VERORDNUNG (EWG) Nr. 171/78 DER KOMMISSION

vom 30. Januar 1978

über besondere Bedingungen für die Gewährung der Erstattung bei der Ausfuhr bestimmter Erzeugnisse des Sektors Schweinefleisch

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Schweinefleisch (1), geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 367/76 (2), insbesondere auf Artikel 15 Absatz 6 und Artikel 22,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2768/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die Grundregeln für die Gewährung von Erstattungen bei der Ausfuhr von Erzeugnissen des Sektors Schweinefleisch und über die Kriterien für die Festsetzung des Erstattungsbetrags (3), insbesondere auf Artikel 7 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Nach Artikel 8 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 192/75 der Kommission vom 17. Januar 1975 über Durchführungsvorschriften für Ausfuhrerstattungen bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen (4), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2838/77 (5), wird keine Erstattung gewährt, falls die Erzeugnisse in der Form, in der sie ausgeführt werden, nicht von gesunder und handelsüblicher Qualität sind.

Es hat sich jedoch gezeigt, daß diese Anforderungen für einige der in Artikel 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 genannten Erzeugnisse nicht ausreichen, um die Anwendung einheitlicher Voraussetzungen für die Zahlung der Erstattungen zu gewährleisten.

Es ist daher notwendig, weitere einheitliche Bedingungen festzulegen, die von einer mittleren Qualität der Erzeugnisse ausgehen und es ermöglichen, Erzeugnisse minderer Qualität von der Zahlung der Erstattung auszuschließen.

Es erscheint unerläßlich, die Einhaltung dieser Verordnung zu überwachen. Da bei der Ausfuhr eine schriftliche Erklärung darüber abgegeben wird, daß die betroffenen Erzeugnisse den in dieser Verordnung vorgesehenen Bedingungen entsprechen, erscheint eine stichprobenweise durchzuführende Kontrolle in Form einer organoleptischen Untersuchung sowie physikalischer und chemischer Analysen ausreichend.

Um die Einheitlichkeit der physikalischen und chemischen Untersuchungen zu gewährleisten, ist es notwendig, bestimmte genau beschriebene Analyseverfahren anzuwenden.

Durch die Verordnung (EWG) Nr. 2333/77 der Kommission vom 25. Oktober 1977 zur Änderung der Verordnung Nr. 204/67/EWG über die Festsetzung der Koeffizienten zur Berechnung der Abschöpfungen für Schweinefleischerzeugnisse mit Ausnahme von geschlachteten Schweinen und der Verordnung (EWG) Nr. 950/68 über den Gemeinsamen Zolltarif (6) ist der Wortlaut der Tarifnummer 16.02 des Gemeinsamen Zolltarifs mit Wirkung vom 1. November 1977 neu gefaßt worden. Es empfiehlt sich, aus Gründen der Übersichtlichkeit diese Neufassung ab dem gleichen Zeitpunkt den besonderen Bedingungen für die Gewährung der Erstattungen bei der Ausfuhr zugrunde zu legen.

Darüber hinaus wurden die Warenbezeichnungen der anderen Erzeugnisse, für die Erstattungen gewährt werden, sowie die Verweisungen auf die einschlägigen Grundverordnungen geändert. Es empfiehlt sich daher, zur verwaltungsmäßigen Vereinfachung die Verordnung (EWG) Nr. 2403/69 der Kommission vom 1. Dezember 1969 über besondere Bedingungen für die Gewährung der Erstattung bei der Ausfuhr bestimmter Erzeugnisse des Sektors Schweinefleisch (7), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2854/71 (8), aufzuheben.

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

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) Unbeschadet der anderen Bestimmungen der gemeinschaftlichen Regelung und insbesondere derjenigen der Verordnung (EWG) Nr. 192/75 wird die Erstattung bei der Ausfuhr für die in Anhang I genannten Erzeugnisse nur gewährt, wenn

a) die in diesem Anhang I aufgeführten Bedingungen erfüllt sind und

b) dies vom Ausführer bei der Erfüllung der Ausfuhrzollförmlichkeiten im Sinne des Artikels 2 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 192/75 schriftlich erklärt wird.

(1) ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 45 vom 21. 2. 1976, S. 1.
(3) ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 39.
(4) ABl. Nr. L 25 vom 31. 1. 1975, S. 1.
(5) ABl. Nr. L 327 vom 20. 12. 1977, S. 23.
(6) ABl. Nr. L 273 vom 26. 10. 1977, S. 9.
(7) ABl. Nr. L 303 vom 3. 12. 1969, S. 6.
(8) ABl. Nr. L 286 vom 30. 12. 1971, S. 46.

(2) Für die Anwendung dieser Verordnung gilt im Sinne des Artikels 8 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 192/75 als Erzeugnis gesunder und handelsüblicher Qualität ein Erzeugnis, das zum menschlichen Verzehr hergestellt wurde und aufgrund der verwendeten Rohstoffe, seiner den hygienischen Anforderungen entsprechenden Verarbeitung und seiner Aufmachung dazu geeignet ist.

Artikel 2

(1) Die Kontrolle der Einhaltung der in Artikel 1 genannten Bedingungen erfolgt stichprobenweise durch

a) eine organoleptische Prüfung und

b) physikalische und chemische Analysen unter Anwendung der im Anhang II beschriebenen Verfahren.

(2) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission die zur Durchführung dieser Verordnung getroffenen Maßnahmen mit.

Artikel 3

Die Verordnung (EWG) Nr. 2403/69 wird aufgehoben.

Artikel 4

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1978 in Kraft.

Sie ist ab 1. November 1977 anwendbar.

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

Brüssel, den 30. Januar 1978

Für die Kommission

Der Vizepräsident

Finn GUNDELACH

ANHANG I

Nummer des Gemeinsamen Zolltarifs	Warenbezeichnung	Bedingungen
15.01	Schweineschmalz, anderes Schweinefett und Geflügelfett, ausgepreßt, ausgeschmolzen oder mit Lösungsmitteln ausgezogen :	
	A. Schweineschmalz und anderes Schweinefett :	
	II. anderes	a) Bömerzahl mindestens 73 b) Peroxydzahl höchstens 6 Milliäquivalent Sauerstoff/kg c) Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, höchstens 1,5 Gewichtshundertteile des Eigengewichts d) Gehalt an Wasser und Verschmutzung höchstens 0,5 Gewichtshundertteile des Eigengewichts
ex 16.01	Würste und dergleichen, aus Fleisch, aus Schlachtabfall oder aus Tierblut, zur menschlichen Ernährung bestimmt :	
	B. andere :	
	I. Rohwürste, nicht gekocht	a) Proteingehalt mindestens 12 Gewichtshundertteile des Eigengewichts b) kein Fremdwasserzusatz c) die Verwendung von anderem als tierischem Protein ist ausgeschlossen
	II. andere	a) Gehalt an tierischem Protein mindestens 8 Gewichtshundertteile des Eigengewichts b) Kollagen-Protein-Verhältnis höchstens 0,45 c) Fremdwassergehalt höchstens 23 Gewichtshundertteile des Eigengewichts
ex 16.02	Fleisch und Schlachtabfall, anders zubereitet oder haltbar gemacht, zur menschlichen Ernährung bestimmt :	
	B. andere :	
	III. andere :	
	a) Fleisch von Hausschweinen oder Schlachtabfall von Hausschweinen enthaltend :	
	2. anderes, mit einem Gehalt an :	
	aa) Fleisch oder Schlachtabfall aller Art, einschließlich Schweinespeck und Fette jeder Herkunft, von 80 Gewichtshundertteilen oder mehr :	

Nummer des Gemeinsamen Zolltariffs	Warenbezeichnung	Bedingungen
	11. Schinken, Filets und Koteletts, auch Teilstücke davon	Wasser-Protein-Verhältnis im Fleisch höchstens 4,3
	22. Schultern, auch Teilstücke davon	Wasser-Protein-Verhältnis im Fleisch höchstens 4,3
	33. anderes	a) Gehalt an tierischem Protein mindestens 8 Gewichtshundertteile des Eigengewichts b) Kollagen-Protein-Verhältnis höchstens 0,45
	bb) Fleisch oder Schlachtabfall aller Art, einschließlich Schweinespeck und Fette jeder Art und Herkunft von 40 oder mehr, jedoch weniger als 80 Gewichtshundertteilen	Kollagen-Protein-Verhältnis höchstens 0,45

ANHANG II

Untersuchungsverfahren [1]

1. *Bestimmung der Bömerzahl*

Die Bömerzahl ist nach dem Äther- oder nach dem Azetonverfahren zu bestimmen.
(Quelle: ISO/TC 34/SC 6/WG 3/N 73).

2. *Bestimmung der Peroxydzahl*

Die Peroxydzahl ist nach dem jodometrischen Verfahren von D.H. Wheeler zu bestimmen.
(Quelle: Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft, Einheitsmethoden C VI 6 a (61).

3. *Bestimmung des Gehalts an freien Fettsäuren*

Der Gehalt an freien Fettsäuren ist durch Neutralisation der freien Fettsäuren nach dem ISO-Verfahren R. 660 zu bestimmen.
(Quelle: ISO/TC 34 (Secr.-239) 320 E).

4. *Bestimmung des Gehalts an Wasser und Verschmutzung in Waren der Tarifnummer 15.01 A II*

Der Gehalt an Wasser ist nach dem ISO-Verfahren R. 933, der Gehalt an Verschmutzung ist nach dem ISO-Verfahren R. 932 zu bestimmen.
(Quelle: ISO/TC 34 (Secr.-371) 437 E);
(Quelle: ISO/TC 34 (Secr.-367) 433 E).

5. *Bestimmung des Wassergehalts in Waren der Tarifnummern 16.01 und 16.02*

Der Wassergehalt ist nach dem ISO-Verfahren D.R. Nr. 1442 zu bestimmen.
(Quelle: ISO/TC 34 (Secr.-260) 447 E).

6. Bestimmung des Proteingehalts

Als Gehalt an Protein gilt der mit dem Faktor 6,25 vervielfältige Stickstoffgehalt. Der Stickstoffgehalt ist nach dem ISO-Verfahren D.R. Nr. 1233 zu bestimmen.
(Quelle: ISO/TC 34 (Secr.-327) 374 F).

7. *Berechnung des Fremdwassergehalts*

Der Fremdwassergehalt errechnet sich nach der Formel: a — (4 mal b).
a = analytisch ermittelter Wassergehalt in Gewichtshundertteilen.
b = Proteingehalt in Gewichtshundertteilen.

8. *Bestimmung des Kollagengehalts*

Als Kollagengehalt gilt der mit dem Faktor 8 vervielfältigte Gehalt an Hydroxyprolin.

Der Gehalt an Hydroxyprolin ist unter Anwendung eines in den Dokumenten des ISO-Sekretariats angeführten Untersuchungsverfahrens zu bestimmen:
ISO/TC 34/SC 6/WG 2 Dok. Nr. 138
ISO/TC 34/SC 6/WG 2 Dok. Nr. 140
ISO/TC 34/SC 6/WG 2 Dok. Nr. 153
ISO/TC 34/SC 6/WG 2 Dok. Nr. 163.

Die Wahl der Methode trifft der ausführende Mitgliedstaat.

---

[1] Die Untersuchungsverfahren gelten in der am Tag des Inkrafttretens dieser Verordnung bestehenden Fassung.
Die in den Positionen 1, 3, 4, 5, 6 und 8 zitierten Verfahren sind durch das ISO-Sekretariat, Genf, 1, rue de Varembe, veröffentlicht worden.