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

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 805/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Rindfleisch (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 747/93 (2), insbesondere auf Artikel 6 Absatz 7, Artikel 6a, Absatz 4 und Artikel 25,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die bei der Anwendung der Interventionsregelung festgestellten Kontrollmängel machen eine Anpassung der mit der Verordnung (EWG) Nr. 859/89 der Kommission vom 29. März 1989 mit Durchführungbestimmungen für allgemeine und besondere Interventionsmaßnahmen für Rindfleisch (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1759/93 (4), erlassenen Durchführungsvorschriften erforderlich. Angesichts der Bedeutung dieser Anpassungen und der Vielzahl von Änderungen, die die genannte Verordnung bisher erfahren hat, empfiehlt es sich aus Gründen der Klarheit und Übersichtlichkeit, die betreffenden Durchführungsbestimmungen zusammenzufassen. Die Verordnung (EWG) Nr. 859/89 ist deshalb aufzuheben.

Die an die Identifizierung der Schlachtkörper gestellten Anforderungen sind durch eine Bestimmung zu ergänzen, welche die Kennzeichnung jeder Viertelinnenseite mit der Schlachtnummer vorschreibt. Hinsichtlich der Aufmachung der Schlachtkörper ist zur Erleichterung des Absatzes der Teilstücke eine einheitliche Schnittführung vorzusehen. Außerdem ist das Entbeinen strenger zu kontrollieren und müssen Teilstücke zugeschnitten werden, die einer in der gesamten Gemeinschaft einheitlichen Definition genügen. Zu diesem Zweck und um die Zahl der knochenfreien Teilstücke und den Umfang der Fleischabschnitte möglichst niedrig zu halten und so die erhaltenen Erzeugnisse bestmöglich zu verwerten, sollten für die Zerlegung der Schlachtkörper eine geradlinige Schnittführung und Vorder- und Hintervierte mit fünf bzw. acht Rippen vorgeschrieben werden.

Zur Verhinderung von spekulativen Angeboten, durch welche die tatsächliche Marktlage verfälscht werden könnte, darf ein Bieter im Rahmen einer Ausschreibung nur ein Angebot je Kategorie einreichen. Damit keine Strohmänner vorgeschoben werden, dürfen nur Bieter zugelassen werden, die sich üblicherweise und, wie es ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit entspricht, an den Interventionsmaßnahmen beteiligen.

Da die Ausschreibungsverfahren als solche keine besonderen Schwierigkeiten haben erkennen lassen, sollten die diesbezüglichen Bestimmungen beibehalten werden.

In den letzten Jahren angestellte Ermittlungen haben gezeigt, daß die praktische Abwicklung der Interventionsmaßnahmen bei Rindfleisch erhebliche Mängel aufweist. Da diese Mängel insbesondere die Wirksamkeit der Kontrollen beeinträchtigen, können durch sie leicht Unregelmäßigkeiten zum Schaden des Gemeinschaftshaushalts hervorgerufen werden. Die Verwaltung der Interventionsmaßnahmen sowie die Kontrollmechanismen und -verfahren müssen deshalb unter besonderer Berücksichtigung der erkannten Risiken zielgenauer ausgerichtet werden.

Die Gefahr von Unregelmäßigkeiten ist besonders groß, wenn aus Interventionsbeständen gekaufte Schlachtkörper vollständig entbeint werden. Die Kühllager und Zerlegungsbetriebe an den jeweiligen Interventionsorten dürfen deshalb nicht von den Schlachtbetrieben und Zuschagsempfängern abhängen, die sich an den Ausschreibungen beteiligen. Ausnahmen von der genannten Regel können, um den in einigen Mitgliedstaaten bestehenden praktischen Schwierigkeiten Rechnung zu tragen, zugelassen werden, sofern die zu entbeinenden Mengen auf das strikte Mindestmaß reduziert werden und ihre Übernahme streng kontrolliert wird, so daß die Herkunft des entbeinten Fleisches zurückverfolgt werden kann und Manipulationen nach Möglichkeit ausgeschlossen werden. Die jüngsten Ermittlungen haben ergeben, daß verstärkt Untersuchungen auf Rückstände verbotener Stoffe, insbesondere Stoffe mit hormonaler Wirkung, durchgeführt werden müssen.

Von den Interventionsstellen dürfen nur Erzeugnisse übernommen werden, die der nach dem Gemeinschaftsrecht erforderlichen Qualität und Aufmachung genügen. Aufgrund der gesammelten Erfahrungen sollten mehrere der diesbezüglichen Bestimmungen klarer gefaßt und die entsprechenden Kontrollen verschärft werden. Vor allem müssen schon vor der Schlachtung Inspektionen stattfinden können, damit Fleisch, das nicht interventionsfähig ist, frühzeitig ausgeschlossen werden kann. Damit die gelieferten Erzeugnisse zuverlässiger abgenommen werden, sollten qualifizierte Kräfte eingesetzt werden, die aufgrund ihrer Unabhängigkeit von den Geschäftsbeteiligten und ihrer regelmäßigen Rotation unvoreingenommen sind. Außerdem ist festzulegen, was im einzelnen zu überprüfen ist.

(1) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 24.
(2) ABl. Nr. L 77 vom 31. 3. 1993, S. 15.
(3) ABl. Nr. L 91 vom 4. 4. 1989, S. 5.
(4) ABl. Nr. L 161 vom 2. 7. 1993, S. 59.

Qualität und Haltbarmachung des gelagerten Fleisches werden durch die Art und Weise des Einfrierens beeinflußt. Nicht verpacktes Fleisch mit Knochen sollte deshalb sofort nach der Abnahme schockgefrostet und gleich danach verpackt werden.

Für ein ordnungsgemäßes Entbeinen werden Zerlegungsräume benötigt, denen mindestens ein Gefriertunnel unmittelbar angeschlossen ist. Von dieser Anforderung darf nur soweit unbedingt notwendig abgewichen werden. Die ständige Überwachung des Entbeinens vor Ort ist genau zu regeln, insbesondere was die Unabhängigkeit der Kontrolleure und die Mindestzahl der Kontrollen betrifft.

Damit sich die gelagerten Erzeugnisse leichter identifizieren, ihre Haltbarkeit erhöhen, mögliche Betrugsfälle wirksamer verhindern und der Zugang zu diesen Erzeugnissen im Hinblick auf Kontrolle und Absatz verbessern lassen, sind ferner strengere Vorschriften in bezug auf die Verpackung bzw. Stapelung der Erzeugnisse in Kartons, Containern sowie auf Paletten erforderlich.

Die Mechanismen, Instrumente und Verfahren, die von der vorliegenden Neufassung der die Interventionsmaßnahmen betreffenden Durchführungsbestimmungen nicht betroffen sind, haben sich bewährt und brauchen daher nicht geändert zu werden.

Der Verwaltungsausschuß für Rindfleisch hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anwendungsbereich

Mit dieser Verordnung werden die Durchführungsbestimmungen zu den allgemeinen und besonderen Interventionsmaßnahmen für Rindfleisch gemäß Artikeln 6 und 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 erlassen.

TITEL I

INTERVENTIONSANKÄUFE

SEKTION I

Allgemeine Vorschriften

Artikel 2

Interventionsgebiete im Vereinigten Königreich

Das Hoheitsgebiet des Vereinigten Königreichs setzt sich aus den zwei nachstehenden Interventionsgebieten zusammen:

— Teilgebiet I: Großbritannien,

— Teilgebiet II: Nordirland.

Artikel 3

Eröffnung und Aussetzung der Ankäufe im Ausschreibungsverfahren

(1) Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 wird folgendermaßen angewendet:

a) Um festzustellen, ob die in Artikel 6 Absätze 2 bis 6 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 genannten Bedingungen für die verschiedenen Qualitäten oder Qualitätsgruppen erfüllt sind,

— werden die durchschnittlichen Marktpreise gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3310/86 der Kommission (1) festgestellt;

— werden die Interventionspreise der anderen Qualitäten als der Qualität R3 durch Anwendung der Abstände in Anhang I ermittelt;

b) sind die Bedingungen des Artikels 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 erfüllt, so können nach dem in Artikel 27 derselben Verordnung vorgesehenen Verfahren und gemäß den in Sektion II der vorliegenden Verordnung aufgeführten Bedingungen Ausschreibungen beschlossen werden;

c) sind die Bedingungen des Artikels 6 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 erfüllt, so werden die Ankäufe von der Kommission beschlossen. Die Vorschriften der Sektion II der vorliegenden Verordnung finden mit Ausnahme derjenigen des Artikels 13 Anwendung;

d) wird auf eine Qualitätsgruppe Bezug genommen, so

— wird der durchschnittliche Marktpreis in der Gemeinschaft gemäß Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe b) der Verordnung (EWG) Nr. 3310/86 festgestellt;

— entspricht der durchschnittliche Markt- oder Interventionspreis in einem Mitgliedstaat oder in einem Teilgebiet des Mitgliedstaats dem Durchschnitt der Markt- oder Interventionspreise der jeweiligen Qualitäten, gewogen nach dem auf einzelstaatlicher oder regionaler Ebene auf sie entfallenden Anteil;

— entspricht der durchsnittliche interventionspreis in der Gemeinschaft dem Durchschnitt der interventionspreise der jeweiligen Qualitäten, gewogen nach dem bei den gemeinschaftlichen Schlachtungen auf sie entfallenden Anteil.

Die in den beiden ersten Gedankenstrichen genannten Marktpreise werden für die interventionsfähigen Qualitäten festgestellt, die anhand der in Anhang II vorgesehenen Koeffizienten in die Qualität R3 umgerechnet wurden;

e) die Eröffnung, Aussetzung und Wiedereröffnung der Interventionsankäufe erfolgt aufgrund der letzten beiden wöchentlichen Marktpreisfeststellungen in den Mitgliedstaaten oder Teilgebieten eines Mitgliedstaats.

(1) ABl. Nr. L 305 vom 31. 10. 1986, S. 28.

(2) Für die Anwendung von Artikel 6a Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 wird die Eröffnung, Aussetzung bzw. Wiedereröffnung der Interventionsankäufe nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 beschlossen.

Artikel 4

Bedingungen für die Interventionsfähigkeit der Erzeugnisse

(1) Zur Intervention können die in Anhang III genannten Erzeugnisse angekauft werden, die zu folgenden Kategorien gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates (1) gehören:

— Fleisch von jungen männlichen, nicht kastrierten Tieren unter zwei Jahren (Kategorie A),

— Fleisch von männlichen kastrierten Tieren (Kategorie C).

Die Mitgliedstaaten, die nach Artikel 3 Absatz 3 der vorgenannten Verordnung Unterklassen benutzen, sind befugt, die Interventionsankäufe auf bestimmte Unterklassen zu beschränken.

Abweichend vom ersten Unterabsatz werden ab der ersten Ausschreibung im Jahr 1993 Erzeugnisse der Kategorie A, die gemäß dem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema in die Qualitäten 02 und 03 eingestuft werden, nicht mehr zur Intervention zugelassen.

In den Mitgliedstaaten, in denen auf diese Qualitäten mehr als 60 % der gesamten Schlachtungen männlicher Rinder im Jahr 1992 entfallen, erfolgt die Nichtzulassung dieser Qualitäten jedoch degressiv innerhalb eines Zeitraums von fünf Kalenderjahren nach der Tabelle des Anhangs IV.

(2) Es können nur ganze oder halbe Schlachtkörper aufgekauft werden, die

a) den Bestimmungen der Richtlinie 64/433/EWG des Rates (2) entsprechen;

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 der Artikel 1 und 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3620/90 der Kommission (3) stammen;

e) von Tieren stammen, denen keine Stoffe verabreicht worden sind, die nach Artikel 2 der Richtlinie 81/602/EWG des Rates (4) und Artikel 2 der Richtlinie 88/146/EWG des Rates (5) verboten sind;

f) bei denen die nach der Gemeinschaftsregelung anwendbaren zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte nicht überschritten sind. Das Ausmaß der radioaktiven Kontamination des Erzeugnisses wird nur kontrolliert, wenn dies nach der Sachlage notwendig ist, und nur in dem erforderlichen Zeitraum. Erforderlichenfalls werden Dauer und Umfang der Kontrollmaßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 bestimmt;

g) den Anforderungen von Artikel 2a Absatz 1 oder 2 der Entscheidung 90/200/EWG der Kommission (6) entsprechen;

h) von Schlachtkörpern mit höchstens folgendem Gewicht stammen:

— 380 kg ab der ersten Ausschreibung im Juli 1993;

— 360 kg ab der ersten Ausschreibung im Januar 1994,

— 340 kg ab der ersten Ausschreibung im Juli 1994.

(3) Ferner können nur ganze oder halbe Schlachtkörper aufgekauft werden, die

a) gegebenenfalls nach Abviertelung auf Kosten des Anbieters den in Anhang V aufgeführten Anforderungen genügen. Insbesondere muß die Übereinstimmung mit den Erfordernissen gemäß Nummer 2 des genannten Anhangs durch eine Kontrolle überprüft werden, die sich auf jeden Tierkörperteil erstreckt. Wurde auch nur eine der genannten Bedingungen nicht eingehalten, so wird die Übernahme abgelehnt. Bei Ablehnung eines Viertels wegen Nichteinhaltung der Aufmachungsbedingungen, insbesondere wenn eine mangelhafte Aufmachung während des Annahmeverfahrens nicht verbessert werden kann, muß das entsprechende Viertel derselben Schlachtkörperhälfte ebenfalls abgelehnt werden;

b) nach dem mit der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 vorgesehenen gemeinschaftlichen Handelsklassenschema eingestuft worden sind; die Interventionsstellen weisen die Einstufungen zurück, die nach einer gründlichen Kontrolle aller Teile des Schlachtkörpers dem genannten Schema ihrer Meinung nach nicht entsprechen;

c) einerseits durch eine Kennzeichnung mit Angabe der Kategorie, der Fleischigkeits- und der Fettgewebeklasse und andererseits durch Beschriftung mit der Kenn- oder Schlachtnummer identifiziert sind. Die Kennzeichnung mit Angabe der Kategorie, der Fleischigkeits- und der Fettgewebeklasse muß deutlich lesbar sein und durch Stempelaufdruck mittels einer unverwischbaren und haltbaren genußtauglichen Farbe nach einem von den zuständigen staatlichen Behörden genehmigten Verfahren erfolgt sein.

Buchstaben und Zahlen müssen mindestens 2 cm hoch sein. Die Kennzeichnungen werden auf dem Roastbeef des Hintertiertels in Höhe des vierten Lendenwirbels und auf den Vordervierteln auf dem dicken Ende der Brust 10 bis 30 cm vom Brustbein entfernt angebracht. Die Kenn- oder Schlachtnummer wird in der Mitte der Innenseite jedes Viertels entweder mit Stempelaufdruck oder anhand eines von der Interventionsstelle zugelassenen unverwischbaren Markierstiftes angebracht.

(1) ABl. Nr. L 123 vom 7. 5. 1981, S. 3.
(2) ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.
(3) ABl. Nr. L 351 vom 15. 12. 1990, S. 25.
(4) ABl. Nr. L 222 vom 7. 8. 1981, S. 32.
(5) ABl. Nr. L 70 vom 16. 3. 1988, S. 16.
(6) ABl. Nr. L 105 vom 25. 4. 1990, S. 24.

(4) Im Rahmen der Interventionsankäufe im Sinne von Artikel 6a Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 finden folgende Vorschriften keine Anwendung:

— Absatz 1 zweiter bis vierter Unterabsatz sowie Absatz 2 Buchstabe h),

— in Anhang III die Angaben über die Einstufung der Erzeugnisse,

— die Bestimmungen von Absatz 3 Buchstaben b) und c) mit Ausnahme derjenigen über die Kennzeichnung der Kategorie und die Eintragung der Schlachtnummer.

Außerdem können nur ganze oder halbe Schlachtkörper angekauft werden, die weder Mißbildungen noch — gemessen am Alter des geschlachteten Tieres — Gewichtsanomalien aufweisen.

Artikel 5

Interventionsorte

(1) Die Mitgliedstaaten bestimmen die Interventionsorte in der Weise, daß die Wirksamkeit der Interventionsmaßnahmen gewährleistet ist.

In den Anlagen dieser Interventionsorte muß die Möglichkeit bestehen,

— das Fleisch mit Knochen zu übernehmen;

— alles Fleisch, das in unverarbeitetem Zustand gelagert werden soll, einfrieren zu können;

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

(2) Für zum Entbeinen bestimmtes Fleisch mit Knochen dürfen nur Interventionsorte vorgesehen werden, deren Zerlegungsbetriebe und Kühlanlagen nicht zu dem Schlachthof und/oder Zuschlagsempfänger gehören, d. h., die unabhängig von diesem Schlachthof und/oder Zuschlagsempfänger von ebenfalls unabhängigem Personal betrieben und geführt werden.

Ergeben sich technische Schwierigkeiten, so können die Mitgliedstaaten von den Bestimmungen des vorstehenden Absatzes abweichen, sofern sie die bei der Abnahme durchzuführenden Kontrollen gemäß Artikel 17 Absatz 5 verschärfen. Unbeschadet veterinärrechtlicher Vorschriften dürfen die Interventionsstellen in diesem Fall zulassen, daß bis zu höchstens 1 000 Tonnen der pro Woche gekauften und, wenn es sich um eine größere Menge handelt, bis zu 50 % der pro Woche zusätzlich gekauften Fleischmenge entbeint werden.

Artikel 6

Einfrieren von Fleisch mit Knochen

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle geeigneten Vorkehrungen, um eine gute Frischhaltung der gelagerten Erzeugnisse sicherzustellen und Gewichtsverluste zu begrenzen. Mit der Einfriertemperatur muß binnen höchstens 36 Stunden eine Kerntemperatur von mindestens −7 °C erreicht werden können.

(2) Im Hinblick auf ihr Einfrieren müssen die Viertel mit Knochen unmittelbar nach ihrer Annahme in den Schnellgefriertunnels aufgehängt werden.

Artikel 7

Verpackung von Fleisch mit Knochen

Das Fleisch mit Knochen wird unmittelbar nach seiner Schnelleinfrierung in zur Verpackung von Lebensmitteln geeigneten, mindestens 0,05 mm starken Folien aus Polyäthylen oder Polypropylän und in Baumwollsäcken (Stokkinetten) oder in ausreichend widerstandsfähigen Kunststoffsäcken so verpackt, daß das Fleisch (mit Hesse) durch die genannten Verpackungen vollkommen abgedeckt ist.

Artikel 8

Lagerung des Fleisches mit Knochen

(1) Die Interventionsstellen lagern, nach Ausschreibung oder Monat getrennt, in leicht identifizierbaren Partien

— die gemäß den Artikeln 6 und 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 angekauften Erzeugnisse,

— die gemäß Artikel 4 Absatz 3 angebotenen Hintertiertel mit Knochen.

Die Erzeugnisse sind getrennt zu verbuchen.

(2) Die Interventionsstellen sind befugt, Vordertiertel mit Knochen, die nach Qualität und Angebotsform als zur industriellen Verwendung geeignet angesehen werden, getrennt zu lagern.

In diesem Fall werden die Erzeugnisse in leicht identifizierbaren Partien gelagert und getrennt verbucht.

SEKTION II

Ausschreibungs- und Übernahmeverfahren

Artikel 9

Eröffnung und Aussetzung

(1) Die Eröffnung der Ausschreibungen sowie deren Änderung und Aussetzung werden im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* spätestens am Samstag oder, unter außergewöhnlichen Umständen, am Dienstag vor dem Tag des Ablaufs der ersten Angebotsfrist bekanntgemacht.

(2) Bei der Eröffnung der Ausschreibung kann ein Mindestpreis festgesetzt werden, unter dem Angebote nicht zulässig sind.

Artikel 10

Einreichung und Übermittlung der Angebote

Während der Laufzeit der Ausschreibung endet die Angebotsfrist an jedem zweiten und vierten Dienstag des Monats um 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit), ausgenommen der vierte Dienstag im Dezember. Ist der Dienstag ein Feiertag, so verkürzt sich die Frist um 24 Stunden. Die Interventionsstellen übermitteln der Kommission die Angebote innerhalb von 24 Stunden nach Ablauf der Angebotsfrist.

Artikel 11

Bedingungen für die Gültigkeit der Angebote

(1) Angebote dürfen nur eingereicht werden

a) von Rinderschlachtbetrieben, die gemäß der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen sind und für die unabhängig von ihrem rechtlichen Status keine Ausnahmeregelung gemäß Artikel 2 der Richtlinie 91/498/EWG des Rates [1] gilt, sowie

b) von Vieh- oder Fleischhändlern, die dort auf eigene Rechnung schlachten lassen und in ein öffentliches Register unter einer bestimmten Nummer eingetragen sind.

(2) Die Interessenten beteiligen sich an der Ausschreibung bei der Interventionsstelle der Mitgliedstaaten, in denen diese eröffnet ist, entweder durch Hinterlegung des schriftlichen Angebots gegen Empfangsbestätigung oder durch jede von der Interventionsstelle genehmigte schriftliche Mitteilung mit Empfangsbestätigung.

Die Angebote sind je nach der Art der Ausschreibung gesondert einzureichen.

(3) Jeder Interessent darf nur ein Angebot je Ausschreibung pro Kategorie einreichen.

Die Mitgliedstaaten überzeugen sich davon, daß die Interessenten hinsichtlich ihrer Leitung, ihres Personals und ihre Funktionsweise voneinander unabhängig sind.

Gibt es ernste Anzeichen dafür, daß dies nicht der Fall ist oder daß ein Angebot nicht der tatsächlichen wirtschaftlichen Lage entspricht, so kann das Angebot nur berücksichtigt werden, wenn der Bieter angemessene Nachweise für die Einhaltung der Bedingung des vorstehenden Unterabsatzes erbringt.

Wird festgestellt, daß ein Bieter mehrere Angebote abgegeben hat, so wird keines davon berücksichtigt.

(4) Das Angebot enthält folgende Angaben:

a) Name und Anschrift des Bieters;

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

c) den vorgeschlagenen Preis je 100 kg Erzeugnisse der Qualität R3 zu den in Artikel 18 Absatz 3 festgelegten Bedingungen, ausgedrückt in Ecu mit höchstens zwei Dezimalstellen.

Bei Interventionsankäufen im Sinne von Artikel 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 wird der vorgeschlagene Preis jedoch ohne Bezugnahme auf eine Erzeugnisqualität angegeben.

(5) Ein Angebot ist nur gültig, wenn

a) es mindestens 10 Tonnen bei den Ausschreibungen gemäß Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 und mindestens 5 Tonnen bei den Ausschreibungen gemäß Artikel 6a derselben Verordnung betrifft;

b) die schriftliche Verpflichtung des Bieters beigefügt ist, alle Bestimmungen über die betreffenden Ankäufe einzuhalten;

c) nachgewiesen 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 Angebote 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 die Leistung einer Sicherheit von 30 ECU je 100 kg gewährleistet wird.

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

(2) Abweichend von Artikel 8 Absatz 1 und Artikel 11 der Verordnung (EWG) Nr. 2200/85 der Kommission [2] wird die Sicherheit gemäß Artikel 13 dieser Verordnung nur in bar geleistet.

(3) Die Sicherheit wird freigegeben:

— für die nicht zugeschlagenen Angebote ab Kenntnisnahme von dem Ausschreibungsergebnis;

[1] ABl. Nr. L 268 vom 24. 9. 1991, S. 105.

[2] ABl. Nr. L 205 vom 3. 8. 1985, S. 5.

— für die zugeschlagenen Angebote nach der Warenübernahme unbeschadet von Artikel 17 Absatz 8.

Artikel 13

Zuschlagserteilung

(1) Unter Berücksichtigung der für jede Ausschreibung eingegangenen Angebote wird nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 ein Höchstkaufpreis je Kategorie festgesetzt. Bei Interventionsankäufen im Sinne von Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 bezieht sich dieser Höchstpreis auf die Qualität R3. Sollten besondere Umstände es erfordern, so kann für einen Mitgliedstaat oder das Teilgebiet eines Mitgliedstaats je nach den durchschnittlich festgestellten Marktpreisen ein anderer Preis festgesetzt werden.

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

(3) Überschreiten die Angebotsmengen zu einem Preis, der gleich dem Höchstpreis ist oder darunter liegt, die ausgeschriebenen Mengen, so können die zugeschlagenen Mengen unter Anwendung von Koeffizienten gekürzt werden, mit denen sich nach Maßgabe der bestehenden Preisunterschiede und der angebotenen Mengen eine gewisse Progressivität gewährleisten läßt.

Wenn die Umstände es erfordern, können diese Kürzungskoeffizienten je nach den Mitgliedstaaten oder Teilgebieten eines Mitgliedstaats differenziert werden, um ein reibungsloses Funktionieren der Interventionsmechanismen zu gewährleisten.

Artikel 14

Höchstankaufspreis

(1) Ausgenommen bei Ausschreibungen nach Artikel 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 bleiben Angebote unberücksichtigt, die über den durchschnittlichen Marktpreis hinausgehen, der in einem Mitgliedstaat oder einem Teilgebiet davon je Qualität festgestellt, gemäß den Koeffizienten von Anhang II in die Qualität R3 umgerechnet und um 8 ECU/100 kg Schlachtkörpergewicht erhöht wird. Für Mitgliedstaaten oder Teilgebiete davon, die die Bedingungen nach Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 erfüllen, verringert sich diese Erhöhung jedoch auf 5 ECU.

(2) Im Fall der Ausschreibungen nach Artikel 6 Absatz 2 und Artikel 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 wird ein Angebot unbeschadet des Absatzes 1 abgelehnt, wenn ein höherer als der in Artikel 13 genannte und für die betreffende Ausschreibung geltende Preis vorgeschlagen wird.

(3) Liegt der im Rahmen einer Ausschreibung nach Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 zugeschlagene Ankaufspreis über dem in Absatz 1 genannten durchschnittlichen Marktpreis, so ist er durch Multiplizieren mit dem Koeffizienten anzupassen, der sich aus der Anwendung der Formel A des Anhangs VI der vorliegenden Verordnung ergibt. Dieser Koeffizient darf jedoch nicht

— höher sein als die Einheit;

— 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 Berichtigungskoeffizienten je Bieter nach der Formel B desselben Anhangs 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 im Rahmen der Maßnahmen gemäß den Artikeln 6 und 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 nicht in der Lage, das angebotene Fleisch unverzüglich zu übernehmen, so dürfen sie die Ankäufe auf die Mengen begrenzen, die sie auf ihrem Hoheitsgebiet oder einem ihrer Interventionsgebiete übernehmen können.

Die Mitgliedstaaten sorgen dafür, daß diese Begrenzung die Gleichheit des Zugangs der Verkäufer zur Intervention möglichst wenig beeinträchtigt.

Artikel 16

Mitteilung an die Bieter 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 der Lieferungen,

d) Interventionsort, an den die Lieferung erfolgen muß.

(2) Der Zuschlagsempfänger liefert die Erzeugnisse innerhalb von siebzehn Tagen nach Ablauf der Angebotsfrist. Je nach dem Umfang der zugeschlagenen Mengen kann die Kommission diese Frist jedoch um eine Woche verlängern. Die Lieferung kann in Teilmengen erfolgen.

Artikel 17

Übernahmeverfahren

(1) Die Interventionsstelle übernimmt das Fleisch mit Knochen,

— das zur Lagerung in unverändertem Zustand oder zum teilweisen oder vollständigen Entbeinen bestimmt ist, entweder an der Waage am Eingang des Kühlhauses bzw. Zerlegungsbetriebs am Interventionsort;

— das zu entbeinen ist, an der Waage am Eingang des Zerlegungsbetriebs am Interventionsort.

(2) Die Abnahme und Übernahme der gelieferten Erzeugnisse setzt voraus, daß die Interventionsstelle die Übereinstimmung dieser Erzeugnisse mit den Anforderungen dieser Verordnung feststellt. Insbesondere sind die Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe e) durch Analyse einer Stichprobe zu prüfen. Die Entnahme der Probe und die Folgen eines positiven Befundes bestimmen sich nach den einschlägigen veterinärrechtlichen Vorschriften.

(3) Vor der Verladung an der Laderampe des Schlachtbetriebs können Gewicht, Einstufung, Aufmachung und Temperatur der Schlachtkörperhälften einer ersten Kontrolle unterzogen werden. Abgelehnte Erzeugnisse werden gekennzeichnet und dürfen weder zur vorläufigen noch zur endgültigen Abnahme vorgeführt werden.

Zur Weiterbeförderung zum Interventionsort werden die Schlachtkörperhälften gemäß dem Anhang V in Schlachtkörperviertel zerlegt, von denen jedes mit einem durch Artikel 1 Absätze 2, 3 und 4 der Verordnung (EWG) Nr. 344/91 der Kommission (1) vorgeschriebenen und das Gewicht des betreffenden Viertels sowie die Nummer des Ausschreibungsvertrags ausweisenden Etikett zu kennzeichnen ist. Dieses Etikett ist ohne Halterung aus Metall oder Kunststoff unmittelbar an den Vorder- bzw. Hinterbeinsehnen zu befestigen.

Die jedem Schlachtkörper entsprechenden Viertel werden anschließend zusammengefaßt, so daß die Abnahme je Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälfte bei der Übernahme erfolgen kann.

Jeder Partie wird ein Kontrollverzeichnis beigefügt, das alle Angaben über die Erzeugnisse enthält. Das Beförderungsmittel wird vor Verlassen des Schlachthofs verplombt; die Plombennummer ist auf dem Tiergesundheitszeugnis oder dem Kontrollverzeichnis aufgeführt.

(4) Das Verfahren der Abnahme der angebotenen Erzeugnisse wird von einem Bediensteten der Interventionsstelle oder einem von der Interventionsstelle beauftragten Bediensteten durchgeführt, der zur Einstufung befähigt, an den Einstufungstätigkeiten beim Interventionsort nicht beteiligt und vollkommen unabhängig vom Zuschlagsempfänger ist. Diese Unabhängigkeit wird insbesondere dadurch gewährleistet, daß die Bediensteten abwechselnd an mehreren Interventionsorten eingesetzt werden.

Die zur Abnahme vorgenommene Kontrolle betrifft Aufmachung, Einstufung, Gewicht, Etiketten und Temperatur der gelieferten Erzeugnisse. Hat keine vorherige Kontrolle stattgefunden, so ist das Gewicht der jeweiligen Viertel eines Schlachtkörpers zu kontrollieren, um sicherzustellen, daß das Gesamtgewicht das in Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe h) genannte Höchstgewicht nicht überschreitet.

Die abgelehnten Erzeugnisse werden gekennzeichnet und dürfen weder zur vorläufigen noch zur endgültigen Abnahme vorgeführt werden.

(5) Bei einer Übernahme von Fleisch mit Knochen zum Entbeinen an Interventionsorten, die den Bedingungen nach Artikel 5 Absatz 2 erster Unterabsatz nicht gerecht werden, gelten hinsichtlich Identifizierung, Lieferung und Kontrolle folgende zusätzliche Bestimmungen:

— Bei der in Absatz 1 genannten Übernahme sind die zum Entbeinen übernommenen Vorder- und Hinterviertel durch Markierung oder durch Auftragen der Buchstaben INT auf der Innen- und Außenseite gemäß den Bestimmungen von Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe c), die auch für die Angabe von Kategorie und Schlachtnummer sowie das Anbringen der entsprechenden Marken gelten, zu kennzeichnen. Die Buchstaben INT sind auf der Innenseite des jeweiligen Vorderviertels zwischen dem 3. und 4. Wirbelknochen bzw. zwischen dem 7. und 8. Hinterviertelwirbel aufzutragen. An diesen Stellen und in der Größe dieser Stellen ist vorher das Brustfell zu entfernen;

— das Sackfett darf nicht vor der Übernahme, es muß vor dem Wiegen entfernt werden;

— die gelieferten Erzeugnisse sind nach Partien zu ordnen, die mindestens die interventionsfähige Menge und höchstens das Doppelte dieser Menge umfassen.

Wird festgestellt, daß Schlachtkörper oder Schlachtkörperviertel außerhalb der vorgenannten Stellen mit den Buchstaben INT gekennzeichnet sind, so läßt der Mitgliedstaat Ermittlungen anstellen, trifft geeignete Maßnahmen und setzt die Kommission hiervon in Kenntnis.

(1) ABl. Nr. L 41 vom 14. 2. 1991, S. 15.

(6) Entfallen auf die abgelehnten Erzeugnisse über 20 % der gelieferten und entladenen Partie, so wird die gesamte Partie abgelehnt.

(7) 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 bis zur Höhe der zugeschlagenen Menge gezahlt.

(8) 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) ausgenommen im Fall 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 und in Abweichung von Artikel 22 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85.

Artikel 18

Dem Zuschlagsempfänger gezahlter Preis

(1) Die Interventionsstelle zahlt dem Zuschlagsempfänger innerhalb einer Frist, die am 45. Tag nach dem Ende der Übernahme der Erzeugnisse beginnt und am 65. Tag nach diesem Termin abläuft, den in seinem Angebot enthaltenen Preis.

(2) Bezieht sich die Übernahme auf andere in der Ausschreibungsbekanntmachung angegebene Qualitäten als die Qualität R3, so wird der dem Zuschlagsempfänger gezahlte Preis anhand des auf die gekaufte Qualität anwendbaren und in Anhang II aufgeführten Berichtigungskoeffizienten berichtigt.

Diese Bestimmung gilt jedoch nicht für 150 bis 200 kg schwere Schlachtkörper.

(3) Der Kaufpreis für Fleisch gilt frei Kühlhaus des Interventionsorts.

Der Preis für das insgesamt zum Entbeinen angekaufte Fleisch versteht sich frei Zerlegungsbetrieb am Interventionsort.

Die Abladekosten sind vom Verkäufer zu tragen.

Artikel 19

Umrechnungskurs

Die in Artikel 14 und Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b) genannten Beträge werden zu dem landwirtschaftlichen Kurs umgerechnet, der am Tag des Inkrafttretens der Verordnung zur Festsetzung des höchsten Ankaufspreises und der im Rahmen der betreffenden Ausschreibung zur Intervention angekauften Mengen gilt.

TITEL II

ENTBEINEN DES VON DEN INTERVENTIONSSTELLEN ANGEKAUFTEN FLEISCHES

Artikel 20

Entbeinungsbefugnis

Die angekauften Mengen dürfen ganz oder teilweise entbeint werden:

— im Rahmen der Ausschreibungen gemäß Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 von sämtlichen Interventionsstellen;

— im Rahmen der Ausschreibungen gemäß Artikel 6a der vorgenannten Verordnung nur von der Interventionsstelle des Vereinigten Königreichs.

Artikel 21

Allgemeine Entbeinungsbedingungen

(1) Das Entbeinen darf nur in Zerlegungsbetrieben erfolgen, die im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt B Buchstabe a) der Richtlinie 64/433/EWG zugelassen sind und an einen oder mehrere Gefriertunnels grenzen.

Auf Antrag eines Mitgliedstaats kann die Kommission Abweichungen von dem vorstehenden Absatz zulassen; sie trägt dabei der im Gange befindlichen Modernisierung der Einrichtungen und Geräte, den tierseuchenrechtlichen und gesundheitlichen Anforderungen, den Kontrollvorschriften sowie der angestrebten schrittweisen Angleichung auf diesem Gebiet Rechnung. Die betreffende Ausnahmegenehmigung ist zu befristen.

(2) Teilstücke ohne Knochen müssen die Bedingungen der Richtlinie 64/433/EWG sowie die Anforderungen von Anhang VII erfüllen.

(3) Das Entbeinen darf erst beginnen, nachdem die Übernahme jeder gelieferten Partie abgeschlossen ist.

(4) Während des Entbeinens, Zuschneidens und Verpackens des Interventionsrindfleisches darf sich kein anderes Fleisch in den Zerlegungsräumen befinden.

Jedoch darf sich Schweinefleisch gleichzeitig mit Rindfleisch in den Zerlegungsräumen befinden, sofern es auf anderen Arbeitstischen behandelt wird.

(5) Die Entbeinung wird zwischen 7 und 18 Uhr durchgeführt; sie darf weder nachts noch an Samstagen und Sonntagen oder Feiertagen erfolgen. Diese zeitliche Begrenzung darf unter der Aufsicht der Kontrollbehörden um höchstens zwei Stunden verlängert werden.

Kann die Entbeinung nicht am Tag der Übernahme beendet werden, so werden die Kühlanlagen, in denen die Erzeugnisse gelagert werden, von der zuständigen Behörde verplombt und wird die Plombe von derselben Behörde erst bei Wiederaufnahme des Entbeinens entfernt.

Artikel 22

Verträge und Geschäftsbedingungen

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

(2) Die Geschäftsbedingungen der Interventionsstellen legen die Anforderungen fest, denen die Zerlegungsbetriebe genügen müssen, bestimmen die notwendige technische Einrichtung und sichern die Übereinstimmung mit den Gemeinschaftsvorschriften über die Herstellung der Teilstücke.

Sie enthalten insbesondere genaue Vorschriften über das Entbeinen sowie Einzelheiten über Herstellung, Zuschnitt, Verpackung, Gefrieren und Konservieren der Teilstücke um Hinblick auf ihre Übernahme durch die Interventionsstelle.

Die Geschäftsbedingungen der Interventionsstellen sind bei den in Anhang VIII angegebenen Anschriften erhältlich.

Artikel 23

Kontrolle der Entbeinungsarbeiten

(1) Die Interventionsstellen gewährleisten eine ständige körperliche Kontrolle aller Entbeinungsarbeiten.

Diese Kontrolle kann Stellen übertragen werden, die von den betreffenden Händlern, Schlachtern und Lagerhaltern unabhängig sind. In diesem Fall läßt die Interventionsstelle das Entbeinen je Angebot einer unangemeldeten Inspektion durch ihre Bediensteten unterziehen. Diese Inspektion umfaßt eine Stichprobenüberprüfung der Kartons mit Teilstücken vor und nach dem Einfrieren, ferner einen Vergleich der Eingangsmengen mit den hergestellten Erzeugnissen und den erhaltenen Knochen, Fettstücken und anderen Abschnitten. Die Prüfung erstreckt sich auf mindestens 5 % der erhaltenen Kartons.

(2) Vorderviertel und Hinterviertel müssen getrennt entbeint werden. Bei allen täglichen Entbeinungsarbeiten

— wird die Zahl der gewonnenen Teilstücke mit der Zahl der Kartons verglichen;

— wird eine Ausbeutebilanz beigefügt, aus der die getrennte Ausbeute beim Entbeinen der Vorderviertel und der Hinterviertel ersichtlich ist.

Artikel 24

Besondere Entbeinungsbedingungen

(1) Während der Entbeinungs-, Zuschneide- und Verpackungsarbeiten vor dem Einfrieren des Fleisches darf die Kerntemperatur des Fleisches zu keinem Zeitpunkt über + 7 °C ansteigen. Die Teilstücke dürfen vor ihrer Schnelleinfrierung nicht befördert werden, es sei denn, es handelt sich um eine Abweichung gemäß Artikel 21 Absatz 1.

(2) Alle Etikette und Fremdkörper müssen unmittelbar vor dem Entbeinen entfernt werden.

(3) Alle Knochen, Sehnen und Knorpel, Nacken- und Rückenbänder (Ligamentum Nuchae) sowie das grobe Bindegewebe sind sorgfältig zu entfernen. Das Zuschneiden der Teilstücke ist auf das Entfernen der Fettstücke, Knorpel, Sehnen, Gelenkkapseln und sonstigen besonderen Abschnitte zu beschränken. Das sichtbare Nerven- und Lymphgefäßgewebe ist zu entfernen.

(4) Große Blutgefäße und -gerinsel sowie verschmutzte Flächen sind mit möglichst wenigen Schnitten sorgfältig zu entfernen.

Artikel 25

Aufmachung der Teilstücke

(1) Die Teilstücke werden sofort nach ihrem Entbeinen so verpackt, daß gemäß den Anforderungen von Anhang VII kein Teil des Fleisches in unmittelbare Berührung mit dem Karton kommen kann.

(2) Das zum Auslegen der Kartons sowie das in Form von Folie oder Säcken zum Einpacken der Teilstücke verwendete Polyäthylen muß mindestens 0,05 mm stark und zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein. Falls die Teilstücke einzeln umhüllt und in mit einer Polyäthylenfolie ausgelegte Kartons verpackt werden, muß nur die letztere mindestens 0,05 mm stark sein.

(3) Die verwendeten Kartons und Paletten müssen den Vorschriften von Anhang IX entsprechen.

Artikel 26

Lagerung der Teilstücke

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

Vorbehaltlich einer nach dem Verfahren des Artikels 27 der Verordnung (EWG) Nr. 805/68 zu erlassenden besonderen Ausnahmeregelung müssen diese Kühlhäuser die Möglichkeit bieten, das gesamte von der Interventionsstelle zugeteilte Fleisch ohne Knochen unter technisch einwandfreien Bedingungen mindestens drei Monate zu lagern.

Artikel 27

Entbeinungskosten

Die in Artikel 22 Absatz 1 genannten Verträge und die sich darauf beziehende Vergütung decken die sich aus der Anwendung dieser Verordnung ergebenden Arbeiten und Kosten, insbesondere:

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

b) das Entbeinen, Zuschneiden, Verpacken und die Schnellgefrierung;

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

d) die Materialkosten, insbesondere für die Verpackung;

e) den Wert der Knochen, Fettstücke und anderer, beim Zerschneiden anfallender Abschnitte, die den Zerlegungsbetrieben von den Interventionsstellen überlassen werden können.

Artikel 28

Fristen

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

Das Schnelleinfrieren hat unverzüglich nach der Verpakkung zu erfolgen und muß in jedem Fall am Verpakkungstag beginnen; die Menge des entbeinten Fleisches darf die Kapazität der Gefriertunnels nicht überschreiten.

Artikel 29

Ablehnung der Erzeugnisse

Hat der Zerlegungsbetrieb die Vorschriften der Artikel 20 bis 28 nicht eingehalten, so werden die hergestellten Erzeugnisse von den Interventionsstellen nicht übernommen, und die Vergütung wird nicht geschuldet. Außerdem zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle für die gelieferten Erzeugnisse den Ankaufshöchstpreis, der dem von der Interventionsstelle gezahlten Kaufpreis entspricht.

TITEL III

ALLGEMEINE UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 30

Lagerung und Kontrolle der Erzeugnisse

(1) Die Interventionsstellen überzeugen sich davon, daß das in dieser Verordnung bezeichnete Fleisch so eingelagert und auf Lager gehalten wird, daß es leicht identifizierbare und zugängliche Partien bildet.

(2) Die Lagertemperatur muß −17 °C oder weniger betragen.

(3) Die Mitgliedstaaten treffen alle für die einwandfreie qualitative und quantitative Erhaltung der gelagerten Erzeugnisse erforderlichen Maßnahmen und gewährleisten den sofortigen Ersatz beschädigter Verpackungen. 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 Lagerzeit kontrolliert die zuständige Behörde regelmäßig repräsentative Teile der aufgrund der Ausschreibungen im laufenden Monat gelagerten Erzeugnisse.

Die Kontrolleure dürfen keine Weisungen von der Stelle oder Dienststelle, welche die Käufe getätigt hat, entgegennehmen.

Artikel 31

Mitteilungen

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

(2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission spätestens zehn Tage nach dem Ende jedes Übernahmezeitraums die zur Intervention gelieferten und abgenommenen Mengen fernschriftlich oder durch Telefax mit.

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

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

— die Mengen des jeweiligen Fleisches mit oder ohne Knochen, für die in dem betreffenden Monat ein Verkaufsvertrag abgeschlossen wurde,

— die Mengen des jeweiligen Fleisches mit oder ohne Knochen, für die in dem betreffenden Monat ein Abholschein oder ein ähnliches Dokument ausgestellt wurde,

— die am Monatsende vorhandenen echten und verfügbaren Bestände des jeweiligen Fleisches mit Knochen und das Alter der verfügbaren Bestände.

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

— die Mengen an Fleisch ohne Knochen, welche aus in dem betreffenden Monat zur Intervention angekauften Rindfleisch mit Knochen hergestellt worden sind;

— die am betreffenden Monatsende vorhandenen echten und verfügbaren Bestände eines jeden Fleischerzeugnisses ohne Knochen und das Alter der verfügbaren Bestände.

(5) Die in den Absätzen 1 bis 4 vorgesehenen Mitteilungen erfolgen gesondert für Interventionsankäufe im Sinne der Artikel 6 und 6a der Verordnung (EWG) Nr. 805/68.

(6) Im Sinne dieses Artikels sind:

— verfügbare Bestände die Bestände, welche noch nicht Gegenstand eines Kaufvertrags sind;

— echte Bestände die Gesamtheit der verfügbaren Bestände und der Bestände, die bereits Gegenstand eines Kaufvertrags, aber noch nicht übernommen worden sind.

Artikel 32

Aufhebung

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 859/89 wird aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang X zu lesen.

Artikel 33

Inkrafttreten

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

Sie gilt ab der zweiten Ausschreibung im September 1993.

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

Brüssel, den 1. September 1993

Für die Kommission

René STEICHEN

Mitglied der Kommission

ANHANG I

Abstände zwischen den Interventionspreisen der Qualität R 3 und der anderen Qualitäten in ECU je 100 kg

Qualitäten	Kategorie A	Kategorie C
U 2	+ 20	+ 20
U 3	+ 15	+ 15
U 4	—	+ 5
R 2	+ 5	—
R 4	—	− 10
O 2	− 15	—
O 3	− 20	− 20

ANHANG II

Koeffizienten für die Umrechnung der Angebote (Qualität R 3) in andere interventionsfähige Qualitäten

Qualitäten	Kategorie A			Kategorie C		
	Obere Klassen (+)	Mittlere Klassen (0)	Untere Klassen (−)	Obere Klassen (+)	Mittlere Klassen (0)	Untere Klassen (−)
U 2	1,064	1,058	1,044	1,064	1,058	1,044
U 3	1,049	1,044	1,029	1,049	1,044	1,029
U 4	—	—	—	1,020	1,015	1,000
R 2	1,020	1,015	1,000	—	—	—
R 3	1,006	1,000	0,985	1,006	1,000	0,985
R 4	—	—	—	0,977	0,971	0,956
O 2	0,962	0,956	0,942	—	—	—
O 3	0,948	0,942	0,927	0,948	0,942	0,927

ANEXO III — BILAG III — ANHANG III — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III — ANNEX III — ANNEXE III — ALLEGATO III — BIJLAGE III — ANEXO III

Productos elegibles para la intervención
Produkterne, 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
Produkten die in aanmerking komen voor interventie
Produtos elegíveis para a intervenção

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses :

Hele dieren, halve dieren :

— Catégorie A classe U2 / Categorie A, klasse U 2
— Catégorie A classe U3 / Categorie A, klasse U 3
— Catégorie A classe R2 / Categorie A, klasse R 2
— Catégorie A classe R3 / Categorie A, klasse R 3

DANMARK

Hele og halve kroppe :

— Kategori A, klasse R2
— Kategori A, klasse R3
— Kategori A, klasse O2
— Kategori A, klasse O3
— Kategori C, klasse R3
— Kategori C, klasse O3

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper :

— Kategorie A, Klasse U2
— Kategorie A, Klasse U3
— Kategorie A, Klasse R2
— Kategorie A, Klasse R3
— Kategorie C, Klasse R3
— Kategorie C, Klasse R4
— Kategorie C, Klasse O3

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 R 2
— Categorie A, klasse R 3

UNITED KINGDOM

A. **Great Britain**

Carcases, half-carcases:

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

B. **Northern Ireland**

Carcases, half-carcases:

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

ANHANG IV

Höchstmengen der in Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 3 genannten, in den Mitgliedstaaten interventionsfähigen Erzeugnisse der Kategorie A, Qualitäten 02 und 03

(in 1 000 Tonnen)

Jahr	Menge
1993	32,1
1994	25,1
1995	17,0
1996	7,5
1997	3,1

ANHANG V

Vorschriften für Schlachtkörper, halbe Schlachtkörper und Viertel

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

2. Im Sinne dieser Verordnung sind:

   a) Schlachtkörper: der ganze Körper eines geschlachteten Tieres, nachdem er ausgeblutet, ausgeweidet und enthäutet wurde, und zwar

   — ohne Kopf und Füße; der Kopf wird vom Schlachtkörper zwischen dem ersten Halswirbel und dem Hinterhauptbein, die Füße zwischen dem Kniegelenk und der Mittelhand bzw. zwischen dem Hessegelenk und dem Matatarsus getrennt,

   — ohne die Organe in der Brust- und Bauchhöhle, ohne Nieren, Nierenfettgewebe sowie Beckenfettgewebe,

   — ohne die Geschlechtsorgane und die dazugehörigen Muskeln,

   — ohne Saumfleisch und Nierenzapfen,

   — ohne Schwanz und den ersten Schwanzwirbel,

   — ohne Rückenmark,

   — ohne Sackfett und das unmittelbar anliegende Fett der Innenseite der Fleisch- und Knochendünnung,

   — ohne den äußeren Rand des oberen Teils der Haut der Fleisch- und Knochendünnung (Bauchrand),

   — ohne Oberschalenkranzfett,

   — ohne Stichstelle am Hals (Halsfett),

   — wobei der Hals nach den tierärztlichen Vorschriften beschnitten wurde,

   — das Fett am dicken Ende der Brust darf nicht dicker als 1 cm sein;

   b) Schlachtkörperhälfte: das durch die Zerlegung des unter Buchstabe a) genannten Schlachtkörpers erzielte Erzeugnis, wobei dieser Schlachtkörper entlang einer symmetrischen Trennlinie gespalten wird, die in der Mitte jedes Hals-, Rücken- und Lendenwirbels sowie in der Mitte des Kreuzbeins und des Brustbeins sowie der Symphysis pubnis durchgeht; die Rücken- und Lendenwirbel dürfen nicht gerissen sein;

   c) Vorderviertel:

   — nach Abkühlung des Tierkörpers gemäß Punkt 5 getrennt,

   — gerade Schnittführung mit 5 Rippen;

   d) Hinterviertel:

   — nach Abkühlung des Tierkörpers getrennt,

   — gerade Schnittführung mit 8 Rippen.

3. Die in Punkt 1 genannten Erzeugnisse müssen von gut ausgebluteten Tierkörpern stammen, deren Haut sorgfältig abgezogen wurde und die keine Ausschalung, keine oberflächlichen Blutspuren, keine Blutunterlaufungen und keine Blutergüsse aufweisen. Das Oberflächenfett darf nicht abgerissen sein, das Brustfell (Rippenfell) muß unversehrt sein.

4. Die in Punkt 2 Buchstaben c) und d) genannten Erzeugnisse müssen von Tierkörpern oder Tierkörperhälften stammen, die den in Punkt 2 Buchstaben a) und b) genannten Bedingungen entsprechen.

5. Die in den Punkten 1 und 2 genannten Erzeugnisse müssen unmittelbar nach der Schlachtung mindestens 24 Stunden gekühlt werden, so daß ihre Innentemperatur nach Ablauf dieser Zeit höchstens + 7 °C beträgt. Diese Temperatur muß bis zur Übernahme beibehalten werden.

ANHANG VI

Berechnung der Berichtigungskoeffizienten gemäß Artikel 14 Absatz 3

Formel A

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

Davon sind:

a = Mittelwert der in dem Mitgliedstaat oder einem Teil davon für die zwei oder drei Wochen nach dem Ausschreibungsbeschluß festgestellten durchschnittlichen Marktpreise;

b = in einem Mitgliedstaat oder einem Teil davon festgestellter, in Artikel 14 Absatz 1 genannter und für die betreffende Ausschreibung geltender Marktpreisdurchschnitt.

Formel B

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

Davon sind:

a' = Mittelwert der Ankaufspreise, die der Bieter für Tiere gleicher Qualität und Kategorie wie die bezahlt, welche zur Berechnung der durchschnittlichen Marktpreise für die zwei oder drei Wochen nach dem Ausschreibungsbeschluß festgestellten durchschnittlichen Marktpreise berücksichtigt werden;

b' = Mittelwert der Ankaufspreise, die der Bieter für Tiere bezahlt, welche zur Berechnung des durchschnittlichen Marktpreises in den zwei Wochen brücksichtigt werden, für die der durchschnittliche Marktpreis festgestellt wird, der für die betreffende Ausschreibung gilt.

ANHANG VII

Spezifikationen für das Entbeinen von Interventionsrindfleisch

1. HINTERVIERTEL-TEILSTÜCKE

1.2. *Beschreibung der Teilstücke*

1.2.1. Interventionsinteresse

Zerlegung 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.

Zurichtung : Sehnenenden fleischnah abtrennen.

Umhüllung und Verpackung : Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in einen polyäthylen-ausgekleideten Karton gepackt werden.

1.2.2. Interventionskugel

Zerlegung 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.

Zurichtung : Kniescheibe, Gelenkkapsel und Sehne entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen.

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

1.2.3. Interventionsoberschale

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

Zurichtung : 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.

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

1.2.4. Interventionsunterschale

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

Zurichtung : 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.

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

1.2.5. Interventionsfilet

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

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

Umhüllung und Verpackung : Rinderfilets sind 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 Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in polyäthylen-ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.2.6. Interventionshüfte

Zerlegung und Entbeinen : Dieses Teilstück wird von der „Unterschale/Kugel" gelöst durch geraden Trennschnitt, ungefähr 5 cm posterior zum fünften Kreuzbeinwirbel angesetzt und ungefähr 5 cm anterior zum Lendenknochen 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.

Zurichtung : Fettasche an der Innenseite unter dem Rückenmuskel entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm ausmachen. Dieses wertvolle Teilstück ist mit besonderer Vorsicht auszulösen, zuzurichten und zu verpacken.

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

1.2.7. Interventionsroastbeef

Zerlegung 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 („sheeting out").

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

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

1.2.8. Interventionslappen

Zerlegung 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 dorsal 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).

Zurichtung: 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.

Umhüllung und Verpackung: Zum Verpacken kann der Lappen einmal gefaltet werden. Er darf jedoch nicht zugeschnitten oder eingerollt werden. Er ist so zu verpacken, daß seine Innenseite sichtbar ist. Vor dem Verpacken ist jeder Karton mit Polyäthylen auszukleiden, damit das (die) Teilstück(e) vollständig umhüllt sind.

1.2.9. Hohe Interventionsrippe

Zerlegung 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.

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

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

2. VORDERVIERTEL-TEILSTÜCKE

2.1. *Beschreibung der Teilstücke*

2.1.1. Interventionsvorderhesse

Zerlegung und Entbeinen: Vorderhesse durch Schnitt um das den Unterarmknochen (Radius) vom Oberarmknochen (Humerus) trennende Gelenk lösen. Unterarmknochen (Radius) ausbeinen.

Zurichtung: Sehnenden fleischnah abtrennen.

Umhüllung und Verpackung: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyäthylen zu umhüllen, bevor sie in polyäthylen-ausgekleidete Kartons gepackt werden. Vorderhessen dürfen nicht zusammen mit Hinterhessen verpackt werden.

2.1.2. Interventionsschulter

Zerlegung und Entbeinen: Schulter vom Vorderviertel lösen durch Trennschnitt entlang der natürlichen Naht um den Schulterrand und Knorpelansatz an der Schulterblattspitze. 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.

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

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

2.1.3. Interventionsbrust

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

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

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

2.1.4. Interventionsvorderviertel

Zerlegung 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.

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

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

ANEXO VIII — BILAG VIII — ANHANG VIII — ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII — ANNEX VIII — ANNEXE VIII — ALLEGATO VIII — BIJLAGE VIII — ANEXO VIII

Direcciones de los organismos de intervención — Interventionsorganernes aresser — Anschriften der Interventionsstellen — Διευθύνσεις των οργανισμών παρεμβάσεως — Addresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Adressen van de interventiebureaus — Endereços dos organismos de intervenção

Belgique/Belgie :

Office belge de l'économie et de l'agriculture
Rue de Trèves 82
B-1040 Bruxelles
Belgische Dienst voor Bedrijfsleven en Landbouw
Trierstraat 82
1040 Brussel
Tel. (32/2) 287 24 11 ; telex 24076 OBEA BRU B / 65567 OBEA BRU B ; telefax (32/2) 230 25 33.

Bundesrepublik Deutschland :

Bundesanstalt für landwirtschaftliche Marktordnung (BALM)
Abteilung 31
Adickesallee 40
D-60322 Frankfurt am Main
Tel. (069) 1564-772/773 ; Telex 411727 ; Telefax (069) 1564-790/791.

Danmark :

Direktoratet for Markedsordningerne
EF-Direktoratet
Nyropsgade 26
DK-1602 København V
tlf. 33 15 41 30 ; telex 15137 DK ; fax 33 92 69 48, 33 92 69 23.

Ελλαδα:

Κτηνοτροφική
Σταδίου 33
GR-Αθήνα 10559
Τηλ. 321 23 59, τέλεξ 221683.

España :

SENPA (Servicio Nacional de Productos Agrarios)
Calle Beneficencia 8
E-28005 Madrid
Tel. (91) 347 65 00, 347 63 10 ; télex SENPA 23427 E, SENPA 41818 E ; telefax (91)521 98 32, 522 43 87.

France :

OFIVAL
Tour Montparnasse
33, avenue du Maine
F-75755 Paris Cedex 15
Tél. (331) 45 38 84 00 ; télex 205476 ; téléfax (331) 45 38 36 77.

Ireland :

Department of Agriculture, Food and Forestry
Kildare Street
IRL-Dublin 2
Tel. (01) 678 90 11 ext. 2278 ; telex 93292 AGRIEI ; telefax (01) 661 62 63.

Italia :

Azienda di Stato per gli interventi nel mercato agricolo (AIMA)
via Palestro, 81,
I-00185 Roma
Tel. 49 49 91 ; telex 61 30 03

Luxembourg :

Service d'économie rurale, section cheptel et viande
113-115, rue de Hollerich
Luxembourg
Tél. (352) 478/443 ; télex 2537.

Nederland :

Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij
Voedselvoorzieningsin- en verkoopbureau (VIB)
Burg. Kessenplein 3
Postbus 960
6430 AZ Hoensbroek
Tel. (045) 23 83 83 ; telex 56396 ; telefax (045) 22 27 35.

United Kingdom :

Intervention Board for Agricultural Produce
Fountain House
2 Queens Walk
UK-Reading RG1 7QW
Berkshire RG1 7QW
Tel. (0734) 58 36 26 ; telex 848302.

Portugal :

INGA — Instituto Nacional de Intervenção e Garantia Agrícola
Rua Camilo Castelo Branco, nº 45 - 2º
P-1000 Lisboa
Tel. 355 88 12/7 ; telex 66207/8/9/10 ; telefax 53 32 51.

ANHANG IX

Vorschriften für Kartons, Paletten und Käfige

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. In ein und demselben Karton dürfen nur einwandfrei identifizierte Teilstücke ein und derselben Bezeichnung von ein und derselben Tierart verpackt werden. Die Kartons dürfen auf keinen Fall Fettstücke und beim Zerschneiden anfallende Abschnitte enthalten.

6. Jeder Karton muß 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, mit einem amtlichen Etikett der Veterinärinspektion.

   Diese Etikette müssen eine laufende Seriennummer tragen und so angebracht sein, daß sie bei Öffnung des Kartons 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 vier Mal (zwei Mal in der Länge und zwei Mal in der Breite) verschnürt sein, wobei die Bandeisen etwa 10 cm von jeder Ecke entfernt verlaufen.

10. Werden die Etiketten durch Kontrollen zerrissen, so werden sie durch ein einziges Etikett ersetzt, das die Interventionsstelle für die zuständigen Behörden ausstellt.

II. *Vorschriften für Paletten und Käfige*

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. Schlachtkörperviertel mit Knochen werden je Ausschreibung nach Vorder- bzw. Hintervierteln getrennt in Käfigen abgehängt. letztere werden durch ein Etikett gekennzeichnet, das die Ausschreibungsnummer, Zahl der Vorder- bzw. Hintervierteln, ihr Nettogewicht und das Verpackungsgewicht ausweist.

3. Der Lagerort der Paletten und Käfige wird in einem Lageplan verzeichnet.

ANHANG X

Übereinstimmungstabelle

Verordnung (EWG) Nr. 859/89	Diese Verordnung
—	Artikel 1
Artikel 1	Artikel 2
Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben a) bis d)	Artikel 3 Absatz 1 Buchstaben a) bis d)
Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe e)	—
Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe f)	Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe e)
Artikel 2 Absatz 2	Artikel 3 Absatz 2
Artikel 3	Artikel 18 Absatz 3
Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben c) bis g)	Artikel 4 Absatz 2 Buchstaben d) bis h)
Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe a)	Artikel 4 Absatz 2 Buchstabe c)
Artikel 4 Absatz 3 Buchstaben b) bis d)	Artikel 4 Absatz 3 Buchstaben a) bis c)
Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe e)	—
Artikel 5	Artikel 15
Artikel 6 Absatz 1	Artikel 5 Absatz 1
Artikel 6 Absatz 1a	Artikel 8 Absatz 1
—	Artikel 5 Absatz 2
Artikel 6 Absatz 2	Artikel 8 Absatz 2
Artikel 6 Absatz 3	Artikel 6 Absatz 1
—	Artikel 6 Absatz 2
Artikel 6 Absatz 4	Artikel 7
Artikel 6 Absatz 5	Artikel 8 Absatz 1
Artikel 7	Artikel 9
Artikel 8	Artikel 10
—	Artikel 11 Absatz 1
Artikel 9 Absatz 1	Artikel 11 Absatz 5 Buchstabe b)
Artikel 9 Absatz 2	Artikel 11 Absätze 2 und 3
—	Artikel 11 Absatz 3
Artikel 9 Absatz 3 Buchstaben a) bis c)	Artikel 11 Absatz 4 Buchstaben a) bis c)
Artikel 9 Absatz 3 Buchstabe d)	—
Artikel 9 Absätze 4 bis 6	Artikel 11 Absätze 5 bis 7
Artikel 10 Absatz 2	Artikel 12 Absatz 3
Artikel 10 Absatz 3	Artikel 12 Absatz 2
Artikel 11	Artikel 13
Artikel 12	Artikel 14
Artikel 13 Absätze 1 und 2	Artikel 16 Absätze 1 und 2
—	Artikel 17 Absatz 1
Artikel 13 Absatz 3	Artikel 17 Absätze 2 und 6
—	Artikel 17 Absätze 3 bis 5
Artikel 13 Absätze 4 und 5	Artikel 17 Absätze 7 und 8
Artikel 14	—
Artikel 15 Absätze 1 und 2	Artikel 18 Absätze 1 und 2
Artikel 16	Artikel 19
Artikel 17	—
Artikel 18 Absatz 1	Artikel 20
Artikel 18 Absatz 2	Artikel 21 Absatz 2
Artikel 19 Absatz 1	Artikel 21 Absatz 1 und Artikel 22 Absatz 1
Artikel 19 Absatz 2	Artikel 22 Absatz 2
Artikel 19 Absatz 3	—
—	Artikel 21 Absatz 3
Artikel 20 Absatz 1	Artikel 23 Absatz 1
—	Artikel 23 Absatz 2

Verordnung (EWG) Nr. 859/89	Diese Verordnung
Artikel 20 Absatz 2	Artikel 21 Absatz 4
—	Artikel 21 Absatz 5
Artikel 21 Absatz 1	—
Artikel 21 Absatz 2	Artikel 24 Absatz 1
Artikel 21 Absatz 3	Artikel 24 Absatz 3
—	Artikel 24 Absätze 2 und 4
Artikel 21 Absatz 4	—
Artikel 22 Absatz 1 erster Unterabsatz	Artikel 25 Absatz 1
Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a) bis c)	Artikel 25 Absatz 2
Artikel 22 Absatz 2	Artikel 25 Absatz 3
Artikel 23 Absatz 1	Artikel 27
Artikel 23 Absatz 2	Artikel 26
Artikel 24	Artikel 28
Artikel 25	Artikel 29
Artikel 26	Artikel 30 Absätze 1 bis 3
—	Artikel 30 Absatz 4
Artikel 27	Artikel 31
Artikel 28 Absatz 1	—
—	Artikel 32 Absatz 1
Artikel 28 Absatz 2	Artikel 32 Absatz 2
Artikel 29	Artikel 33
Anhang II	Anhang III
Anhang III	Anhang V
Anhang IV	Anhang II
Anhang V	Anhang VIII
Anhang VI	Anhang X
Anhang VII	Anhang IV
Anhang VIII	Anhang VI
—	Anhang VII
—	Anhang IX