32000R0562

L 68/22 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 16.3.2000

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 562/2000

z dnia 15 marca 2000 r.

ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1254/1999 w odniesieniu do skupu wołowiny

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1254/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wołowiny i cielęciny [1], w szczególności jego art. 27 ust. 4, art. 41 i art. 47 ust. 8,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Począwszy od dnia 1 lipca 2002 r., po okresie przejściowym, w czasie którego obowiązują nadal poprzednie ustalenia w zakresie skupu, rozporządzenie (WE) nr 1254/1999 wprowadza jednolity system skupu zastępujący ustalenia w zakresie skupu przewidziane w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 805/68 [2], ostatnio zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 1633/98 [3]. Z uwagi na wymieniony nowy system musi zostać zmienione rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2456/93 z dnia 1 września 1993 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (EWG) nr 805/68 w odniesieniu do ogólnych i szczególnych środków interwencyjnych dotyczących wołowiny [4], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 2304/98 [5]. Przy okazji wymienionej poprawki, ze względu na przejrzystość dokumentu, wymienione rozporządzenie powinno być ponownie opracowane. W celu zapewnienia płynnego przejścia do stosowania nowego rozporządzenia obecnie obowiązujące przepisy powinny zostać utrzymane do czasu drugiego zaproszenia do składania ofert w marcu 2000 r. Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1627/89 z dnia 9 czerwca 1989 r. w sprawie skupu wołowiny w drodze przetargu [6], ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 34/2000 [7], powinno również stracić moc dnia 1 lipca 2002 r.

(2) Niektóre zasady stosowania powinny ponadto zostać uzupełnione lub sformułowane w sposób bardziej klarowny, po to aby uwzględnić zdobyte doświadczenie oraz specyficzne problemy jakie wystąpiły uprzednio w przebiegu publicznych interwencji. Takie zasady, głównie techniczne, odnoszą się w szczególności do prezentacji, przejęcia, kontroli i przechowywania skupowanych produktów.

(3) Z uwagi na to, że art. 47 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 przewiduje stosowanie bieżących ustaleń w zakresie skupu do dnia 30 czerwca 2002 r. muszą zostać ustanowione przepisy przejściowe określające szczegółowe zasady stosowania odnoszące się konkretnie do omawianych ustaleń.

(4) Artykuł 27 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 wiąże rozpoczęcie interwencji państwa ze średnią ceną rynkową w Państwie Członkowskim lub w regionie Państwa Członkowskiego. Zasady obliczania cen rynkowych muszą zostać w odpowiedni sposób ustalone w Państwach Członkowskich, w szczególności co do stosowanych klas i wagi, współczynników służących do przeliczania klas na referencyjną klasę R3 oraz trybu otwierania i zamykania skupu.

(5) Warunki dopuszczenia muszą eliminować produkty, które nie są reprezentatywne dla krajowej produkcji Państwa Członkowskiego oraz które nie odpowiadają obowiązującym przepisom zdrowotnym i weterynaryjnym, jak również te, które charakteryzują się wagą przekraczającą wagę zwykle poszukiwaną na rynku. Wymienione wymagania dotyczące tusz wołowych klasy O3, będących przedmiotem skupu w Irlandii, powinny również dotyczyć Irlandii Północnej w celu zapobiegania nieprawidłowościom w obrocie, które mogłyby powodować zakłócenia na rynku wołowiny w tej części Wspólnoty.

(6) W sprawie identyfikacji kwalifikujących się tusz powinny zostać ustalone szczególne przepisy, nakładające wymóg stemplowania numeru uboju na wewnętrznej stronie każdej ćwierćtuszy; co się tyczy prezentacji, tusze powinny być rozbierane w sposób jednolity, aby ułatwić zbyt kawałków mięsa, poprawić kontrolę czynności trybowania i w efekcie zapewnić, że rozbiór odpowiada jednej definicji na terenie całej Wspólnoty. W tym celu tusze powinny być przecinane wzdłuż wyznaczonej linii, a pojęcia ćwierćtusze przednie i tylne powinny być zdefiniowane jako odpowiednio pięciożebrowe i ośmiożebrowe w celu zredukowania do minimum ilości kawałków mięsa bez kości i okrawków oraz w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania uzyskanego produktu.

(7) W celu zapobiegania spekulacji, która mogłaby zakłócić rzeczywistą sytuację rynkową, każda z zainteresowanych stron powinna mieć możliwość przedłożenia wyłącznie jednej oferty w danej kategorii w odpowiedzi na każde zaproszenie do składania ofert. W celu zapobiegania wykorzystywaniu fikcyjnych podmiotów, pojęcie „zainteresowane strony" powinno oznaczać jedynie kategorię operatorów, którzy tradycyjnie są zaangażowani w skup interwencyjny z racji swojej działalności gospodarczej.

---

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

(8) Biorąc pod uwagę posiadane doświadczenie w zakresie składania ofert, powinno się również ustanowić przepis dotyczący zainteresowanych stron, aby mogły brać udział w zaproszeniach do składania ofert, gdzie stosowne, na podstawie umów zawartych z agencjami interwencyjnymi zgodnie z zasadami, które są sformułowane w warunkach tych umów.

(9) W sprawie składania zabezpieczeń w gotówce powinny zostać ustalone bardziej precyzyjne zasady, tak aby agencje interwencyjne mogły przyjmować poręczenia w postaci czeków.

(10) W ślad za zakazem wykorzystywania materiału określonego ryzyka oraz w celu uwzględnienia spowodowanego tym wzrostu kosztów oraz spadku dochodów w sektorze wołowiny i cielęciny, odpowiedni wzrost średniej ceny rynkowej, przyjmowany do wyznaczania maksymalnej ceny skupu, powinien być zrównany z najwyższą kwotą w danym czasie, począwszy od dnia 1 lipca 2002 r.

(11) Jeżeli chodzi o dostawę produktów, agencje interwencyjne powinny być upoważnione, o ile ma to zastosowanie, do skracania terminu dostawy produktów w celu zapobieżenia nakładania się dostaw odnoszących się do dwóch kolejnych zaproszeń do składania ofert; wynika to z doświadczeń agencji interwencyjnych.

(12) Ryzyko nieprawidłowości jest szczególnie wysokie, gdy skupowane tusze są systematycznie trybowane; w związku z powyższym zakłady chłodnicze i zakłady rozbioru mięsa należące do centrów interwencyjnych powinny być niezależne od rzeźni i wygrywających oferentów. W celu pokonywania praktycznych trudności, które mogą pojawić się w niektórych Państwach Członkowskich, dopuszcza się odstępstwa od tej zasady, pod warunkiem że trybowane ilości są ściśle ograniczone i że kontrole prowadzone w momencie przejęcia umożliwiają prześledzenie drogi trybowanego mięsa i w możliwie najszerszym zakresie wykluczenie fałszerstw; w świetle wyników ostatnich dochodzeń większy nacisk musi być położony na badanie pozostałości zabronionych substancji w mięsie, w szczególności związków o działaniu hormonalnym.

(13) Agencje interwencyjne mogą przejmować jedynie produkty spełniające wymogi odnośnie do jakości i prezentacji ustanowione w rozporządzeniach wspólnotowych. Doświadczenie pokazuje, że w zakresie przejmowania i kontroli powinny być ustalone pewne szczegółowe zasady; w szczególności powinien być ustanowiony przepis o przeprowadzaniu badania przedubojowego w rzeźni, co miałoby na celu wyeliminowanie niekwalifikującego się mięsa we wczesnej fazie. W celu poprawy wiarygodności procedury odbioru powinni zostać zatrudnieni wykwalifikowani urzędnicy, których bezstronność gwarantowana jest ich niezależnością od zainteresowanych stron jak również ich okresową rotacją; powinny również być prowadzone rozbiory podlegające kontrolom.

(14) W celu poprawy kontroli przez agencje interwencyjne w zakresie przejmowania produktów powinno się zapewnić klarowność i przejrzystość przepisów w sprawie stosowanych procedur, w szczególności w zakresie określania partii produktów, kontroli przedubojowych oraz sprawdzania wagi skupowanych produktów; w tym celu powinno się uściślić przepisy w zakresie trybowania skupowanego mięsa oraz odrzucania kawałków mięsa; dotyczy to także kontroli produktów w czasie składowania.

(15) Przepisy mające zastosowanie w odniesieniu do tusz muszą przewidywać w szczególności sposób, w jaki tusze mają być podwieszane, oraz podawać rodzaj uszkodzeń lub czynności, których należy unikać w czasie przetwarzania, ponieważ mogą mieć wpływ na jakość handlową produktów lub prowadzić do ich skażenia.

(16) Procedura zamrażania ma bezpośredni wpływ na jakość i konserwację przechowywanego mięsa; mięso z kością powinno być mrożone szokowo, bez opakowania, natychmiast po przyjęciu i nie powinno być pakowane aż do momentu zakończenia zamrażania.

(17) W celu zapewnienia przeprowadzania trybowania w sposób właściwy, zakłady rozbioru mięsa powinny mieć jeden tunel zamrażalniczy lub większą ich liczbę w pobliżu; odstępstwa od tego wymogu powinny być zredukowane do minimum. Powinny zostać określone zasady stałego i nieprzerwanego bezpośredniego monitorowania, w szczególności ustanawiające wymóg niezależności inspektorów oraz ustalające minimalną ilość przeprowadzanych kontroli.

(18) Przepisy w sprawie składowania kawałków mięsa muszą umożliwiać łatwą identyfikację tych produktów; w tym celu właściwe krajowe władze muszą w szczególności podjąć konieczne środki zapewniające możliwość prześledzenia drogi i składowania kupionych produktów pod kątem ułatwienia późniejszego ich zbytu, uwzględniając wymagania odnoszące się do weterynaryjnego stanu zdrowia zwierząt, z których produkty pochodzą. Ponadto mając na względzie poprawę składowania kawałków mięsa oraz uproszczenie identyfikacji, opakowanie powinno być standaryzowane, a kawałki mięsa powinny być znakowane ich pełnymi nazwami lub kodami wspólnotowymi.

(19) Przepisy w sprawie stosowania opakowań w postaci kartonów, palet i klatek powinny zostać zaostrzone w taki sposób, aby ułatwić identyfikację oraz poprawić konserwację produktów w czasie składowania, zintensyfikować zwalczanie nadużyć oraz usprawnić dostęp do produktów pod kątem przeprowadzania kontroli i zbytu.

(20) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wołowiny i Cielęciny,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Zakres

Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczegółowe zasady skupu wołowiny, przewidziane w art. 27 i 47 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999.

ROZDZIAŁ I

SKUP

Sekcja 1

Przepisy ogólne

Artykuł 2

Regiony interwencyjne w Zjednoczonym Królestwie

Zjednoczone Królestwo składa się z dwóch regionów interwencyjnych podanych poniżej:

— region I: Wielka Brytania,

— region II: Irlandia Północna.

Artykuł 3

Otwarcie i zamknięcie skupu w drodze przetargu

Artykuł 27 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 stosuje się zgodnie z poniższymi zasadami:

a) w celu zapewnienia spełnienia wymogów ustanowionych w ust. 1 wymienionego artykułu:
   — średnia cena rynkowa dla kwalifikujących się kategorii w Państwie Członkowskim lub w jego regionie uwzględnia ceny klas U, R i O, przeliczone na klasę R3 przy użyciu współczynnika podanego w załączniku I, w danym Państwie Członkowskim lub regionie,
   — średnie ceny rynkowe są rejestrowane zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 295/96 ([1]) oraz w odniesieniu do klas tam wymienionych,
   — średnia cena rynkowa według kwalifikujących się kategorii w Państwie Członkowskim lub w jego regionie stanowi średnią cen wszystkich klas, określonych w tiret drugim, ważoną udziałem każdej z tych klas w uboju ogółem w danym Państwie Członkowskim lub w regionie;

b) decyzje w sprawie otwarcia skupu podejmowane są w odniesieniu do poszczególnych kategorii i Państwa Członkowskiego lub jego regionu na podstawie dwóch najbardziej aktualnych zarejestrowanych tygodniowych cen rynkowych;

c) decyzje o zamknięciu skupu podejmowane są w odniesieniu do poszczególnych kategorii i Państwa Członkowskiego lub jego regionu na podstawie dwóch najbardziej aktualnych zarejestrowanych tygodniowych cen rynkowych.

Artykuł 4

Warunki dotyczące produktów kwalifikujących się do interwencji

1. Produkty wymienione w załączniku II i zaliczane do niżej wymienionych kategorii zdefiniowanych w art. 3 ust. 1 rozporządzenia Rady (EWG) nr 1208/81 ([2]) mogą być przedmiotem skupu:

a) mięso niewykastrowanych młodych byków w wieku poniżej dwóch lat (kategoria A);

b) mięso wykastrowanych byków (kategoria C).

2. Tusze i półtusze mogą być przedmiotem skupu jedynie wówczas, gdy:

a) uzyskały znak zdrowia, określony w załączniku I do dyrektywy Rady 64/433/EWG ([3]) rozdział XI;

b) nie mają cech powodujących, że nie nadają się do składowania i późniejszego wykorzystania;

c) nie pochodzą od zwierząt poddanych ubojowi w wyniku działań podjętych w nagłych wypadkach;

d) pochodzą ze Wspólnoty w rozumieniu art. 39 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2454/93 ([4]);

e) pochodzą z hodowli prowadzonej zgodnie z obowiązującymi wymaganiami weterynaryjnymi;

f) nie przekraczają maksymalnego poziomu radioaktywności, dopuszczalnego na mocy rozporządzeń wspólnotowych. Poziom radioaktywnego skażenia produktu winien być monitorowany jedynie wówczas, gdy wymaga tego sytuacja i tylko tak długo, jak jest to konieczne. Czas trwania kontroli i ich zakres powinien być określony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 43 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999;

g) pochodzą z tuszy ważących nie więcej niż 340 kg.

3. Przedmiotem skupu mogą być jedynie tusze i półtusze, które są:

a) oferowane, gdzie stosowne, po rozbiorze na ćwierćtusze na koszt zainteresowanej strony zgodnie z załącznikiem III; wszystkie części tuszy muszą być zbadane w celu stwierdzenia zgodności z wymaganiami pkt 2 wymienionego załącznika; brak zgodności z którymkolwiek z powyższych wymagań winien spowodować odrzucenie; gdy dana ćwierćtusza zostaje odrzucona z powodu braku zgodności z omawianymi warunkami prezentacji, w szczególności wówczas, gdy niezadowalająca prezentacja nie może być poprawiona w czasie procedury przyjęcia, druga ćwierćtusza pochodząca z tej samej półtuszy winna również zostać odrzucona;

([1]) Dz.U. L 39 z 17.2.1996, str. 1.

([2]) Dz.U. L 123 z 7.5.1981, str. 3.
([3]) Dz.U. 121 z 29.7.1964, str. 2012/64.
([4]) Dz.U. L 253 z 11.10.1993, str. 1.

b) sklasyfikowane zgodnie ze skalą wspólnotową przewidzianą w rozporządzeniu (EWG) nr 1208/81; agencje interwencyjne odrzucą produkty, które uznają za sklasyfikowane niezgodnie z omawianą skalą po przeprowadzeniu szczegółowej kontroli wszystkich części tuszy;

c) zidentyfikowane, po pierwsze na podstawie oznakowań wskazujących kategorię, klasę umięśnienia oraz stopień otłuszczenia i po drugie, na podstawie numeru identyfikacyjnego lub numeru ubojowego. Oznakowania wskazujące kategorię, klasę umięśnienia i stan otłuszczenia muszą być doskonale czytelne i wykonane przy pomocy nietoksycznego, trwałego, niezmywalnego tuszu zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez właściwe władze krajowe; litery i cyfry powinny mieć wysokość co najmniej 2 cm. Oznakowania są umieszczone na rostbefie na poziomie czwartego kręgu lędźwiowego w ćwierćtuszach tylnich oraz około 10 do 30 cm od brzegu cięcia mostka na ćwierćtuszach przednich. Numer identyfikacyjny lub numer ubojowy jest umieszczony w środkowej części wewnętrznej strony każdej ćwierćtuszy, za pomocą stempla lub niezmywalnego pisaka dozwolonego przez agencję interwencyjną.

Artykuł 5

Centra interwencyjne

1. Centra interwencyjne są wybierane przez Państwa Członkowskie pod kątem zapewnienia skuteczności środków interwencyjnych.

Urządzenia tych centrów muszą pozwalać na:

a) przejmowanie mięsa z kością;

b) zamrażanie całego mięsa przeznaczonego do konserwacji bez dalszego przetwarzania;

c) składowanie takiego mięsa przez okres co najmniej trzech miesięcy w warunkach technicznie zadawalających.

2. Do przetwarzania mięsa z kością przeznaczonego do rozbioru mogą być wybrane jedynie centra interwencyjne, których zakłady rozbioru mięsa i chłodnie składowe są niezwiązane z rzeźnią i/lub z wygrywającym oferentem oraz które funkcjonują, są zarządzane i obsadzane niezależnie od tych oferentów.

W razie wystąpienia trudności w praktyce Państwa Członkowskie mogą odstąpić od akapitu pierwszego, pod warunkiem że wzmocnią kontrole w czasie odbioru zgodnie z art. 17 ust. 5; w takim przypadku agencje interwencyjne są, bez uszczerbku dla wymagań weterynaryjnych, upoważnione do przeprowadzenia rozbioru całej kupionej wołowiny lub jej części, wówczas gdy wielkość tygodniowego skupu nie przekracza 1 000 ton oraz do 50 % każdej ilości kupionej w tygodniu ponad tę ilość.

Artykuł 6

Szokowe mrożenie wołowiny z kością

1. Państwa Członkowskie podejmują środki konieczne w celu zapewnienia prawidłowej konserwacji składowanych ćwierćtuszy z kością i ograniczenia ubytków wagi. Temperatura wewnętrzna jest obniżona do – 7 °C lub poniżej tej wielkości, w ciągu mrożenia szokowego trwającego 36 godzin.

2. Ćwierćtusze z kością przeznaczone do zamrożenia muszą być podwieszone w tunelach zamrażalniczych bezpośrednio po odbiorze.

Artykuł 7

Pakowanie wołowiny z kością

Niezwłocznie po szokowym zamrożeniu mięso z kością pakuje się w polietylen lub polipropylen o grubości przynajmniej 0,05 mm, nadający się do kontaktu ze środkami spożywczymi, oraz w osłonki z bawełny lub z odpowiednio odpornego materiału syntetycznego w taki sposób, że mięso (w tym pręga) jest całkowicie pokryte takim opakowaniem.

Artykuł 8

Składowanie wołowiny z kością

1. Agencje interwencyjne zapewniają oddzielne przechowywanie ćwierćtuszy przednich i tylnich oraz łatwą ich identyfikację według zaproszenia do składania ofert oraz według miesiąca składowania.

2. Agencje interwencyjne są upoważnione do oddzielnego składowania ćwierćtuszy przednich z kością o jakości i prezentacji uznanej za odpowiednią do celów przemysłowych.

W takich przypadkach składowane ćwierćtusze są łatwo identyfikowalne oraz jest prowadzona dla nich oddzielna dokumentacja.

Sekcja 2

Składanie ofert i przejmowanie

Artykuł 9

Otwieranie i zamykanie przetargów

1. Zawiadomienia o przetargach, zmianach w nich oraz zawiadomienia o ich zamknięciu są publikowane w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich* nie później niż w sobotę przed końcowym terminem składania ofert przetargowych.

2. W momencie wystawienia zaproszeń do składania ofert może zostać wyznaczona progowa cena, poniżej której oferty nie są dopuszczane.

Artykuł 10

Składanie ofert przetargowych i terminy zgłoszeń

W okresie obowiązywania omawianego zaproszenia, nieprzekraczalny termin składania ofert przetargowych przypada na godz. 24.00 (czas brukselski) w drugi i czwarty wtorek w każdym miesiącu, z wyjątkiem drugiego wtorku sierpnia i czwartego wtorku grudnia, kiedy nie odbywa się składanie ofert przetargowych. Jeżeli wtorek wypada w święto państwowe, nieprzekraczalny termin zostaje przedłużony o 24 godziny. W ciągu 24 godzin po upływie nieprzekraczalnego terminu składania ofert przetargowych agencje interwencyjne powiadamiają Komisję o wszystkich otrzymanych ofertach.

Artykuł 11

Warunki składania ofert

1. Oferty mogą składać wyłącznie następujące podmioty:

a) rzeźnie bydła zatwierdzone zgodnie z art. 3 ust. 1 (A) lit. a) dyrektywy 64/433/EWG, niezależnie od rodzaju osobowości prawnej; oraz

b) kupcy handlujący inwentarzem żywym lub mięsem, którzy podjęli ubój na własny rachunek i którzy są zarejestrowani w krajowym rejestrze VAT.

2. W odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert zainteresowane strony przedstawiają swoje oferty agencjom interwencyjnym Państw Członkowskich, w których przetargi zostały ogłoszone, poprzez złożenie pisemnej oferty za pokwitowaniem lub w innej pisemnej formie akceptowanej przez agencję interwencyjną, z zawiadomieniem o odbiorze.

Składanie ofert może być przedmiotem kontraktów na warunkach przewidzianych przez agencje interwencyjne i zgodnie z warunkami tych kontraktów.

3. W odpowiedzi na każde zaproszenie do składania ofert zainteresowane strony mogą składać tylko jedną ofertę w danej kategorii.

Państwa Członkowskie zapewniają, że oferenci są w pełni od siebie niezależni pod względem zarządzania, personelu i funkcjonowania.

Gdy istnieją poważne odmienne wskazania lub gdy oferty nie zgadzają się z realiami gospodarczymi, oferty podlegają dopuszczeniu jedynie w przypadku, gdy oferent przedstawi odpowiednie dowody zgodności z przepisami akapitu drugiego.

W razie stwierdzenia złożenia przez oferenta więcej niż jednej oferty, wszystkie oferty pochodzące od tego oferenta są uznawane za niedopuszczalne.

4. Oferty przetargowe zawierają:

a) nazwę i adres oferenta;

b) oferowaną ilość, wyrażoną w tonach, produktów w kategoriach wskazanych w zawiadomieniu o przetargu;

c) proponowaną cenę, zgodnie z art. 18 ust. 3, za 100 kg produktów klasy R3 w euro z zaokrągleniem do maksimum dwóch miejsc po przecinku.

5. Oferty przetargowe są ważne tylko wówczas, gdy:

a) dotyczą co najmniej 10 ton;

b) zawierają pisemne zobowiązanie oferenta do spełnienia wszystkich wymagań formalnych odnoszących się do zaproszenia do składania ofert; oraz

c) przedstawiony zostanie dowód potwierdzający fakt, że przed końcowym terminem składania ofert oferent złożył kaucję w sposób przewidziany w art. 12 w odniesieniu do omawianego przetargu.

6. Oferty nie mogą być wycofane po wygaśnięciu nieprzekraczalnego terminu składania ofert podanego w art. 10.

7. Oferty są poufne.

Artykuł 12

Zabezpieczenia

1. Podtrzymanie ofert po nieprzekraczalnym terminie składania ofert przetargowych oraz dostawa produktów do składu wyznaczonego przez agencję interwencyjną w terminie ustanowionym w art. 16 ust. 2 stanowią podstawowe wymogi, których spełnienie jest gwarantowane poprzez złożenie kaucji w wysokości 30 EUR na 100 kg.

Kaucje są składane w agencji interwencyjnej w Państwie Członkowskim, w którym składana jest oferta.

2. Kaucje są składane jedynie w formie depozytów gotówkowych w sposób określony w art. 13 i art. 14 ust. 1 i 3 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2220/85 [1].

3. W przypadku ofert niezaakceptowanych, kaucje są zwalniane jak tylko zostaje ogłoszony wynik przetargu.

W przypadku ofert przyjętych, kaucje są zwalniane po zakończeniu przejęcia produktów, bez uszczerbku dla przepisów art. 17 ust. 7.

Artykuł 13

Rozstrzygnięcie przetargu

1. Biorąc pod uwagę oferty przetargowe otrzymane w odpowiedzi na każde zaproszenie do składania ofert oraz zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 43 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999, dla każdej kategorii jest ustalana maksymalna cena skupu w powiązaniu z ceną klasy R3; w razie wystąpienia szczególnych okoliczności inna cena może zostać wyznaczona przez Państwo Członkowskie lub jego region w celu odzwierciedlenia średnich notowanych cen rynkowych.

2. Przetarg może pozostać nierozstrzygnięty.

3. Jeżeli łączne ilości oferowane po cenie równej cenie maksymalnej lub od niej niższej przewyższają ilości przewidziane do skupu, ilości przyznane mogą być zmniejszone dla każdej kategorii poprzez zastosowanie współczynników korygujących, tak aby spadły o wielkość rosnącą w zależności od różnicy ceny i od ilości objętej ofertami.

W razie wystąpienia szczególnych okoliczności, takie współczynniki korygujące mogą się różnić w poszczególnych Państwach Członkowskich lub ich regionach, co ma na celu zapewnienie prawidłowego funkcjonowania instrumentów interwencyjnych.

Artykuł 14

Maksymalna cena skupu

1. Nie są uwzględniane oferty zawierające proponowaną cenę wyższą od średnich cen rynkowych zarejestrowanych w poszczególnych kategoriach w każdym Państwie Członkowskim lub w jego regionie, przeliczonych na klasę R3 przy pomocy współczynników wymienionych w załączniku I, plus 10 EUR za 100 kg wagi tuszy.

[1] Dz.U. L 205 z 3.8.1985, str. 5.

2. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 1, oferty są odrzucane, jeżeli proponowana cena jest wyższa niż cena maksymalna w zaproszeniu do składania ofert, określona w art. 13.

3. Gdy cena skupu przyznana oferentom jest wyższa niż średnia cena rynkowa, określona w ust. 1, cena przyznana jest dostosowywana przez przemnożenie jej przez współczynnik uzyskany na podstawie wzoru A z załącznika IV. Jednakże współczynnik ten nie może:

a) być większy od 1;

b) powodować obniżenia ceny przyznanej, większego niż różnica między tą ceną a średnią ceną rynkową.

Jeśli Państwo Członkowskie dysponuje wiarygodnymi danymi i ma odpowiednie sposoby weryfikacji, może postanowić o wyliczeniu współczynnika dla każdego oferenta stosując wzór B z załącznika IV.

4. Prawa i obowiązki wynikające z przetargu nie są zbywalne.

Artykuł 15

Ograniczenie skupu

Gdy agencje interwencyjne Państw Członkowskich otrzymują ofertę mięsa w ilościach większych niż są w stanie przejąć w trybie natychmiastowym, mogą ograniczyć skup do ilości, które mogą przejąć na swoim terytorium lub na terytorium ich regionów interwencyjnych.

W razie takiego ograniczenia Państwa Członkowskie zapewniają równość dostępu wszystkich zainteresowanych stron.

Artykuł 16

Powiadamianie wygrywających oferentów oraz dostawa

1. Agencje interwencyjne niezwłocznie informują poszczególnych oferentów o wyniku złożenia przez nich ofert.

Agencje interwencyjne wystawiają niezwłocznie wygrywającym oferentom numerowane zamówienia na dostawy zawierające:

a) ilość przewidzianą do dostawy;

b) cenę, po której następuje dostawa;

c) harmonogram dostawy produktów;

d) wskazanie centrum interwencyjnego lub centrów interwencyjnych, do których ma być zrealizowana dostawa.

2. Przyjęci oferenci dostarczają produkty nie później niż 17 dni po pierwszym dniu roboczym następującym po ogłoszeniu rozporządzenia ustalającego maksymalną cenę skupu oraz skupowaną ilość mięsa.

Jednakże Komisja może, w zależności od przyznanych ilości, przedłużyć ten okres o jeden tydzień. Dostawy mogą być dokonywane w większej ilości przesyłek niż jedna. Ponadto przy ustalaniu harmonogramu dostaw produktów agencje interwencyjne mogą skrócić ten okres do minimum 14 dni kalendarzowych.

Artykuł 17

Przejęcie produktów

1. Agencje interwencyjne przejmują:

a) mięso z kością przeznaczone do składowania bez dalszego przetwarzania lub do częściowego trybowania - na wejściowym punkcie wagowym chłodni składowej należącej do centrum interwencyjnego lub na wejściowym punkcie wagowym zakładu rozbioru mięsa, należącego do centrum interwencyjnego;

b) mięso z kością przeznaczone do trybowania – na wejściowym punkcie wagowym w zakładzie rozbioru mięsa, należącym do centrum interwencyjnego.

Produkty są dostarczane w partiach 10-20 tonowych. Natomiast partia produktu może ważyć mniej niż 10 ton jedynie wówczas, gdy końcówka lub całość oryginalnej oferowanej dostawy miały wynosić mniej niż 10 ton.

Produkty są odbierane i przejmowane pod warunkiem przeprowadzenia weryfikacji przez agencję interwencyjną potwierdzającą, że odpowiadają wymaganiom przewidzianym w niniejszym rozporządzeniu. Zgodność z wymaganiami ustanowionymi w art. 4 ust. 2 lit. e), w szczególności brak substancji zabronionych na mocy art. 3 i art. 4 ust. 1 dyrektywy Rady 96/22/WE [1] jest weryfikowana w oparciu o analizę próbki, przy czym wielkość próbki i metoda jej pobierania są określone w stosownych przepisach weterynaryjnych.

2. W razie braku kontroli przedubojowej niezwłocznie przed ładowaniem w miejscu załadunku w rzeźni przed przewiezieniem do centrum interwencyjnego, półtusze identyfikuje się jak wskazano poniżej:

a) jeśli są tylko znakowane, oznakowania muszą odpowiadać art. 4 ust. 3 lit. c), jak również zostaje wówczas sporządzony dokument podający numer identyfikacyjny lub numer ubojowy oraz datę uboju odnoszące się do danej półtuszy;

b) jeżeli są dodatkowo etykietowane, wówczas etykiety muszą odpowiadać art. 1 ust. 2, 3 i 4 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 344/91 [2].

Jeżeli półtusze są dzielone na ćwierćtusze, ćwiartowanie przeprowadza się zgodnie z załącznikiem III. Do celów odbioru ćwierćtusze są grupowane według tuszy lub półtuszy w momencie ich przejmowania. Jeżeli półtusze nie są dzielone na ćwierćtusze przed przewiezieniem do centrów interwencyjnych, są dzielone zgodnie z załącznikiem III w momencie przybycia.

[1] Dz.U. L 125 z 23.5.1996, str. 3.
[2] Dz.U. L 41 z 14.2.1991, str. 15.

W punkcie odbioru każda ćwierćtusza jest identyfikowana na podstawie etykiety odpowiadającej art. 1 ust. 2, 3 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 344/91. Etykiety podają także wagę ćwierćtuszy oraz numer umowy; etykiety są umocowane bezpośrednio do ścięgien śródstopia na ćwierćtuszach przednich i tylnych oraz do ścięgien szyjnych na łacie ćwierćtuszy przedniej lub tylnej, bez stosowania metalowych lub plastikowych zamocowań.

Bez uszczerbku dla przepisów art. 24 ust. 2, etykiety muszą pozostawać przyczepione do ćwierćtuszy w czasie całego okresu przechowywania. W miarę możności usuwa się poprzednio przyczepione etykiety.

Procedura odbioru obejmuje systematyczne sprawdzanie prezentacji, klasyfikacji, wagi i etykietowania każdej dostarczonej ćwierćtuszy. Sprawdzana jest również temperatura jednej ćwierćtuszy tylniej z każdej tuszy. W szczególności nie odbiera się tuszy przekraczającej maksymalną wagę ustanowioną w art. 4 ust. 2 lit. g).

3. Kontrola przedubojowa może być prowadzona niezwłocznie przed załadunkiem w miejscu załadunku w rzeźni oraz obejmuje wagę, klasyfikację, prezentację i temperaturę półtuszy. W szczególności nie odbiera się tusz przekraczających maksymalną masę ustanowioną w art. 4 ust. 2 lit. g). Produkty odrzucone zostają stosownie oznakowane i nie wolno ich ponownie przedstawiać do kontroli wstępnej lub do odbioru.

Takie kontrole obejmują partie produktów do 20 ton półtuszy, co zostało ustalone przez agencję interwencyjną. Jeżeli więcej niż 20 % ogólnej ilości półtuszy w jakiejkolwiek kontrolowanej partii zostaje odrzucone, cała partia zostaje odrzucona zgodnie z ust. 6.

Przed przewiezieniem do centrów interwencyjnych półtusze są dzielone na ćwierćtusze zgodnie z załącznikiem III. Każda ćwierćtusza jest systematycznie ważona i identyfikowana przy pomocy etykiety zgodnie z art. 1 ust. 2, 3 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 344/91. Etykiety wskazują również wagę ćwierćtuszy i numer umowy; etykiety są mocowane bezpośrednio do ścięgien golenia na ćwierćtuszach przednich i tylnych lub ścięgien szyjnych na ćwierćtuszy przedniej i łacie ćwierćtuszy tylnej bez użycia metalowych lub plastikowych zamocowań.

Bez uszczerbku dla przepisów art. 24 ust. 2, etykiety muszą pozostawać przyczepione do ćwierćtuszy przez cały okres przechowywania. W miarę możności usuwa się poprzednio przyczepione etykiety.

Ćwierćtusze pochodzące z każdej tuszy są następnie grupowane według tusz lub półtusz, do celów procedury odbioru, w momencie przejmowania.

Wykaz zawierający wszystkie dane półtusz lub ćwierćtusz, w tym numer półtusz lub ćwierćtusz prezentowanych i odebranych lub odrzuconych, towarzyszy każdej partii produktów do punktu odbioru. Wykaz jest przekazywany na ręce urzędnika dokonującego odbioru.

Przed opuszczeniem rzeźni środek transportu jest plombowany; numer plomby znajduje się na świadectwie zdrowia lub na wykazie.

Procedura odbioru obejmuje sprawdzenie prezentacji, klasyfikacji, wagi, etykietowania oraz temperatury dostarczonych ćwierćtuszy.

4. Wstępna kontrola i odbiór produktów oferowanych w ramach interwencji jest przeprowadzana przez urzędnika agencji interwencyjnej lub osobę upoważnioną przez tę agencję; wymienione osoby są wykwalifikowanymi klasyfikatorami niezaangażowanymi w klasyfikację prowadzoną przez rzeźnię i są w pełni niezależne od wygrywającego oferenta. Omawiana niezależność jest zapewniana w szczególności dzięki okresowej rotacji takich urzędników między centrami interwencyjnymi.

W czasie przejęcia łączna waga ćwierćtuszy w każdej partii jest rejestrowana, a dokumentacja jest przechowywana przez agencję interwencyjną.

Gdy waga mięsa z kością przewidzianego do składowania różni się w takim zakresie od wagi wskazanej na wykazie, że dokładność wagi na wykazie jest zakwestionowana, waga każdej ćwierćtuszy jest systematycznie sprawdzana oraz jeśli jest to konieczne, nowa etykieta podająca rzeczywistą odebraną wagę oraz inne wymagane informacje jest mocowana przez urzędnika dokonującego odbioru. W miarę możności usuwa się poprzednio przyczepione etykiety.

Dokument rejestrujący wszystkie szczegółowe dane dotyczące wagi i ilości produktów przedstawionych i odebranych lub odrzuconych musi zostać wypełniony przez urzędnika dokonującego odbioru.

5. Wymagania dotyczące identyfikacji, dostawy i kontroli przy przejmowaniu mięsa z kością przeznaczonego do trybowania w centrach interwencyjnych, które nie spełniają warunków określonych w art. 5 ust. 2 akapit pierwszy są następujące:

a) w czasie przejmowania w sposób określony w ust. 1 ćwierćtusze przednie i tylne przeznaczone do trybowania muszą być identyfikowane na podstawie liter „INT" naniesionych zarówno na stronie wewnętrznej jak i zewnętrznej zgodnie z takimi samymi zasadami jak te, które zostały ustanowione w art. 4 ust. 3 lit. c) dla znakowania kategorii i numeru uboju oraz miejsc, na które mają być naniesione te oznakowania; jednakże litery „INT" są nanoszone na wewnętrzną stronę każdej ćwierćtuszy na wysokości trzeciego lub czwartego żebra w ćwierćtuszach przednich oraz siódmego lub ósmego żebra w ćwierćtuszach tylnych;

b) identyfikator musi pozostać przyczepiony do czasu przejęcia, a przed ważeniem musi być usunięty;

c) dostarczone produkty są sortowane według partii, w sposób określony na mocy ust. 1.

Gdy tusze lub ćwierćtusze oznaczone literami „INT" zostaną znalezione poza powierzchnią dla nich zarezerwowaną, Państwo Członkowskie zarządza dochodzenie, podejmuje odpowiednie środki i informuje Komisję o zdarzeniu.

6. Jeżeli więcej niż 20 % przedstawionej partii zostaje odrzucone, tj. 20 % liczby przedstawionych półtuszy lub ćwierćtuszy, cała partia zostaje odrzucona, a wszystkie produkty zostają stosownie oznakowane i nie wolno ich ponownie przedstawiać do kontroli przedubojowej lub do odbioru.

7. Jeżeli ilość faktycznie dostarczona i odebrana jest mniejsza niż ilość przyznana, kaucja:

a) zostaje zwolniona w całości, wówczas gdy różnica nie przekracza 5 % lub 175 kg;

b) z wyjątkiem przypadków wystąpienia siły wyższej, zostaje wypłacona:

— w części odpowiadającej ilościom niedostarczonym lub nieodebranym, wówczas gdy różnica nie przekracza 15 %,

— w całości w pozostałych przypadkach, zgodnie z art. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2220/85.

Artykuł 18

Cena płacona wygrywającym oferentom

1. W okresie między 45 a 65 dniem po zakończeniu przejmowania produktów agencja interwencyjna płaci wygrywającym oferentom cenę proponowaną w ich ofertach.

2. Zapłacie podlega wyłącznie ilość rzeczywiście dostarczona i odebrana. Jednakże jeżeli ilość rzeczywiście dostarczona i odebrana jest większa od ilości faktycznie przyznanej, zapłata jest dokonywana jedynie za ilość przyznaną.

3. Jeżeli są przejmowane klasy inne niż klasa R3, cena zapłacona wygrywającym oferentom jest korygowana współczynnikiem odpowiadającym kupionej klasie, w sposób określony w załączniku I.

4. Cena skupu mięsa z kością jest ceną na wejściu punktu wagowego chłodni składowej należącej do centrum interwencyjnego. Cena skupu mięsa w całości przeznaczonego do trybowania jest ceną wejściową punktu wagowego zakładu rozbioru mięsa, należącego do centrum interwencyjnego.

Koszt rozładunku ponosi wygrywający oferent.

Artykuł 19

Kurs walutowy

Kursem mającym zastosowanie do kwoty, określonej w art. 14 i do ceny, po której dokonano przydziału, jest kurs walutowy z dnia wejścia w życie rozporządzenia wyznaczającego maksymalną cenę skupu i ilości wołowiny przewidziane do skupu w ramach omawianego przetargu.

ROZDZIAŁ II

TRYBOWANIE MIĘSA SKUPOWANEGO PRZEZ AGENCJE INTERWENCYJNE

Artykuł 20

Upoważnienie do trybowania

Agencje interwencyjne są upoważnione do trybowania całości lub części skupowanego mięsa.

Artykuł 21

Ogólne zasady trybowania

1. Trybowania mogą być przeprowadzane jedynie w zakładach rozbioru mięsa zatwierdzonych zgodnie z art. 3 ust. 1 (B) lit. a) dyrektywy 64/433/EWG oraz posiadających jeden tunel zamrażalniczy lub więcej tego rodzaju przyległych urządzeń.

Na wniosek Państwa Członkowskiego Komisja może na czas określony przyznać prawo do odstępstwa od zobowiązań ujętych w akapicie pierwszym; podejmując tę decyzję Komisja uwzględnia nowe wydarzenia w zakresie funkcjonowania zakładu, jak również wyposażenie, wymagania zdrowotne i kontrolne oraz cel stopniowej harmonizacji w tej dziedzinie.

2. Trybowane kawałki mięsa muszą spełniać warunki określone w dyrektywie 64/433/EWG oraz wymagania wynikające z załącznika V do niniejszego rozporządzenia.

3. Trybowania nie wolno rozpoczynać przed zakończeniem przejęcia przedmiotowej partii.

4. Nie wolno trzymać innego mięsa w pomieszczeniu rozbioru, gdzie interwencyjne mięso wołowe jest trybowane, wykrawane lub pakowane.

W pomieszczeniu rozbioru mięsa może jednak znajdować się mięso wieprzowe w tym samym czasie, co mięso wołowe, pod warunkiem że jest ono poddawane przetwarzaniu na oddzielnej linii produkcyjnej.

5. Wszystkie czynności trybowania mają miejsce w godzinach 7.00–18.00; trybowanie nie jest wykonywane w soboty, niedziele i w dni świąt państwowych. Wymienione godziny pracy mogą być wydłużone o maksimum dwie godziny, pod warunkiem że obecne są władze kontrolne.

Jeżeli trybowanie nie może być zakończone w dniu przejęcia, właściwe władze plombują komory chłodnicze, w których składowane są produkty, a zdjęcia plomb mogą dokonać wyłącznie te same władze, w momencie wznowienia trybowania.

Artykuł 22

Umowy i ich warunki

1. Trybowanie jest przeprowadzane na mocy umowy zawartej na zasadach przewidzianych przez agencje interwencyjne i zgodnie z warunkami tych umów.

2. Warunki umów agencji interwencyjnych ustalają wymagania stawiane zakładom rozbioru, wymieniają zakład i wymagane urządzenia oraz zapewniają, że reguły wspólnotowe dotyczące przygotowania kawałków mięsa są dotrzymywane.

Przede wszystkim ustalają szczegółowo warunki w zakresie trybowania, określają metodę przygotowania, wykrawania, pakowania, zamrażania i konserwacji kawałków mięsa pod kątem ich przejęcia przez agencję interwencyjną.

Warunki umów agencji interwencyjnych można uzyskać pod adresami zamieszczonymi w załączniku VI.

Artykuł 23

Kontrolowanie trybowania

1. Agencje interwencyjne zapewniają prowadzenie ciągłego bezpośredniego kontrolowania wszystkich czynności związanych z trybowaniem.

Takie kontrole mogą być zlecane organom, które są całkowicie niezależne od omawianych kupców, rzeźników i składujących. W takich przypadkach agencje interwencyjne zapewniają, że ich urzędnicy prowadzą niezapowiedziane kontrole trybowania mięsa objętego każdym przetargiem. W czasie wspomnianych inspekcji przeprowadza się wyrywkowe kontrole kartonów z kawałkami mięsa przed i po zamrożeniu, a zużyte ilości są porównywane z jednej strony z ilościami wyprodukowanymi i z drugiej strony - z kośćmi, tłuszczem oraz okrawkami. Takie kontrole obejmują przynajmniej 5 % kartonów wypełnionych danym kawałkiem mięsa w ciągu dnia oraz, o ile jest wystarczająca ilość kartonów, minimum pięć kartonów każdego kawałka mięsa.

2. Ćwierćtusze przednie i tylne muszą być trybowane oddzielnie. W odniesieniu do każdego dnia trybowania:

a) porównuje się numery kawałków mięsa i wypełnionych kartonów;

b) wypełnia się formularz wskazujący oddzielnie uzyski z trybowanych ćwierćtuszy przednich i tylnych.

Artykuł 24

Warunki szczególne trybowania

1. Podczas trybowania, wykrawania oraz pakowania poprzedzającego zamrażanie wewnętrzna temperatura wołowiny w żadnym momencie nie może przekraczać + 7°C. Nie wolno przewozić kawałków mięsa przed szokowym zamrożeniem, chyba że ma to miejsce na mocy odstępstw przewidzianych w art. 21 ust. 1.

2. Wszystkie etykiety i ciała obce muszą być całkowicie usunięte bezpośrednio przed trybowaniem.

3. Wszystkie kości, ścięgna, chrząstki, ścięgna szyjne i więzadło karkowe (*ligamentum nuchae*) i zbite tkanki łączne muszą być dokładnie usunięte. Wykrawanie kawałków mięsa musi być ograniczone do usunięcia tłuszczu, chrząstki, ścięgien, torebek stawowych i innych. Muszą zostać usunięte wszystkie widoczne tkanki nerwowe i limfatyczne.

4. Duże naczynia krwionośne i skrzepy oraz zabrudzone powierzchnie muszą być usuwane ostrożnie, z jak najdalej idącym ograniczeniem wykrawania.

Artykuł 25

Pakowanie kawałków mięsa

1. Kawałki mięsa są pakowane niezwłocznie po trybowaniu, w taki sposób, że żadna część mięsa nie ma bezpośredniego kontaktu z kartonem, zgodnie z wymaganiami ustanowionymi w załączniku V.

2. Polietylen stosowany do wyścielania kartonów i ten, z którego wykonane są arkusze i torebki stosowane do zawijania kawałków mięsa, musi mieć co najmniej 0,05 mm grubości oraz musi być dopuszczony do kontaktu ze środkami spożywczymi.

3. Stosowane kartony, palety i klatki muszą spełniać warunki określone w załączniku VI.

Artykuł 26

Składowanie kawałków mięsa

Agencje interwencyjne zapewniają, że cała kupiona wołowina bez kości jest składowana oddzielnie i jest łatwa do zidentyfikowania według przetargu, rozbioru i miesiąca składowania.

Uzyskane kawałki mięsa są przechowywane w chłodniach zlokalizowanych na terytorium Państwa Członkowskiego, którego jurysdykcji podlega agencja interwencyjna.

Z wyjątkiem specjalnych odstępstw przewidzianych w ramach procedury przewidzianej w art. 43 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999, takie chłodnie muszą być zdolne do przetrzymywania całej wołowiny bez kości przydzielonej przez agencję interwencyjną w zadawalających technicznie warunkach, przez okres co najmniej trzech miesięcy.

Artykuł 27

Koszty trybowania

Umowy określone w art. 22 ust. 1 oraz płatności dokonywane na mocy tych umów obejmują czynności i koszty wynikające ze stosowania niniejszego rozporządzenia, w szczególności:

a) koszty transportu produktów z kością do zakładu rozbioru mięsa po dokonanym odbiorze;

b) trybowanie, wykrawanie, pakowanie i szokowe zamrażanie;

c) składowanie, załadunek i przewóz mrożonych kawałków mięsa oraz ich przejmowanie przez agencję interwencyjną w chłodniach wyznaczonych przez agencje;

d) koszt materiałów, w szczególności opakowań;

e) wartość kości, tłuszczu i okrawków pozostawionych w zakładach rozbioru mięsa przez agencję interwencyjną.

Artykuł 28

Terminy

Trybowanie, wykrawanie i pakowanie muszą być zakończone w ciągu 10 dni kalendarzowych po uboju. Jednakże Państwa Członkowskie mogą wyznaczyć krótsze terminy.

Szokowe zamrażanie jest przeprowadzane niezwłocznie po pakowaniu i rozpoczyna się zawsze w tym samym dniu co pakowanie; ilość mięsa trybowanego nie może przekraczać dziennych zdolności produkcyjnych tuneli zamrażalniczych.

Temperatura wewnętrzna trybowanego mięsa bez kości jest obniżana do – 7 °C lub poniżej tej wielkości, w ciągu szokowego zamrażania trwającego 36 godzin.

Artykuł 29

Odrzucenie produktów

1. Jeżeli kontrole wymienione w art. 23 ust. 1 wykazują naruszenie przez zakład trybowania przepisów art. 20-28 w odniesieniu do wybranego kawałka mięsa, wówczas takie kontrole ulegają rozszerzeniu i obejmują dalsze 5 % kartonów napełnionych w przedmiotowym dniu. Jeżeli zostaną ujawnione dalsze naruszenia przepisów, sprawdza się dodatkowe próbki w ilości 5 % całkowitej ilości kartonów danych kawałków mięsa. Jeżeli przy czwartym 5 % sprawdzeniu co najmniej 50 % kartonów wykazuje naruszenie omawianych artykułów, sprawdza się całą dzienną produkcję danej partii rozbioru. Sprawdzenie całodziennej produkcji nie jest jednak wymagane, gdy w co najmniej 20 % kartonów wybranych kawałków mięsa stwierdzono naruszenie przepisów.

2. Jeżeli na podstawie ust. 1 w przypadku mniej niż 20 % kartonów wybranych kawałków mięsa stwierdza się naruszenie przepisów, cała zawartość tych kartonów jest odrzucana i nie przysługuje za nią żadna zapłata; zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej kwotę równą cenie podanej w załączniku VIII za odrzucone kawałki mięsa.

Jeżeli naruszenie przepisów stwierdza się w przypadku co najmniej 20 % kartonów wybranych kawałków mięsa, całodzienna produkcja jest odrzucana przez agencję interwencyjną i nie należy się za tę produkcję żadna zapłata; zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej kwotę równą cenie podanej w załączniku VIII za odrzucone kawałki mięsa.

Jeżeli naruszenie przepisów stwierdza się w przypadku co najmniej 20 % kartonów różnych kawałków mięsa wyprodukowanych w ciągu dnia, całodzienna produkcja jest odrzucana; zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej kwotę równą cenie przewidzianej do zapłacenia przez agencję wygrywającemu oferentowi zgodnie z art. 18 za początkowo kupione produkty z kością, odrzucone po trybowaniu, powiększoną o 20 %.

W sytuacji gdy ma zastosowanie akapit trzeci, nie stosuje się akapitu pierwszego i drugiego.

3. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 i 2, jeżeli w wyniku poważnego zaniedbania lub nadużycia zakład trybowania uchyla się od stosowania przepisów art. 20-28:

— wszystkie produkty uzyskane po trybowaniu w ciągu dnia kiedy został stwierdzony brak zgodności z powyższymi przepisami są odrzucane przez agencję interwencyjną i nie należy się za nie zapłata,

— zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej kwotę równą cenie przewidzianej do zapłacenia przez agencję wygrywającemu oferentowi zgodnie z art. 18 za początkowo kupione produkty z kością, odrzucone po trybowaniu, powiększoną o 20 %.

ROZDZIAŁ III

KONTROLA PRODUKTÓW I POWIADOMIENIA

Artykuł 30

Składowanie i kontrola produktów

1. Agencje interwencyjne zapewniają, że mięso objęte niniejszym rozporządzeniem jest umieszczane i składowane w sposób zapewniający szybki dostęp oraz w sposób zgodny z przepisami art. 8 ust. 1 i art. 26 akapit pierwszy.

2. Temperatura składowania nie może być wyższa niż – 17 °C.

3. Państwa Członkowskie podejmują wszelkie środki konieczne do zapewnienia należytej konserwacji, pod względem ilości i jakości, składowanych produktów oraz natychmiastowego usuwania uszkodzonych opakowań. Zapewniają ochronę ubezpieczeniową od istotnego ryzyka poprzez nałożenie zobowiązania umownego w tym zakresie na składujących lub też szerokiego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej pokrytego przez agencję interwencyjną; Państwa Członkowskie mogą również same występować jako ubezpieczający.

4. Podczas składowania właściwe władze prowadzą regularne kontrole w sprawie znaczących ilości produktów składowanych po rozstrzygnięciach przetargów w danym miesiącu.

Podczas takich kontroli, w razie znalezienia jakiegokolwiek produktu niespełniającego wymogów ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu jest on odrzucany i odpowiednio znakowany. Bez uszczerbku dla stosowania kar, właściwe władze, jeżeli powstanie taka potrzeba, egzekwują płatności od odpowiedzialnych stron.

Omawiane kontrole są przeprowadzane przez urzędników, którzy nie otrzymują poleceń z departamentu kupującego mięso.

5. Właściwe władze podejmują odpowiednie kroki co do możliwości prześledzenia drogi przechowywanych produktów i co do ich składowania, w celu umożliwienia usuwania tych produktów ze składu oraz następnie ich zbywania w sposób możliwie efektywny, mając na względzie w szczególności wymagania odnoszące się do weterynaryjnego stanu zdrowia omawianych zwierząt.

Artykuł 31

Powiadomienia

1. Państwa Członkowskie zgłaszają niezwłocznie Komisji zmiany w wykazie centrów interwencyjnych oraz, w miarę możności, zdolności produkcyjne tych centrów w zakresie zamrażania i składowania.

2. W ciągu 10 dni kalendarzowych po zakończeniu każdego okresu przejęć Państwa Członkowskie zgłaszają Komisji teleksem lub faksem ilości dostarczone i odebrane w ramach interwencji.

3. Najpóźniej do dwudziestego pierwszego dnia każdego miesiąca Państwa Członkowskie zgłaszają Komisji w odniesieniu do poprzedniego miesiąca:

a) ilości kupione w każdym tygodniu i w każdym miesiącu w podziale na produkty i klasy zgodnie ze wspólnotową skalą klasyfikacyjną tusz ustanowioną rozporządzeniem (EWG) nr 1208/81;

b) ilości każdego produktu bez kości i z kością objęte umowami sprzedaży zawartymi w danym miesiącu;

c) ilości każdego produktu bez kości i z kością objętych anulowanymi zamówieniami lub na podstawie podobnych dokumentów wystawionych w danym miesiącu;

d) niezakontraktowane zapasy i fizyczne zapasy każdego produktu z kością na koniec danego miesiąca, z uwzględnieniem szczegółowych danych na temat okresu składowania niezakontraktowanych zapasów.

4. Najpóźniej do końca każdego miesiąca Państwa Członkowskie zgłaszają Komisji w odniesieniu do poprzedniego miesiąca:

a) ilości każdego produktu bez kości uzyskanego z wołowiny z kością, kupionego w ciągu danego miesiąca;

b) niezakontraktowane zapasy i fizyczne zapasy każdego produktu bez kości na koniec danego miesiąca, z uwzględnieniem szczegółowych danych na temat okresu składowania niezakontraktowanych zapasów.

5. Do celów niniejszego artykułu:

a) „niezakontraktowane zapasy" oznaczają zapasy, na które brak jest umowy sprzedaży;

b) „zapasy fizyczne" oznaczają niezakontraktowane zapasy plus zapasy objęte umową sprzedaży, lecz jeszcze nieprzejęte.

ROZDZIAŁ IV

PRZEPISY PRZEJŚCIOWE

Artykuł 32

Okres stosowania

Przepisy niniejszego rozdziału stosuje się do dnia 30 czerwca 2002 r. w odniesieniu do skupu w drodze przetargu przeprowadzanego w sposób określony w art. 47 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999.

Artykuł 33

Otwieranie i zawieszanie skupu przeprowadzanego w drodze przetargu

1. W celu zapewnienia, że warunki określone w art. 47 ust. 3-7 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 dla różnych klas lub grup klas są spełnione, średnie ceny rynkowe są rejestrowane zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 295/96.

2. Jeśli chodzi o grupy klas, średnia wspólnotowa rynkowa cena jest wyliczana zgodnie z art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 295/96.

Średnia rynkowa lub interwencyjna cena w Państwie Członkowskim lub w regionie Państwa Członkowskiego stanowi średnią cen rynkowych lub interwencyjnych dla każdej z tych klas, ważonych stosownie do udziału, który każda z nich posiada w uboju ogółem w danym Państwie Członkowskim lub regionie.

Średnia interwencyjna cena wspólnotowa stanowi średnią cen interwencyjnych dla każdej z tych klas, ważonych jej udziałem we wspólnotowym uboju ogółem.

Ceny rynkowe wymienione w akapicie pierwszym i drugim są wyliczane dla klas kwalifikujących się do skupu interwencyjnego, przeliczonych na klasę R3 przy zastosowaniu współczynników określonych w załączniku I.

3. Decyzja w sprawie otwarcia, zawieszenia lub ponownego otwarcia skupu jest podejmowana na podstawie dwóch ostatnich tygodniowych cen rynkowych zarejestrowanych w Państwach Członkowskich lub w regionach Państw Członkowskich, z wyjątkiem zawieszenia środka przewidzianego w art. 47 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999, w przypadku gdzie wystarcza ostatnia zarejestrowana tygodniowa cena.

Artykuł 34

Warunki składania ofert

W odpowiedzi na zaproszenia do składania ofert, zainteresowane strony składają swoje oferty do agencji interwencyjnej Państw Członkowskich, w którym przetargi zostały ogłoszone, poprzez złożenie pisemnej oferty za pokwitowaniem lub w innej pisemnej formie akceptowanej przez agencję interwencyjną, z zawiadomieniem o odbiorze. Złożenie ofert może być przedmiotem umów zawartych na zasadach określonych przez agencje interwencyjną i zgodnie z warunkami tych umów.

Oddzielne oferty są składane na każdy rodzaj przetargu.

Artykuł 35

Zabezpieczenia

Podtrzymanie ofert po okresie składania ofert oraz dostawa produktów do składu wyznaczonego przez agencję interwencyjną w terminie ustanowionym w art. 16 ust. 2 stanowią podstawowe wymogi, których spełnienie jest gwarantowane poprzez złożenie zabezpieczenia w wysokości 36 EUR na 100 kg.

Zabezpieczenia są składane w agencji interwencyjnej w Państwie Członkowskim, w którym składana jest oferta.

Artykuł 36

Maksymalna cena skupu

W przypadku przetargu na mocy art. 47 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999, oferty nie są brane pod uwagę, jeżeli proponowana cena jest wyższa niż rynkowa cena zarejestrowana w Państwie Członkowskim lub w regionach Państwa Członkowskiego w odniesieniu do klasy, przeliczonej na klasę R3 przy zastosowaniu współczynników podanych w załączniku I, plus 10 EUR na 100 kg wagi tuszy. Jednakże w przypadku Państw Członkowskich lub regionów Państwa Członkowskiego spełniających warunki określone w art. 47 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 dodaje się kwotę 6 EUR na 100 kg.

ROZDZIAŁ V

PRZEPISY KOŃCOWE

Artykuł 37

Uchylenie

1. Rozporządzenie (EWG) nr 2456/93 traci moc z dniem 1 kwietnia 2000 r.

Jednakże rozporządzenie to stosuje się do procedur przetargowych rozpoczętych przed tą datą.

Odniesienia do uchylonych rozporządzeń są interpretowane jako odniesienia do niniejszego rozporządzenia i są odczytywane przy uwzględnieniu tabeli korelacji w załączniku IX do niniejszego rozporządzenia.

2. Rozporządzenie (EWG) nr 1627/89 traci moc z dniem 1 lipca 2002 r.

Artykuł 38

Wejście w życie

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od pierwszego przetargu w kwietniu 2000 r., z wyjątkiem art. 3, art. 11 ust. 2, art. 12 ust. 1 i art. 14 ust. 1, które stosuje się dopiero od dnia 1 lipca 2002 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 15 marca 2000 r.

W imieniu Komisji

Franz FISCHLER

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

Współczynniki przeliczeniowe

Klasy	Współczynniki
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

Carsases, demi - carcases:

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 R 3

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

Carsases, 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

Carsases, half - carcases:

— Category A, class R2
— Category A, class R3

SWEDEN

Carsases, half - carcases:

— Category A, class R2
— Category A, class R3

UNITED KINGDOM

I. **Great Britain**

Carsases, half - carcases:

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

II. **Northern Ireland**

Carsases, half - carcases:

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

ZAŁĄCZNIK III

Przepisy dotyczące tusz, półtusz i ćwierćtusz

1. Tusze i półtusze, świeże lub schłodzone (kod CN 0201), pochodzące ze zwierząt poddanych ubojowi nie później niż przed sześcioma dniami i nie wcześniej niż przed dwoma dniami.

2. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

   a) tusza: całe ciało poddanego ubojowi zwierzęcia podwieszone na haku rzeźnickim za ścięgno śródstopia po wykrwawieniu, wytrzewieniu i oskórowaniu prezentowane jak następuje:
      — bez głowy oraz bez kończyn; głowa musi być oddzielona od tuszy w stawie szczytowo-potylicznym, a kończyny muszą być oddzielone w stawie nadgarstkowo-śródręcznym lub stępowo-śródstopnym,
      — bez organów znajdujących się w klatce piersiowej i w jamie brzusznej, a także bez nerek, tłuszczu nerkowego i tłuszczu miednicznego,
      — bez narządów płciowych oraz związanych z nimi mięśni,
      — bez cienkich i grubych mięśni przepony,
      — bez ogona oraz bez pierwszego kręgu ogonowego,
      — bez rdzenia kręgowego,
      — bez tłuszczu mosznowego oraz bez przylegającego tłuszczu pachwinowego,
      — bez powięziowej kresy białej mięśnia brzusznego,
      — bez tłuszczu na wewnętrznej części zrazowej zewnętrznej,
      — bez żyły szyjnej oraz bez przylegającego tłuszczu,
      — szyja przecięta zgodnie z wymogami weterynaryjnymi bez usuwania mięśnia szyjnego,
      — grubość warstwy tłuszczu mostkowego nie może przekraczać 1 cm;

   b) półtusza: produkt otrzymany w wyniku podzielenia tuszy, określonej w lit. a), symetrycznie poprzez środek kręgów szyjnych, grzbietowych, lędźwiowych i krzyżowych oraz poprzez środek mostka i spojenia kulszowo - łonowego. W czasie przetwarzania tuszy nie wolno w sposób istotny przemieszczać kręgów szyjnych i lędźwiowych; powiązane mięśnie i ścięgna nie mogą nosić śladów uszkodzeń spowodowanych przez piły lub noże;

   c) ćwierćtusze przednie:
      — cięte z tuszy po schłodzeniu,
      — cięte wzdłuż piątego żebra;

   d) ćwierćtusze tylne:
      — cięte z tuszy po schłodzeniu,
      — cięte wzdłuż ósmego żebra.

3. Produkty wymienione w pkt 1 i 2 muszą pochodzić z dobrze wykrwawionych tusz, po dokładnym pozbawieniu zwierzęcia skóry, przy czym powierzchnia tuszy nie może być zadraśnięta, zabarwiona lub posiniaczona; powierzchniowy tłuszcz nie może być zerwany lub w znacznym stopniu usunięty. Opłucna musi pozostać nieuszkodzona z wyjątkiem tej części, która ułatwia podwieszenie tuszy. Tusze nie mogą być zabrudzone substancjami pochodzącym z jakiegokolwiek źródła skażenia, w szczególności substancjami fekalnymi lub znaczącymi krwawymi plamami.

4. Produkty wymienione w pkt 2 lit. c) i d) muszą pochodzić z tusz lub półtusz spełniających wymagania podane w pkt 2 lit. a) i b).

5. Produkty wymienione w pkt 1 i 2 muszą być schładzane niezwłocznie po uboju przez co najmniej 48 godzin, tak aby na zakończenie okresu schładzania wewnętrzna temperatura nie przekraczała + 7 °C. Temperatura ta musi być utrzymywana do momentu przejęcia produktu.

ZAŁĄCZNIK IV

Współczynniki określone w art. 14 ust. 3

Wzór A

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

Gdzie:

a = średnia ze średnich cen rynkowych zarejestrowanych w danym Państwie Członkowskim lub w jego regionie za okres dwóch lub trzech tygodni następujących po rozstrzygnięciu przetargu,

b = średnia cena rynkowa zarejestrowana w danym Państwie Członkowskim lub w jego regionie, określonym w art. 14 ust. 1, mająca zastosowanie w odniesieniu do przedmiotowego przetargu.

Wzór B

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

Gdzie:

a' = średnia cen zakupu płaconych przez oferenta za zwierzęta tej samej klasy i kategorii co zwierzęta uwzględnione w wyliczaniu średniej ceny rynkowej w okresie dwóch lub trzech tygodni następujących po rozstrzygnięciu przetargu,

b' = średnia cen zakupu płaconych przez oferenta za zwierzęta uwzględnione w obliczaniu średnich cen rynkowych w okresie dwóch tygodni, przyjętych przy wyliczaniu średniej ceny rynkowej, mającej zastosowanie do przedmiotowego zaproszenia do składania ofert.

ZAŁĄCZNIK V

Warunki interwencyjnego trybowania

1. KAWAŁKI MIĘSA Z ĆWIERĆTUSZY TYLNIEJ

1.2. *Opis kawałków mięsa*

1.2.1. Pręga (pochodząca z kończyny tylnej) ze skupu interwencyjnego (kod INT 11)

Rozbiór i odkostnianie: usunąć przy pomocy cięcia przebiegającego poprzez staw kolanowy tylnej nogi i oddzielającego od zrazowej wewnętrznej i od zrazowej zewnętrznej wzdłuż naturalnego spojenia, pozostawiającego mięsień półścięgnisty połączony z pręgą. Usunąć kości golenia (kość piszczelową i strzałkową).

Wykrawanie: wykrawać zakończenia ścięgna z powrotem do mięsa.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przez zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.2. Skrzydło ze skupu interwencyjnego (kod INT 12)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej wewnętrznej przy pomocy cięcia w dół w kierunku i wzdłuż linii kości udowej, a od strony zrazowej zewnętrznej przez kontynuowanie cięcia prowadzonego w dół linii spojenia naturalnego. Czaszka musi pozostać połączona w sposób naturalny.

Wykrawanie: usunąć rzepkę, torebkę stawową i ścięgno. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.3. Zrazowa wewnętrzna ze skupu interwencyjnego (kod INT 13)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od udźca i od pręgi przy pomocy cięcia prowadzonego wzdłuż linii naturalnego spojenia i odłączyć od kości udowej. Usunąć kość krzyżową.

Wykrawanie: usunąć nasadę i trzon prącia, przylegającą chrząstkę i gruczoł krokowy (powierzchniowy pachwinowy). Usunąć chrząstkę i tkanki łączne związane z kością miedniczną. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.4. Zrazowa zewnętrzna ze skupu interwencyjnego (kod NT 14)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej wewnętrznej i pręgi przy pomocy cięcia prowadzonego wzdłuż linii naturalnego spojenia. Usunąć kość udową.

Wykrawanie: usunąć grubą chrząstkę przylegającą do stawu, węzeł chłonny podkolanowy, połączony tłuszcz i ścięgno. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.5. Polędwica ze skupu interwencyjnego (kod INT 15)

Cięcie: usunąć polędwicę na całej długości uwalniając głowę (grubszy koniec) z kości biodrowej (*os ilium*) i idąc wzdłuż polędwicy przylegającej do kręgosłupa, tak aby wyjąć polędwicę z części lędźwiowej.

Wykrawanie: usunąć gruczoł i tłuszcz. Pozostawić nienaruszoną osłonę głównego węzła mięśniowego, w pełni przymocowany. Przy rozbiorze, wykrawaniu i pakowaniu tych wartościowych kawałków mięsa musi zostać zachowana szczególna staranność.

Zawijanie i pakowanie: polędwice muszą być ostrożnie pakowane wzdłuż, na przemian wąskimi i szerokimi końcami, z osłoną od góry i nie wolno ich składać. Takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.6. Comber ze skupu interwencyjnego (kod INT 16)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej zewnętrznej/skrzydła przy pomocy prostego cięcia od punktu położonego około 5 cm od tylnego wyrostka piątego kręgu krzyżowego, przechodząc w odległości około 5 cm od przedniego wyrostka kości krzyżowej, przy czym należy uważać aby nie przeciąć skrzydła.

Oddzielić lędźwie przy pomocy cięcia między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem krzyżowym, oczyszczając przedni wyrostek kości miednicznej. Usunąć kości i chrząstki.

Wykrawanie: usunąć fałd tłuszczu na wewnętrznej powierzchni poniżej oka polędwicy. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Przy rozbiorze, wykrawaniu i pakowaniu tych wartościowych kawałków mięsa musi zostać zachowana szczególna staranność.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.7. Rostbef ze skupu interwencyjnego (kod INT 17)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od udźca przy pomocy cięcia między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem krzyżowym. Oddzielić od szpondra (z pięcioma kośćmi) przy pomocy cięcia między jedenastym i dziesiątym żebrem. Usunąć dokładnie trzony. Usunąć żebra i kości bez skóry poprzez „odwarstwienie".

Wykrawanie: usunąć wszystkie rodzaje chrząstek pozostałych po odkostnianiu. Ścięgno musi zostać usunięte. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Przy rozbiorze, wykrawanie i pakowaniu tych wartościowych kawałków mięsa musi zostać zachowana szczególna staranność.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.2.8. Łata ze skupu interwencyjnego (kod INT 18)

Rozbiór i odkostnianie: usunąć całą łatę od ćwierćtuszy tylnej przeciętej wzdłuż ósmego żebra przy pomocy cięcia prowadzonego od punktu gdzie łata została odłożona, wzdłuż naturalnego spojenia dookoła mięśni zadu, do punktu horyzontalnego w stosunku do środkowej części ostatniego kręgu lędźwiowego. Kontynuować cięcie w dół po prostej linii równoległej do polędwicy poprzez dziesiąte do szóstego żebra włącznie, wzdłuż linii przebiegającej równolegle do grzbietowej strony kręgosłupa, tak aby całe cięcie w kierunku dołu nie przebiegało w większej odległości niż 5 cm od bocznego zakończenia oka polędwicy.

Usunąć wszystkie kości i chrząstki poprzez „odwarstwienie". Cała łata musi pozostać w jednym kawałku.

Wykrawanie: usunąć grubą tkankę łączną osłony pokrywającej skórę gęsi, pozostawiając skórę nienaruszoną. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby widoczny (zewnętrzny i śródmiąższowy) tłuszcz nie przekraczał 30 % ogółem.

Zawijanie i pakowanie: cała łata może być złożona jeden raz, jedynie w momencie pakowania. Nie wolno jej kroić ani zwijać. Po zapakowaniu wewnętrzna część łaty i osłona gęsi muszą być dokładnie widoczne. Przed pakowaniem każde pudło musi być wyłożone polietylenem, tak aby możliwe było całkowite zawinięcie kawałka/kawałków mięsa.

1.2.9. Szponder (z pięcioma kośćmi) ze skupu interwencyjnego (kod INT 19)

Rozbiór i odkostnianie: taki kawałek mięsa musi być oddzielony od rostbefu przy pomocy prostego cięcia między jedenastym i dziesiątym żebrem i musi obejmować od szóstego do dziesiątego żebra włącznie. Usunąć mięśnie międzyżebrowe i opłucną jako cienką warstwę z kośćmi żeber. Usunąć trzon i chrząstkę, w tym zakończenie kości łopatki.

Wykrawanie: usunąć więzadło karkowe (ligamentum nuchae). W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Czaszka musi pozostać połączona.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

2. KAWAŁKI MIĘSA Z ĆWIERĆTUSZY PRZEDNIEJ

2.1. *Opis kawałków mięsa*

2.1.1. Pręga (pochodząca z kończyny przedniej) ze skupu interwencyjnego (kod INT 21)

Rozbiór i odkostnianie: usunąć przy pomocy cięcia wokół stawu oddzielając kość promieniową (*radius*) i kość ramienną (*humerus*). Usunąć kość promieniową (*radius*).

Wykrawanie: wykrawać zakończenia ścięgien z powrotem do mięsa.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

Nie wolno pakować pręgi pochodzącej z kończyny przedniej razem z pręgą pochodzącą z kończyny tylnej.

2.1.2. Łopatka ze skupu interwencyjnego (kod INT 22)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić łopatkę od ćwierćtuszy przy pomocy cięcia po linii prowadzącej wzdłuż naturalnego spojenia wokół krawędzi łopatki i chrząstki stawowej na zakończeniu kości łopatki (*scapula*), kontynuując wokół spojenia, tak aby łopatka została wyjęta ze swojej naturalnej kieszeni. Usunąć kość łopatki (*scapula*). Mięsień podłopatkowy musi zostać odłożony, ale pozostaje połączony, tak aby możliwe było czyste usunięcie kości. Usunąć kość ramienną (*humerus*).

Wykrawanie: usunąć chrząstki, ścięgna i torebkę stawową. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby widoczny (zewnętrzny i śródmiąższowy) tłuszcz nie przekraczał 10 % ogółem.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

2.1.3. Mostek ze skupu interwencyjnego (kod INT 23)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od ćwierćtuszy przy pomocy cięcia po prostej linii prostopadłej do środka pierwszego żebra. Usunąć mięśnie międzyżebrowe i opłucną poprzez „odwarstwienie", z żebrami, trzonem mostka i chrząstką. Osłony pozostawić połączone z mostkiem. Musi zostać usunięty tłuszcz znajdujący się pod osłoną i mostkiem (*sternum*).

Wykrawanie: wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby widoczny (zewnętrzny i śródmiąższowy) tłuszcz nie przekraczał 30 % ogółem.

Zawijanie i pakowanie: każdy kawałek mięsa musi być oddzielnie zawinięty w folię polietylenową i zapakowany do kartonu wyłożonego polietylenem, co pozwoli na całkowite zawinięcie kawałków mięsa.

2.1.4. Ćwierćtusze przednie ze skupu interwencyjnego (kod INT 24)

Rozbiór i odkostnianie: kawałek mięsa pozostały po usunięciu mostka, łopatki i pręgi (pochodzącej z kończyny przedniej) jest klasyfikowany jako ćwierćtusze przednie.

Usunąć kości żeber poprzez „odwarstwienie". Kości szyjne muszą zostać czysto usunięte.

Główny węzeł mięśniowy musi pozostać połączony z tym kawałkiem mięsa.

Wykrawanie: mają być usunięte ścięgna, torebki stawowe i chrząstki. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby ogólny procent widocznego (zewnętrznego i śródmiąższowego) tłuszczu nie przekraczał 10 %.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

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 Inteerventionsstellen — 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

Ελλαδα

ΔΙΔΑΓΕΠ
Αχαρων 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

Irleland

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

ZAŁĄCZNIK VII

Przepisy dotyczące kartonów, palet i klatek

I. *Kartony*

1. Kartony muszą posiadać znormalizowany format i ciężar oraz być wystarczająco mocne, aby wytrzymały warstwowe ułożenie na palecie.

2. Na stosowanych kartonach nie może znajdować się nazwa rzeźni lub zakładu rozbioru mięsa, z którego pochodzą produkty.

3. Kartony muszą być oddzielnie ważone po ich wypełnieniu; nie dopuszcza się wypełniania kartonów produktami o wadze ustalonej z góry.

4. Waga netto kawałków mięsa, zawarta w kartonie, nie może przekraczać 30 kg.

5. Jedynie kawałki mięsa tego samego rodzaju identyfikowane na podstawie ich pełnej nazwy lub kodu wspólnotowego oraz pochodzące z tej samej kategorii zwierząt mogą być umieszczane w tym samym kartonie; w żadnym razie kartony nie mogą zawierać żadnych kawałków tłuszczy lub okrawków.

6. Kartony muszą być zaopatrzone w następujące zamknięcia:

   — etykiety agencji skupu interwencyjnego na obu końcach,

   — etykiety urzędowej inspekcji weterynaryjnej na środku przodu i tyłu, przy czym jedynie w przypadku jednoczęściowych skrzynek – tylko na przedzie.

   Na takich etykietach musi widnieć numer seryjny, przy czym są one mocowane w taki sposób, aby ulegały zniszczeniu w momencie otwarcia kartonu.

7. Etykiety agencji interwencyjnej muszą wskazywać numer umowy, rodzaj i numer kawałków mięsa, wagę netto i datę pakowania; wymiary etykiet – nie mniej niż 20 × 20 cm; etykiety kontroli weterynaryjnej muszą wskazywać numer zezwolenia posiadanego przez zakład rozbioru.

8. Numery seryjne etykiet, określonych w pkt 6, muszą być rejestrowane w odniesieniu do każdej umowy. Musi być możliwe porównanie liczby użytych kartonów i wydanych etykiet.

9. Kartony muszą być opasane czterema taśmami, dwiema taśmami wzdłuż kartonu oraz dwiema taśmami wszerz kartonu, umieszczonymi około 10 cm od każdego rogu.

10. Etykiety zniszczone podczas kontroli muszą być zastąpione przez seryjnie numerowane etykiety, po dwie na karton, wydane właściwym władzom przez agencję interwencyjną.

II. *Palety i klatki*

1. Kartony z różnych przetargów oraz zawierające różne kawałki mięsa muszą być składowane na oddzielnych paletach uporządkowanych według przetargów lub według miesiąca i kawałków mięsa; takie palety muszą być identyfikowane na podstawie etykiet podających numer przetargu, rodzaj kawałka mięsa, wagę netto produktu, wagę opakowania i liczbę kartonów poszczególnego kawałka mięsa.

2. Ćwierćtusze w kością z różnych przetargów muszą być składowane według przetargu lub według miesiąca, w oddzielnych klatkach dla ćwierćtuszy przednich i tylnich; takie pojemniki muszą być identyfikowane na podstawie etykiet podających numer przetargu, liczbę oraz klasyfikację ćwierćtuszy w podziale na ćwierćtusze przednie i tylne, ich wagę netto jak również wagę opakowania.

3. W magazynie musi być widoczne rozmieszczenie palet i klatek.

ZAŁĄCZNIK VIII

Indywidualne ceny na odrzucone kawałki mięsa interwencyjne do celów art. 29

(EUR/tona)

Polędwica ze skupu interwencyjnego	22 000
Rostbef ze skupu interwencyjnego	14 000
Zrazowa wewnętrzna ze skupu interwencyjnego Udziec ze skupu interwencyjnego	10 000
Zrazowa zewnętrzna ze skupu interwencyjnego Skrzydło ze skupu interwencyjnego Szponder (z pięcioma żebrami) ze skupu interwencyjnego	8 000
Łopatka ze skupu interwencyjnego Ćwierć tusze przednie ze skupu interwencyjnego	6 000
Mostek ze skupu interwencyjnego Pręga (pochodząca z kończyny tylnej) ze skupu interwencyjnego Pręga (pochodząca z kończyny przedniej) ze skupu interwencyjnego	5 000
Łata ze skupu interwencyjnego	4 000

ZAŁĄCZNIK IX

Tabela korelacji

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