VERORDNUNG (EWG) Nr. 1811/84 DER KOMMISSION

vom 28. Juni 1984

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2226/78 über die Durchführungsbestimmungen bei Interventionsmaßnahmen auf dem Rindfleischsektor

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 Akte über den Beitritt Griechenlands, insbesondere auf Artikel 6 Absatz 5 Buchstabe d),

in Erwägung nachstehender Gründe :

In Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 2226/78 der Kommission (2), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 941/84 (3), sind die Bedingungen aufgeführt, denen die von den Interventionsstellen angekauften Erzeugnisse entsprechen müssen.

Mit der Verordnung (EWG) Nr. 869/84 (4) hat der Rat für drei Jahre die versuchsweise Anwendung des mit der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates (5) eingeführten gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder bei der Durchführung der Interventionsmaßnahmen beschlossen.

Es sind also die neuen Anforderungen hinsichtlich der Einstufung, Identifizierung und Kennzeichnung festzulegen, denen das Fleisch entsprechen muß, um von den Interventionsstellen angekauft zu werden.

In dem Bemühen um Genauigkeit und Klarheit betreffend die Definition der Erzeugnisse und die Aufmachung der Schlachtkörper und Schlachtkörperhälften sind einige besondere diesbezügliche Bestimmungen, die mit der vorgenannten Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 erlassen worden sind, in die Verordnung (EWG) Nr. 2226/78 aufzunehmen.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2226/78 wird wie folgt geändert :

1. Artikel 6 erhält folgende Fassung :

„*Artikel 6*

(1) Es können nur solche Erzeugnisse aufgekauft werden, die

a) beim Kauf von Lebendvieh den Bestimmungen der Richtlinie 64/432/EWG entsprechen

b) beim Kauf von Fleisch den Bestimmungen der Richtlinie 64/433/EWG entsprechen,

c) nicht Merkmale aufweisen, die sie für eine Lagerung oder spätere Verwendung ungeeignet machen,

d) im Sinne von Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 802/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Begriffsbestimmung für den Warenursprung (1) aus der Gemeinschaft stammen.

(2) Ferner kann nur solches Fleisch aufgekauft werden, das

a) nicht von notgeschlachteten Tieren stammt ;

b) den in Anhang II aufgeführten Anforderungen genügt ;

c) gemäß dem mit der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 vorgesehenen gemeinschaftlichen Handelsklassenschema eingestuft worden ist ; die Interventionsstellen dürfen die Einstufung der angebotenen Erzeugnisse nicht ändern ;

d) durch eine Kennzeichnung mit Angabe der Kategorie, der Fleischigkeits- und der Fettgewebeklasse identifiziert ist. Diese Kennzeichnung muß durch Stempelaufdruck mittels einer unverwischbaren und haltbaren genußtauglichen Farbe nach einem von den zuständigen staatlichen Behörden genehmigten Verfahren erfolgt sein. Buchstaben und Ziffern müssen mindestens 2 cm hoch sein. Die Kennzeichnungen werden auf den Hintervierteln am oberen Ende der Außenseite und auf den Vordervierteln in Schulterhöhe angebracht ;

e) Zur Anwendung von Buchstabe d) bezeichnen der Buchstabe A die Kategorie der Schlachtkörper von jungen männlichen, nicht kastrierten Tieren im Sinne von Artikel 3 Absatz 1 erster Gedankenstrich der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 und der Buchstabe C die Kategorie der Schlachtkörper von kastrierten männlichen Tieren im Sinne des dritten Gedankenstrichs desselben Absatzes.

(1) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 1."

2. Artikel 6a wird gestrichen.

3. Anhang II wird durch den Anhang dieser Verordnung ersetzt.

(1) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 24.
(2) ABl. Nr. L 261 vom 26. 9. 1978, S. 5.
(3) ABl. Nr. L 96 vom 6. 4. 1984, S. 23.
(4) ABl. Nr. L 90 vom 1. 4. 1984, S. 32.
(5) ABl. Nr. L 123 vom 7. 5. 1981, S. 3.

4. Anhang III wird wie folgt geändert:

a) für Frankreich wird der Name „ONIBEV" durch den Namen „OFIVAL" ersetzt;

b) es werden folgende Worte eingefügt:

„ΕΛΛΑΔΑ:
Κτηνοτροφική
οδός Βηλαρά 2
Αθήνα 10437
τηλ. 5 24 89 38, τέλεξ 221 683".

Artikel 2

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

Artikel 1 Nummern 1 und 2 gilt ab 1. November 1984.

Artikel 1 Nummern 3 und 4 gilt ab 1. Juli 1984.

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

Brüssel, den 28. Juni 1984

Für die Kommission

Poul DALSAGER

Mitglied der Kommission

ANHANG

„ANHANG II

1. Fleisch von ausgewachsenen Rindern, frisch oder gekühlt (Tarifstelle 02.01 A II a) des Gemeinsamen Zolltarifs), angeboten als Tierkörper, Tierkörperhälften, Vorderviertel und Hinterviertel und von Tieren stammend, die vor höchstens sechs 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, mit oder ohne Nieren, Nierenfettgewebe sowie Beckenfettgewebe,
      — ohne die Geschlechtsorgane und die dazugehörigen Muskeln, ohne das Gesäuge und das Euterfett,
      — ohne Saumfleisch und Nierenzapfen,
      — ohne Schwanz,
      — ohne Rückenmark,
      — ohne Sackfett,
      — ohne Oberschalenkranzfett,
      — ohne Stichstelle am Hals (Halsfett),
      — wobei der Hals nach den tierärztlichen Vorschriften beschnitten wurde ;

   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 publica durchgeht ;

   c) Vorderviertel :
      — nach Abkühlung des Tierkörpers getrennt,
      — gerade Schnittfühung mit 10 oder mit 8 Rippen oder
      — auf 5 oder 8 Rippen geschnitten, Fleisch- und Knochendünnung bleiben am Vorderviertel ;

   d) Hinterviertel :
      — nach Abkühlung des Tierkörpers getrennt,
      — gerade Schnittführung mit 3 oder mit 5 Rippen oder
      — auf 5 oder 8 Rippen geschnitten, 'Pistolenschnitt'.

3. Die in Absatz 1 genannten Erzeugnisse müssen von gut ausgebluteten Tieren 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 Absatz 2 Buchstaben c) und d) genannten Erzeugnisse müssen von Tierkörpern oder Tierkörperhälften stammen, die den in Absatz 2 Buchstaben a) und b) genannten Bedingungen entsprechen.

5. Die in Absatz 1 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."