der Übereinstimmungstabelle in Anhang IX der vorliegenden Verordnung zu lesen.

(2) Die Verordnung (EWG) Nr. 1627/89 wird mit Wirkung vom 1. Juli 2002 aufgehoben.

Artikel 38

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab der ersten Ausschreibung im April 2000, mit Ausnahme von Artikel 3, Artikel 11 Absatz 2, Artikel 12 Absatz 1 und Artikel 14 Absatz 1, die erst ab 1. Juli 2002 gelten.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 15. März 2000

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

Unrechnungskoeffizienten

Qualitäten	Koeffizient
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

ANHANG III

Vorschriften für Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörperviertel

1. Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften, frisch oder gekühlt (KN-Code 0201), von Tieren, die vor höchstens sechs und mindestens zwei Tagen geschlachtet wurden.

2. Im Sinne dieser Verordnung gelten folgende Definitionen:

   a) Schlachtkörper: der gesamte Körper des geschlachteten Tiers, an der Hinterbeinsehne an der Schlachtlinie an Haken aufgehängt, nach dem Entbluten, Ausweiden und Enthäuten und wie folgt aufgemacht:
      — ohne Kopf und ohne Füße, wobei der Kopf auf Höhe des Atlas-Hinterhauptsbein-Gelenk vom Körper abgesetzt und die Füße auf Höhe der Karpal-Metakarpal-Gelenke oder der Tarsal-Metatarsal-Gelenke abgetrennt wurden,
      — ohne die Brust- und Bauchhöhlenorgane, ohne Nieren, ohne Nierenfett- und Beckenfettgewebe,
      — ohne Geschlechtsorgane und anhaftende Muskeln,
      — ohne Saumfleisch und Nierenzapfen,
      — ohne Schwanz und ohne den ersten Schwanzwirbel,
      — ohne Rückenmark,
      — ohne Hodenfett und ohne das unmittelbar anliegende Fett auf der Innenseite der Fleisch- und Knochendünnung,
      — ohne den sehnenartigen Bindegewebsstrang (Linea alba) des Bauchmuskels,
      — ohne Oberschalenkranzfett,
      — ohne Jugularvene und Halsfett,
      — Hals entsprechend den Veterinärvorschriften zugerichtet, d. h. ohne Entfernung des Halsmuskels,
      — Unterbrustfettgewebe von maximal 1 cm Dicke;

   b) Schlachtkörperhälfte: das durch symmetrische Teilung des unter Buchstabe a) beschriebenen Schlachtkörpers durch die Mitte der Hals-, Rücken-, Lenden- und Kreuzbeinwirbel und durch die Mitte des Brustbeins und der Beckensymphyse gewonnene Erzeugnis. Bei der Bearbeitung des Schlachtkörpers dürfen die Rücken- und Lendenwirbel nicht wesentlich verschoben, und die anhaftenden Muskeln und Sehnen dürfen durch Spaltsäge oder Messer nicht beschädigt werden;

   c) Vorderviertel:
      — nach Abkühlung des Schlachtkörpers gewonnenes Teilstück,
      — gewonnen durch gerade Schnittführung auf Höhe der fünften Rippe;

   d) Hinterviertel:
      — nach Abkühlung des Schlachtkörpers gewonnenes Teilstück,
      — gewonnen durch gerade Schnittführung auf Höhe der achten Rippe.

3. Die unter den Nummern 1 und 2 genannten Erzeugnisse müssen von vollständig entbluteten Schlachtkörpern stammen, die ordnungsgemäß enthäutet wurden und weder Blutgerinnsel noch großflächige oder punktuelle Blutungen aufweisen, und das Oberflächenfett darf weder stark eingerissen noch entfernt worden sein. Das Brustfell muß — außer zum leichteren Aufhängen der Erzeugnisse — unbeschädigt bleiben. Die Schlachtkörper dürfen nicht verunreinigt sein, insbesondere nicht durch Kot oder größere Blutflecke.

4. Die unter den Nummern 2 c) und 2 d) genannten Erzeugnisse müssen von Schlachtkörpern oder Schlachtkörperhälften stammen, die die unter den Nummern 2 a) und 2 b) festgelegten Bedingungen erfüllen.

5. Die unter den Nummern 1 und 2 genannten Erzeugnisse müssen unmittelbar nach der Erschlachtung mindestens 48 Stunden lang so gekühlt werden, daß die Kerntemperatur am Ende der Kühlzeit + 7 °C nicht überschreitet. Die Erzeugnisse müssen bis zur Übernahme auf dieser Temperatur gehalten werden.

ANHANG IV

Koeffizienten gemäß Artikel 14 Absatz 3

Formel A

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

wobei:

a = Mittelwert der in dem betreffenden Mitgliedstaat bzw. der betreffenden Region dieses Mitgliedstaats für die zwei oder drei Wochen nach dem Ausschreibungsbeschluß festgestellten durchschnittlichen Marktpreise;

b = in dem betreffenden Mitgliedstaat bzw. der betreffenden Region dieses Mitgliedstaats festgestellter und für die betreffende Ausschreibung geltender Marktpreisdurchschnitt gemäß Artikel 14 Absatz 1.

Formel B

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

wobei:

a' = Mittelwert der Ankaufspreise, die der Bieter für Tiere bezahlt, die derselben Qualität und Kategorie angehören wie die Tiere, die zur Berechnung des durchschnittlichen Marktpreises in den zwei oder drei Wochen nach der Woche des Ausschreibungsbeschlusses berücksichtigt werden;

b' = Mittelwert der Ankaufspreise, die der Bieter für Tiere bezahlt, die zur Berechnung des durchschnittlichen Marktpreises in den zwei Wochen berücksichtigt werden, die für die Feststellung des für die betreffende Ausschreibung geltenden durchschnittlichen Marktpreises berücksichtigt wurden.

ANHANG V

Vorschriften für das Entbeinen von Interventionsfleisch

1. TEILSTÜCKE DES HINTERVIERTELS

1.2. *Beschreibung der Teilstücke*

1.2.1. Hinterhesse (Code INT 11)

Zerlegen und Entbeinen: Kniegelenk durchtrennen und Hinterhesse, der natürlichen Naht folgend, von Oberschale und Unterschale trennen; Fersenmuskel an der Hinterhesse belassen; Schenkelknochen (Schienbein und Fußwurzelknochen) ausbeinen.

Zurichten: Sehnenenden fleischnah abtrennen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.2. Kugel (Code INT 12)

Zerlegen und Entbeinen: Durch geraden Schnitt bis zum und entlang dem Oberschenkelknochen von der Oberschale trennen und durch Weiterführung dieses Schnitts entlang der natürlichen Naht von der Unterschale lösen. Kugeldeckel nicht entfernen.

Zurichten: Kniescheibe, Gelenkkapsel und Sehne entfernen; die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm betragen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.3. Oberschale (Code INT 13)

Zerlegen und Entbeinen: Von Unterschale und Hinterhesse durch Schnitt entlang der natürlichen Naht trennen und vom Oberschenkelknochen lösen; Lendenknochen (Ischium) entfernen.

Zurichten: Peniswurzel, anhaftenden Knorpel und skrotalen Lymphknoten (Lnn. inguinales superficiales) entfernen. Knorpel- und Bindegewebe am Beckenknochen entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.4. Unterschale (Code INT 14)

Zerlegen und Entbeinen: Oberschale und Hinterhesse durch einen Schnitt entlang der natürlichen Naht trennen; Oberschenkelknochen entfernen.

Zurichten: Starke Verknorpelung am Knochengelenk entfernen. Lymphzentrum der Beckengliedmassen (Lc. popliteum) und anhaftendes Fettgewebe entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.5. Filet (Code INT 15)

Zerlegen: Filet in einem Stück durch Lösen des Filetkopfes vom Hüftknochen (Illium) und des Mittel- und Endstücks von den Lendenwirbeln entfernen.

Zurichten: Drüse und Fett entfernen. Silberhaut und Kettenmuskel unversehrt belassen und nicht entfernen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht zu zerlegen, zuzurichten und zu verpacken.

Umhüllen und Verpacken: Rinderfilets sind sorgfältig längs nebeneinander, d. h. Filetkopf an Filetspitze und umgekehrt, mit der Silberhaut nach oben zu verpacken und dürfen nicht gefaltet werden. Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.6. Hüfte (Code INT 16)

Zerlegen und Entbeinen: Dieses Teilstück wird von der „Unterschale/Kugel“ gelöst durch geraden Trennschnitt, ungefähr 5 cm vom hinteren Rand des fünften Kreuzbeinwirbels angesetzt und ungefähr 5 cm zum vorderen Rand des Lendenknochens geführt, wobei sicherzustellen ist, daß die Kugel nicht durchschnitten wird.

Durch Trennschnitt zwischen dem letzten Lenden- und dem ersten Kreuzbeinwirbel und durch Freilegen des vorderen Rands des Beckenknochens von der Lende lösen. Knochen und Knorpelgewebe entfernen.

Zurichten: Fettasche an der Innenseite unter dem Rückenmuskel entfernen. Die äußere Fettlauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm betragen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht zu zerlegen, zuzurichten und zu verpacken.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.7. Roastbeef (Code INT 17)

Zerlegen und Entbeinen: Durch geraden Trennschnitt zwischen dem letzten Lenden- und dem ersten Kreuzbeinwirbel von der Hüfte lösen. Von der fünften Hochrippe durch geraden Schnitt zwischen der elften und zehnten Rippe trennen. Rückenknochen sauber entfernen. Rippen- und Federknochen dünnschichtig auslösen.

Zurichten: Nach dem Ausbeinen verbleibende Knorpelreste entfernen. Sehne entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm betragen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht zu zerlegen, zuzurichten und zu verpacken.

Umhüllung und Verpackung: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.8. Lappen (Code INT 18)

Zerlegen und Entbeinen: Lappen vollständig vom Hinterviertel (das vom Vorderviertel durch geraden Schnitt auf Höhe der achten Rippe getrennt wurde) lösen. Dabei Schnitt an der Stelle ansetzen, wo der Lappen freigelegt wurde, und der natürlichen Naht folgend um die Fläche des Hintermuskels horizontal zur Mitte des letzten Lendenwirbels führen. Schnitt in gerader Linie parallel zum Filet weiterführen, durch die dreizehnte bis einschließlich sechste Rippe entlang einer parallel und dorsel zur Wirbelsäule verlaufenden Linie, so daß der Schnitt insgesamt nicht mehr als 5 cm vom seitlichen Ende des Rückenmuskels verläuft.

Alle Knochen und Knorpelgewebe dünnschichtig entfernen. Der Lappen muß vollständig bleiben (Knochen- und Fleischdünnung).

Zurichten: Dem Bauchlappen aufliegendes grobes Bindegewebe entfernen; Bauchlappen dabei intakt lassen, Soweit entfetten, daß das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 30 % ausmacht.

Umhüllen und Verpacken: Zum Verpacken kann der Lappen einmal gefaltet werden. Er darf jedoch nicht zugeschnitten oder eingerollt werden. Er ist so zu verpacken, daß seine Innenseite und der Bauchlappen gut sichtbar sind. Vor dem Verpacken ist jeder Karton mit Polyethylen auszukleiden, damit die Teilstücke vollständig umhüllt sind.

1.2.9. Hochrippe (Code INT 19)

Zerlegen und Entbeinen: Hochrippe durch geraden Trennschnitt zwischen der elften und zehnten Rippe vom Roastbeef lösen; das Teilstück muß die sechste bis zehnte Rippe umfassen. Zwischenrippenmuskeln und Brustfell zusammen mit den Rippenknochen dünnschichtig entfernen. Wirbel und Knorpel einschließlich Schulterblattspitze entfernen.

Zurichten: Rückenknochen entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen. Der Deckel der Hochrippe ist am Teilstück zu belassen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

2. TEILSTÜCKE DES VORDERVIERTELS

2.1. *Beschreibung der Teilstücke*

2.1.1. Vorderhesse (Code INT 21)

Zerlegen und Entbeinen: Vorderhesse durch Schnitt entlang dem Unterarmknochen (Radius) mit anschließendem Durchtrennen des Tarsal-Metatarsal-Gelenks (Humerus) lösen. Unterarmknochen (Radius) ausbeinen.

Zurichten: Sehnenenden fleischnah abtrennen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

Vorderhessen dürfen nicht zusammen mit Hinterhessen verpackt werden.

2.1.2. Schulter (Code INT 22)

Zerlegen und Entbeinen: Schulter durch Trennschnitt entlang der natürlichen Naht um den Schulterrand und Knorpelansatz an der Schulterblattspitze vom Vorderviertel lösen. Schnitt entlang der Nahtlinie weiterführen, bis die Schulter aus ihrer natürlichen Tasche gehoben werden kann. Schulterblatt herauslösen. Unteren Schulterblattmuskel zurückklappen (jedoch nicht abtrennen), damit der Knochen sauber ausgebeint werden kann. Oberarmknochen (Humerus) herauslösen.

Zurichten: Knorpelgewebe, Gelenkkapseln und Sehnen entfernen. So weit entfetten, daß das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt 10 % ausmacht.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

2.1.3. Brust (Code INT 23)

Zerlegen und Entbeinen: Brust durch Trennschnitt in gerader Linie senkrecht zur Mitte der ersten Rippe vom Vorderviertel lösen. Zwischenrippenmuskeln und Brustfell einschließlich Brustbein und Knorpelgewebe dünnschichtig entfernen. Deckel an der Brust belassen. Fett unter dem Deckel sowie unter dem Brustbein muß entfernt werden.

Zurichten: So weit entfetten, daß das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 30 % ausmacht.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

2.1.4. Vorderviertel (Code INT 24)

Zerlegen und Entbeinen: Das nach dem Absetzen von Brust, Schulter und Vorderhesse verbleibende Teilstück wird als Vorderviertel eingestuft.

Rippenknochen als Schicht ausbeinen. Nackenknochen sauber auslösen.

Der Kettenmuskel muß am Teilstück verbleiben.

Zurichten: Sehnen, Gelenkkapseln und Knorpelgewebe entfernen. So weit entfetten, daß das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 10 % ausmacht.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

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

ANHANG VII

Vorschriften für Kartons, Paletten und Lagerbehälter

I. *Vorschriften für Kartons*

1. Die Kartons müssen ein genormtes Format und Gewicht haben und müssen stark genug sein, um den Druck beim Aufeinanderstapeln auszuhalten.
2. Die verwendeten Kartons dürfen nicht den Namen des Schlacht- oder Zerlegungsbetriebs tragen, aus dem die Erzeugnisse stammen.
3. Nach dem Füllen muß jeder Karton einzeln gewogen werden; Kartons, die bis zu einem im voraus festgesetzten Gewicht gefüllt werden, sind nicht zulässig.
4. Das Nettogewicht der Teilstücke je Karton darf höchstens 30 kg betragen.
5. Ein Karton darf nur Teilstücke enthalten, die sich anhand ihrer vollständigen Bezeichnung oder nach den gemeinschaftlichen Codes identifizieren lassen und von derselben Tierkategorie stammen; die Kartons dürfen auf keinen Fall Fettstücke und beim Zerlegen anfallende Fleischabfälle enthalten.
6. Jeder Karton muß mit einem amtlichen Etikett der Veterinärsinspektion versiegelt werden:

   — an jedem der beiden Seitenenden mit einem Etikett der Interventionsstelle;

   — auf der Mitte der Vorder- und der Rückseite, bei einteiligen Kartons nur auf der Vorderseite.

   Diese Etiketten müssen eine fortlaufende Seriennummer tragen und so angebracht sein, daß sie bei Öffnung des Kartons automatisch zerstört werden.
7. Aus den Etiketten der Interventionsstelle müssen die Nummer des Ausschreibungsvertrags und der Partie, Art und Anzahl der Teilstücke, Nettogewicht und Verpackungsdatum hervorgehen; sie dürfen nicht kleiner als 20 × 20 cm sein. Die Etiketten der Veterinärinspektion müssen die Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs tragen.
8. Die Seriennummern der Etiketten gemäß Nummer 6 müssen für jeden Vertrag registriert werden; es muß ein Vergleich zwischen der Anzahl verwendeter Kartons und der Anzahl ausgestellter Etiketten möglich sein.
9. Die Kartons müssen viermal (zweimal in der Länge und zweimal in der Breite) verschnürt sein, wobei die Bandeisen etwa 10 cm von jeder Ecke entfernt verlaufen.
10. Werden die Etiketten zu Kontrollzwecken zerstört, so sind sie durch Etiketten zu ersetzen, die eine laufende Seriennummer tragen, die die Interventionsstelle den zuständigen Behörden zugeteilt hat, wobei jeder Karton mit jeweils zwei Etiketten zu versehen ist.

II. *Vorschriften für Paletten und Lagerbehälter*

1. Die Kartons werden nach Ausschreibung und Teilstücken getrennt auf Paletten gelagert. Letztere werden durch ein Etikett gekennzeichnet, das die Ausschreibungsnummer, die enthaltenen Teilstücke, das Eigengewicht des Erzeugnisses, das Verpackungsgewicht und die Zahl der Kartons je Teilstück ausweist.
2. Nicht entbeinte Schlachtkörperviertel werden je Ausschreibung nach Vorder- bzw. Hintervierteln getrennt in Käfigen abgehängt. Letztere werden durch ein Etikett gekennzeichnet, das die Ausschreibungsnummer, Zahl der Viertel und Klassifizierung, aufgeschlüsselt nach Vorder- bzw. Hintervierteln, ihr Nettogewicht und das Verpakkungsgewicht ausweist.
3. Der Lagerort der Paletten und Lagerbehälter wird in einem Lagerplan verzeichnet.

ANHANG VIII

Einzelpreise für Interventionsteilstücke, die in Anwendung des Artikels 29 Absatz 2 erster und zweiter Gedankenstrich abgelehnt wurden

(EUR/t)

Filet	22 000
Roastbeef	14 000
Oberschale Hüfte	10 000
Unterschale Kugel Hochrippe (mit fünf Rippen)	8 000
Schulter Vorderviertel	6 000
Brust Hinterhesse Vorderhesse	5 000
Lappen	4 000

ANHANG IX

Übereinstimmungstabelle

Verordnung (EWG) Nr. 2456/93	Vorliegende Verordnung
Artikel 1	Artikel 1
Artikel 2	Artikel 2
Artikel 3	Artikel 3
Artikel 4	Artikel 4
Artikel 5	Artikel 5
Artikel 6	Artikel 6
Artikel 7	Artikel 7
Artikel 8	Artikel 8
Artikel 9	Artikel 9
Artikel 10	Artikel 10
Artikel 11	Artikel 11
Artikel 12	Artikel 12
Artikel 13	Artikel 13
Artikel 14	Artikel 14
Artikel 15	Artikel 15
Artikel 16	Artikel 16
Artikel 17	Artikel 17
Artikel 18	Artikel 18
Artikel 19	Artikel 19
Artikel 20	Artikel 20
Artikel 21	Artikel 21
Artikel 22	Artikel 22
Artikel 23	Artikel 23
Artikel 24	Artikel 24
Artikel 25	Artikel 25
Artikel 26	Artikel 26
Artikel 27	Artikel 27
Artikel 28	Artikel 28
Artikel 29	Artikel 29
—	Artikel 30
—	Artikel 31
—	Artikel 32
—	Artikel 33
Artikel 30	Artikel 34
Artikel 31	Artikel 35
Artikel 32	Artikel 36
Artikel 33	Artikel 37
Anhang I	—
Anhang II	Anhang I
Anhang III	Anhang II
Anhang IV	—
Anhang V	Anhang III
Anhang VI	Anhang IV
Anhang VII	Anhang V
Anhang VIII	Anhang VI
Anhang IX	Anhang VII
Anhang X	Anhang IX
Anhang XI	Anhang VIII