

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

Indhold

I Meddelelser

Kommission

Europæisk regningsenhed	1
-------------------------------	---

II Forberedende retsakter

Kommission

Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel inden for Fællesskabet med hakket, formalet eller på tilsvarende måde sønderdelt fersk kød og fersk fjerkrækød med eller uden tilsætning af andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer og krydderier	2
---	---

III Oplysninger

Kommission

Licitationsbekendtgørelse nr. D P 31 over salg af frosset, udbenet oksekød, som det tyske interventionsorgan ligger inde med	17
Licitationsbekendtgørelse nr. UK P 20 over salg af frosset, udbenet oksekød, som Det forenede Kongeriges interventionsorgan ligger inde med	22
Licitationsbekendtgørelse nr. DK P 42 over salg af frosset, udbenet oksekød, som det danske interventionsorgan ligger inde med	24
Licitationsbekendtgørelse nr. Irl P 42 over salg af frossett, udbenet oksekød, som det irske interventionsorgan ligger inde med	26
Ændring af bekendtgørelsen af en licitation over restitutionen ved udførsel af blød hvede til lande i zone I, II, III, IV, V og VI (EFT nr. C 180 af 29. 7. 1978)	30

I

(Meddelelser)

KOMMISSION

EUROPÆISK REGNINGSENHED ⁽¹⁾

23. november 1978

Værdien af 1 ERE i national valuta:

Belgisk og luxembourgsk franc	39,6323	Schweizerfranc	2,25440
Tysk mark	2,51829	Spansk peseta	93,6824
Nederlandsk gylde	2,73267	Svensk krone	5,77731
Pund sterling	0,673632	Norsk krone	6,72019
Dansk krone	6,98297	Canadisk dollar	1,53912
Fransk franc	5,78155	Portugisisk escudo	61,1139
Italiensk lire	1114,08	Østrigsk schilling	18,4251
Irsk pund	0,673643	Finmark	5,30199
US-dollar	1,31363	Yen	254,322

Kommissionen har oprettet en fjernskriver med automatisk svar som på ethvert fjernskriveropkald videregiver omregningssatsen mellem den europæiske regningsenhed og de vigtigste valutaer. Denne fjernskriver er i funktion dagligt fra kl. 17 til kl. 13 den følgende dag.

Brugeren bør anvende følgende fremgangsmåde:

- kald fjernskriver nr. 23789 i Bruxelles,
- angiv eget kendeord;
- skriv koden »cccc« som udløser det automatiske svar og medfører en udskrift af omregningskurserne for regningsenheden over fjernskriveren;
- afbryd ikke forbindelsen inden meddelelsen er afsluttet, angivet ved tegnene »ffff«.

(1) — Artikel 2, andet afsnit, i Rådets afgørelse 75/250/EØF af 21. april 1975 om fastsættelse og omregning af den europæiske regningsenhed, som anvendt i Lomé-konventionen AVS-EØF.

— Artikel 2, andet afsnit, i Kommissionens beslutning nr. 3289/75/EKSF af 18. december 1975 om fastsættelse og omregning af den europæiske regningsenhed, som anvendt i henhold til EKSF-traktaten.

II

(Forberedende retsakter)

KOMMISSION

Forslag til Rådets forordning (EØF) om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel inden for Fællesskabet med hakket, formålet eller på tilsvarende måde sønderdelt fersk kød og fersk fjerkrækød med eller uden tilsætning af andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer og krydderier

(Forelagt Rådet af Kommissionen den 9. november 1978)

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE
FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab, særlig artikel 43,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

under henvisning til udtalelse fra Europa-Parlamentet, og

ud fra følgende betragtninger:

Siden oprettelsen af de fælles markedsordninger kan hakket, formålet eller på tilsvarende måde sønderdelt fersk kød og fersk fjerkrækød med eller uden tilsætning af andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer og krydderier frit omsættes inden for Fællesskabet; handelen inden for Fællesskabet med disse produkter hæmmes dog ved, at der på dette område findes forskellige sundhedsmæssige bestemmelser i medlemsstaterne; for at fjerne disse forskelle bør disse nationale forskrifter erstattes af fælles bestemmelser;

for at sikre den sundhedsmæssige kvalitet af de pågældende produkter bør der ved deres fremstilling kun anvendes fersk kød, der er tilvejebragt i overensstemmelse med de fællesskabsnormer, som er fastsat i Rådets direktiv 64/433/EØF af 26. juni 1964 om sundhedsmæssige problemer vedrørende handelen

med fersk kød for Fællesskabet ⁽¹⁾, senest ændret ved direktiv 75/379/EØF ⁽²⁾, Rådets direktiv 71/118/EØF af 15. februar 1971 om sundhedsmæssige problemer i forbindelse med handel med fersk fjerkrækød ⁽³⁾, senest ændret ved direktiv 78/50/EØF ⁽⁴⁾, samt ved Rådets direktiv 72/462/EØF af 12. december 1972 om sundhedsmæssige og veterinærpolitimæssige problemer i forbindelse med indførsel af kvæg og svin samt fersk kød fra tredjelande ⁽⁵⁾, senest ændret ved direktiv 77/98/EØF ⁽⁶⁾; de pågældende produkter skal tilvirkes, oplagres og transporteres under forhold, der yder enhver garanti for så vidt angår hygiejne; nødvendig heden for tilvirknings- og forarbejdningsvirksomhederne af at opnå godkendelse kan lette kontrollen med overholdelsen af disse betingelser; der bør fastsættes en procedure til bilæggelse af tvister, der måtte opstå mellem medlemsstaterne om det berettigede i godkendelsen af en tilvirkningsvirksomhed;

der bør desuden indføres fællesskabskontrol, ved hvilken det påses, at de foreskrevne bestemmelser gennemføres på ensartet måde i alle medlemsstaterne; det bør fastsættes, at retningslinjerne for denne kon-

⁽¹⁾ EFT nr. 121 af 29. 7. 1964, s. 2012/64.

⁽²⁾ EFT nr. L 172 af 3. 7. 1975, s. 17.

⁽³⁾ EFT nr. L 55 af 8. 3. 1971, s. 23.

⁽⁴⁾ EFT nr. L 15 af 19. 1. 1978, s. 28.

⁽⁵⁾ EFT nr. L 302 af 31. 12. 1972, s. 28.

⁽⁶⁾ EFT nr. L 26 af 31. 1. 1977, s. 81.

trol skal fastlægges i henhold til en fællesskabsprocedure i Den stående Veterinærkomité, der er nedsat ved Rådets afgørelse 68/361/EØF af 15. oktober 1968 ⁽¹⁾;

på visse, særlig problematiske områder kan der ikke ske nogen tilnærmelse af medlemsstaternes bestemmelser, før der er foretaget en mere indgående undersøgelse;

for så vidt angår handelen inden for Fællesskabet er et sundhedscertifikat, der er udstedt af en embedsdyrlæge, det bedste middel til at give bestemmelseslandets kompetente myndigheder sikkerhed for, at en sending sønderdelt kød opfylder denne forordnings bestemmelser; dette certifikat skal ledsage sendingen af disse produkter til bestemmelsesstedet;

medlemsstaterne skal have mulighed for at forbyde omsætning på dets områder af sønderdelt kød, der kommer fra en anden medlemsstat, og som måtte vise sig uegnet til menneskeføde, eller som ikke måtte opfylde fællesskabsbestemmelserne på dette område;

i så fald skal der på anmodning fra afsenderen eller dennes stedfortræder gives tilladelse til at sende det sønderdelte kød tilbage, såfremt sundhedsmæssige grunde ikke er til hinder derfor;

et forbud eller en restriktion skal begrundes over for afsenderen eller dennes stedfortræder samt i visse tilfælde afsenderlandets kompetente myndigheder;

i tilfælde af en tvist mellem afsenderen og bestemmelseslandets myndigheder om et forbuds eller en restriktions berettigelse skal der gives afsenderen mulighed for at indhente udtalelse fra en sagkyndig;

for at lette iværksættelsen af de påtænkte bestemmelser bør der fastsættes en procedure, hvorved der indføres et snævert samarbejde mellem medlemsstaterne og Kommissionen i Den stående Veterinærkomité —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Denne forordning indeholder sundhedsmæssige bestemmelser for handelen inden for Fællesskabet med hakket, formalet eller på tilsvarende måde sønderdelt fersk kød og fersk fjerkrækød med eller uden tilsætning af andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer og krydderier, også med omgivende spiseligt lag.

Artikel 2

I denne forordning forstås ved

- a) *kød af type A*: skeletmuskulatur af fersk kød, der er sønderdelt manuelt eller mekanisk, der har et bestemt fedtindhold, og som er bestemt til salg til direkte konsum;
- b) *kød af type B*: fersk kød, der i nødvendigt omfang er udbenet og sønderdelt manuelt eller mekanisk, og som hverken er kød af type A eller C;
- c) *kød af type C*: fersk kød, der fremkommer ved mekanisk fjernelse af muskulatur, bindevæv, fedt og benmarv fra knogler med påsiddende kød;
- d) *kød af type D*: fersk fjerkrækød, der er sønderdelt maskinelt, og som ikke er fersk fjerkrækød af type E;
- e) *kød af type E*: fersk fjerkrækød, der fremkommer ved mekanisk fjernelse af muskulatur, bindevæv, fedt og benmarv fra knogler med påsiddende kød;
- f) *sønderdelt kød*: fersk kød eller fersk fjerkrækød som defineret under litra a) — e) med eller uden tilsætning af andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer og krydderier, også med omgivende spiseligt lag;
- g) *fersk kød*: fersk kød i henhold til
 - artikel 1 i direktiv 64/433/EØF,
 - artikel 2 i direktiv 72/462/EØF;
- h) *fersk fjerkrækød*: fersk fjerkrækød i henhold til
 - artikel 1 i direktiv 71/118/EØF;
- i) *skeletmuskulatur*: skeletmuskulatur med naturligt ringe indhold af bindevæv og med senerne skåret fra;

⁽¹⁾ EFT nr. L 255 af 18. 10. 1968, s. 23.

- j) *embedsdyrlæge*: en af medlemsstaternes kompetente centrale myndighed udpeget dyrlæge;
- k) *afsenderland*: den medlemsstat, hvorfra det sønderdelte kød afsendes til en anden medlemsstat;
- l) *bestemmelsesland*: den medlemsstat, hvortil det sønderdelte kød sendes fra en anden medlemsstat;
- m) *parti*: den mængde sønderdelt kød, der omfattes af et enkelt certifikat for køds egnethed til menneskeføde;
- n) *indpakning*: beskyttelse af det sønderdelte kød ved anvendelse af en første indpakning eller en første beholder i direkte berøring med det pågældende produkt, samt selve denne første indpakning eller beholder;
- o) *emballering*: proces, hvorved det indpakkede sønderdelte kød anbringes i en yderemballage, samt selve denne yderemballage;
- p) *virksomhed*: den virksomhed, der i henhold til artikel 4 er autoriseret til at foretage sønderdeling af kødet.

Artikel 3

Sønderdelt kød må kun sendes fra én medlemsstats område til en anden, hvis det opfylder følgende betingelser:

1. Det skal være fremstillet, oplagret og transporteret i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag A.
2. Det skal være fremstillet i en virksomhed, der er autoriseret i henhold til artikel 4, og som kontrolleres af en embedsdyrlæge.
3. Det skal være fremstillet af følgende kød i henhold til kravene i artikel 4:
 - a) fersk kød som defineret i artikel 2; det kan hidrøre fra følgende lande:
 - den medlemsstat, hvor fremstillingen finder sted, eller en hvilken som helst anden medlemsstat i overensstemmelse med direktiv 64/433/EØF,
 - et tredjeland — indført direkte eller via en anden medlemsstat — i overensstemmelse med direktiv 72/462/EØF;
 - b) fersk fjerkrækød som defineret i artikel 2; det kan hidrøre fra følgende lande:

— den medlemsstat, hvor fremstillingen finder sted, eller en hvilken som helst anden medlemsstat i overensstemmelse med direktiv 71/118/EØF.

4. Det skal være undersøgt af en embedsdyrlæge i henhold til bestemmelserne i bilag A, kapitel IV.
5. Det skal være kontrolleret og undersøgt i henhold til bilag A, kapitel V.
6. Det skal være indpakket og/eller emballeret i henhold til bestemmelserne i bilag A, kapitel VI.
7. Indpakning og/eller emballering skal være forsynet med mærke om egnethed til menneskeføde og være mærket i henhold til bestemmelserne i bilag A, kapitel VII.
8. Det skal i overensstemmelse med bilag A, kapitel VIII under transporten til bestemmelsesland og bestemmelsessted være ledsaget af et certifikat om, at det er egnet til menneskeføde.
9. Det skal oplagres og transporteres til bestemmelsesland og bestemmelsessted under tilfredsstillende hygiejniske forhold i henhold til bestemmelserne i bilag A, kapitel IX.

Artikel 4

1. Hver medlemsstat udarbejder en liste over de virksomheder, som den har autoriseret, og som har et veterinært autorisationsnummer. Medlemsstaten sender denne liste til de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

Kommissionen udarbejder en liste over de autoriserede virksomheder og sørger for, at den offentliggøres i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

En medlemsstat autoriserer kun virksomheder, når der er sikkerhed for, at bestemmelserne i denne forordning overholdes.

Medlemsstaten tilbagekalder autorisationen, hvis forudsætningerne for autorisation ikke længere er til stede.

Hvis der er gennemført kontrol i henhold til artikel 5, tager den pågældende medlemsstat hensyn til resultatet deraf.

Tilbagekaldelse af autorisation meddeles de øvrige medlemsstater og Kommissionen.

2. Kontrol af og opsyn med autoriserede virksomheder gennemføres under en embedsdyrlæges ansvar; denne kan ved udførelsen af rent tekniske opga-

ver lade sig bistå af medhjælpere, der er specielt uddannede hertil.

De nærmere bestemmelser vedrørende denne bistand fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 11.

3. Såfremt en medlemsstat konstaterer, at forudsætningerne for autorisation af en virksomhed i en anden medlemsstat ikke opfyldes eller ikke længere er til stede, underretter den Kommissionen og den pågældende medlemsstats kompetente centrale myndighed herom.

4. I det i stk. 3 nævnte tilfælde indleder Kommissionen straks den i artikel 5 omhandlede procedure.

Såfremt kontrolrapportens resultater berettiger dertil, kan medlemsstaterne efter fremgangsmåden i artikel 12 bemyndiges til at nægte indførsel til deres område af sønderdelt kød fra den pågældende virksomhed.

Denne bemyndigelse kan trækkes tilbage efter fremgangsmåden i artikel 12, hvis resultatet af en ny sagkyndig undersøgelse gennemført i overensstemmelse med artikel 5 berettiger dertil.

Artikel 5

Medlemsstaternes og Kommissionens veterinærsagkyndige kontrollerer regelmæssigt de autoriserede virksomheder for at sikre, at de faktisk overholder denne forordning, særlig bilag A, kapitel I og II.

De tilsender Kommissionen en rapport om resultaterne af denne kontrol.

Den medlemsstat, på hvis område der gennemføres kontrol, yder de sagkyndige al nødvendig støtte ved udførelsen af deres arbejde.

På forslag af medlemsstaterne udpeger Kommissionen de sagkyndige i medlemsstaterne, der skal gennemføre denne kontrol. De skal være statsborgere i en anden medlemsstat end den, hvor kontrollen gennemføres, og i det i artikel 4, stk. 3, omhandlede tilfælde statsborgere i en anden medlemsstat end den i sagen involverede medlemsstat.

Kontrollen gennemføres på Fællesskabets vegne, og dette afholder de dermed forbundne udgifter.

Hyppigheden af og de nærmere bestemmelser for denne kontrol fastlægges efter fremgangsmåden i artikel 11.

Artikel 6

1. Kommissionen gennemfører undersøgelser og afgiver rapport herom til medlemsstaterne i Den stående Veterinærkomité, for så vidt angår:

a) den mikrobiologiske kontrol — herunder betydnings af grænseværdier — og de mikrobiologiske metoder, der skal anvendes med henblik på en sådan kontrol med

i) den hygiejne, der skal iagttages under hele produktionsprocessen for samtlige typer sønderdelt kød fra det tidspunkt, hvor det ferske kød indgår til virksomheden, og indtil produktet forlader virksomheden — særlig med henblik på en vurdering af hygiejnen i forbindelse med sønderdelingsprocessen, produktets nedkøling og dets oplagring,

ii) det sønderdelte kød;

b) andre analyser, som er nødvendige i forbindelse med sundheds- og kontrolkravene til sønderdelt kød, herunder knogleindholdet.

2. På basis af det i stk. 1 omhandlede arbejde skal de analyse- og undersøgelsesmetoder, der anvendes ved kontrollen med det sønderdelte kød i henhold til bilag A, kapitel V, fastsættes efter fremgangsmåden i artikel 11; med hensyn til stk. 1, litra a), skal der træffes afgørelse herom inden denne forordnings ikrafttrædelse.

Artikel 7

1. Når det i en medlemsstat ved en kødundersøgelse konstateres

a) at det fra en anden medlemsstat indførte sønderdelt kød er uegnet til menneskeføde, skal medlemsstaten med forbehold af beføjelserne i henhold til artikel 4 og 5 forbyde, at dette kød bringes i handelen inden for dens område;

b) at bestemmelserne i artikel 3 ikke er overholdt, kan medlemsstaten med forbehold af beføjelserne i henhold til artikel 4 og 5 nedlægge et sådant forbud.

2. Ved afgørelser, der træffes i henhold til stk. 1, skal omdestinering af det sønderdelte kød tillades efter anmodning fra afsenderen eller dennes stedfortræder, såfremt sundhedsmæssige hensyn ikke er til hinder herfor. Under alle omstændigheder træffes der sikkerhedsforanstaltninger for at forhindre misbrug af kødet.

Såfremt kødet ikke kan omdestineres, skal det destrueres på den medlemsstats område hvor kødundersøgelsen foretages.

Uanset denne bestemmelse og efter anmodning fra afsenderen eller dennes stedfortræder kan den medlemsstat, der foretager den veterinære undersøgelse og kødundersøgelsen tillade, at kødet indføres til andet formål end konsum, såfremt det ikke indebærer risiko for mennesker eller dyr. Dette kød må ikke bringes uden for medlemsstatens område, og medlemsstaten skal kontrollere, at det anvendes til det godkendte formål.

Disse afgørelser skal meddeles afsenderen eller dennes stedfortræder og skal begrundes. De begrundede afgørelser skal efter anmodning omgående meddeles den pågældende skriftligt ledsaget af en vejledning, hvoraf det fremgår, hvilke retsmidler der efter gældende ret kan anvendes, samt hvilke former og frister der skal overholdes.

3. Såfremt disse afgørelser beror på, at der er konstateret en smitsom sygdom, forandringer, der kan være skadelige for den menneskelige sundhed eller en grov tilsidesættelse af denne forordning, skal de ligeledes omgående meddeles afsenderlandets kompetente centrale myndighed og Kommissionen med angivelse af årsagerne.

Artikel 8

Denne forordning berører ikke fællesskabsbestemmelser, eller såfremt sådanne ikke findes, nationale bestemmelser for sønderdelt køds sammensætning og etikettering af sønderdelt kød til direkte konsum, jf. dog kapitel VII i det tilfælde, hvorom der er truffet bestemmelser i kapitel VI, pkt. 33.

Artikel 9

1. Rådet vedtager på forslag af Kommissionen med kvalificeret flertal en beslutning om indførelse af fællesskabsregler for metoder til trikinkontrol og om fastlæggelse af tilfælde, hvor en sådan kontrol ikke er nødvendig.

2. Indtil sådanne regler træder i kraft, er medlemsstaternes lovgivning for trikinkontrol af sønderdelt kød, der indeholder svinekød, fortsat gældende.

3. Svinekød med trikiner må ikke anvendes til fremstilling af sønderdelt kød, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet.

Artikel 10

1. Denne forordning har ingen indvirkning på de retsmidler, der i henhold til medlemsstaternes lovgivning kan anvendes over for de afgørelser fra kompetente myndigheder, der er omhandlet i denne forordning.

2. Hver medlemsstat skal give afsendere af sønderdelt kød, som i henhold til artikel 7, stk. 1, ikke må bringes i handelen, ret til at indhente udtalelse fra en veterinærmyndighed. Hver medlemsstat skal drage omsorg for, at de veterinærmyndigheder, inden de kompetente myndigheder har truffet videre foranstaltninger som f.eks. destruktion af kødet, får lejlighed til at konstatere, om forudsætningerne i artikel 7, stk. 1, har været til stede.

Den veterinærmyndighed skal være statsborger i en medlemsstat, der hverken er afsenderland eller bestemmelsesland.

På forslag af medlemsstaterne udfærdiger Kommissionen en liste over de veterinærmyndigheder, der kan fremsætte sådanne udtalelser. Efter høring af medlemsstaterne fastsætter Kommissionen de almindelige gennemførelsesbestemmelser, især hvad angår fremgangsmåden ved disse udtalelsers udarbejdelse.

Artikel 11

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat straks sagen for Den stående Veterinærkomité (i det følgende benævnt komiteen), der er nedsat ved afgørelse 68/361/EØF.

2. I komiteen tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver udtalelse om disse foranstaltninger inden for en frist, som formanden fastsætter under hensynta-

gen til, hvor meget sagen haster. Udtalelser afgives med et flertal på 41 stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og iværksætter dem omgående, såfremt de er i overensstemmelse med komiteens udtalelse. Såfremt de ikke er i overensstemmelse med komiteens udtalelse, eller der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet ikke har truffet afgørelse inden tre måneder efter forelæggelsen af forslaget, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og iværksætter dem omgående.

Artikel 12

1. Når der henvises til fremgangsmåden i denne artikel, indbringer formanden enten på eget initiativ eller på begæring af en medlemsstat straks sagen for komiteen.

2. I komiteen tildeles der medlemsstaternes stemmer vægt i henhold til traktatens artikel 148, stk. 2. Formanden deltager ikke i afstemningen.

3. Kommissionens repræsentant forelægger et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komiteen afgiver udtalelse om disse foranstaltninger inden to dage. Udtalelser afgives med et flertal på 41 stemmer.

4. Kommissionen vedtager foranstaltningerne og iværksætter dem omgående, såfremt de er i overensstemmelse med komiteens udtalelse. Såfremt de ikke er i overensstemmelse med komiteens udtalelse, eller der ikke foreligger nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet vedtager foranstaltningerne med kvalificeret flertal.

Såfremt Rådet ikke har truffet afgørelse inden 15 dage efter forelæggelsen af forslaget, vedtager Kommissionen de foreslåede foranstaltninger og iværksætter dem omgående.

Artikel 13

Denne forordning træder i kraft den

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hvert medlemsstat.

BILAG A

KAPITEL I

Betingelser for autorisation af virksomheder, der fremstiller sønderdelt kød

1. I hele den periode autorisationen gælder, skal virksomhederne opfylde følgende mindstekrav:

- a) passende lokaler, der er tilstrækkeligt store til adskilt oplagring
 - i) nedkølet
 - af fersk kød eller fersk fjerkrækød i henhold til artikel 2,
 - af andet kød end det, der er omfattet af artikel 2,
 - ii) i henhold til denne forordnings bestemmelser
 - af sønderdelt kød,
 - af knogler med påsiddende kød;
- b) et lokale til opskæring og udbening af kød, såfremt dette foretages i virksomheden;
- c) et lokale til sønderdeling og indpakning af kødet;
- d) et lokale til emballering og forsendelse af det sønderdelte kød;
- e) faciliteter til hurtig nedfrysning af sønderdelt kød til de i denne forordning fastsatte temperaturer;
- f) faciliteter, der til enhver tid muliggør effektiv gennemførelse af veterinærundersøgelse og -kontrol som fastsat i denne forordning;
- g) et anlæg, der udelukkende leverer drikkevand under tryk og i tilstrækkelig mængde; til fremstilling af damp, til ildslukning samt til køling af kølemaskiner kan installationer med vand, der ikke er drikkevand, dog undtagelsesvis tillades, forudsat at de hertil installerede rørledninger udelukker mulighed for, at dette vand kan anvendes til andre formål; rørledninger til vand, der ikke er drikkevand, skal let kunne kendes fra ledninger, der anvendes til drikkevand, og må ikke passere gennem arbejdslokaler eller lokaler til oplagring af fersk kød og fersk fjerkrækød eller sønderdelt kød;
- h) et anlæg, der leverer tilstrækkelige mængder varmt drikkevand under tryk;
- i) et aflåseligt lokale, der har det fornødne udstyr, er beliggende i nærheden af arbejdslokalerne og kun er til disposition for embedsdyrlægen;
- j) et spildevandsafløbssystem, som opfylder hygiejnekravene;
- k) et passende antal omklædningsrum, håndvaske, brusebade og toiletrum med vandklosetter; fra toiletterne må der ikke være direkte adgang til arbejdslokalerne; håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand eller vand, som er forblandet til en passende temperatur (fra en hane med blandingsbatteri), rense- og desinfektionsmidler til hænderne samt engangshåndklæder; håndvaskene skal være anbragt i nærheden af toiletterne og være forsynet med vandhaner, der ikke er håndbetjente;
- l) udstyr, der opfylder hygiejnekravene
 - til håndtering af fersk kød, fersk fjerkrækød og sønderdelt kød,
 - til anbringelse af beholdere til disse produkter på en sådan måde, at det ferske kød ikke kommer i direkte berøring med gulvet;

- m) egnet udstyr til beskyttelse mod skadedyr (insekter, gnavere osv.);
 - n) særlige luft- og vandtætte korrosionsfri beholdere med låg med lukkeanordning, så de ikke kan åbnes af uvedkommende, til fersk kød, fersk fjerkrækød og sønderdelt kød eller rester fra afpudsning heraf, som ikke er beregnet til menneskeføde eller et aflåseligt rum til dette kød eller rester fra afpudsning heraf, hvis mængden nødvendiggør det, eller det ikke fjernes eller destrueres efter hver arbejdsdags afslutning;
 - o) et rum til opbevaring af redskaber og materialer til rengøring og vedligeholdelse.
2. Lokalerne skal have en sådan beliggenhed, at de forskellige arbejdsprocesser kan gennemføres kontinuerligt. De skal være tilstrækkeligt store til, at arbejdet kan udføres under fuldt tilfredsstillende hygiejniske forhold.
3. De i afsnit 1, litra a) til d), nævnte lokaler skal have:
- gulve af vandtæt materiale, der er lette at rengøre og desinficere, som ikke kan rådne, og som har det fornødne fald til afløb af vand,
 - glatte vægge, der indtil en højde af mindst 2 m er forsynet med vaskbar lys beklædning eller maling, og som har afrundede hjørner og kanter.
4. Udover det allerede nævnte skal de i afsnit 1, litra a), nævnte oplagingslokaler have følgende udstyr:
- a) en termograf eller en fjerntermograf og et termometer til direkte aflæsning; temperaturkurver og -aflæsninger skal være til rådighed for den tilsynshavende dyrlæge i mindst 3 måneder;
 - b) køleanlæg, så fersk kød eller fersk fjerkrækød kan holde en temperatur på ikke over $+3^{\circ}\text{C}$;
 - c) køleanlæg, så sønderdelt kød kan holde en temperatur på -18°C .
5. Udover det allerede nævnte skal arbejdslokaler, udbenings- og udskæringsrum eller rum, hvor kødet sønderdeles, samt pakkelokaler have følgende udstyr:
- a) en termograf eller en fjerntermograf og et termometer til direkte aflæsning;
 - b) et klimaanlæg, der kan holde en indre temperatur i fersk kød, fjerkrækød og sønderdelt kød, der svarer til denne forordnings krav.
6. Lokaler, hvor der forarbejdes fersk kød, fersk fjerkrækød eller sønderdelt kød, skal opfylde følgende mindstekrav:
- tilstrækkelig ventilation;
 - tilstrækkelig naturlig eller kunstig belysning, der ikke er farveændrende;
 - udstyr til rengøring og desinficering af hænder, inventar og værktøj, som skal være anbragt i nærheden af arbejdspladserne; vandhanerne må ikke være håndbetjente; håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand, eller vand som er forblandet til en passende temperatur (fra en hane med blandingsbatteri), rense- og desinfektionsmidler samt engangshåndklæder; vandet til rengøring af værktøj skal have en temperatur på mindst $+82^{\circ}\text{C}$;
 - inventar og værktøj, som f.eks. udskæringsborde, udskiftelige skæreplader, beholdere, transportbånd, save, maskiner til sønderdeling, separatorer osv., skal være af korrosionsfast materiale, der er let at rengøre og desinficere, og som ikke påvirker kødet; det er især forbudt at anvende træ.

KAPITEL II

Hygiejnebestemmelser for virksomhedernes personale, lokaler, inventar og værktøj

7. Der kræves pinlig renlighed af personalet, og lokaler, inventar og værktøj skal holdes omhyggeligt rene.

- a) alle personer, der færdes i lokaler, hvor der arbejdes med fersk kød, fjerkrækød og sønderdelt kød, skal være iført rent, lyst arbejdstøj, der er let at vaske, samt tilsvarende hovedbeklædning, der om nødvendigt er forsynet med nakkebeskytter; personale, der er beskæftiget med fremstillingen, skal vaske og desinficere hænderne flere gange i løbet af en arbejdsdag, ved hver genoptagelse af arbejdet og efter tilsmudsning;

der må ikke ryges i arbejds- og lagerlokalerne;

- b) dyr må ikke befinde sig i virksomhedens lokaler; gnavere, insekter og andre skadedyr skal systematisk udryddes;

- c) inventar og værktøj, der anvendes ved fremstillingen, skal rengøres omhyggeligt og desinficeres flere gange i løbet af en arbejdsdag, ved arbejdsdagens ophør og før det anvendes igen, hvis det er forurenet;

efter anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler skal redskaberne skylles med drikkevand, inden de anvendes igen.

8. Lokaler, værktøj og inventar må kun anvendes til forarbejdning af sønderdelt kød.

9. Fersk kød, fjerkrækød, sønderdelt kød og ingredienser hertil samt beholdere må ikke:

- komme i direkte berøring med gulvet,
- opbevares eller håndteres på en sådan måde, at de forurenes.

Der skal drages omsorg for, at råvarer og færdige produkter ikke kommer i berøring med hinanden.

10. Anvendelsen af rengøringsmidler, desinfektionsmidler og pesticider må ikke indvirke på fersk køds, fersk fjerkrækøds eller sønderdelt køds egnethed til menneskeføde.

11. Der skal anvendes drikkevand til alle formål; til fremstilling af damp eller til ildslukning og køling af kølemaskiner er det dog undtagelsesvis tilladt at anvende vand, der ikke er drikkevand, såfremt de hertil installerede rørledninger udelukker muligheden for, at dette vand kan anvendes til andre formål.

12. Der må ikke strøs savsmuld eller lignende materiale på gulvene i de lokaler, hvor kødet håndteres eller opbevares.

13. Materiale til vedligeholdelse og rengøring skal opbevares i lokaler, der er beregnet til dette formål.

14. Personer, som kan inficere fersk kød, fersk fjerkrækød og sønderdelt kød, må ikke medvirke ved bearbejdningen eller håndteringen; dette gælder især personer, som

- a) er angrebet af eller mistænkt for at være angrebet af typhus abdominalis, paratyfus A og B, smitsom enteritis (salmonellose), dysentri, smitsom leverbetændelse eller skarlagensfeber, eller som er smittebærere af disse sygdomme;
- b) er angrebet af eller mistænkt for at være angrebet af smitsom tuberkulose;
- c) er angrebet af eller mistænkt for at være angrebet af en smitsom hudsygdom;
- d) samtidig udøver en virksomhed, som kan forårsage mikrobiel infektion af fersk kød, fersk fjerkrækød eller sønderdelt kød;

- e) bærer forbindelse på hænderne, bortset fra en vandtæt forbindelse til beskyttelse af et ikke inficeret sår.
15. Der skal kræves lægeerklæring for alle personer, der kommer i berøring med fersk kød, fersk fjerkrækød eller sønderdelt kød. Lægeerklæringen skal godtgøre, at der intet er til hinder for denne virksomhed; den skal fornyes hvert år, og hver gang den kompetente myndighed eller embedsdyrlægen forlanger det; den skal være til rådighed for den kompetente myndighed eller embedsdyrlægen.

KAPITEL III

Bestemmelser vedrørende fersk kød og fersk fjerkrækød, der skal anvendes til fremstilling af sønderdelt kød, samt vedrørende fremstilling af sønderdelt kød

16. Fersk kød eller fersk fjerkrækød, der kommer fra autoriserede slagterier, opskæringsvirksomheder, kølehus eller andre fremstillingsvirksomheder i det land, hvor virksomheden, der fremstiller sønderdelt kød, ligger, skal transporteres til virksomheden under fuldt tilfredsstillende hygiejniske forhold i overensstemmelse med bestemmelserne i de rådsdirektiver, der er nævnt i artikel 3, bortset fra bestemmelsen vedrørende plombering.
17. a) fersk kød eller fersk fjerkrækød, der skal sønderdeles, skal umiddelbart efter ankomsten til fremstillingsvirksomheden, og indtil bearbejdningen finder sted, oplagres i rum, der sikrer, at den konstante indre temperatur aldrig overstiger $+ 7^{\circ}\text{C}$ for slagtekroppe og udskæringer og $+ 3^{\circ}\text{C}$ for slagteaffald; for fjerkrækød må temperaturen dog aldrig overstige $+ 4^{\circ}\text{C}$;
- b) rå knogler med påsiddende fersk kød eller fersk fjerkrækød skal straks efter ankomsten, og indtil bearbejdningen finder sted, opbevares i rum, der sikrer, at den indre temperatur aldrig kommer over $- 18^{\circ}\text{C}$.
18. Der må på autoriserede fremstillingsvirksomheder kun forefindes fersk kød og fersk fjerkrækød, der opfylder betingelserne i artikel 2, litra g) og h). For at sikre nøje overholdelse af ovennævnte bestemmelser skal embedsdyrlægen til enhver tid have fri adgang til alle kølerum og arbejdslokaler.

Fremstilling af sønderdelt kød

19. *Fremstilling af kød af type A:*

- a) kød af type A må kun fremstilles af skeletmuskulatur af fersk kød med et vist fedtindhold;
- b) til fremstilling af kød af type A må der ikke anvendes:
- kød fra hoved, distalt benkød fra carpal- og tarsalledet, dele af muskulatur, fedtvæv og andet væv, der fremkommer ved opskæring og udbening, samt lignende kød med stort indhold af sener,
 - kød af type B, C, D eller E,
 - optøet fersk kød.

20. *Fremstilling af kød af type B og D:*

For fremstilling af kød af type B og D gælder følgende:

- kød af type C må ikke anvendes til fremstilling af kød af type B,
- kød af type E må ikke anvendes til fremstilling af kød af type D.

21. Fremstilling af kød af type C:

- a) kød af type C skal fremstilles af knogler med påsiddende kød fra kroppe af dyr, der er slagtet inden for de seneste fire dage;
- b) knogler med påsiddende kød skal transporteres direkte fra opskæringsrum til rum til sønderdeling inden for samme virksomhed; i disse tilfælde skal rummene ligge passende nær ved hinanden og i samme bygningskompleks;
dersom kød af type C ikke fjernes fra knogler med påsiddende kød umiddelbart efter produktionen af disse knogler, skal de straks efter udbeningen lagres hygiejnisk
 - ved en temperatur, der ikke overstiger $+7^{\circ}\text{C}$, og kødet skal fjernes fra knoglerne senest fire dage efter produktionsdatoen,
 - ved en temperatur, der ikke overstiger -18°C , og kødet skal fjernes fra knoglerne senest ti dage efter produktionsdatoen;
- c) kraniet, lemmernes ekstremiteter, der afskæres i carpal- eller tarsalledet, samt svinehaler må ikke anvendes til fremstilling af kød af type C;
- d) hel eller delvis optøning af dybfrosne knogler med påsiddende kød skal ske under hygiejniske forhold og kontrollerede temperaturer;
- e) knogleindholdet i kød af type C må ikke overstige 0,5 %.

22. Fremstilling af kød af type E:

- a) kød af type E må kun fremstilles af knogler med påsiddende kød af fjerkræ, der er slagtet inden for de seneste 24 timer.
- b) knogler med påsiddende kød skal transporteres direkte fra opskæringsrum til rum til sønderdeling inden for samme virksomhed. I disse tilfælde skal rummene liggende passende nær ved hinanden og i samme bygningskompleks. Knogler med påsiddende kød skal inden afpilning opbevares ved en temperatur, der ikke overstiger 4°C , og afpilles straks;
når afpilning ikke foretages inden 24 timer efter slagtingen, skal knoglerne dog straks efter udbeningen opbevares hygiejnisk ved -18°C og kødet fjernes senest ti dage efter produktionsdatoen;
- c) kraniet, lemmernes ekstremiteter, der afskæres i tarsalledet, samt gumpe må ikke anvendes til fremstilling af kød af type E;
- d) knogleindholdet i kød af type E må ikke overstige 0,5 %.

23. Dersom typer af sønderdelt kød blandes efter fremstillingen, skal det derved fremkomne produkt klassificeres og behandles som den type sønderdelt kød i blandingen, for hvilken der gælder de strengeste betingelser.

KAPITEL IV**Produktionskontrol**

24. Virksomheder, der fremstiller sønderdelt fersk kød eller fjerkrækød, skal kontrolleres af en embedsdyrlæge. Denne skal underrettes i tilstrækkelig god tid inden fremstillingen af det sønderdelte kød, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet, begyndes.

Embedsdyrlægens løbende kontrol omfatter følgende opgaver:

- kontrol af listerne over indgået og udgået fersk kød og fersk fjerkrækød;

- undersøgelse af det ferske kød eller ferske fjerkrækød til fremstilling af sønderdelt kød, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet;
- undersøgelse af det sønderdelte kød ved afgang fra virksomheden;
- udstedelse af en attest, der angiver, at det sønderdelte kød er kontrolleret;
- kontrol med hygiejnen i lokaler og med hensyn til inventar og redskaber og med personalets overholdelse af hygiejnebestemmelserne som fastsat i kapitel II;
- udtagning af alle prøver, der er nødvendige med henblik på laboratorieundersøgelse;
- enhver anden kontrol, som embedsdyrlægen finder påkrævet med henblik på overholdelse af bestemmelserne i denne forordning.

KAPITEL V

Kontrol med hygiejnen i produktionen

25. Embedsdyrlægen skal tage stikprøver for at kontrollere, at hygiejnebestemmelserne overholdes under produktionsprocessen i overensstemmelse med stk. 27.
26. Af hvert produktionsparti skal der tages stikprøver til laboratorieundersøgelse af slutproduktet i overensstemmelse med stk. 28.
27. Mikrobiologiske undersøgelser for kontrol af produktionsprocessen.
28. Mikrobiologiske undersøgelser og andre undersøgelser af slutproduktet.

KAPITEL VI

Indpakning og emballering af sønderdelt kød

29. Indpakning skal finde sted straks under tilfredsstillende hygiejniske forhold, og emballering skal foretages i lokaler, der er bestemt til formålet.
30. Emballeringen skal opfylde alle hygiejnebestemmelserne.
31. Når emballeringen opfylder de krav, der stilles til indpakningen med hensyn til beskyttelse, er det ikke nødvendigt at anbringe produkter i en anden beholder.
32. Indpakkingsmateriale skal være gennemsigtigt og farveløst. Emballerings- og indpakkingsmateriale (f.eks. plastfolie) må ikke genanvendes til emballering eller indpakning af sønderdelt kød.
33. Kød af type A, der er bestemt til direkte konsum, skal straks indpakkes eller emballeres i detailsalgspakninger.

KAPITEL VII

Mærkning om egnethed til menneskeføde

34. Sønderdelt kød skal mærkes. Mærkningen finder sted på embedsdyrlægens ansvar umiddelbart efter fremstillingen; mærket skal være læseligt, uudsletteligt og let genkendeligt.

35. Mærket og de i pkt. 37 fastsatte oplysninger skal anbringes, så det er let at få øje på.
- a) Hvis sønderdelt kød indpakkes og emballeres i enkeltpakninger, er det tilstrækkeligt at anbringe mærket på emballagen;
 - b) anbringes det indpakkede eller emballerede sønderdelte kød i en ekstra beholder til forsendelse, skal mærket også anbringes på denne beholder.
36. a) Mærket skal omfatte følgende oplysninger indsat i en oval ramme:
- i den øverste del:
afsenderlandets forbogstav med versaler, dvs. B — D — DK — F — IRL — I — L — NL — UK, efterfulgt af virksomhedens veterinære autorisationsnummer;
 - i den nederste del:
en af følgende forkortelser: CEE — EEG — EWG — EEC — EØF.
- b) Mærket skal anbringes med et farvestempel eller brændejern på indpakningen eller emballagen, være påtrykt eller anbringes på etiket. Mærket skal ødelægges, når emballagen åbnes. Denne bestemmelse må kun fraviges, når emballagen ødelægges ved åbningen.
 - c) Mærkningen om egnethed til menneskeføde kan tillige bestå af en plade af bestandigt materiale, der ikke kan fjernes, og som opfylder alle hygiejnebestemmelser og er forsynet med de i stk. 36, litra a), angivne oplysninger.
37. Det skal angives på indpakningen eller emballagen, hvilken type sønderdelt kød det drejer sig om, og fra hvilken dyreart kødet stammer samt produktionsdato og dagkode. Er der tilsat andre levnedsmidler, tilsætningsstoffer eller krydderier, skal disse anføres.

KAPITEL VIII

Certifikat for køds egnethed til menneskeføde

38. Originaleksemplaret af det certifikat for kødets egnethed til menneskeføde, som skal ledsage det sønderdelte kød under transporten til bestemmelseslandet, skal udstedes af en embedsdyrlæge ved afsendelsen.

Certifikatet skal i form og indhold svare til modellen i bilag B. Det skal mindst være affattet på bestemmelseslandets sprog og indeholde de angivne oplysninger. Det må kun bestå af et enkelt ark papir.

KAPITEL IX

Oplagring og transport

39. Sønderdelt kød, der er bestemt til at bringes i handelen inden for Fællesskabet, skal umiddelbart efter fremstillingen oplagres i de i kapitel I, stk. 1, litra a), ii), omhandlede rum ved en konstant indre temperatur på mindst -18°C .
40. Sønderdelt kød skal forsendes på en sådan måde, at det under transporten er tilstrækkeligt beskyttet mod beskadigelse og inficering.
41. Det skal transporteres i køretøjer eller beholdere, der sikrer en indre temperatur i kødet på -18°C under hele transporten.
42. Sønderdelt kød må kun oplagres og transporteres i indtil tre måneder fra fremstillingsdatoen; efter denne periode skal det udelukkes fra handel inden for Fællesskabet.

BILAG B

CERTIFIKAT

for sønderdelt kød, der er egnet til menneskeføde ⁽¹⁾ og som skal forsendes til en medlemsstat
i EØF

Nr.

Afsenderland:

Ministerium:

Udstedende myndighed:

Ref.:

I. Identifikation af det sønderdelte kød ⁽¹⁾:

Sønderdelt kød fremstillet af kød af:
(dyreart)

Tilsatte levnedsmidler, tilsætningsstoffer og krydderier:

Produkternes art ⁽²⁾:

Emballagens art:

Antal stykker eller kolli:

Temperatur ved oplagring og transport:

Fremstillingsdato:

Nettovægt:

II. Det sønderdelte køds oprindelsessted:

De(n) autoriserede virksomhed(ers) adresse(r) og veterinære autorisationsnummer(re)

.....

.....

III. Det sønderdelte køds bestemmelsessted:

Det sønderdelte kød afsendes

fra:
(afsendelsessted)

til:
(bestemmelsesland)

med følgende transportmiddel ⁽²⁾:

Afsenderens navn og adresse:

.....

Modtagerens navn og adresse:

.....

IV. Certifikat for egnethed til menneskeføde:

Undertegnede embedsdyrlæge attesterer at:

- a) — ovennævnte sønderdelte kød ⁽¹⁾,
— pakningerne eller beholderne, der indeholder ovennævnte sønderdelte kød ⁽¹⁾,
er forsynet med et mærke, hvoraf det fremgår, at de alle kommer fra autoriserede virksomheder,
er fremstillet af kød under betingelser, der opfylder normerne i forordning;
- b) det til fremstilling af det sønderdelte kød anvendte ferske kød er/ikke er ⁽¹⁾ undersøgt for trikiner;
- c) transportmidlerne samt indladningsforholdene for denne sending er i overensstemmelse med de hygiejnekraav, der er fastsat i ovennævnte forordning.

Stempel Udstedt i, den

Embedsdyrlægens underskrift

(navn med blokbogstaver)

⁽¹⁾ Sønderdelt kød: betyder kød af type A—E (i overensstemmelse med artikel 1 og 2 i den i certifikatet nævnte forordning).

⁽²⁾ Angivelse af kodtype.

⁽³⁾ Ved forsendelse med jernbanevogn og lastvogn anføres indregistreringsnummeret, ved forsendelse med fly anføres flyets rutenummer, og ved forsendelse med skib anføres skibets navn.

⁽⁴⁾ Det ikke gældende overstreges.

III

(Oplysninger)

KOMMISSION

Licitationsbekendtgørelse nr. D P 31 over salg af frosset, udbenet oksekød, som det tyske interventionsorgan ligger inde med

1. Det tyske interventionsorgan sælger 2 190 tons frosset udbenet oksekød som følger:

- 50 tons »Filets«,
- 70 tons »Roastbeef«,
- 200 tons »Oberschalen«,
- 150 tons »Unterschalen«,
- 50 tons »Kugeln«,
- 110 tons »Hüftstücke«,
- 50 tons »Kniekehlfleisch«,
- 60 tons »Hesse«,
- 600 tons »Dünnung«,

i alt 1 340 tons hidrørende fra »Ochsen A«;

- 150 tons »Oberschalen«,
- 250 tons »Hüftstücke«,
- 50 tons »Hesse«,
- 400 tons »Dünnung«,

i alt 850 tons hidrørende fra »Bullen A«.

Det kød, der udbydes til salg, er overtaget af det tyske interventionsorgan før den 31. december 1977. Listen over varepartierne fremgår af bilaget.

2. Disse varer sælges i overensstemmelse med bestemmelserne fastsat i den almindelige bekendtgørelse for periodiske licitationer ⁽¹⁾.
3. Kun bud, der er BALM i hænde senest den 4. december 1978 kl. 12.00, bliver taget i betragtning.

⁽¹⁾ EFT nr. C 204 af 26. 8. 1977, s. 6.

ANNEXE A — ANNEX A — ANHANG A — BILAG A — ALLEGATO A — BIJLAGE A

Liste des lots de viande bovine désossée soumise à une congélation rapide et stockée dans les entrepôts suivants

List of lots of blast frozen boned beef stored in the following warehouses

Aufstellung der Partien von entbeintem, schockgefrorenem Rindfleisch, die in den nachfolgenden Kühlhäusern lagern

Fortegnelse over partier af lynfrosset, udbenet oksekød, der er oplagret følgende steder

Elenco delle partite di carni bovine disossate e congelate rapidamente nei seguenti depositi

Lijsten van de partijen rundvlees zonder been, snelbevoren in de onderstaande vrieshuizen

Viandes de „Ochsen A“ — Meat from „Ochsen A“ — Fleisch von „Ochsen A“ — Kød af „Ochsen A“ — Carni di „Ochsen A“ — Vlees van „Ochsen A“

Nr.	Nom et adresse de l'entrepôt Name and address of storage place Name und Anschrift des Kühlhauses Oplagringsstedets navn og adresse Nome e indirizzo del deposito Plaats en naam van opslag	Fil	Roa	Obe	Unt	Kug	Hü	Kni	Hes	Dü
		t	t	t	t	t	t	t	t	t
1	Gesellschaft für Markt- und Kühlhallen Werk 23, Tempelhof Germaniastraße 14-17 1000 Berlin 42	13,4	2,5	42,6	22,1	—	2,0	5,6	20,3	60,0
2	Rhenus — WTAG Beusselstraße 44 N-Q 1000 Berlin 21	—	—	12,3	32,6	—	11,9	9,4	9,8	30,0
3	Gesellschaft für Markt- und Kühlhallen Niemetzstraße 32-50 1000 Berlin 44	5,8	0,5	10,2	5,3	—	1,0	1,2	6,6	20,0
4	Kühlhaus Zentrum Trettaustraße 20-24 2000 Hamburg 93	2,0	10,7	41,8	5,7	—	28,4	3,8	2,6	15,0
5	Flensburger Kühl- und Lagerhaus H. Redlefsen KG Brauereiweg 20 2390 Flensburg	6,0	—	33,1	36,5	—	4,9	6,0	3,0	60,0
6	Hansa Fleisch KG Ernst Mundt 2381 Fehrdorf/Schleswig	5,3	3,9	14,9	—	9,0	12,9	7,1	3,0	50,0
7	Hilmar Wolff Meiereistraße 12-14 2394 Satrup	7,3	—	2,0	5,5	4,8	8,2	6,7	3,0	40,0
8	Kühl- und Lagerhaus Steinhude R. Schaecker Gartenstraße, Deichstraße 3053 Steinhude	6,2	28,3	31,4	40,3	14,6	20,7	6,5	6,5	50,0
9	Gesellschaft für Markt- und Kühlhallen AG Mecklenheidestraße 41 A 3000 Hannover-Herrenhausen	2,0	15,0	10,1	2,0	1,8	12,0	2,0	2,3	50,0

Nr.	Nom et adresse de l'entrepôt Name and address of storage place Name und Anschrift des Kühlhauses Oplagingsstedets navn og adresse Nome e indirizzo del deposito Plaats en naam van opslag	Fil	Roa	Obe	Unt	Kug	Hü	Kni	Hes	Dü
		t	t	t	t	t	t	t	t	t
10	Kühlhaus Verden/Aller GmbH Max-Planck-Straße 14 3090 Verden/Aller	—	8,1	—	—	—	—	—	—	70,0
11	Kühlhaus Linde Kassel GmbH Falderbaumstraße 37 3500 Kassel-Waldau	2,0	1,0	1,6	—	—	8,0	1,7	2,9	20,0
12	Simon Vitzhum Kühlhaus Weidmühle 2 8250 Dorfen Stadt 1	—	—	—	—	19,8	—	—	—	—
Insgesamt		50,0	70,0	200,0	150,0	50,0	110,0	50,0	60,0	600,0

ANNEXE B — ANNEX B — ANHANG B — BILAG B — ALLEGATO B — BIJLAGE B

Liste des lots de viande bovine désossée soumise à une congélation rapide et stockée dans les entrepôts suivants

List of lots of blast frozen boned beef stored in the following warehouses

Aufstellung der Partien von entbeintem, schockgefrorenem Rindfleisch, die in den nachfolgenden Kühlhäusern lagern

Fortegnelse over partier af lynfrosset, udbenet oksekød, der er oplagret følgende steder

Elenco delle partite di carni bovine disossate e congelate rapidamente nei seguenti depositi

Lijsten van de partijen rundvlees zonder been, snelbevoren in de onderstaande vrieshuizen

Viandes de „Jungbullen“ — Meat from „Jungbullen“ — Fleisch von „Jungbullen“ — Kød af „Jungbullen“ — Carni di „Jungbullen“ — Vlees van „Jungbullen“

Nr.	Nom et adresse de l'entrepôt Name and address of storage place Name und Anschrift des Kühlhauses Oplagringsstedets navn og adresse Nome e indirizzo del deposito Plaats en naam van opslag	Oberschalen	Hüftstück	Hesse	Dünnung
1	Rhenus — WTAG AG Beusselstraße 44 1000 Berlin 21	4,4	32,0	—	40,0
2	Gesellschaft für Markt- und Kühlhallen AG Niemetzstraße 32-50 1000 Berlin 44	—	60,7	15,1	70,0
3	Kühlhaus Kühla KG Spedition und Lagerei GmbH Malteserstraße 139-143 1000 Berlin 48	—	31,5	7,9	40,0
4	Kühlhaus Zentrum AG Trettaustraße 20-24 2000 Hamburg 93	2,5	20,2	4,0	10,0
5	Gesellschaft für Markt- und Kühlhallen AG Mecklenheidestraße 41a 3000 Hannover-Herrenhausen	10,9	14,2	—	10,0
6	Laber Kühl- und Lagerhallen Max Hackl Postfach 26 8411 Eisenhammer 2	—	28,1	5,0	50,0
7	Kühlhaus Stanglmeier KG Eduard-Stanglmeier-Straße 8350 Plattling	40,5	10,0	6,0	50,0
8	Kühlhaus Linde GmbH Langwasser Breslauer Straße 366 8500 Nürnberg	10,0	31,0	7,0	80,0

Nr.	Nom et adresse de l'entrepôt Name and address of storage place Name und Anschrift des Kühlhauses Oplagringsstedets navn og adresse Nome e indirizzo del deposito Plaats en naam van opslag	Oberschalen	Hüftstücke	Hesse	Dünnung
9	Kühlhaus Vitzthum Post Schwindkirchen 8250 Dorfen-Stadt 1	63,2	10,0	5,0	40,0
10	Bamberger Kühlhaus Michael Regus Lichtenhaidestraße Schlachthof 8600 Bamberg	18,5	12,3	—	10,0
	Insgesamt	150,0	250,0	50,0	400,0

Licitationsbekendtgørelse nr. UK P 20 over salg af frosset, udbenet oksekød, som Det forenede Kongeriges interventionsorgan ligger inde med

1. Det forenede Kongeriges interventionsorgan sælger ca. 500 tons frosset, udbenet oksekød som følger:

- 30 tons »fillets«,
- 51 tons »striploins«,
- 39 tons »rumps«,
- 10 tons »topsides«,
- 59 tons »thick flank«,
- 29 tons »shin and shank«,
- 74 tons »briskets«,
- 1 ton »foreribs«,
- 8 tons »pony«,
- 1 ton »clod and sticking«,
- 96 tons »forequarter flank«,
- 102 tons »thin flank«,

i alt 500 tons fra dyr hidrørende fra kategorierne »Steers L/M, L/H« og »Heifers T«.

2. Disse varer sælges i overensstemmelse med bestemmelserne fastsat i den almindelige bekendtgørelse for periodiske licitationer ⁽¹⁾.

Oksekødet blev oplagret før den 1. januar 1978.

Listen over partierne findes i bilaget.

3. Kun bud, der er »Intervention Board for Agricultural Produce« i hænde senest kl. 12.00 den 4. december 1978, bliver taget betragtning.

⁽¹⁾ EFT nr. C 204 af 26. 8. 1977, s. 6.

ANNEXE — ANHANG — ALLEGATO — BIJLAGE — ANNEX — BILAG

Liste des lots de viandes bovines désossées, congelées et stockées dans les entrepôts suivants

Aufstellung des gefrorenen Rindfleischs ohne Knochen, das in den nachfolgenden Kühllhäusern lagert

Elenco delle partite di carni bovine disossate e congelate immagazzinate nei depositi sotto indicati

Lijst van de partijen bevroren rundvlees zonder been die in de onderstaande vrieshuizen zijn opgeslagen

List of lots of frozen boned beef stored in the following warehouses

Fortegnelse over partier af frosset udbenet oksekød, der er oplagret følgende steder

Les quantités sont exprimées en tonnes au moment de la mise en stock

Die Mengen sind in Tonnen Einlagerungsgewicht angegeben

I quantitativi sono espressi in tonnellate all'atto dell'immagazzinamento

Het gewicht bij inslag van de partijen is aangegeven in tonnen

Quantities are expressed in tonnes at the time of placing in stock

Mængderne udtrykkes i tons på oplagringstidspunktet

Produits — Erzeugnisse Prodotti — Produkten Products — Produkt	Entrepôts — Kühllhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre							Total
	1	2	3	4	5	6	7	
Steers/heifers:								
shins and shanks	1	—	—	—	—	3	25	29
briskets	—	23	13	14	4	—	20	74
forequarter flanks	3	51	13	—	5	4	20	96
foreribs	—	—	0.5	—	0.5	—	—	1
clods and stickings	—	—	—	—	1	—	—	1
thick flanks	—	2	16	—	5	—	36	59
topsides	—	—	—	—	—	—	10	10
ponies	—	—	—	—	8	—	—	8
fillets	—	—	6	3	2	1	18	30
rumps	—	—	13	—	2	—	24	39
striploins	—	—	15	—	6	—	30	51
thin flanks	5	60	25	—	8	4	—	102
Total	9	136	101.5	17	41.5	12	183	500

Entrepôts — Kühllhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre

1. Union Cold Store, West Tullos, Aberdeen.
2. Union Cold Store, Avonmounth Way, Avonmounth.
3. Union Cold Store, Felling, Gateshead.
4. Milton Keynes Cold Store, Old Wolverton, Milton Keynes.
5. Tempco International, Shrewsbury Avenue, Peterborough.
6. Frigoscandia Ltd, Bellshill, Glasgow.
7. Frigoscandia Ltd, South Kirby, Pontefract.

Licitationsbekendtgørelse nr. DK P 42 over salg af frosset, udbenet oksekød, som det danske interventionsorgan ligger inde med

1. Det danske interventionsorgan sælger 363 tons frosset udbenet oksekød:
— 363 tons udbenede bryst og slag, fra kvier af første kvalitet.
2. Disse varer sælges i overensstemmelse med bestemmelserne fastsat i den almindelige bekendtgørelse for periodiske licitationer ⁽¹⁾.

Der til salg udbudte oksekød er lagt på lager inden 31. december 1977.

Listen over partierne findes i bilaget.

3. Kun de bud, der er EF-Direktoratet i hænde senest den 4. december 1978, kl. 12.00, bliver taget i betragtning.

⁽¹⁾ EFT nr. C 204 af 26. 8. 1977, s. 6.

ANNEXE — ANNEX — ANHANG — BILAG — ALLEGATO — BIJLAGE

Liste des lots de viande bovine désossée, stockée dans les entrepôts suivants

List of lots of frozen boned beef stored in the following warehouses

Aufstellung der Partien von entbeintem Rindfleisch, die in den nachfolgenden Kühllhäusern lagern

Fortegnelse over partier af frosset udbenet oksekød, der er oplagret følgende steder

Elenco delle partite di carni bovine disossate e immagazzinate nei seguenti depositi

Lijsten van de partijen rundvlees zonder been in de onderstaande vrieshuizen

Les quantités sont exprimées en tonnes au moment de la mise en stock

Quantities are expressed in tonnes at the time of placing in stock

Die Mengen sind in Tonnen Einlagerungsgewicht angegeben

Mængderne udtrykkes i tons på oplagringstidspunktet

Quantitativi espressi in tonnellate al momento dell'immagazzinamento

Het gewicht bij inslag van de partijen is aangegeven in tonnen

Nr.	Nom et adresse de l'entrepôt Name and address of warehouses Name und Anschrift des Kühllhauses Oplagingsstedets navn og adresse Nome e indirizzo del deposito Naam en plaats van opslag	Caparaçon Plate, Flank and Brisket Fleisch- und Knochendünnung Slag og Bryst Caparaçon Flank
		Kvier 1. kvalitet
1	Grenå Køle- og Fryseindustri I/S	180
2	Frigoscandia A/S, 6600 Vejen	80
3	Agri-Norcold A/S, 9500 Hobro	13
4	Vejle Fryse- og Kølehus A/S	30
5	Agri-Norcold A/S, 4700 Næstved	40
6	Frigoscandia A/S, Hvidovre	20
	Total	363

Licitationsbekendtgørelse nr. Irl P 42 over salg af frosset, udbenet oksekød, som det irske interventionsorgan ligger inde med

1. De irske interventionsorgan sælger ca. 1 729 tons frosset, udbenet oksekød som følger:

- 58 tons »fillets«,
- 58 tons »striploins«,
- 250 tons »insides«,
- 250 tons »outsides«,
- 75 tons »knuckles«,
- 100 tons »rumps«,
- 100 tons »shins and shanks«,
- 100 tons »forequarters«,
- 44 tons »briskets«,
- 300 tons »plates and flanks«,

i alt 1 335 tons fra dyr hidrørende fra kategorierne »Steers 1 and 2« og »Heifers 2« oplagret i Irland;

- 2 ton »fillets«,
- 14 tons »striploins«,
- 14 tons »insides«,
- 253 tons »forequarters«,
- 19 tons »briskets«.

i alt 302 tons fra dyr hidrørende fra kategorierne »Steers 1 and 2« og »Heifers 2« oplagret i Det forenede Kongerige;

- 69 tons »outsides«,
- 11 tons »rumps«,
- 9 tons »plates and flanks«,
- 3 tons »shins and shanks«,

i alt 92 tons fra dyr hidrørende fra kategorierne »Steers 1 and 2« og »Heifers 2« oplagret i Belgien.

2. Disse varer sælges i overensstemmelse med bestemmelserne fastsat i den almindelige bekendtgørelse for periodiske licitationer ⁽¹⁾.

Oksekødet blev oplagret før den 28. februar 1978.

Listen over partierne findes i bilaget.

3. Kun bud, der er »Department of Agriculture« i hænde senest kl. 12.00 den 4. december 1978, bliver taget i betragtning.

⁽¹⁾ EFT nr. C 204 af 26. 8. 1977, s. 6.

ANNEXE A — ANHANG A — ALLEGATO A — BIJLAGE A — ANNEX A — BILAG A

Liste des lots de viandes bovines désossées, congelées et stockées en Irlande dans les entrepôts suivants

Aufstellung des gefrorenen Rindfleisches ohne Knochen, das in den nachfolgenden Kühllhäusern in Irland lagert

Elenco delle partite di carni bovine disossate e congelate, immagazzinate in Irlanda nei depositi sotto indicati

Lijst van de partijen bevroren rundvlees zonder been die in de onderstaande vrieshuizen zijn opgeslagen in Irland

List of lots of frozen boned beef stored in Ireland in the following warehouses

Fortegnelse over partier af frosset udbenet oksekød, der er oplagret i Irland følgende steder

Les quantités sont exprimées en tonnes au moment de la mise en stock

Die Mengen sind in Tonnen Einlagerungsgewicht angegeben

I quantitativi sono espressi in tonnellate all'atto dell'immagazzinamento

Her gewicht bij inslag van de partijen is aangegeven in tonnen

Quantities are expressed in tonnes at the time of placing in stock

Mængderne udtrykkes i tons på oplagringstidspunkter

Produits — Erzeugnisse Prodotti — Produkten Products — Produkt	Entrepôts — Kühllhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre								Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	
Steers/heifers:									
Fillets	—	12	12	21	13	—	—	—	58
Striploins	—	20	15	14	9	—	—	—	58
Insides	30	50	61	90	13	—	6	—	250
Outsides	28	62	56	83	12	—	9	—	250
Knuckles	16	10	18	10	9	—	5	7	75
Rumps	17	21	32	23	3	—	4	—	100
Plates and flanks	21	72	60	100	25	—	22	—	300
Briskets	—	—	—	40	4	—	—	—	44
Forequarters	33	—	67	—	—	—	—	—	100
Shins and shanks	27	20	22	—	14	7	—	10	100
Total	172	267	343	381	102	7	46	17	1 335

Entrepôts — Kühllhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre

1. Frigoscandia Ltd, Midleton, Co. Cork, Ireland.
2. Autozero Ltd, Bannow Road, Cabra West, Dublin 7, Ireland.
3. Waterford Cold Store, Christendom, Ferry Bank, Waterford, Ireland.
4. Frigoscandia Ltd, Cookstown Estate, Belgard Road, Tallaght, Co. Dublin, Ireland.
5. Norish Food City Ltd, Lough Egish, Castleblaney, Co. Monaghan, Ireland.
6. Eirfreeze Ltd, Bond Road, Dublin, Ireland.
7. Cahir Cold Store, Cahir, Co. Tipperary, Ireland.
8. Slaney Cold Store, Ryland, Bunclody, Co. Wexford, Ireland.

ANNEXE B — ANHANG B — ALLEGATO B — BIJLAGE B — ANNEX B — BILAG B

Liste des lots de viandes bovines désossées, congelées et stockées au Royaume-Uni dans les entrepôts suivants

Aufstellung des gefrorenen Rindfleisches ohne Knochen, das in den nachfolgenden Kühllhäusern im Vereinigten Königreich lagert

Elenco delle partite di carni bovine disossate e congelate, immagazzinate nel Regno Unito nei depositi sotto indicati

Lijst van de partijen bevroren rundvlees zonder been die in de onderstaande vrieshuizen zijn opgeslagen in het Verenigd Koninkrijk

List of lots of frozen boned beef stored in the United Kingdom in the following warehouses

Fortegnelse over partier af frosset udbenet oksekød, der er oplagret i Det forenede Kongerige følgende steder

Les quantités sont exprimées en tonnes au moment de la mise en stock

Die Mengen sind in Tonnen Einlagerungsgewicht angegeben

I quantitativi sono espressi in tonnellate all'atto dell'immagazzinamento

Het gewicht bij inslag van de partijen is aangegeven in tonnen

Quantities are expressed in tonnes at the time of placing in stock

Mængderne udtrykkes i tons på oplagringstidspunkter

Produits — Erzeugnisse — Prodotti — Produkten — Products — Produkt	Entrepôts — Kühllhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre												Total
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Steers/heifers:													
Fillets	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1·5	1·5
Striploins	—	—	—	—	2	5	—	4	1	1·5	—	—	13·5
Insides	6·5	—	—	1	1	—	2	—	3	—	—	—	13·5
Briskets	—	—	7	3	—	—	—	—	1	—	8	—	19
Forequarters	30	30	—	—	34	59	—	100	—	—	—	—	253
Total	36·5	30	7	4	37	64	2	104	5	1·5	8	1·5	300·5

Entrepôts — Kühllhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre

1. Milton Keynes Cold Store, Old Wolverton, Milton Keynes.
2. Union Cold Store, Bridle Road, Aintree, Liverpool.
3. United Kingdom Cold Store, Ripple Road, Dagenham, Essex.
4. Frigoscandia Cold Store, South Kirby, Near Pontefract, Liverpool.
5. Union Cold Store Ltd, Prescot Road, Liverpool.
6. Fishwicks Cold Store, St. Helen's, Lancashire.
7. Frigoscandia Cold Store, Bellshill, Lancashire, Scotland.
8. Union Cold Store, Perry Barr, Birmingham.
9. Union Cold Store, Salford, Manchester.
10. Union Cold Store, Felling, Gateshead, Newcastle.
11. Plymouth Cold Store, Estover Road, Roborough, Plymouth.
12. Union Cold Store, Droitwich, Worcestershire.

ANNEXE C — ANHANG C — ALLEGATO C — BIJLAGE C — ANNEX C — BILAG C

Liste des lots de viandes bovines désossées, congelées et stockées en Belgique dans les entrepôts suivants

Aufstellung des gefrorenen Rindfleischs ohne Knochen, das in den nachfolgenden Kühkhäusern in Belgien lagert

Elenco delle partite di carni bovine disossate e congelate, immagazzinate in Belgio nei depositi sotto indicati

Lijst van de partijen bevroren rundvlees zonder been die in de onderstaande vrieshuizen zijn opgeslagen in België

List of lots of frozen boned beef stored in Belgium in the following warehouses

Fortegnelse over partier af frosset udbenet oksekød, der er oplagret i Belgien følgende steder

Les quantités sont exprimées en tonnes au moment de la mise en stock

Die Mengen sind in Tonnen Einlagerungsgewicht angegeben

I quantitativi sono espressi in tonnellate all'atto dell'immagazzinamento

Het gewicht bij inslag van de partijen is aangegeven in tonnen

Quantities are expressed in tonnes at the time of placing in stock

Mængderne udtrykkes i tons på oplagringstidspunktet

Produits — Erzeugnisse Prodotti — Produkten Products — Produkt	Entrepôts — Kühkhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre
	1
Steers/heifers:	
Outsides	69
Rumps	11
Plates and flanks	9
Shins and shanks	3
Total	92

Entrepôts — Kühkhäuser — Depositi frigoriferi — Vrieshuizen — Warehouses — Lagre

1. Noord Natie, Stadswaag 7/8, 2000 Antwerpen.

**Ændring af bekendtgørelsen af en licitation over restitutionen ved udførsel af blød
hvede til lande i zone I, II, III, IV, V og VI**

(De Europæiske Fællesskabers Tidende nr. C 180 af 29. juli 1978)

På side 3 i overskriften »Bekendtgørelse af en licitation ...« og på side 4 i afsnit
»III. Bud« stk. 1, andet afsnit, slettes udtrykket »zone IV«.

Publication n° CB-23-77-017-FR-C

LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE, LES ORGANISATIONS INTERNATIONALES ET LES ACCORDS MULTILATÉRAUX

300 pages, EN, FR

Prix vente au numéro : FB 225,— Dkr 36,90 DM 14,60 FF 30,20 Lit 5 300
 Fl 15,25 £ 3-60 US \$ 6.20

La nature spécifique de la Communauté conduit à l'élaboration d'un droit communautaire spécifique et distinct du droit international et des droits nationaux classiques. Ainsi est posé le problème de l'insertion du droit communautaire au regard du droit national et international. L'ordre juridique international contemporain, matérialisé par les relations multinationales dans le cadre interétatique ou des organisations internationales, ne reconnaît pas le fait communautaire. Cela explique que, dans ces deux cadres, l'affirmation de la présence communautaire et sa participation à la vie internationale s'est réalisée progressivement, par paliers, de manière empirique sans suivre un modèle préalable. Dans ces conditions la présente publication, par ses tableaux et ses textes de base en annexe, doit contribuer à la perception de cette évolution.

Cet ouvrage permettra une évaluation de l'importance des relations internationales de la Communauté, par l'analyse des liens établis entre la Communauté et les organisations internationales, d'une part, et l'étude des accords multilatéraux auxquels la Communauté est partie d'autre part.

OFFICE DES PUBLICATIONS OFFICIELLES DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES
Boîte postale 1003, Luxembourg

Publication No CB-23-77-017-EN-C

THE EUROPEAN COMMUNITY, INTERNATIONAL ORGANIZATIONS AND MULTILATERAL AGREEMENTS

300 pages, EN, FR

Price per issue: Bfrs 225,— Dkr 36-90 DM 14-60 FF 30-20 Lit 5 300
 Fl 15-25 £ 3-60 US \$ 6-20

Because of its specific nature the Community has evolved a corpus of specific Community law that is distinct from traditional international and national law. Where then does Community law stand in relation to national and international law? The present international legal order, as embodied in the multilateral relations between States or in the context of international organizations, does not recognize the existence of the Community. That explains why, in those two contexts, in order to make its presence felt and to participate in the international scene the Community has had to move ahead in progressive stages on an empirical basis, without having an earlier model to follow. This publication, with its tables and annexes containing the basic texts, is intended to help understand that development.

It analyzes the links established between the Community and the international organizations and studies the multilateral agreements to which the Community is a party, thus enabling an assessment to be made of the importance of the Community's international relations.

OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
Boîte postale 1003, Luxembourg

Publication n° CB-23-77-526-FR-C

EXPORTER VERS LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Renseignements pour les exportateurs étrangers

71 pages, EN, FR

Prix vente au numéro :	FB 50,—	Dkr 8,50	DM 3,25	FF 6,75	Lit 1 200
	Fl 3,40	£ 0-80	US \$ 1.40		

La Communauté européenne représente un « marché commun » de près de 260 millions de consommateurs. Elle est le plus gros marché d'importation du monde. Ce marché commun dispose de règles et de dispositions d'importation communes, qui sont valables pour toute la Communauté et importantes pour les exportateurs des pays tiers. Les plus importantes parmi ces règles sont les dispositions douanières (tarif douanier commun, régimes préférentiels), les règles d'origine et les dispositions relatives aux produits agricoles. D'autre part, certaines règles et disposition ne sont pas, ou pas encore « communautarisées », mais appliquées d'une manière différente par les neuf pays membres de la Communauté, par exemple : la taxe sur la valeur ajoutée (TVA), les normes techniques et sanitaires. Dans le présent guide l'exportateur étranger trouvera les informations les plus importantes concernant le marché commun et sur ses règles d'importation. Il aura ainsi un aperçu général de toutes les questions qui peuvent l'intéresser pour son entreprise commerciale. Le guide donne aussi des indications sur les sources de renseignements. Finalement, il donne aux exportateurs certaines adresses utiles ainsi que quelques données fondamentales sur les neuf pays membres de la Communauté.

OFFICE DES PUBLICATIONS OFFICIELLES DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES
Boîte postale 1003, Luxembourg

Publication No CB-23-77-526-EN-C

EXPORTING TO THE EUROPEAN COMMUNITY

Information for foreign exporters

71 pages, EN, FR

Price per issue:	Bfrs 50,—	Dkr 8-50	DM 3-25	FF 6-75	Lit 1 200
	Fl 3-40	£ 0-80	US \$ 1-40		

The European Community is a 'common market' of nearly 260 million consumers. It is the biggest import market in the world. This common market has common import rules and arrangements, which apply throughout the Community and are of importance to exporters in non-member countries. The most important of these rules are the customs arrangements (Common Customs Tariff, preferential arrangements), the rules of origin and the provisions relating to agricultural products. Certain rules and provisions are not, or at least not yet, 'Communitized' but are applied in different ways by the nine member countries of the Community (examples are value added tax (VAT) and technical and health standards). In the following guide the foreign exporter will find what he needs to know about the common market and its import rules. He will thus have at his disposal a general outline of all the matters which may be relevant to his business. The guide also gives details of the sources of information used. Lastly, it gives exporters a number of useful addresses and a certain amount of basic data on the nine member countries of the Community.

OFFICE FOR OFFICIAL PUBLICATIONS OF THE EUROPEAN COMMUNITIES
Boîte postale 1003, Luxembourg