I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EWG) Nr. 262/79 DER KOMMISSION

vom 12. Februar 1979

über den Verkauf von Butter zu herabgesetzten Preisen für die Herstellung von Backwaren, Speiseeis und anderen Lebensmitteln

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 804/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1761/78 (2), insbesondere auf Artikel 6 Absatz 7 und Artikel 28,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 985/68 des Rates vom 15. Juli 1968 zur Festlegung der Grundregeln für die Interventionen auf dem Markt für Butter und Rahm (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2714/72 (4), insbesondere auf Artikel 7a,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 974/71 des Rates vom 12. Mai 1971 über bestimmte konjunkturpolitische Maßnahmen, die in der Landwirtschaft im Anschluß an die vorübergehende Erweiterung der Bandbreiten der Währungen einiger Mitgliedstaaten zu treffen sind (5), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 557/76 (6), insbesondere auf Artikel 6,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Verordnung (EWG) Nr. 232/75 der Kommission vom 30. Januar 1975 über den Verkauf von Butter zu herabgesetzten Preisen für die Herstellung von Backwaren und Speiseeis (7), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 86/79 (8), ist häufig geändert worden. Zur Erweiterung der derzeit vorgesehenen Absatzmöglichkeiten müßte sie erneut angepaßt werden. Aus Gründen der Klarheit empfiehlt es sich, die betreffende Regelung zu kodifizieren.

Die Lage auf dem Buttermarkt in der Gemeinschaft ist durch Bestände gekennzeichnet, die infolge von Interventionen auf dem Buttermarkt gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 804/68 entstanden sind.

Es ist nicht möglich, die gesamten Butterbestände zu normalen Bedingungen abzusetzen. Eine Verlängerung der Lagerung sollte wegen der damit verbunden hohen Kosten vermieden werden. Daher sind Maßnahmen zur Förderung des Butterabsatzes zu treffen.

Eine solche Maßnahme ist der Verkauf von Butter zu herabgesetzten Preisen an bestimmte Verarbeitungsbetriebe in der Gemeinschaft zur Herstellung von Backwaren, Speiseeis und bestimmten Erzeugnissen, die zur Herstellung von Backwaren verwendet werden.

Um allen Käufern gleichen Zugang zu gewährleisten und die abgesetzten Buttermengen kontrollieren zu können, empfiehlt sich eine Dauerausschreibung. Um der Preisentwicklung bei konkurrierenden Fetten Rechnung zu tragen, muß die Möglichkeit geschaffen werden, für die Backwarenindustrie und für sie bestimmte Erzeugnisse einerseits und für die Speiseeisindustrie andererseits unterschiedliche Mindestpreise festzusetzen.

Der Kauf von Butter sollte von der Einhaltung von Vorschriften abhängig gemacht werden, um die bestimmungsmäßige Verwendung der Butter zu gewährleisten. Ab Auslagerung der Butter und bis zu ihrer Verarbeitung zu den festgelegten Erzeugnissen ist eine Kontrollregelung anzuwenden. Mit Rücksicht auf den besonderen Charakter der Maßnahme ist es ferner angezeigt, neben den Kontrollvorschriften gemäß Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 der Kommission (9), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1665/78 (10), zusätzliche Bedingungen vorzusehen.

(1) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 13.
(2) ABl. Nr. L 204 vom 28. 7. 1978, S. 6.
(3) ABl. Nr. L 169 vom 18. 7. 1968, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 291 vom 28. 12. 1972, S. 15.
(5) ABl. Nr. L 106 vom 12. 5. 1971, S. 1.
(6) ABl. Nr. L 67 vom 15. 3. 1976, S. 1.
(7) ABl. Nr. L 24 vom 31. 1. 1975, S. 45.
(8) ABl. Nr. L 13 vom 19. 1. 1979, S. 18.
(9) ABl. Nr. L 190 vom 14. 7. 1976, S. 1.
(10) ABl. Nr. L 192 vom 15. 7. 1978, S. 49.

Diese besonderen Kontrollbedingungen erfordern vor allem, daß der Butter je nach vorgesehener Bestimmung zur Unterscheidung von sonstiger Butter bestimmte Stoffe beizumengen sind. Soweit es sich um die Herstellung von Zwischenerzeugnissen handelt, sind Bestandteile und Fertigungsmerkmale genau anzugeben. Ferner sind die Fristen, in den die Butterverarbeitung stattzufinden hat, festzulegen und die Bedingungen, die die Verarbeitungsbetriebe zu erfüllen haben, sowie die Führung einer Bestandsbuchhaltung auf allen Handelsstufen vorzuschreiben.

Um dem Sonderfall der handwerklichen Kleinbetriebe Rechnung zu tragen, die geringe Buttermengen verarbeiten und ihre Erzeugnisse direkt an den Verbraucher verkaufen, sollte jedoch die Erfüllung einiger dieser Bedingungen von diesen Betrieben nicht verlangt werden. Wegen der ganz erheblichen Preisherabsetzung ist auch die Stellung von Verarbeitungskautionen vorzuschreiben, die die Verwendung der Butter gemäß den vorgesehenen Forderungen sicherstellen sollen. Zu diesem Zweck ist die Höhe der genannten Kautionen für die einzelnen hergestellten Erzeugnisse unter Berücksichtigung des Unterschieds zwischen dem Marktpreis für Butter und dem besonderen Preis zu ermitteln, zu dem sie verkauft wird. Im Hinblick auf eine möglichst zweckdienliche Kontrolle und die Sicherstellung einer einheitlichen Anwendung der Kautionsregelung in den Mitgliedstaaten ist außerdem aufgrund der bisherigen Erfahrungen für die Vorlage der in der Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 vorgeschriebenen Nachweise über die Verwendung der Butter eine Frist festzulegen, nach deren Ablauf die Kaution verfällt.

Mit Rücksicht auf die möglicherweise eintretenden Sonderfälle, in denen die Verarbeitungsfristen nicht haben eingehalten werden können, ist vorzusehen, daß die Verarbeitungskaution nur teilweise einbehalten werden darf und die Mitgliedstaaten der Kommission solche Anwendungsfälle mitzuteilen haben.

Bei der Festsetzung der Währungsausgleichsbeträge nach Verordnung (EWG) Nr. 974/71 sollte der Wert der verarbeiteten Butter berücksichtigt werden. Zu diesem Zweck sind die für Butter geltenden Beträge mit einem derzeit in der Verordnung (EWG) Nr. 1036/78 der Kommission (1) angegebenen Koeffizienten zu multiplizieren.

Die in dieser Verordnung vorgesehen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Unter den nachfolgenden Voraussetzungen wird Butter verkauft, die gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 804/68 gekauft und vor einem noch festzulegenden Zeitpunkt eingelagert worden ist.

(1) ABl. Nr. L 133 vom 22. 5. 1978, S. 1.

Artikel 2

Der Verkauf der Butter findet im Verfahren der Dauerausschreibung statt, die von jeder Interventionsstelle für die betreffenden in ihrem Besitz befindlichen Buttermengen durchgeführt wird.

TITEL I

Voraussetzungen der Butterverarbeitung

Artikel 3

Der Bieter kann nur an der Ausschreibung teilnehmen, wenn er sich schriftlich verpflichtet, die in Artikel 1 genannte Butter unter den in den Artikeln 5, 6, 7, 8, 9 und 10 vorgesehenen Voraussetzungen ausschließlich zu den in Artikel 4 aufgeführten Erzeugnissen zu verarbeiten oder verarbeiten zu lassen.

Artikel 4

Die in Artikel 3 genannten und im Angebot jeweils angegebenen Erzeugnisse sind, je nach der gewählten Formel, folgende:

1. **Formel A:**

   Erzeugnisse der Tarifnummer 19.08 des Gemeinsamen Zolltarifs;

2. **Formel B:**

   a) Speiseeis der Tarifstelle 18.06 B oder 21.07 C des Gemeinsamen Zolltarifs mit einem Milchfettgehalt von 20 Gewichthundertteilen oder weniger

   oder

   b) pulverförmige Zubereitungen — ausgenommen Joghurt in Pulverform — für die Herstellung von Speiseeis der Tarifstelle 18.06 D oder der Tarifnummer 21.07 des Gemeinsamen Zolltarifs mit einem Milchfettgehalt von 33 Gewichtshundertteilen oder weniger, die einen oder mehrere Aromastoffe sowie Emulgatoren oder Stabilisatoren enthalten und die ohne einen anderen Arbeitsgang als den Zusatz von Wasser, die erforderlichen mechanischen Behandlungen und die Gefrierung verbrauchsfertig sind;

3. **Formel C:**

   Erzeugnisse der Tarifstelle 19.02 B II b) des Gemeinsamen Zolltarifs

   a) in Form von

      aa) rohem Teig:

         — mit einem Anteil von Mehl von 55 Gewichtshundertteilen oder mehr, außer Wasser, unter Zusatz von Milchfett und anderen Zutaten wie Zucker (Saccharose), Eier oder Eigelb, Milchpulver, Salz usw., unter Ausschluß jeglichen anderen Fetts, das in unverändertem Zustand verwendet wird und/oder nicht zu der üblichen Zusammensetzung der Zutaten gehört,

— in dem Hefen, Emulgatoren oder Stabilisatoren sowie Aromastoffe usw. enthalten sind,

— dessen Milchfettgehalt, bezogen auf die Trockenmasse, 40 Gewichtshundertteile oder weniger beträgt,

— dessen Zutaten so fein verknetet sind und dessen Fett so fein verteilt ist, daß eine Abtrennung dieses Milchfetts durch physikalische Behandlung unmöglich ist,

— der in für Backwaren typische Abmessungen und Formen zerlegt ist,

— der im Hinblick auf die unmittelbare Herstellung von Erzeugnissen der Tarifnummer 19.08 des Gemeinsamen Zolltarifs ofenfertig oder für eine andere Hitzebehandlung mit gleicher Wirkung zubereitet ist,

— der gemäß den Bestimmungen von Buchstabe b) unter aa) verpackt ist,

oder

bb) pulverförmigen Zubereitungen :

— mit einem Anteil von Mehl von 60 Gewichtshundertteilen oder mehr, unter Zusatz von Milchfett und den unter Ziffer V des Anhangs I genannten Erzeugnissen und unter Zusatz anderer Zutaten, wie Zucker (Saccharose), Eier oder Eigelb in Pulverform, Milchpulver, Salz usw., unter Ausschluß jeglichen anderen Fetts, das in unverändertem Zustand verwendet wird und/oder nicht zu der üblichen Zusammensetzung der Zutaten gehört,

— in denen Hefen, Emulgatoren oder Stabilisatoren sowie Aromastoffe usw. enthalten sind,

— deren Milchfettgehalt, bezogen auf die Trockenmasse, 30 Gewichtshundertteile oder weniger beträgt,

— die im Hinblick auf die unmittelbare Herstellung von Erzeugnissen der Tarifnummer 19.08 des Gemeinsamen Zolltarifs nach Zugabe von Flüssigkeit durch Kneten, Formen, einfache oder vielfache Gärung oder Zerschneiden ofenfertig oder für eine andere Hitzebehandlung mit gleicher Wirkung zubereitet worden sind,

— die gemäß den Bestimmungen von Buchstabe b) unter aa) verpackt sind

und die

b) die nachstehenden Voraussetzungen erfüllen :

aa) Aufmachung der unter a) genannten Erzeugnisse :

— roher Teig in Einheiten mit einem Höchstgewicht des Inhalts von 5 kg, gegebenenfalls in Sammelumschließungen,

— pulverförmige Zubereitungen in Umschließungen mit einem Höchstgewicht von 25 kg,

— in beiden Fällen tragen die Umschließungen in mindestens 1 cm hohen Buchstaben folgende Aufschriften :

— Zulassungsnummer des Herstellungsbetriebs nach Artikel 9,

— Herstellungsdatum, gegebenenfalls verschlüsselt,

— Milchfettgehalt, bezogen auf die Trockenmasse,

— den Vermerk :

„Erzeugnis 19.02 — Artikel 4 Absatz 3 Verordnung (EWG) Nr. 262/79" ;

bb) unbeschadet der Bestimmungen unter dd) darf die Verarbeitung in die unter a) genannten Erzeugnisse der Tarifstelle 19.02 B II b) des Gemeinsamen Zolltarifs nur in Betrieben erfolgen, die gemäß Artikel 9 von dem Mitgliedstaat zugelassen sind, in dessen Gebiet die Verarbeitung stattfindet ;

cc) der zugelassene Herstellungsbetrieb

— muß bis mindestens vier Monate nach Ablauf der in Artikel 8 zweiter Gedankenstrich genannten Frist für jede Partie der unter a) genannten Erzeugnisse eine im Rahmen der in Artikel 21 vorgesehenen Verwaltungskontrolle entnommene Probe des Butterfetts aufbewahren, das für die Herstellung dieser Partie verwendet worden ist,

und

— ständig die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c) genannten Bestandsverzeichnisse führen ;

dd) die unter bb) genannte Zulassung und die Bestimmungen unter cc) gelten jedoch nicht für Betriebe, die unter a) aa) genannte Erzeugnisse herstellen

und

— die Butterfett in einer von dem betreffenden Mitgliedstaat festgesetzten Höchstmenge verwenden, welche monatlich nicht mehr als 200 kg betragen darf,

und

— die ihre Erzeugnisse direkt an den Verbraucher verkaufen.

Diese Betriebe müssen

— ihre Zulassung bei der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats beantragen, auf dessen Hoheitsgebiet sie sich befinden,

— sich verpflichten, die Butterfettmengen nach Maßgabe dieser Verordnung zu verwenden,

— die Rechnungen über den Kauf von Butterfett mindestens drei Jahre aufbewahren.

Artikel 5

(1) Die gesamte zugeteilte Buttermenge muß in einem Betrieb, der nach Artikel 9 von der zuständigen Stelle des Mitgliedstaats anerkannt ist, auf dessen Hoheitsgebiet die Verarbeitung erfolgt, zu Butterfett mit einem Fettgehalt von mindestens 99,8 v. H. verarbeitet werden und dabei,

— wenn der Fettgehalt der verkauften Butter 82 Gewichtshundertteile oder mehr beträgt : je 122,5 kg verwendete Butter,

— wenn der Fettgehalt der verkauften Butter weniger als 82 Gewichtshundertteile beträgt : je 125,5 kg verwendete Butter

mindestens 100 kg Butterfett erbringen.

(2) Bei der in Absatz 1 genannten Verarbeitung müssen in demselben Betrieb unter Ausschluß jedes anderen Stoffes und in einer Weise, daß sich eine gleichmäßige Verteilung der Bestandteile ergibt, je Tonne Butterfett beigemischt werden :

— wenn das Butterfett zur Verarbeitung zu Erzeugnissen der in Artikel 4 Absatz 1 bzw. Absatz 3 Buchstabe a) genannten Formeln A oder C bestimmt ist : die in Anhang I genannten Erzeugnisse ;

— wenn das Butterfett zur Verarbeitung zu Erzeugnissen der in Artikel 4 Absatz 2 genannten Formel B bestimmt ist : die in Anhang II genannten Erzeugnisse.

(3) Die zuständige, von dem betreffenden Mitgliedstaat bestimmte Stelle muß sich vergewissern, daß die Qualität und die Merkmale, insbesondere der Reinheitsgrad, der in Absatz 2 genannten Erzeugnisse, die der Butter beizumischen sind, eingehalten worden sind.

Jeder Mitgliedstaat kann bestimmen, daß auf seinem Hoheitsgebiet die folgenden Erzeugnisse nicht verwendet werden :

— wenn das Butterfett zur Verarbeitung zu Erzeugnissen der Formel A oder der Formel C a) aa) bestimmt ist : eines oder zwei der nach der Beimischung gemäß Ziffer I, II, III oder IV des Anhangs I gewonnenen Erzeugnisse und/oder eines dieser Erzeugnisse, für das von einer bestimmten der unter I b), II b), III b), IV b) und V b) cc) erster Gedankenstrich des Anhangs I vorgesehenen Möglichkeiten der Kennzeichnung Gebrauch gemacht worden ist,

— wenn das Butterfett zur Verarbeitung zu Erzeugnissen der Formel B bestimmt ist : eines oder zwei der nach der Beimischung gemäß Ziffer I, II oder III des Anhangs II gewonnenen Erzeugnisse.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission das oder die von ihnen gewählten Verfahren mit, sobald sie von dieser Möglichkeit Gebrauch machen. Die Kommission unterrichtet hierüber die Mitgliedstaaten.

Artikel 6

Werden die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 genannten Vorgänge und die in Artikel 4 genannte Verarbeitung nicht an derselben Stelle durchgeführt, so wird das Butterfett zu Einzelstücken, in dem in Anhang I Kapitel V genannten Fall in Säcken oder Kartons, mit einem Mindestgewicht von 10 kg verpackt.

Die Verpackungen tragen in mindestens 1 cm hohen Buchstaben die Angabe des Verwendungszwecks („Formel A" und/oder „Formel C" oder „Formel B") sowie eine oder mehrere der folgenden Aufschriften :

„Butterfett ausschließlich zur Verarbeitung zu einem der in Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 262/79 genannten Erzeugnisse",

„Koncentreret smør udelukkende bestemt til forarbejdning til et af de produkter, som er nævnt i artikel 4 i forordning (EØF) nr. 262/79",

„Concentrated butter intended exclusively for processing into one of the products listed in Article 4 of Regulation (EEC) No 262/79",

„Beurre concentré destiné exclusivement à la transformation en un des produits visés à l'article 4 du règlement (CEE) n° 262/79",

„Burro concentrato destinato esclusivamente alla trasformazione in uno dei prodotti di cui all'articolo 4 del regolamento (CEE) n. 262/79",

„Boterconcentraat uitsluitend bestemd voor verwerking tot één van de bij artikel 4 van Verordening (EEG) nr. 262/79 bedoelde produkten".

Das Butterfett kann auch in Tankwagen oder in Containern befördert werden. In diesem Fall sind die obengenannten Angaben in mindestens 5 cm hohen Buchstaben auf dem Tankwagen oder dem Container anzubringen.

Artikel 7

Eine Weiterverarbeitung der in Artikel 4 genannten Erzeugnisse ist nur insoweit zulässig, als die Erzeugnisse ebenfalls einer der dort genannten Tarifstellen angehören, ohne daß in einer Zwischenstufe dieser Verarbeitung ein Erzeugnis einer anderen Tarifstelle des Gemeinsamen Zolltarifs entstanden wäre.

Artikel 8

Die zugeteilte Butter muß in der Gemeinschaft innerhalb der Frist verarbeitet werden, die von dem Tag des in Artikel 12 Absatz 2 genannten Annahmeschlusses an für die einzureichenden Angebote

— drei Monate beträgt, wenn es sich um die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 genannte Verarbeitung handelt,

— acht Monate beträgt, wenn es sich um die in Artikel 4 genannte Verarbeitung handelt.

Artikel 9

(1) Als Betrieb gemäß Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe b) unter bb) und Artikel 5 Absatz 1 kann nur ein Betrieb zugelassen werden :

a) der über die geeigneten Einrichtungen verfügt und monatlich eine Durchschnittsmenge von mindestens zwei Tonnen Butter verarbeitet,

b) der über Räumlichkeiten verfügt, die die gesonderte Lagerung und Feststellung von etwaigen anderen Fetten als Butterfette ermöglichen,

c) der sich zur ständigen Führung von Bestandsverzeichnissen verpflichtet, in welche die Herkunft der verwendeten Grunderzeugnisse, die verarbeiteten Mengen sowie die Mengen und die Zusammensetzung der daraus hergestellten Erzeugnisse, der Tag der Auslagerung dieser Erzeugnisse sowie Name und Anschrift des Käufers einzutragen sind,

und

d) der sich verpflichtet, der für die in Artikel 21 genannten Kontrolle zuständigen Stelle gemäß den vom Mitgliedstaat festgelegten Bedingungen sein Herstellungsprogramm zu übermitteln.

(2) Die Zulassung wird entzogen, wenn ein schwerer Verstoß gegen die Bestimmungen dieser Verordnung festgestellt wird.

Artikel 10

(1) Der Zuschlagsempfänger muß

a) in der Weise Buch führen, daß sich für jede Lieferung Name und Anschrift des Käufers des nach den unter Artikel 5 Absätze 1 und 2 genannten Vorgängen gewonnenen Erzeugnisses sowie die entsprechenden Mengen mit ihrem jeweiligen Verwendungszweck (Formel A und/oder C oder Formel B) nachweisen lassen ;

b) dafür Sorge tragen, daß im Falle jedes späteren Weiterverkaufs dieses Erzeugnisses in den Kaufverträgen die Verpflichtungen enthalten sind :

— die Verarbeitung zu den in Artikel 4 genannten Erzeugnissen vorzunehmen,

— die Verarbeitung innerhalb der in Artikel 8 genannten Fristen vorzunehmen oder vornehmen zu lassen,

— gegebenenfalls, wie unter a) angegeben, Buch zu führen,

— die in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c) genannten Bestandsverzeichnisse zu führen oder die in Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe b) dd) genannten Verpflichtungen zu erfüllen.

(2) Jedoch kann sich ein Unternehmen an der Ausschreibung auch beteiligen, ohne die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 vorgesehenen Verpflichtungen einzugehen, wenn es sich schriftlich verpflichtet, folgende Bedingungen zu erfüllen :

a) Verarbeitung der gesamten zugeteilten Buttermenge gemäß dem im Angebot bezeichneten Verwendungszweck (Formel A oder Formel B) zu den in Artikel 4 Absätze 1 und 2 genannten Erzeugnissen innerhalb von acht Monaten ab dem in Artikel 12 Absatz 2 genannten Annahmeschluß für die einzureichenden Angebote ;

b) die unter Buchstabe a) genannte Verarbeitung erfolgt in der Weise, daß in einem Monat mindestens fünf Tonnen Butter im Betrieb verwendet werden.

In diesem Fall kontrolliert der Mitgliedstaat, auf dessen Gebiet die Verarbeitung erfolgt, an Ort und Stelle jede Teilmenge dieser Verarbeitung nach den von ihm selbst festgelegten Bedingungen. Die Kontrolle erstreckt sich mindestens auf die in Artikel 21 angegebenen Punkte. Die Kosten trägt das betreffende Unternehmen.

TITEL II

Ausschreibungsverfahren

Artikel 11

(1) Die Interventionsstelle erstellt eine Ausschreibungsbekanntmachung, die insbesondere folgende Angaben enthält :

a) das oder die Kühlhäuser, in denen die Butter lagert,

b) die in jedem Kühlhaus zum Verkauf befindlichen Buttermengen, wobei gegebenenfalls die in dieser Menge enthaltenen Buttermengen mit einem Fettgehalt von weniger als 82 Gewichtshundertteilen anzugeben sind,

c) die Frist und den Ort für die Einreichung der Angebote.

(2) Die Ausschreibungsbekanntmachung wird mindestens acht Tage vor Ablauf der ersten für die Einreichung der Angebote vorgesehenen Frist im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht. Außerdem kann die Interventionsstelle weitere Veröffentlichungen vornehmen.

Artikel 12

(1) Die Interventionsstelle führt während der Gültigkeitsdauer der Dauerausschreibung Einzelausschreibungen durch. Jede Einzelausschreibung betrifft die in Artikel 1 genannte Butter, soweit sie noch verfügbar ist.

(2) Annahmeschluß für die Einreichung der Angebote für jede dieser Einzelausschreibungen ist jeder zweite und vierte Dienstag des Monats, 12.00 Uhr, mit Ausnahme des vierten Dienstags im Dezember. Fällt der Dienstag auf einen Feiertag, so verlängert sich die Einreichungsfrist bis zum ersten darauffolgenden Arbeitstag, 12.00 Uhr.

Artikel 13

(1) Die Interventionsstelle hält die in Artikel 11 Absatz 1 Buchstabe b) genannte Liste der Kühlhäuser, in denen die ausgeschriebene Butter lagert, einschließlich der entsprechenden Mengen auf dem laufenden und stellt sie den Interessenten auf Antrag zur Verfügung. Außerdem veröffentlicht die Interventionsstelle regelmäßig in geeigneter Form, die sie in der in Artikel 11 genannten Ausschreibungsbekanntmachung angibt, diese Liste nach dem letzten Stand.

(2) Die Interventionsstelle trifft die erforderlichen Vorkehrungen, um es den Interessenten zu ermöglichen, vor dem Angebot auf eigene Kosten Proben zu untersuchen, die der zum Verkauf angebotenen Butter entnommen wurden.

Artikel 14

(1) Die Interessenten beteiligen sich an der Einzelausschreibung, indem sie entweder das schriftliche Angebot bei der Interventionsstelle gegen Empfangsbestätigung hinterlegen oder dieses durch eingeschriebenen Brief an die Interventionsstelle richten. Die Interventionsstellen können auch die Angebotsabgabe durch Fernschreiben zulassen.

(2) Das Angebot enthält folgende Angaben :

a) den Namen und die Anschrift des Bieters,

b) die gewünschte Menge, wobei der Fettgehalt der Butter anzugeben ist, wenn die betreffende Interventionsstelle Butter mit einem Fettgehalt von weniger als 82 Gewichtshundertteilen zum Verkauf gestellt hat,

c) den Verwendungszweck der betreffenden Butter (Formel A und/oder C oder Formel B),

d) den je 100 Kilogramm Butter mit dem gewünschten Fettgehalt gebotenen Preis, unter Außerachtlassung der in Artikel 18 Absatz 2 Unterabsatz 2 vorgesehenen Preissenkung, ohne Abgaben, ab Kühlhaus, in dem die Butter lagert, ausgedrückt in der Währung des Mitgliedstaats, in dem die Ausschreibung stattfindet,

e) das Kühlhaus, in dem sich die Butter befindet, und gegebenenfalls ein Ausweichkühlhaus.

Ein Angebot für mehrere Kühlhäuser, unabhängig von dem etwaigen Ausweichkühlhaus, gilt als aus so vielen Angeboten bestehend, wie Kühlhäuser betroffen sind.

Ein Angebot kann sich nur auf Butter des gleichen Fettgehalts (entweder 82 Gewichtshundertteile oder mehr, oder weniger als 82 Gewichtshunderteile) und für den gleichen Verwendungszweck (Formel A und/oder C oder Formel B) beziehen.

(3) Ein Angebot ist nur gültig, wenn es eine Menge von mindestens drei Tonnen betrifft. Beträgt jedoch die in einem Kühlhaus zur Verfügung stehende Menge weniger als drei Tonnen, so stellt die verfügbare Menge die Mindestmenge für das Angebot dar.

(4) Ein Angebot ist nur gültig, wenn

a) ihm die in Artikel 3 genannte schriftliche Verpflichtungserklärung beigefügt ist,

b) der Bieter ihm eine Erklärung beifügt, der zufolge er auf jede Beanstandung der Qualität und der Eigenschaften der gegebenenfalls verkauften Butter verzichtet,

c) nachgewiesen ist, daß der Bieter vor Ablauf der Frist für die Einreichung der Angebote die in Artikel 15 genannte Ausschreibungskaution für die betreffende Einzelausschreibung gestellt hat.

(5) Ein Angebot kann die Angabe enthalten, daß es nur dann als eingereicht gelten soll,

a) wenn der Zuschlag für die gesamte in dem Angebot genannte Menge erfolgt,

b) wenn der Zuschlag für die in dem Angebot individualisierte Menge erfolgt.

(6) Ein Angebot kann nicht nach Ablauf der in Artikel 12 Absatz 2 genannten Frist für die Einreichung der Angebote im Rahmen der betreffenden Einzelausschreibung zurückgezogen werden.

Artikel 15

(1) Die Ausschreibungskaution beträgt 50 Rechnungseinheiten je Tonne.

(2) Sie wird nach Wahl des Bieters in bar oder in Form einer Bürgschaft eines Instituts gestellt, das den von dem Mitgliedstaat, in dem die Kaution gestellt wird, festgesetzten Kriterien entspricht.

(3) Die Ausschreibungskaution wird in dem Mitgliedstaat gestellt, in dem das Angebot eingereicht wird.

Artikel 16

(1) Aufgrund der für jede Einzelausschreibung eingegangenen Angebote wird nach dem Verfahren des Artikels 30 der Verordnung (EWG) Nr. 804/68 ein Mindestverkaufspreis festgesetzt, der je nach dem Verwendungszweck (Formel A und C oder Formel B gemäß Artikel 4) und je nach dem Fettgehalt der Butter unterschiedlich sein kann.

Es kann beschlossen werden, daß die Ausschreibung aufgehoben wird.

(2) Gleichzeitig mit dem Mindestverkaufspreis und nach dem gleichen Verfahren wird die Höhe der Verarbeitungskautionen je 100 Kilogramm zur Sicherstellung der Verwendung der Butter gemäß diese Verordnung festgesetzt. Hierbei wird dem Unterschied zwischen dem Marktpreis für Butter und den festgesetzten Mindestpreisen Rechnung getragen.

Artikel 17

(1) Das Angebot wird abgelehnt, wenn der vorgeschlagene Preis unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks und des Fettgehalts der Buter unter dem für die Einzelausschreibung geltenden Mindestpreis liegt.

(2) Unbeschadet des Absatzes 1 wird demjenigen der Zuschlag erteilt, der den höchsten über dem Mindestpreis liegenden Preis für den betreffenden Verwendungszweck der Butter bietet, wie er im Angebot angegeben ist.

Wird die in dem betreffenden Kühlhaus verfügbare Menge durch Berücksichtigung dieses Angebots nicht erschöpft, so erhalten die übrigen Bieter für die verbleibende Menge in der Reihenfolge den Zuschlag, in der der von ihnen gebotene Preis jeweils am höchsten über dem betreffenden Mindestpreis liegt.

(3) Falls die Berücksichtigung eines Angebots für das bezeichnete Kühlhaus dazu führen würde, daß die noch verfügbare Buttermenge überschritten würde, so wird der Zuschlag dem betreffenden Bieter nur für diese Menge erteilt.

(4) Würde durch die Berücksichtigung mehrerer Angebote zum gleichen Preis für denselben Verwendungszweck oder mit demselben Abstand zum betreffenden Mindestpreis die noch verfügbare Menge überschritten, so wird der Zuschlag durch Aufteilung der verfügbaren Menge erteilt. Die Aufteilung wird proportional zu den in den betreffenden Angeboten angegebenen Mengen vorgenommen. Sollte diese Aufteilung jedoch dazu führen, daß die zugeschlagene Menge in einigen Fällen weniger als drei Tonnen beträgt, dann wird der Zuschlag im Wege der Auslosung erteilt.

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

TITEL III

Durchführung der Ausschreibung

Artikel 18

(1) Jeder Bieter wird durch die Interventionsstelle unverzüglich über das Ergebnis seiner Beteiligung an der Einzelausschreibung unterrichtet.

(2) Der Zuschlagsempfänger zahlt der Interventionsstelle vor der Übernahme der Butter und innerhalb der in Artikel 19 Absatz 2 genannten Frist für jede Menge, die er abruft, den Betrag, der seinem Angebot entspricht.

Jedoch wird für Zuschlagsempfänger, die sich zur Verarbeitung der Butter unter den Bedingungen des Artikels 5 zu im Artikel 4 genannten Erzeugnissen verpflichtet haben, der Preis um 14 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm gesenkt.

Artikel 19

(1) Wenn der Betrag gemäß Artikel 18 Absatz 2 dieser Verordnung gezahlt und die in Artikel 16 Absatz 2 genannten Kautionen gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 gestellt sind, stellt die Interventionsstelle einen Abholschein aus, der folgende Angaben enthält :

a) Menge, für die die eingangs genannten Voraussetzungen erfüllt sind,

b) Kühlhaus, in dem diese lagert,

c) Frist für die Übernahme der Butter,

d) Zeitpunkt des Ablaufs der Frist für die Einreichung der Angebote für die Einzelausschreibung, auf Grund derer die Butter verkauft worden ist.

(2) Der Zuschlagsempfänger übernimmt die ihm zugeschlagene Butter innerhalb von 45 Tagen nach Ablauf der Angebotsfrist. Diese Übernahme kann in Teilmengen erfolgen.

Außer im Falle höherer Gewalt wird der Kaufvertrag für die restlichen Mengen aufgehoben, wenn der Zuschlagsempfänger die Zahlung gemäß Artikel 18 Absatz 2 nicht innerhalb der vorgeschriebenen Frist vorgenommen hat.

Ist die Zahlung gemäß Artikel 18 Absatz 2 erfolgt, ohne daß die Butter in der oben genannten Frist übernommen worden ist, so muß der Zuschlagsempfänger ab dem Tag, der auf den in Absatz 1 Buchstabe c) genannten Tag folgt, für die Lagerung der Butter aufkommen.

Artikel 20

Die Butter wird von der Interventionsstelle in Verpakkungen geliefert, die in mindestens 1 cm hohen Buchstaben eine oder mehrere der folgenden Aufschriften tragen :

„Zur Verarbeitung bestimmte Butter (Verordnung (EWG) Nr. 262/79)",

„Smør bestemt til forarbejdning (forordning (EØF) nr. 262/79)",

„Butter for processing (Regulation (EEC) No 262/79)",

„Beurre destiné à la transformation (règlement (CEE) n° 262/79)",

„Burro destinato alla trasformazione (regolamento (CEE) n. 262/79)",

„Boter voor verwerking (Verordening (EEG) nr. 262/79)"

und außerdem die Angabe des Verwendungszwecks („Formel A und/oder C" oder „Formel B").

Artikel 21

Während der in Artikel 5 Absätze 1 und 2 und Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe a) genannten Verarbeitung und Beimischung führt der Mitgliedstaat, auf dessen Gebiet diese Vorgänge stattfinden, häufige, unvermutete Kontrollen an Ort und Stelle durch. Diese Kontrollen werden nach dem Herstellungsprogramm der Betriebe festgelegt und erstrecken sich vor allem auf die Herstellungsbedingungen einschließlich der in Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe b) unter cc) genannten Probenahmen sowie auf die Buchführung, die Zusammensetzung der hergestellten Erzeugnisse und die Anwendung der in Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe b) genannten Bestimmungen über andere Fette als Butterfett.

Artikel 22

(1) Außer im Falle höherer Gewalt verfällt die Ausschreibungskaution für die Menge, für die der Bieter

a) das Angebot nach Ablauf der in Artikel 12 Absatz 2 genannten Frist für die Einreichung der Angebote zurückgezogen

oder

b) innerhalb der vorgeschriebenen Frist den dem Angebot gemäß Artikel 18 Absatz 2 entsprechenden Betrag nicht gezahlt und die in Artikel 16 Absatz 2 genannte Verarbeitungskaution nicht gestellt hat.

(2) Die Ausschreibungskaution für die Menge, für die dem Angebot nicht entsprochen wurde, wird unverzüglich freigegeben.

(3) Bei den in Artikel 5 Absätze 1 und 2 genannten Erzeugnissen können die Mitgliedstaaten vorsehen, daß die in Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 vorgesehene Kontrolle als vorgenommen gilt, wenn der Verkäufer eine Erklärung des letzten Verwenders vorlegt, in der dieser

— bestätigt, daß er die in dem Kaufvertrag enthaltene Verpflichtung eingegangen ist, innerhalb der vorgeschriebenen Frist die in Artikel 5 Absätze 1 und 2 genannten Erzeugnisse gemäß dem Angebot (Formel A, Formel B oder Formel C) zu einem der in Artikel 4 Absätze 1, 2 und 3 genannten Erzeugnisse zu verarbeiten,

und

— anerkennt, daß ihm die von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegten Sanktionen bekannt sind, denen er sich bei Nichterfüllung der eingegangenen Verpflichtungen aussetzt.

Die Mitgliedstaaten bestimmen die monatlich nicht über 200 Kilogramm liegende Höchstmenge Butterfett, für die die vorgenannte Erklärung abgegeben werden kann, und teilen der Kommission diese Höchstmenge mit, sobald sie von der obengenannten Möglichkeit Gebrauch machen.

(4) Außer im Falle höherer Gewalt verfällt die in Artikel 16 Absatz 2 genannte Verarbeitungskaution je nach den Mengen, für die die in der Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 genannten Nachweise binnen 18 Monaten nach Ablauf der Angebotsfrist gemäß Artikel 12 Absatz 2 nicht erbracht worden sind.

(5) Ist die Verarbeitung zu in Artikel 4 genannten Erzeugnissen durchgeführt worden, ohne daß die in Artikel 5 vorgesehenen Bedingungen vollständig eingehalten worden sind, so verfällt die Kaution für die betreffende Teilmenge.

Bezieht sich die festgestellte Übertretung jedoch nur auf eine Unterschreitung um weniger als 20 % der im Anhang I oder II für diese Erzeugnisse vorgeschriebenen Beimischung, so verfällt die Kaution nur in Höhe von 25 % ihres Betrages.

Artikel 23

(1) In den Fällen höherer Gewalt, die in Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1687/76 nicht vorgesehen sind, bestimmt die Interventionsstelle die Maßnahmen, die sie aufgrund des geltend gemachten Umstands für notwendig erachtet.

(2) In den anderen Fällen, die nicht als Fälle höherer Gewalt angesehen werden können und in denen

— die in Artikel 8 genannten Verarbeitungsfristen oder die in Artikel 10 Absatz 2 Buchstabe a) genannte Verarbeitungsfrist insgesamt um nicht mehr als 60 Tage überschritten worden sind

und

— diese Fristüberschreitung nicht auf grobe Fahrlässigkeit des Interessenten zurückzuführen ist,

verfällt die Verarbeitungskaution auf begründeten Antrag des Interessenten nur bis zu einer Höhe von drei RE/Tonne und je Tag, um den die vorgeschriebenen Fristen überschritten worden sind.

Ein solcher Antrag ist nur zulässig, wenn er binnen 60 Tagen, gerechnet vom Tag des Ablaufs der betreffenden Frist, bei der betreffenden Interventionsstelle gestellt wird.

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission vierteljährlich die Fälle mit, in denen sie von Absatz 1 oder Absatz 2 Gebrauch gemacht haben ; dabei geben sie die geltend gemachten Umstände, die betreffende Menge sowie die getroffenen Maßnahmen an.

TITEL IV

Allgemeine Bestimmungen

Artikel 24

Bei Butter und Butterfett gemäß Artikel 5 Absätze 1 und 2 sowie bei Erzeugnissen gemäß Artikel 4 Absatz 3 Buchstabe a), die im Rahmen dieser Verordnung ver-

kauft werden, gelten für den Butteranteil die gleichen wie die aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 974/71 festgesetzten Währungsausgleichsbeträge, multipliziert mit dem Koeffizienten, der in Anhang I Teil 5 in der entsprechenden Fußnote der Verordnung der Kommission zur Festsetzung der Währungsausgleichsbeträge aufgeführt ist.

Erforderlichenfalls kann die Kommission diese Koeffizienten ändern.

Artikel 25

Die Verordnung (EWG) Nr. 232/75 wird aufgehoben. Sie gilt jedoch weiterhin für Butter, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung verkauft worden ist.

Artikel 26

Diese Verordnung tritt am 5. März 1979 in Kraft.

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

Brüssel, den 12. Februar 1979

Für die Kommission

Finn GUNDELACH

Vizepräsident

ANHANG I

Erzeugnisse, die Butterfett (je Tonne) beizumischen sind, das zu Erzeugnissen der Formel A und der Formel C verarbeitet werden soll

(Artikel 5 Absatz 2 erster Gedankenstrich)

Beizumischen sind folgende Erzeugnisse :

Entweder I :

a) — 250 g 4-Hydroxy-3-metoxybenzaldehyd (aus Vanille oder synthetischem Vannilin gewonnen)

oder

— 100 g 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyd, das ausschließlich durch Vanilleschoten oder deren vollständige Auszüge eingebracht worden ist (1),

und

b) — 11 kg Önanthsäuretriglycerid (n-Heptansäuretriglyceride) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, berechnet als Triglycerid, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einer Säurezahl von höchstens 0,3 %, mit einer Verseifungszahl von 385 bis 395 und mit einem Mindestgehalt an Önanthsäure von 95 %, bezogen auf den veresterten Säureanteil,

oder

— 150 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O = \Delta$-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis,

oder

— 170 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O = \Delta$-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 85 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einem Höchstgehalt von 7,5 % Brassicasterin ($C_{28}H_{46}O = \Delta$-5,22-Ergosten-3-Beta-ol) und einem Höchstgehalt von 4 % Sitosterin ($C_{29}H_{50}O = \Delta$-5-Stigmasten-3-Beta-ol) ;

oder II :

a) 20 g Beta-Apo-8'-karotinsäureäthylester in einer in Milchfett löslichen Form

und

b) — 11 kg Önanthsäuretriglycerid (n-Heptansäuretriglyceride) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, berechnet als Triglycerid, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einer Säurezahl von höchstens 0,3 %, mit einer Verseifungszahl von 385 bis 395 und mit einem Mindestgehalt an Önanthsäure von 95 %, bezogen auf den veresterten Säureanteil,

oder

— 150 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O = \Delta$-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis,

oder

— 170 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O = \Delta$-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 85 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einem Höchstgehalt von 7,5 % Brassicasterin ($C_{28}H_{46}O = \Delta$-5,22-Ergosten-3-Beta-ol) und einem Höchstgehalt von 4 % Sitosterin ($C_{29}H_{50}O = \Delta$-5-Stigmasten-3-Beta-ol) ;

oder III :

a) 250 kg raffinierter Grieß- oder Puderzucker

und

b) — 11 kg Önanthsäuretriglycerid (n-Heptansäuretriglyceride) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, berechnet als Triglycerid, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einer Säurezahl von höchstens 0,3 %, mit einer Verseifungszahl von 385 bis 395 und mit einem Mindestgehalt an Önanthsäure von 95 %, bezogen auf den veresterten Säureanteil (2),

(1) Zur Kontrolle dieser Vorschrift wird die Analysemethode der amtlichen Stellen desjenigen Mitgliedstaats angewandt, in dem die Verarbeitung zu Enderzeugnissen stattfindet.
(2) Hierbei hat das Enderzeugnis einen Mindestfettgehalt von 79,1 %.

oder

— 150 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis (1),

oder

— 170 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 85 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einem Höchstgehalt von 7,5 % Brassicasterin ($C_{28}H_{46}O$ = Δ-5,22-Ergosten-3-Beta-ol) und einem Höchstgehalt von 4 % Sitosterin ($C_{29}H_{50}O$ = Δ-5-Stigmasten-3-Beta-ol);

oder IV:

a) 250 kg eines Gemisches aus einem oder mehreren Bestandteilen der fettfreien Trockenmasse der Milch, auch in Form von Magermilchpulver, und/oder Weizenmehl und/oder Stärke oder ihrer Derivate wie Dextrin, Maltodextrin, Maltose oder andere, und/oder Zucker (Saccharose)

sowie

Stickstoff, der dem Enderzeugnis eine schaumartige Struktur verleiht, mit einem Höchstgehalt an Wasser von 3 %

und

b) — 11 kg Önanthsäuretriglyceride (n-Heptansäuretriglyceride) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, berechnet als Triglycerid, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einer Säurezahl von höchstens 0,3 %, mit einer Verseifungszahl von 385 bis 395 und mit einem Mindestgehalt an Önanthsäure von 95 %, bezogen auf den veresterten Säureanteil,

oder

— 150 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis,

oder

— 170 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 85 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einem Höchstgehalt von 7,5 % Brassicasterin ($C_{28}H_{46}O$ = Δ-5,22-Ergosten-3-Beta-ol) und einem Höchstgehalt von 4 % Sitosterin ($C_{29}H_{50}O$ = Δ-5-Stigmasten-3-Beta-ol);

oder V:

a) 310 kg eines Gemisches aus einem oder mehreren Bestandteilen der fettfreien Trockenmasse der Milch, auch in Form von Magermilchpulver und/oder Weizenmehl und/oder Stärke oder ihrer Derivate wie Dextrin, Maltodextrin, Maltose usw., die in Wasser aufgelöst oder verteilt werden. Die so erzielte wäßrige Phase wird mit dem Milchfett emulgiert, dem die in Absatz b) Buchstaben aa) und bb) sowie nach einem der Gedankenstriche unter Buchstabe cc) aufgeführten Erzeugnisse durch Auflösung beigemischt worden sind. Diese Emulsion wird anschließend durch das Sprühverfahren oder ein anderes Verfahren mit gleicher Wirkung getrocknet, um ein Pulver mit einem Mindestgehalt an Milchfett von 75 % und einem Höchstgehalt an Wasser von 2 % zu erhalten, dessen physikalische Struktur die Abtrennung der Fettphase unter Hitzeeinwirkung bis zu einer Temperatur von mindestens 80 °C unmöglich macht,

und

b) aa) 10,0 kg Monoglycerid der Fettsäuren C_{18} und/oder C_{16} (E 471) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 90 %, berechnet als Monoglycerid, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis entsprechend der Richtlinie des Rates vom 25. Juli 1978 (78/663/EWG),

und

bb) 100 g 6-Palmityl-L-ascorbinsäure (Ascorbyl) (E 304) oder stark tocopherolhaltige Extrakte natürlichen Ursprungs (E 306) oder synthetisches α-Tocopherol (E 307), allein oder als Gemisch entsprechend der Richtlinie des Rates vom 25. Juli 1978 (78/664/EWG),

und

cc) — 11 kg Önanthsäuretriglyceride (n-Heptansäuretriglyceride) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, berechnet als Triglycerid, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einer Säurezahl von höchstens 0,3 %, mit einer Verseifungszahl von 385 bis 395 und mit einem Mindestanteil an Önanthsäure von 95 %, bezogen auf den veresterten Säureanteil,

(1) Hierbei hat das Enderzeugnis einen Mindestfettgehalt von 79,8 %.

— 150 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 95 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis,

oder

— 170 g Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ-5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) mit einem Reinheitsgrad von mindestens 85 %, bezogen auf das beizumischende Erzeugnis, mit einem Höchstgehalt von 7,5 % Brassicasterin ($C_{28}H_{46}O$ = Δ-5,22-Ergosten-3-Beta-ol) und einem Höchstgehalt von 4 % Sitosterin ($C_{29}H_{50}O$ = Δ-5-Stigmasten-3-Beta-ol).

ANHANG II

Erzeugnisse, die Butterfett (je Tonne) beizumischen sind, das zu Erzeugnissen der Formel B verarbeitet werden soll

(Artikel 5 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich)

Beizumischen sind folgende Erzeugnisse :

Entweder I :

a) — 250 g 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyd (aus Vanille oder synthetischem Vanillin gewonnen)
oder
— 100 g 4-Hydroxy-3-methoxybenzaldehyd, das ausschließlich durch Vanilleschoten oder deren vollständige Auszüge eingebracht worden ist (1),
und

b) 600 g eines Gemisches, das mindestens 90 % Sitosterin, namentlich 80 % Beta-Sitosterin ($C_{29}H_{50}O$ = Δ -5-Stigmasten-3-Beta-ol), sowie höchstens 9 % Campesterin ($C_{28}H_{48}O$ = Δ -5-Ergosten-3-Beta-ol) und 1 % sonstige, in Spuren vorhandene Sterine enthält, darunter Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ -5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) ;

oder II :

a) 20 g Beta-Apo-8'-karotinsäureäthylester in einer in Butterfett löslichen Verbindung
und

b) 600 g eines Gemisches, das mindestens 90 % Sitosterin, namentlich 80 % Beta-Sitosterin ($C_{29}H_{50}O$ = Δ -5-Stigmasten-3-Beta-ol), sowie höchstens 9 % Campesterin ($C_{28}H_{48}O$ = Δ -5-Ergosten-3-Beta-ol) und 1 % sonstige, in Spuren vorhandene Sterine enthält, darunter Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ -5,22-Stigmasten-3-Beta-ol) (2) ;

oder III :

a) 250 kg raffinierter Grieß- oder Puderzucker
und

b) 600 g eines Gemisches, das mindestens 90 % Sitosterin, namentlich 80 % Beta-Sitosterin ($C_{29}H_{50}O$ = Δ -5-Stigmasten-3-Beta-ol), sowie höchstens 9 % Campesterin ($C_{28}H_{48}O$ = Δ -5-Ergosten-3-Beta-ol) und 1 % sonstige, in Spuren vorhandene Sterine enthält, darunter Stigmasterin ($C_{29}H_{48}O$ = Δ -5,22-Stigmasten-3-Beta-ol).

---

(1) Zur Kontrolle dieser Vorschrift wird dieAnalysemethode der amtlichen Stellen desjenigen Mitgliedstaats angewandt, in dem die Verarbeitung zu Enderzeugnissen stattfindet.
(2) Hierbei hat das Enderzeugnis einen Mindestfettgehalt von 79,8 %.