

V

(Rechtsakte, die ab 1. Dezember 2009 in Anwendung des Vertrags über die Europäische Union, des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union und des Euratom-Vertrags erlassen wurden)

VERÖFFENTLICHUNGSBEDÜRFTIGE RECHTSAKTE

VERORDNUNG (EU) Nr. 1272/2009 DER KOMMISSION

vom 11. Dezember 2009

mit gemeinsamen Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich des An- und Verkaufs von landwirtschaftlichen Erzeugnissen im Rahmen der öffentlichen Intervention

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 43 Buchstaben a, aa, c, d, f, j, k und l in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 findet die öffentliche Intervention Anwendung auf Weichweizen, Hartweizen, Gerste, Mais, Sorghum, Rohreis, im Rahmen einer Quote erzeugten Weiß- oder Rohzucker, frisches oder gekühltes Rindfleisch, Butter und Magermilchpulver.
- (2) Gemäß Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der durch die Verordnung (EG) Nr. 72/2009 des Rates ⁽²⁾ geänderten Fassung findet die öffentliche Intervention für Zucker nur in den Wirtschaftsjahren 2008/09 und 2009/10 Anwendung. Um die Wirksamkeit dieser Regelung für den Zuckersektor zu wahren und den Verwaltungsaufwand der Marktbeteiligten und der einzelstaatlichen Behörden zu verringern, erscheint es nicht zweckmäßig, die bestehenden Durchführungsbestimmungen für den Zuckersektor für das Wirtschaftsjahr 2009/10 in die vorliegenden Durchführungsbestimmungen aufzunehmen.
- (3) Für die in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgeführten Erzeugnisse findet die öffentliche Intervention Anwendung, wenn die in derselben Verordnung genannten Bedingungen erfüllt sind.

- (4) Zur Vereinfachung der Verwaltungs- und Kontrollmechanismen für die öffentliche Intervention sollten gemeinsame Bestimmungen für die in Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgeführten Erzeugnisse, mit Ausnahme von Zucker, festgelegt werden.
- (5) Gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der durch die Verordnung (EG) Nr. 72/2009 geänderten Fassung ist die öffentliche Intervention zu festen Preisen für Hartweizen, Gerste, Mais und Sorghum in der Zeit vom 1. November bis zum 31. Mai auf 0 Tonnen und für Rohreis in der Zeit vom 1. April bis zum 31. Juli auf 0 Tonnen begrenzt.
- (6) Gemäß Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben c und d und Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der durch die Verordnung (EG) Nr. 72/2009 geänderten Fassung ist die öffentliche Intervention zu festen Preisen in der Zeit vom 1. März bis zum 31. August für Butter auf 30 000 Tonnen und für Magermilchpulver auf 109 000 Tonnen und in der Zeit vom 1. November bis zum 31. Mai für Weichweizen auf 3 Mio. Tonnen begrenzt.
- (7) Gemäß Artikel 13 Absatz 3 und Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der durch die Verordnung (EG) Nr. 72/2009 geänderten Fassung kann die Kommission beschließen, die öffentliche Intervention im Rahmen von Ausschreibungsverfahren über die in Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der durch die Verordnung (EG) Nr. 72/2009 geänderten Fassung festgesetzten Höchstmengen hinaus fortzusetzen, wenn die Entwicklung der Marktpreise dies erfordert.
- (8) Es sind Vorschriften zu den Behörden festzulegen, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 der Kommission vom 21. Juni 2006 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1290/2005 des Rates hinsichtlich der Finanzierung der Interventionsmaßnahmen der öffentli-

⁽¹⁾ ABL L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

⁽²⁾ ABL L 30 vom 31.1.2009, S. 1.

chen Lagerhaltung durch den Europäischen Garantiefonds für die Landwirtschaft (EGFL) und der Verbuchung der Maßnahmen der öffentlichen Lagerhaltung durch die Zahlstellen der Mitgliedstaaten⁽³⁾ in den Mitgliedstaaten für die öffentliche Intervention zuständig sind. Diese Behörden werden für die Zwecke der vorliegenden Verordnung als „Interventionsstellen“ bezeichnet.

- (9) Damit sichergestellt ist, dass die Regelung der öffentlichen Intervention in Bezug auf die Ankäufe von interventionsfähigen Erzeugnissen einerseits und den Weiterverkauf der von den Interventionsstellen übernommenen Erzeugnisse andererseits in der gesamten Europäischen Gemeinschaft möglichst einfach und effizient funktioniert, sind die von den Lagerorten zu erfüllenden Bedingungen festzulegen. Insbesondere sind für Getreide und Reis im Hinblick auf die Einhaltung der Vorschriften von Artikel 41 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 die Regeln für die vorherige Zulassung der Interventionsorte durch die Mitgliedstaaten vor deren Bezeichnung durch die Kommission festzulegen. Um die Funktionsweise der Intervention zu rationalisieren und zu vereinfachen, indem nicht länger auf kleine, möglicherweise über eine ganze Region verstreute Lagerorte zurückgegriffen wird, sollten für den Interventionsort und die Lagerorte, aus denen der Interventionsort besteht, eine Mindestlagerkapazität festgesetzt werden, die allerdings für Lagerorte, von denen aus leichter Zugang zu einem Fluss, einem Meer oder einer Eisenbahnverbindung besteht, nicht gelten sollte.
- (10) Zur Vereinfachung der Verwaltung und Kontrolle sollten an der öffentlichen Intervention als allgemeine Regel nur Marktteilnehmer teilnehmen dürfen, die in der Gemeinschaft ansässig und in ein Mehrwertsteuerregister eingetragen sind.
- (11) Für die Ankäufe von Getreide und Reis sollte im Falle, dass in einigen Mitgliedstaaten Marktteilnehmer, die an der Regelung teilnehmen könnten, über keine Mehrwertsteuer Nummer verfügen, die Teilnahme an der öffentlichen Intervention auch Marktteilnehmern gestattet werden, die im Betriebsregister eingetragen sind.
- (12) Da sich Produktions- bzw. Erntezeit und die Lagerbedingungen der unter die Interventionsmaßnahmen fallenden Erzeugnisse voneinander unterscheiden, sind erzeugnis-spezifische Bedingungen festzulegen.
- (13) Im Hinblick auf eine wirksame Kontrolle der Erzeugung im Rindfleischsektor, insbesondere was die für die Entbeinungsanlagen und Lagereinrichtungen geltenden Anforderungen anbelangt, sollten die für die Teilnahme an der öffentlichen Intervention im Ausschreibungsverfahren in Betracht kommenden Marktteilnehmer zusätzliche Bedingungen erfüllen.
- (14) Getreide und Rohreis, deren Qualität keine angemessene spätere Verwendung und keine angemessene Lagerung ermöglicht, dürfen nicht zur Intervention angenommen werden. Infolgedessen sind die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Getreide und Reis festzulegen.
- (15) Das Risiko einer Überschreitung der zulässigen Höchstgehalte an Kontaminanten kann von den Zahl- bzw.

Interventionsstellen auf der Grundlage der Informationen des Anbieters oder Bieters und ihrer eigenen Analyse-kriterien ermittelt werden. Zur Begrenzung der Kosten ist es daher gerechtfertigt, vor der Übernahme der Erzeugnisse und unter Verantwortung der Interventionsstellen nur die Durchführung von Risikoanalysen zu verlangen, die die Qualität der Erzeugnisse bei der Annahme zur Intervention gewährleisten.

- (16) Die Voraussetzungen für die Interventionsfähigkeit von Erzeugnissen des Rindfleischsektors müssen festgelegt werden, indem zum einen die nicht für die nationale Erzeugung der Mitgliedstaaten repräsentativen Erzeugnisse und die Erzeugnisse ausgeschlossen werden, die den einschlägigen Hygiene- und tierseuchenrechtlichen Vorschriften nicht entsprechen, sowie zum anderen die Erzeugnisse, deren Gewicht das marktgängige Normalgewicht überschreitet.
- (17) Nur Butter, die die Anforderungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erfüllt und den noch festzulegenden Qualitäts- und Aufmachungsmerkmalen entspricht, ist interventionsfähig. Darüber hinaus sollten auch die Analysemethoden und die Modalitäten für die Qualitätskontrolle bei Butter und Magermilchpulver festgelegt werden, außerdem, falls erforderlich, die Kontrolle der radioaktiven Belastung der Butter und des Magermilchpulvers, wobei die Höchstwerte gegebenenfalls durch gemeinschaftliche Rechtsvorschriften festzulegen sind. Die Mitgliedstaaten sollten jedoch die Möglichkeit haben, unter bestimmten Bedingungen Eigenkontrollen zuzulassen.
- (18) Um bei Butter und Magermilchpulver das reibungslose Funktionieren der Interventionsregelung zu gewährleisten, sollten Zulassungsbedingungen für die Herstellungsbetriebe und die Kontrolle der Einhaltung dieser Bedingungen festgelegt werden. Im Interesse der Wirksamkeit der Regelung sollten Maßnahmen für den Fall vorgesehen werden, dass die Zulassungsbedingungen nicht eingehalten werden. Da Butter und Magermilchpulver auch von einer zuständigen Stelle eines anderen als des Herstellungsmitgliedstaats angekauft werden können, sollte sich die zuständige Ankaufsstelle davon überzeugen können, dass die Anforderungen an Qualität und Aufmachung erfüllt sind.
- (19) Im Hinblick auf eine ordnungsgemäße Anwendung der Regelung ist eine Mindestmenge festzusetzen, unter der die Interventionsstelle Angebote für den Ankauf oder Verkauf nicht annehmen kann. Ist allerdings aufgrund der Bedingungen und Gepflogenheiten des Großhandels oder der geltenden Umweltvorschriften in einem Mitgliedstaat die Anwendung von höheren als den festgesetzten Mindestmengen gerechtfertigt, so sollten die betreffenden Mitgliedstaaten ermächtigt werden, für den Ankauf von Erzeugnissen zum Festpreis solche höheren Mindestmengen vorzuschreiben.
- (20) Die Angebote müssen alle zu ihrer Prüfung erforderlichen Angaben enthalten; außerdem sind die entsprechenden Mitteilungen zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission zu regeln.

⁽³⁾ ABl. L 171 vom 23.6.2006, S. 35.

- (21) Um bei Weichweizen, Butter und Magermilchpulver die Grenzwerte von 3 000 000, 30 000 bzw. 109 000 Tonnen einzuhalten, ist ein Reflektionszeitraum einzuräumen, um vor einer Entscheidung über die Angebote besondere Maßnahmen, insbesondere für noch offene Angebote, treffen zu können. Diese Maßnahmen können eine Beendigung der Intervention, die Anwendung eines Kürzungskoeffizienten und die Ablehnung noch offener Angebote umfassen. Sie erfordern ein schnelles Handeln und die Kommission sollte in die Lage versetzt werden, alle notwendigen Maßnahmen unverzüglich zu treffen.
- (22) Auf der Grundlage der eingegangenen Angebote kann ein Höchstbetrag für den Preis festgesetzt werden. Allerdings können sich Marktsituationen ergeben, in denen aus wirtschaftlichen oder anderen Gründen alle eingegangenen Angebote abgelehnt werden müssen.
- (23) Sowohl bei der Intervention zu festen Preisen als auch bei einer Ausschreibung für die öffentliche Intervention ist eine Sicherheit erforderlich, um die Ernsthaftigkeit des Angebots zu gewährleisten und sicherzustellen, dass die Maßnahme die gewünschte Wirkung auf dem Markt hat. Deswegen sind Vorschriften für die Freigabe und den Verfall der gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85 der Kommission vom 22. Juli 1985 mit gemeinsamen Durchführungsbestimmungen zur Regelung der Sicherheiten für landwirtschaftliche Erzeugnisse ⁽⁴⁾ geleisteten Sicherheit zu erlassen.
- (24) Mit Blick auf eine klare und wirksame Anwendung der Regelung für die öffentliche Intervention müssen allgemeine Vorschriften für die Lieferung der Erzeugnisse an den von der Interventionsstelle bezeichneten Lagerort festgelegt werden. Für Getreide und Reis sowie für Milcherzeugnisse müssen aufgrund der Besonderheiten dieser Sektoren ergänzend zu den allgemeinen Vorschriften spezifische Vorschriften festgelegt werden.
- (25) Zur ordnungsgemäßen Verwaltung der eingelagerten Mengen ist es angezeigt, die Verpflichtungen der Mitgliedstaaten in Bezug auf die maximale Entfernung zum Lagerort und die für eine größere Entfernung zu übernehmenden Kosten festzulegen. Aufgrund der Verschiedenartigkeit der Erzeugnisse ist es jedoch gerechtfertigt, für Getreide und Reis andere Höchstentfernungen festzulegen als für Milcherzeugnisse.
- (26) Um gemeinsame Vorschriften zu schaffen, sollte vorgesehen werden, dass die Kontrollen der Erzeugnisse während der Lagerzeit gemäß Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 durchzuführen sind.
- (27) Zur Vereinheitlichung der in den verschiedenen Sektoren derzeit geltenden Bestimmungen sollte vorgesehen werden, dass die Übernahme der an die Lagerorte gelieferten Erzeugnisse durch die Interventionsstelle vorbehaltlich des Ergebnisses der einschlägigen Kontrollen und Analysen erfolgen sollte, mit denen festgestellt wird, dass die Erzeugnisse den für den Ankauf geltenden Anforderungen entsprechen. Auf der Grundlage dieser Kontrollen und Analysen sollte spätestens 60 Tage nach dem Schlusstermin für die Lieferung ein Übernahmeprotokoll ausgestellt werden. Sollten die Erzeugnisse die geltenden Anforderungen nicht erfüllen, so sollte der Anbieter bzw. Bieter die Erzeugnisse zurücknehmen und alle mit der vorbehaltenen Übernahme verbundenen Kosten während des Zeitraums, in dem die Erzeugnisse in den Interventionslagerorten gelagert waren, tragen.
- (28) Zur Verhinderung von Spekulationsgeschäften aufgrund der sehr starken Preisvolatilität im Getreide- und Reissektor sollten sich die zur Intervention angebotenen Erzeugnisse zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots tatsächlich im Besitz des Anbieters bzw. Bieters befinden; dies sollte eine der Hauptpflichten für die Teilnahme an der öffentlichen Intervention darstellen. Den Interventionsstellen ist überzeugend nachzuweisen, dass die Angebotsmengen an den im Angebot angegebenen Lagerorten tatsächlich vorhanden sind; hierzu müssen die Anbieter verpflichtet werden, mit ihrem Angebot eine entsprechende Erklärung vorzulegen.
- (29) Um eine einfache und effiziente Verwaltung der Intervention zu gewährleisten, ist festzulegen, dass eine zur Intervention angebotene Partie Getreide einheitlich sein und eine Partie Reis aus ein und derselben Sorte bestehen sollte.
- (30) Bei Getreide und Reis sollten Erzeugnisse, bei denen keine spätere Verwendung oder angemessene Lagerung möglich ist, nicht zur Intervention angenommen werden. Zu diesem Zweck sind die Methoden zur Bestimmung der Qualität von Getreide und Reis festzulegen.
- (31) Gemäß Artikel 18 Absatz 2 und Absatz 4 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in der durch die Verordnung (EG) Nr. 72/2009 geänderten Fassung wird der Interventionspreis für Getreide von der Kommission im Rahmen von Ausschreibungsverfahren, unbeschadet etwaiger Zu- oder Abschläge aus Qualitätsgründen, festgesetzt. Es sollte auf die Preisunterschiede hingewiesen werden, die sich nach den wichtigsten Qualitätskriterien für Getreide richten.
- (32) Gemäß Artikel 18 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird der Interventionspreis für Reis einer bestimmten Standardqualität festgesetzt und auf der Grundlage von Zu- und Abschlagskoeffizienten angepasst, wenn die Qualität des zur Intervention angebotenen Reises von dieser Standardqualität abweicht. Die Anwendung dieser Koeffizienten muss es ermöglichen, die auf dem Reismarkt aus Qualitätsgründen festgestellten Preisunterschiede zu berücksichtigen. Zu diesem Zweck empfiehlt es sich, die wesentlichen Beschaffenheitsmerkmale von Reis zu berücksichtigen, die eine objektive Bewertung der Qualität ermöglichen.
- (33) Beim Verkauf der von den Interventionsstellen angekauften Erzeugnisse gemäß Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ist darauf zu achten, dass Marktstörungen vermieden und gleicher Zugang zu den Erzeugnissen sowie die Gleichbehandlung der Käufer gewährleistet werden; dieses Ziel lässt sich durch Ausschreibungsverfahren erreichen.

⁽⁴⁾ ABl. L 205 vom 3.8.1985, S. 5.

- (34) Die Interventionsstellen, deren Interventionsbestände zum Verkauf angeboten werden können, sollten eine Ausschreibungsbekanntmachung erstellen und veröffentlichen, in der die wichtigsten Beschaffenheitsmerkmale der Erzeugnisse und der Lagerort angegeben sind. Dabei ist vorzusehen, dass zwischen dieser Veröffentlichung und dem Ablauf der ersten Angebotsfrist ein angemessener Zeitraum liegen sollte.
- (35) Eine ordnungsgemäße Verwaltung der Interventionsbestände setzt voraus, dass die Erzeugnisse wieder verkauft werden, sobald sich Absatzmöglichkeiten bieten. Um einen gleichberechtigten Zugang zu dem zum Verkauf angebotenen Erzeugnis zu gewährleisten, sollte jeder Interessent die Möglichkeit haben, auf eigene Kosten Proben der zum Verkauf stehenden Erzeugnisse zu untersuchen.
- (36) Damit die Angebote bei Getreide und Reis vergleichbar sind, sollten sie für eine bestimmte Qualität eingereicht werden. Es ist vorzusehen, dass der Verkaufspreis angepasst wird, wenn das Getreide oder der Reis von dieser Qualität abweicht.
- (37) Um ein ordnungsgemäßes Funktionieren der Interventionsregelung zu gewährleisten, müssen allgemeine Vorschriften für die Auslagerung der Erzeugnisse festgelegt werden. Für Butter und Magermilchpulver sind aufgrund der besonderen Beschaffenheit dieser Erzeugnisse ergänzende Vorschriften erforderlich.
- (38) Die ordnungsgemäße Abwicklung einer Ausschreibung ist nur möglich, wenn die Beteiligten ernst gemeinte Angebote abgeben. Dies lässt sich dadurch erreichen, dass die Leistung einer Sicherheit verlangt wird, die bei fristgerechter Zahlung des Kaufpreises freigegeben wird.
- (39) Die Interventionsstellen sollten der Kommission die zulässigen Angebote mitteilen. Auf der Grundlage der Angebote sollte die Kommission entsprechend der Lage auf dem Gemeinschaftsmarkt darüber entscheiden, ob sie einen Mindestverkaufspreis festsetzt. Auf der Grundlage dieser Entscheidung nehmen die Interventionsstellen die Angebote für die zum Verkauf stehenden Erzeugnisse an oder lehnen sie ab.
- (40) Um den Verkauf kleiner an den Lagerorten in einem Mitgliedstaat verbliebener Mengen zu erleichtern und eine ordnungsgemäße Verwaltung der Regelung zu gewährleisten, sollte vorgesehen werden, dass die Interventionsstelle unter eigener Verantwortung das Ausschreibungsverfahren für den Weiterverkauf eröffnen kann, wobei die Vorschriften, die für die von der Gemeinschaft eröffneten Ausschreibungsverfahren festgelegt wurden, entsprechend Anwendung finden, damit gleicher Zugang für alle Interessenten gewährleistet ist. Aus den selben Gründen sollte die Interventionsstelle ermächtigt werden, Mengen, die nach einer visuellen Überprüfung im Rahmen der jährlichen Bestandsaufnahme oder anlässlich einer Kontrolle nach der Übernahme in die Intervention nicht wieder verpackt werden können oder qualitätsgemindert sind, freihändig zu verkaufen.
- (41) Mit Blick auf eine wirksame Verwaltung der Regelung ist vorzuschreiben, dass die Mitgliedstaaten die Kommission regelmäßig über die Lagerbestände und die ein- und ausgelagerten Erzeugnisse unterrichten. Diese Informationen sind der Kommission von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten auf elektronischem Wege anhand des ihnen von der Kommission zur Verfügung gestellten Formulars zu übermitteln.
- (42) In diese Verordnung werden bestimmte Vorschriften über Interventionsmaßnahmen übernommen, die in der Verordnung (EG) Nr. 562/2005 der Kommission vom 5. April 2005 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der gegenseitigen Mitteilungen der Mitgliedstaaten und der Kommission im Sektor Milch und Milcherzeugnisse⁽⁵⁾ festgelegt sind. Die genannte Verordnung ist daher entsprechend zu ändern.
- (43) Da mit dieser Verordnung die Bestimmungen für die für Maßnahmen der öffentlichen Intervention in Betracht kommenden Erzeugnisse harmonisiert werden sollen, sind die Bestimmungen der Verordnungen der Kommission (EWG) Nr. 75/91 vom 11. Januar 1991 zur Festlegung des Verfahrens und der Bedingungen für die Abgabe von Rohreis durch die Interventionsstellen⁽⁶⁾, (EG) Nr. 214/2001 vom 12. Januar 2001 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Interventionen auf dem Markt für Magermilchpulver⁽⁷⁾, (EG) Nr. 1669/2006 vom 8. November 2006 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 des Rates hinsichtlich der Regelungen der öffentlichen Interventionsankäufe für Rindfleisch⁽⁸⁾, (EG) Nr. 105/2008 vom 5. Februar 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 1255/1999 des Rates hinsichtlich der Interventionen auf dem Markt für Butter⁽⁹⁾, (EG) Nr. 687/2008 vom 18. Juli 2008 über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Zahlstellen oder Interventionsstellen sowie die Analysemethoden für die Bestimmung der Qualität⁽¹⁰⁾, (EG) Nr. 127/2009 vom 12. Februar 2009 über das Verfahren und die Bedingungen für den Verkauf von Getreide aus Beständen der Zahlstellen oder der Interventionsstellen⁽¹¹⁾ und (EG) Nr. 670/2009 vom 24. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates hinsichtlich der öffentlichen Intervention im Wege der Ausschreibung für den Ankauf von Hartweizen oder Rohreis sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 428/2008 und (EG) Nr. 687/2008⁽¹²⁾ durch sie zu ersetzen. Die genannten Verordnungen sind daher aufzuheben.
- (44) Der Verwaltungsausschuss für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

⁽⁵⁾ ABl. L 95 vom 14.4.2005, S. 11.

⁽⁶⁾ ABl. L 9 vom 12.1.1991, S. 15.

⁽⁷⁾ ABl. L 37 vom 7.2.2001, S. 100.

⁽⁸⁾ ABl. L 312 vom 11.11.2006, S. 6.

⁽⁹⁾ ABl. L 32 vom 6.2.2008, S. 3.

⁽¹⁰⁾ ABl. L 192 vom 19.7.2008, S. 20.

⁽¹¹⁾ ABl. L 42 vom 13.2.2009, S. 3.

⁽¹²⁾ ABl. L 194 vom 25.7.2009, S. 22.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 3

TITEL I

**GEMEINSAME REGELN UND BEDINGUNGEN FÜR DIE
ÖFFENTLICHE INTERVENTION**

KAPITEL I

**Geltungsbereich, Begriffsbestimmungen und Zulassung der
Interventions- und Lagerorte**

Artikel 1

Geltungsbereich und Begriffsbestimmungen

(1) Mit dieser Verordnung werden die Durchführungsbestimmungen für die Interventionsankäufe und -verkäufe der in Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben a, b, d, e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 genannten Erzeugnisse festgelegt.

Diese Verordnung gilt unbeschadet der besonderen Bestimmungen der Verordnungen der Kommission zur Eröffnung einer Ausschreibung für den Ankauf von Erzeugnissen und der Verordnungen der Kommission über den Verkauf von Interventionserzeugnissen.

(2) Im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Begriff „Interventionsstelle“ die Zahlstelle oder die von der Zahlstelle beauftragte Stelle gemäß Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006.

Artikel 2

**Bezeichnung und Zulassung der Interventions- und
Lagerorte**

(1) Für die Interventions- oder Lagerorte, an denen die angekauften Erzeugnisse gelagert werden, sind im Einklang mit der vorliegenden Verordnung und der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 insbesondere hinsichtlich der Zuständigkeiten und Kontrollen gemäß Artikel 2 der genannten Verordnung die Interventionsstellen verantwortlich.

(2) Die von der Kommission gemäß Artikel 41 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 zu bezeichnenden Interventionsorte für Getreide und Reis müssen zuvor von den Interventionsstellen zugelassen werden. Ein Interventionsort kann einen oder mehrere Lagerorte in einer Region eines Mitgliedstaats umfassen.

(3) Die Lagerorte eines Interventionsortes müssen von den Interventionsstellen zugelassen werden. Die Interventionsstellen vergewissern sich, dass die Interventions- oder Lagerorte mindestens die Bedingungen gemäß Artikel 3 erfüllen.

(4) Die Angaben über die Interventionsorte und ihre Lagerorte werden gemäß Artikel 55 der vorliegenden Verordnung aktualisiert und den Mitgliedstaaten und der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt.

Anforderungen an Interventions- und Lagerorte

- (1) Bei Getreide und Reis gilt Folgendes:
- a) Jeder Interventionsort hat eine Mindestlagerkapazität von
 - i) 20 000 Tonnen Getreide für alle Lagerorte zusammen;
 - ii) 10 000 Tonnen Reis für alle Lagerorte zusammen.
 - b) Jeder Lagerort
 - i) hat eine Mindestlagerkapazität von 5 000 Tonnen für Ankäufe ab dem 2012/13 beginnenden Interventionszeitraum;
 - ii) ist für die Lagerung von Getreide und Reis und deren Erhaltung in gutem Zustand gemäß Absatz 3 ausgelegt oder geeignet;
 - iii) verfügt über die erforderliche technische Ausrüstung für die Übernahme von Getreide und Reis;
 - iv) ermöglicht die Auslagerung der Mengen, die für die Einhaltung des gemäß Artikel 51 Absatz 2 festgesetzten Auslagerungszeitraums erforderlich sind.

Für die Zwecke dieses Absatzes ist die „Mindestlagerkapazität“ eines Interventionsortes eine Mindestkapazität, die nicht permanent verfügbar sein muss, jedoch während des Zeitraums, in dem Ankäufe stattfinden können, leicht erreicht werden kann. Die Mindestkapazität gilt für alle anzukaufenden Getreidearten und Reissorten.

Für Lagerorte, von denen aus leichter Zugang zu einem Fluss, einem Meer oder einer Eisenbahnverbindung besteht, gilt die Mindestlagerkapazität gemäß Unterabsatz 1 Buchstabe b Ziffer i nicht.

(2) Bei Butter und Magermilchpulver muss jeder Lagerort eine Mindestlagerkapazität von 400 Tonnen haben. Für Lagerorte, von denen aus leichter Zugang zu einem Fluss, einem Meer oder einer Eisenbahnverbindung besteht, gilt diese Mindestlagerkapazität nicht.

(3) Bei Magermilchpulver, Butter, Getreide und Reis müssen die Lagerorte

- a) trocken, in gutem Zustand und frei von Ungeziefer sein,
- b) ohne Fremdgeruch sein,
- c) eine gute Belüftung ermöglichen, ausgenommen bei Kühlhäusern.

(4) Bei Butter legen die Interventionsstellen technische Normen fest, schreiben insbesondere eine Lagertemperatur von - 15 °C oder darunter vor und treffen alle weiteren Maßnahmen, die eine gute Haltbarkeit der Butter gewährleisten.

(5) Bei Erzeugnissen des Rindfleischsektors, nachstehend „Rindfleisch“ genannt, müssen die Mitgliedstaaten die Lagerorte so auswählen, dass der Erfolg der Interventionsmaßnahmen gewährleistet ist. Die Lagerorte müssen technisch in der Lage sein,

- a) Fleisch mit Knochen zu übernehmen,
- b) Fleisch in unverarbeitetem Zustand einzufrieren,
- c) dieses Fleisch unter technisch einwandfreien Bedingungen mindestens drei Monate zu lagern.

Für Fleisch mit Knochen, das zum Entbeinen bestimmt ist, kommen nur Lagerorte in Frage, deren Zerlegungs- und Kühlanlagen weder dem Schlachthof angegliedert sind noch dem Zuschlagsempfänger gehören, die also unabhängig von diesem Schlachthof und/oder Zuschlagsempfänger von ebenfalls unabhängigem Personal betrieben und geleitet werden. Im Falle, dass in der Verarbeitungskette praktische Problemen mit der Erfüllung dieser Anforderungen bestehen, können die Mitgliedstaaten jedoch von diesen Anforderungen abweichen, sofern sie die bei der Abnahme durchzuführenden Kontrollen gemäß Anhang III Teil III Nummer 5 verschärfen.

Außer bei einer nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gewährten besonderen Ausnahmeregelung müssen die Kühllhäuser, die sich in dem Gebiet des Mitgliedstaats befinden, dessen Rechtshoheit die betreffende Interventionsstelle unterliegt, die Möglichkeit bieten, das gesamte von der Interventionsstelle zugeteilte entbeinte Rindfleisch unter technisch einwandfreien Bedingungen für eine Mindestdauer von drei Monaten zu lagern.

KAPITEL II

Zugang zur öffentlichen Intervention

Artikel 4

Zugangsvoraussetzungen für die Marktteilnehmer

(1) Angebote zur Intervention können von Marktteilnehmern eingereicht werden, die in der Gemeinschaft ansässig und in ein Mehrwertsteuerregister eingetragen sind.

Bei Ankäufen von Getreide und Reis reicht jedoch die Eintragung in ein Betriebsregister, wenn der Marktteilnehmer in kein Mehrwertsteuerregister eingetragen ist.

(2) Für Ankäufe von Rindfleisch dürfen nur folgende Marktteilnehmer Angebote einreichen:

- a) Rinderschlachthöfe, die unabhängig von ihrem rechtlichen Status registriert oder zugelassen im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹³⁾ sind, und
- b) Vieh- oder Fleischhändler, die in diesen Schlachthöfen auf eigene Rechnung schlachten lassen.

(3) Für Butter und Magermilchpulver kommen nur zugelassene Betriebe gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in Betracht, die die Anforderungen gemäß Anhang IV Teil III und Anhang V Teil III der vorliegenden Verordnung erfüllen.

Artikel 5

Einreichung der Angebote

(1) Die Angebote im Rahmen dieser Verordnung werden nach dem Verfahren eingereicht, das der betreffende Mitgliedstaat den Marktteilnehmern zur Verfügung gestellt hat.

(2) Die Interventionsstellen können vorschreiben, dass elektronische Angebote von einer fortgeschrittenen elektronischen Signatur im Sinne von Artikel 2 Nummer 2 der Richtlinie 1999/93/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁴⁾ oder einer elektronischen Signatur begleitet werden, die gleichwertige Garantien in Bezug auf die einer Signatur zugewiesenen Funktionen bietet, indem dieselben Regeln und Bedingungen angewendet werden, wie sie die Kommission gemäß ihren Bestimmungen über elektronische und digitalisierte Dokumente in dem Beschluss 2004/563/EG, Euratom ⁽¹⁵⁾ und den dazugehörigen Durchführungsbestimmungen anwendet.

TITEL II

ANKÄUFE

Artikel 6

Ankaufverfahren

(1) Die in Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben a, b, d, e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 aufgeführten Erzeugnisse werden entweder zum Festpreis oder im Wege einer Ausschreibung gemäß den Artikeln 12, 13 und 18 der genannten Verordnung angekauft.

(2) Angebote für Weichweizen, Butter und Magermilchpulver können nach den Bestimmungen dieses Titels während der in Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgesetzten Interventionszeiträume eingereicht werden.

⁽¹³⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55.

⁽¹⁴⁾ ABl. L 13 vom 19.1.2000, S. 12.

⁽¹⁵⁾ ABl. L 251 vom 27.7.2004, S. 9.

KAPITEL I

Allgemeine Bestimmungen

Abschnitt I

Gemeinsame Bedingungen für den Ankauf

Artikel 7

Interventionsfähigkeit der Erzeugnisse

(1) Für die öffentliche Intervention kommen nur Erzeugnisse in Betracht, die zusätzlich zu den in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgelegten Anforderungen von gesunder, einwandfreier und handelsüblicher Qualität sind.

Insbesondere müssen die Anforderungen erfüllt sein, die in der vorliegenden Verordnung festgelegt sind:

- in Anhang I Teile I, II und III für Getreide,
- in Anhang II Teile I und III für Reis,
- in Anhang III Teile I, III, V und VI für Rindfleisch,
- in Artikel 28 und Anhang IV Teile I und IV für Butter,
- in Artikel 28 und Anhang V Teile I, IV und V für Magermilchpulver.

(2) Zur Feststellung der Interventionsfähigkeit der Erzeugnisse werden Tests nach den Methoden durchgeführt, die festgelegt sind:

- in Anhang I Teile IV bis VIII und Teil XII für Getreide,
- in Anhang II Teil VI für Reis,
- in Anhang III Teil III für Rindfleisch,
- in Anhang IV Teil IV für Butter,
- in Anhang V Teil IV für Magermilchpulver.

Artikel 8

Mindestangebotsmengen

(1) Die zum Ankauf angebotene Menge beläuft sich mindestens auf

- a) 80 Tonnen bei Weichweizen, Gerste, Mais und Sorghum,
- b) 10 Tonnen bei Hartweizen,
- c) 20 Tonnen bei Reis,
- d) 10 Tonnen bei Rindfleisch,
- e) 20 Tonnen bei Butter,
- f) 20 Tonnen bei Magermilchpulver.

(2) Für den Ankauf von Erzeugnissen zum Festpreis kann ein Mitgliedstaat Mindestmengen vorschreiben, die die Mengen gemäß Absatz 1 übersteigen, wenn die Bedingungen und Gepflogenheiten des Großhandels oder die geltenden Umweltvorschriften in diesem Mitgliedstaat dies rechtfertigen.

Artikel 9

Sicherheit

Bei Einreichung eines Angebots für den Ankauf ist zugunsten der Interventionsstelle, bei der das Angebot eingereicht wird, folgende Sicherheit gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2220/85 zu leisten:

- a) für Getreide: 20 EUR/Tonne,
- b) für Rohreis: 30 EUR/Tonne,
- c) für Rindfleisch: 300 EUR/Tonne,
- d) für Butter: 50 EUR/Tonne,
- e) für Magermilchpulver: 50 EUR/Tonne.

Artikel 10

Bedingungen für die Einreichung und die Zulässigkeit der Angebote

(1) Das Angebot wird von der Interventionsstelle nur angenommen, wenn es in der Amtssprache oder einer der Amtssprachen des Mitgliedstaats, in dem es eingereicht wird, abgefasst ist und Folgendes umfasst:

- a) ein von den Mitgliedstaaten zur Verfügung gestelltes Formular, das mindestens folgende Angaben enthält:
 - i) den Namen des Anbieters bzw. Bieters, seine Anschrift und seine MwSt.-Nr. in dem Mitgliedstaat, in dem er seine Haupttätigkeit ausübt, oder in Ermangelung dessen seine Nummer im Betriebsregister,
 - ii) das angebotene Erzeugnis, bei Getreide und Reis mit dem jeweiligen KN-Code und bei Reis mit Angabe der Art und der Sorte,
 - iii) außer bei Rindfleisch den Lagerort des Erzeugnisses zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots,
 - iv) bei Getreide und Reis den zugelassenen Lagerort eines Interventionsortes, für den unter Berücksichtigung von Artikel 29 das niedrigste Angebot abgegeben wird; dieser Lagerort darf nicht der Lagerort sein, an dem sich das Erzeugnis zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots befindet,

- v) bei Getreide und Reis das Erntejahr und das Erzeugungsgebiet bzw. die Erzeugungsgebiete in der Gemeinschaft,
- vi) bei Butter und Magermilchpulver das Herstellungsdatum,
- vii) die unter Einhaltung der Mindestmengen gemäß Artikel 8 angebotene Menge,
- viii) bei Getreide und Reis die wichtigsten Eigenschaften des angebotenen Erzeugnisses,
- ix) bei Butter und Magermilchpulver den Namen und die Zulassungsnummer des Betriebs;
- b) folgende Anlagen:
- i) den Nachweis, dass der Anbieter bzw. Bieter die Sicherheit gemäß Artikel 9 geleistet hat,
- ii) bei Getreide und Reis eine Erklärung des Anbieters bzw. Bieters, aus der hervorgeht, dass sich die Angebotsmenge tatsächlich an dem Lagerort gemäß Buchstabe a Ziffer iii befindet,
- iii) bei Getreide und Reis eine Erklärung des Anbieters bzw. Bieters, aus der hervorgeht, dass die Erzeugnisse Gemeinschaftsursprung haben und dass sich das Angebot auf eine einheitliche Partie bezieht, wobei diese Partie bei Reis aus Rohreis derselben Sorte bestehen muss, sowie
- iv) bei Getreide und Reis eine Erklärung, in der angegeben wird, ob nach der Ernte eine Behandlung durchgeführt wurde, der Name des verwendeten Produkts genannt wird und aus der hervorgeht, dass das Produkt gemäß den Verwendungsbedingungen angewendet wurde und dass es gemäß der Richtlinie 91/414/EWG des Rates ⁽¹⁶⁾ zugelassen ist.

(2) Unbeschadet von Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iv kann ein Anbieter bzw. Bieter auf dem Formular gemäß Absatz 1 Buchstabe a beantragen, dass das Erzeugnis an dem Lagerort übernommen wird, an dem es sich zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots befindet, sofern der Lagerort die Anforderungen gemäß Artikel 3 erfüllt und — im Falle von Getreide und Reis — gemäß Artikel 2 Absatz 3 zugelassen wurde.

(3) Endet die Angebotsfrist an einem Feiertag, so sind die Angebote spätestens am letzten vorhergehenden Arbeitstag einzureichen.

(4) An einem Samstag, Sonntag oder Feiertag eingereichte Angebote gelten als am ersten Arbeitstag nach dem Tag der Angebotseinreichung bei der Interventionsstelle eingegangen.

⁽¹⁶⁾ ABl. L 230 vom 19.8.1991, S. 1.

(5) Die Angebote dürfen nach ihrer Einreichung weder zurückgezogen noch geändert werden.

(6) Die Interventionsstelle registriert die zulässigen Angebote, den Zeitpunkt ihres Eingangs und die betreffenden Mengen.

(7) Die mit der Annahme des Angebots verbundenen Rechte und Pflichten sind nicht übertragbar.

Artikel 11

Überprüfung der Angebote durch die Interventionsstelle

(1) Die Interventionsstellen überprüfen die Zulässigkeit der Angebote auf der Grundlage der gemäß Artikel 10 Absatz 1 verlangten Elemente.

Ist das Angebot nicht zulässig, so teilt die Interventionsstelle dies dem betreffenden Marktteilnehmer innerhalb von drei Arbeitstagen mit. Erhält der Marktteilnehmer keine solche Mitteilung, so wird das Angebot als zulässig betrachtet.

(2) Nachdem die Zulässigkeit der Angebote von der Interventionsstelle festgestellt wurde, kann die Überprüfung der Konformität der in Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe b Ziffern ii, iii und iv genannten Unterlagen gegebenenfalls mit Unterstützung der Interventionsstelle vorgenommen werden, die für den vom Anbieter bzw. Bieter gemäß Artikel 32 Absatz 3 bezeichneten Lagerort zuständig ist.

Abschnitt II

Sonderbestimmungen für den Ankauf zum Festpreis

Artikel 12

Ankauf von Erzeugnissen zum Festpreis

(1) Der Ankauf von Weichweizen, Butter und Magermilchpulver zum Festpreis gemäß Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erfolgt gemäß den Bestimmungen von Abschnitt I und des vorliegenden Abschnittes.

(2) Die Angebote können bei der Interventionsstelle ab Beginn der Zeiträume gemäß Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 eingereicht werden.

Artikel 13

Mitteilungen an die Kommission

(1) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission die Mengen Weichweizen, Butter und Magermilchpulver, für die in der Vorwoche ein Verkaufsangebot abgegeben wurde, mit den entsprechenden Angaben mit.

(2) Die Mitteilungen erfolgen

a) für Butter und Magermilchpulver an jedem Montag spätestens bis 14.00 Uhr (Brüsseler Zeit),

- b) für Weichweizen an jedem Mittwoch spätestens bis 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit) als Teil der Mitteilung gemäß Artikel 56 Absatz 1.

(3) Wird bei Weichweizen, Butter und Magermilchpulver festgestellt, dass sich die angebotenen Mengen den in Artikel 13 Absatz 1 Buchstabe a, c oder d bzw. in Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgesetzten Höchstmengen nähern, so teilt die Kommission den Mitgliedstaaten mit, ab welchem Datum sie ihr die Mengen gemäß Absatz 1 jeden Arbeitstag vor 14.00 Uhr (Brüsseler Zeit) für die am Vortag zur Intervention angebotenen Mengen Weichweizen, Butter und Magermilchpulver übermitteln müssen.

(4) Die Mitteilungen enthalten nicht die Angaben gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a Ziffern i und ix.

(5) Die Mitteilungen erfolgen gemäß Artikel 58.

Artikel 14

Maßnahmen zur Einhaltung der Interventionshöchstmengen

(1) Damit die in Artikel 13 Absatz 1 Buchstaben a, c und d und Artikel 18 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 genannten Höchstmengen eingehalten werden, beschließt die Kommission ohne Unterstützung des in Artikel 195 Absatz 1 derselben Verordnung genannten Ausschusses,

- a) die Interventionsankäufe zum Festpreis zu beenden;
- b) wenn die Annahme aller an einem bestimmten Tag angebotenen Mengen zur Überschreitung der Höchstmenge führen würde, einen Zuteilungskoeffizienten festzusetzen, der auf alle an diesem Tag eingegangenen und der Kommission mitgeteilten Angebote aller Anbieter anzuwenden ist;
- c) gegebenenfalls noch offene Angebote, die bei den Interventionsstellen der Mitgliedstaaten eingereicht wurden, abzulehnen.

Die Kommission entscheidet innerhalb von zwei Arbeitstagen nach Eingang der Mitteilung gemäß Artikel 13 Absatz 1 und innerhalb von fünf Arbeitstagen nach Eingang der Mitteilung gemäß Artikel 13 Absatz 3.

(2) Im Falle von Weichweizen, Butter und Magermilchpulver kann ein Anbieter, auf den ein Zuteilungskoeffizient gemäß Absatz 1 Buchstabe b angewendet wird, sein Angebot innerhalb von fünf Arbeitstagen ab Inkrafttreten der Verordnung zur Festsetzung des Zuteilungskoeffizienten zurückziehen.

Abschnitt III

Sonderbestimmungen für den Ankauf im Wege eines Ausschreibungsverfahrens

Artikel 15

Ankauf von Erzeugnissen im Wege eines Ausschreibungsverfahrens

Der Ankauf der in Artikel 18 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 genannten Erzeugnisse erfolgt gemäß den Bestimmungen von Abschnitt I und des vorliegenden Abschnittes.

Artikel 16

Ausschreibungsverfahren

(1) Für den Ankauf von Erzeugnissen kann nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ein Ausschreibungsverfahren auf der Grundlage einer Verordnung, nachstehend „Verordnung zur Eröffnung des Ausschreibungsverfahrens“ genannt, eröffnet werden.

(2) Die Kommission eröffnet ohne Unterstützung des in Artikel 195 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 genannten Ausschusses

- a) das Ausschreibungsverfahren für den Ankauf von Weichweizen für Mengen, die über die angebotene Höchstmenge von 3 Mio. Tonnen hinausgehen,
- b) das Ausschreibungsverfahren für den Ankauf von Rindfleisch je Kategorie und Mitgliedstaat oder Region eines Mitgliedstaats auf der Grundlage der beiden letzten wöchentlichen Marktpreisfeststellungen gemäß Artikel 12 Absatz 1 Buchstabe c und Artikel 18 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.

(3) Die Verordnung zur Eröffnung des Ausschreibungsverfahrens enthält insbesondere folgende Angaben:

- a) die betreffenden Erzeugnisse mit dem jeweiligen KN-Code bei Getreide und Reis und bei Reis mit Angabe der Art und der Sorte,
- b) den Zeitraum, auf den sich die Ausschreibung bezieht („Ausschreibungszeitraum“) und gegebenenfalls die Teilzeiträume, in denen Angebote eingereicht werden können.

(4) Gemäß Artikel 18 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 kann unter besonderen Umständen nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 derselben Verordnung ein beschränktes Ausschreibungsverfahren eröffnet werden. In diesem Fall wird in der Verordnung der Mitgliedstaat oder die Region eines Mitgliedstaats genannt, für den bzw. die das Ausschreibungsverfahren gilt.

(5) Bei Reis kann die Ausschreibung auf eine oder mehrere Reisarten gemäß den Begriffsbestimmungen in Anhang III Teil I Abschnitt I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 („rundkörniger Reis“, „mittelkörniger Reis“, „langkörniger Reis A“ oder „langkörniger Reis B“) beschränkt werden.

(6) Für die Anwendung von Artikel 12 Absatz 1 Buchstabe c und Artikel 18 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 gelten folgende Bestimmungen:

- a) Bei der Ermittlung des durchschnittlichen Marktpreises jeder interventionsfähigen Kategorie in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats werden die Preise für die Qualitäten U, R und O berücksichtigt, ausgedrückt als Qualität R3 nach den für den betreffenden Mitgliedstaat oder das betreffende Interventionsgebiet geltenden Umrechnungskoeffizienten gemäß Anhang III Teil II der vorliegenden Verordnung.
- b) Die Feststellung der durchschnittlichen Marktpreise erfolgt unter den Bedingungen und für die Qualitäten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission ⁽¹⁷⁾.
- c) Der durchschnittliche Marktpreis je interventionsfähige Kategorie in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats entspricht dem Durchschnitt der Marktpreise für alle unter Buchstabe b genannten Qualitäten, die nach ihrem jeweiligen Anteil an den in dem Mitgliedstaat oder der betreffenden Region durchgeführten Schlachtungen gewichtet werden.

Das Hoheitsgebiet des Vereinigten Königreichs setzt sich aus folgenden Interventionsgebieten zusammen:

- Gebiet I: Großbritannien,
- Gebiet II: Nordirland.

(7) Für die Anwendung der Absätze 2 und 5 des vorliegenden Artikels teilt die zuständige Behörde des Mitgliedstaats der Kommission die durchschnittlichen Marktpreise gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 und Artikel 58 der vorliegenden Verordnung mit.

Artikel 17

Einreichung und Zulässigkeit der Angebote

(1) Neben den allgemeinen Bedingungen gemäß Artikel 10 ist ein Angebot nur zulässig, wenn der Angebotspreis in Euro je Maßeinheit mit höchstens zwei Dezimalstellen ohne MwSt. angegeben ist.

Bei Getreide und Reis entspricht der Angebotspreis dem Preis je Tonne für eine der Mindestqualität bei Getreide bzw. der Standardqualität bei Reis entsprechende, frei vom Bieter bezeichneter Lagerort gelieferte, nicht abgeladene Ware.

Bei Butter und Magermilchpulver entspricht der Angebotspreis dem Preis je 100 Kilogramm der Erzeugnisse, die an die Laderampe des von der Interventionsstelle gemäß Artikel 25 und Artikel 30 Absatz 1 zu bezeichnenden Lagerortes geliefert werden.

Bei Rindfleisch enthält das Angebot den Angebotspreis je 100 kg Erzeugnis der Qualität R3 zu den in Artikel 16 Absatz 5 Buchstabe a und Artikel 19 Absatz 2 Unterabsatz 2 festgelegten Bedingungen.

(2) Unbeschadet von Artikel 20 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung darf der Angebotspreis bei Getreide, Reis, Rindfleisch und Magermilchpulver den Referenzpreis gemäß Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bzw. bei Butter 90 % des Referenzpreises gemäß Artikel 18 Absatz 3 der genannten Verordnung nicht überschreiten.

Artikel 18

Mitteilung der Angebote an die Kommission

(1) Die Interventionsstellen teilen der Kommission alle zulässigen Angebote innerhalb der Fristen, die in der Verordnung zur Eröffnung der betreffenden Ausschreibung festgesetzt sind, mit den einschlägigen Angaben mit.

(2) Die Mitteilungen enthalten nicht die Angaben gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a Ziffern i und ix.

(3) Wurden keine Angebote eingereicht, so teilen die Interventionsstellen dies der Kommission innerhalb der in Absatz 1 genannten Fristen mit.

(4) Die Mitteilungen erfolgen gemäß Artikel 58.

Artikel 19

Entscheidungen auf der Grundlage der Angebote

(1) Auf der Grundlage der gemäß Artikel 18 mitgeteilten Angebote entscheidet die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, einen Höchstankaufspreis festzusetzen oder nicht.

(2) Für Rindfleisch

a) wird ein Höchstankaufspreis je Kategorie festgesetzt, der sich auf die Qualität R3 bezieht,

b) kann für den betreffenden Mitgliedstaat oder die betreffende Region eines Mitgliedstaats ein anderer Preis festgesetzt werden, um die gemäß Artikel 12 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgestellten durchschnittlichen Marktpreise widerzuspiegeln.

Betrifft die Übernahme Fleisch anderer Qualitäten als der Qualität R3, so wird der Zuschlagspreis anhand des geltenden Koeffizienten für die angekaufte Qualität gemäß Anhang III Teil II berichtigt.

(3) Die Entscheidungen über die öffentliche Intervention gemäß den Absätzen 1 und 2 werden im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

⁽¹⁷⁾ ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3.

Artikel 20

Einzelentscheidungen über Angebote

(1) Wurde gemäß Artikel 19 Absatz 1 ein Höchstankaufspreis festgesetzt, so erteilen die Interventionsstellen den Angeboten, die höchstens auf diesen Höchstbetrag lauten, den Zuschlag. Alle übrigen Angebote werden abgelehnt.

(2) Wurde kein Höchstankaufspreis festgesetzt, so werden alle Angebote abgelehnt.

Die Interventionsstellen erteilen nur Angeboten den Zuschlag, die gemäß Artikel 18 übermittelt wurden.

(3) Die Interventionsstellen treffen die Entscheidungen gemäß den Absätzen 1 und 2 des vorliegenden Artikels nach der Veröffentlichung der Entscheidung der Kommission über die öffentliche Intervention gemäß Artikel 19 Absatz 3 und teilen den Bietern das Ergebnis ihrer Teilnahme an der Ausschreibung innerhalb einer Frist von drei Arbeitstagen nach dem Inkrafttreten mit.

Artikel 21

Besondere Kriterien für den Rindfleischsektor

(1) Bei Rindfleisch bleiben Angebote unberücksichtigt, die über den durchschnittlichen Marktpreis hinausgehen, der in einem Mitgliedstaat oder einer Region eines Mitgliedstaats für die jeweilige Kategorie festgestellt und anhand der Koeffizienten gemäß Anhang III Teil II in Qualität R3 umgerechnet wurde, zuzüglich eines Zusatzbetrags von 10 EUR je 100 kg Schlachtkörpergewicht.

(2) Unbeschadet von Absatz 1 wird das Angebot abgelehnt, wenn der Angebotspreis über dem in Artikel 19 Absatz 2 Unterabsatz 1 für den betreffenden Ausschreibungsteilzeitraum vorgesehenen Höchstankaufspreis liegt.

(3) Liegt der einem Bieter zugeschlagene Ankaufspreis über dem durchschnittlichen Marktpreis gemäß Absatz 1, so ist der zugeschlagene Preis durch Multiplizieren mit dem Koeffizienten anzupassen, der sich aus der Anwendung der in Anhang III Teil VII genannten Formel A ergibt. Dieser Koeffizient darf jedoch nicht

- a) größer sein als 1,
- b) zur Folge haben, dass sich der zugeschlagene Preis um mehr als den Unterschied zwischen ihm und dem durchschnittlichen Marktpreis verringert.

Soweit die Mitgliedstaaten über verlässliche Angaben und geeignete Kontrollmöglichkeiten verfügen, können sie den Koeffizienten je Bieter nach Formel B des Anhangs III Teil VII berechnen.

Artikel 22

Begrenzung der Ankäufe von Rindfleisch

Sind die Interventionsstellen wegen zu umfangreicher Anlieferungen von Rindfleisch nicht in der Lage, das angebotene Fleisch

sofort zu übernehmen, so können sie die Ankäufe auf die Mengen begrenzen, die sie auf ihrem Hoheitsgebiet oder einem ihrer Interventionsgebiete gemäß Artikel 16 Absatz 5 Unterabsatz 2 übernehmen können.

Die Mitgliedstaaten gewährleisten im Falle einer solchen Begrenzung gleichen Zugang für alle Interessenten.

KAPITEL II

Hauptpflichten und Freigabe bzw. Einbehaltung der Sicherheiten

Artikel 23

Hauptpflichten

Die nachstehenden Auflagen sind Hauptpflichten im Sinne von Artikel 20 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85:

- a) die Aufrechterhaltung des Angebots,
- b) die Lieferung der Erzeugnisse zu dem von der Interventionsstelle bezeichneten Lagerort innerhalb der im Lieferberechtigungsschein angegebenen Frist gemäß Artikel 25,
- c) die Einhaltung der Anforderungen gemäß Artikel 7,
- d) bei Getreide und Reis das tatsächliche Vorhandensein der Erzeugnisse an dem bei Angebotsabgabe bezeichneten Lagerort.

Artikel 24

Freigabe und Verfall der Sicherheiten

(1) Die Sicherheit gemäß Artikel 9 wird freigegeben, sobald der Anbieter bzw. Bieter die auf dem Lieferberechtigungsschein gemäß Artikel 25 angegebene Menge fristgerecht geliefert hat und festgestellt worden ist, dass die Anforderungen des Artikels 7 erfüllt sind.

(2) Erfüllen die Erzeugnisse die Anforderungen des Artikels 7 nicht, so werden sie abgelehnt und verfällt die Sicherheit für die abgelehnte Menge.

(3) Außer in Fällen höherer Gewalt verfällt die Sicherheit für vom Anbieter bzw. Bieter nicht innerhalb der auf dem Lieferberechtigungsschein angegebenen Frist gelieferte Mengen und der Kaufvertrag wird hinsichtlich der restlichen Mengen aufgelöst.

(4) Für nicht zulässige oder nicht berücksichtigte Angebote wird die Sicherheit freigegeben.

(5) Bei Getreide und Reis verfällt die Sicherheit, wenn der Interventionsstelle nicht gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer ii hinreichend nachgewiesen wurde, dass die angebotene Menge am Lagerort vorhanden sind.

Für die Anwendung von Unterabsatz 1 kontrolliert die Interventionsstelle die an den Lagerorten vorhandenen Mengen, indem sie die Vorschriften und Bedingungen entsprechend anwendet, die in der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 für die Überprüfung des Vorhandenseins der im Rahmen der öffentlichen Lagerhaltung eingelagerten Erzeugnisse und insbesondere in Anhang I Buchstabe B Nummer III der genannten Verordnung vorgesehen sind. Diese Kontrollen werden auf der Grundlage einer Risikoanalyse an mindestens 5 % der Angebote und 5 % der angebotenen Mengen vorgenommen.

(6) Liegt bei Getreide und Reis die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge unter der zugeschlagenen Menge, so wird die Sicherheit vollständig freigegeben, wenn die Differenz 5 % nicht überschreitet.

(7) Liegt bei Rindfleisch die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge unter der zugeschlagenen Menge, so wird die Sicherheit

a) vollständig freigegeben, wenn die Differenz 5 % oder 175 kg nicht überschreitet,

b) außer in Fällen höherer Gewalt einbehalten, und zwar

i) im Verhältnis der nicht gelieferten oder nicht abgenommenen Mengen, wenn die Differenz 15 % nicht überschreitet,

ii) vollständig in allen anderen Fällen gemäß Artikel 29 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85.

(8) Bei Anwendung von Artikel 14 Absatz 2 wird die Sicherheit freigegeben.

KAPITEL III

Gemeinsame Regeln für Lieferungen

Abschnitt I

Lieferungen

Artikel 25

Lieferungen und Lieferberechtigungsscheine

Nach Prüfung der Zulässigkeit des Angebots gemäß Artikel 11 Absatz 1 und nach der Mitteilung gemäß Artikel 20 Absatz 3 stellt die Interventionsstelle unbeschadet der gemäß Artikel 14 Absatz 1 und Artikel 19 Absatz 1 erlassenen Maßnahmen einen Lieferberechtigungsschein aus. Der Lieferberechtigungsschein ist datiert und nummeriert und enthält folgende Angaben:

- a) Liefermenge,
- b) Lieferfrist,
- c) Lagerort, an den die Lieferung erfolgen soll,
- d) Preis, zu dem das Angebot akzeptiert wird.

Für Mengen, die der Kommission nicht gemäß Artikel 13 Absatz 1 und Artikel 18 Absatz 1 mitgeteilt wurden, werden keine Lieferberechtigungsscheine ausgestellt.

Artikel 26

Sonderbestimmungen für die Lieferung von Getreide und Reis

(1) Kann Getreide oder Reis nicht an den vom Anbieter bzw. Bieter bezeichneten Lagerort des Interventionsortes gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iv geliefert werden, so bezeichnet die Interventionsstelle andere Lagerorte desselben Interventionsortes oder die Lagerorte eines anderen zugelassenen Interventionsortes, an die die Lieferung zu den geringstmöglichen Kosten erfolgen muss.

(2) Die Lieferung an die Lagerorte muss bis Ende des dritten Monats, der auf die Ausstellung des Lieferberechtigungsscheins gemäß Artikel 25 folgt, in jedem Fall jedoch bis 30. Juni bei Getreide bzw. 31. August bei Reis erfolgen.

In den Fällen gemäß Artikel 35 Absatz 2 muss die Lieferung jedoch bei Getreide bis spätestens 31. August und bei Reis bis spätestens 31. Oktober erfolgen.

(3) Die gelieferte Menge wird durch Verwiegen in Gegenwart des Anbieters bzw. Bieters und eines vom Anbieter bzw. Bieter unabhängigen Vertreters der Interventionsstelle festgestellt.

Bei dem Vertreter der Interventionsstelle darf es sich jedoch auch um den Lagerhalter handeln. In diesem Fall nimmt die Interventionsstelle innerhalb von 30 Tagen nach der vorbehaltenen Übernahme gemäß Artikel 31 Absatz 1 selbst eine Kontrolle vor, die mindestens eine Gewichtsüberprüfung nach dem volumetrischen Verfahren einschließt, wobei die Differenz, die sich möglicherweise zwischen der gewogenen und der nach dem volumetrischen Verfahren geschätzten Menge ergibt, 5 % nicht überschreiten darf.

Wird der Toleranzwert nicht überschritten, so trägt der Lagerhalter alle Kosten im Zusammenhang mit Differenzen, die möglicherweise bei einem späteren Verwiegen gegenüber dem in der Buchhaltung bei der Übernahme des Getreides bzw. des Reises ausgewiesenen Gewicht festgestellt werden.

Wird der Toleranzwert überschritten, so wird das Getreide bzw. der Reis unverzüglich gewogen. Die Wiegekosten werden vom Lagerhalter getragen, wenn das festgestellte Gewicht unter dem ausgewiesenen Gewicht liegt, bzw. gehen im gegenteiligen Fall zulasten des Mitgliedstaats.

Artikel 27

Sonderbestimmungen für die Lieferung von Rindfleisch

(1) Die Entladungskosten gehen zulasten des Zuschlagsempfängers.

(2) Der Zuschlagsempfänger liefert die Erzeugnisse innerhalb von 17 Tagen ab dem ersten Arbeitstag nach dem Tag der Veröffentlichung der Verordnung zur Festsetzung des Höchstankaufspreises.

Je nach dem Umfang der zugeschlagenen Mengen kann die Interventionsstelle diese Frist jedoch um eine Woche verlängern. Die Lieferung kann in Teilmengen erfolgen.

(3) Die besonderen Anforderungen für die Lieferung von Rindfleisch sind in Anhang III Teil III festgelegt.

Artikel 28

Sonderbestimmungen für die Lieferung von Butter und Magermilchpulver

(1) Die Butter wird in Blöcken von mindestens 25 Kilogramm netto, die den Bedingungen von Anhang IV Teil IV genügen, aufgemacht und geliefert. Das Butterverpackungsmaterial ist neu, widerstandsfähig und so beschaffen, dass die Butter während der gesamten Beförderungs-, Einlagerungs-, Lagerungs- und Auslagerungsvorgänge geschützt ist. Die Verpackung trägt — gegebenenfalls in verschlüsselter Form — mindestens folgende Angaben:

- a) die Zulassungsnummer, anhand deren der Herstellungsbetrieb und -mitgliedstaat identifiziert werden können;
- b) das Herstellungsdatum;
- c) das Einlagerungsdatum;
- d) die Nummer der HerstellungschARGE und des Packstücks, wobei die Nummer des Packstücks durch eine auf der Palette angebrachte Palettennummer ersetzt werden kann;
- e) die Bezeichnung „Süßrahmbutter“ bei entsprechendem pH-Wert der wässrigen Phase der Butter.

Die Mitgliedstaaten können von der Angabe des Einlagerungsdatums auf der Verpackung absehen, wenn sich der Lagerhalter zur Führung eines Registers verpflichtet, in das die in Unterabsatz 1 genannten Angaben am Einlagerungstag eingetragen werden.

(2) Das Magermilchpulver wird geliefert in Säcken mit einem Nettogewicht von 25 Kilogramm, die den Bedingungen von Anhang V Teile II und III genügen und — gegebenenfalls verschlüsselt — folgende Angaben tragen:

- a) die Zulassungsnummer, anhand deren der Herstellungsbetrieb und -mitgliedstaat identifiziert werden können;
- b) das Herstellungsdatum oder gegebenenfalls die Herstellungswoche;
- c) die Nummer der HerstellungschARGE;
- d) die Bezeichnung „Sprüh-Magermilchpulver“.

(3) Der erfolgreiche Anbieter bzw. der Zuschlagsempfänger liefert die Butter oder das Magermilchpulver innerhalb von 28 Tagen nach dem Tag der Ausstellung des Lieferberechtigungsscheins an die Laderampe des Lagerortes. Die Lieferung kann in Teilmengen erfolgen.

Das Magermilchpulver und die Butter werden auf für eine Langzeitlagerung geeigneten Paletten geliefert, die gegen gleichwertige Paletten auszutauschen sind.

Etwaige Kosten für die Entladung der Butter oder des Magermilchpulvers auf die Laderampe des Lagerortes gehen zulasten des erfolgreichen Anbieters bzw. des Zuschlagsempfängers.

Abschnitt II

Transportkosten

Artikel 29

Transportkosten für Getreide und Reis

(1) Die Kosten für die Beförderung des Getreides bzw. des Reises bis zu dem vom Anbieter bzw. Bieter gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iv bezeichneten Lagerort mit den niedrigsten Kosten gehen bis zu einer Entfernung von 100 km zulasten des Anbieters bzw. Bieters. Über die Entfernung von 100 km hinausgehende Transportkosten gehen zulasten der Interventionsstelle.

(2) Wird der vom Anbieter bzw. Bieter bezeichnete Lagerort von der Interventionsstelle gemäß Artikel 26 Absatz 1 geändert, so gehen die zusätzlichen Transportkosten mit einer 20 km entsprechenden Franchise zulasten der Interventionsstelle. Die Transportkosten über 100 km hinaus gehen jedoch weiterhin vollständig zulasten der Interventionsstelle. Dieser Absatz gilt nicht bei Anwendung von Artikel 31 Absatz 2.

(3) Die Kosten zulasten der Interventionsstelle gemäß den Absätzen 1 und 2 werden von der Kommission unter Zugrundelegung von nichtpauschalen Beträgen gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 erstattet.

(4) Die Transportkosten im Zusammenhang mit der Ersetzung von Erzeugnissen gemäß Artikel 35 Absatz 2 gehen ausschließlich zulasten des Anbieters bzw. Bieters.

Artikel 30

Transportkosten für Butter und Magermilchpulver

(1) Die Interventionsstelle wählt den Lagerort, der dem Ort am nächsten liegt, an dem die Butter bzw. das Magermilchpulver eingelagert ist.

Die Interventionsstelle kann jedoch einen anderen Lagerort in einer Entfernung von bis zu 350 km wählen, sofern die Wahl des betreffenden Lagerortes keine zusätzlichen Lagerkosten zur Folge hat.

Die Interventionsstelle kann einen anderen Lagerort in größerer Entfernung wählen, wenn dieses unter Berücksichtigung der Lager- und Transportkosten kostengünstiger ist. In diesem Fall teilt sie der Kommission ihre Wahl unverzüglich mit.

(2) Befindet sich die ankaufende Interventionsstelle in einem anderen Mitgliedstaat als demjenigen, in dessen Hoheitsgebiet die angebotene Butter bzw. das angebotene Magermilchpulver gelagert ist, so wird bei der Berechnung der Höchstentfernung gemäß Absatz 1 die Entfernung zwischen dem Lager des Anbieters bzw. Bieters und der Grenze des Mitgliedstaats, in dem sich die ankaufende zuständige Stelle befindet, nicht berücksichtigt.

(3) Die von der Interventionsstelle zu tragenden zusätzlichen Transportkosten für die über die in Absatz 1 genannte Höchstentfernung hinausgehende Strecke werden je Tonne und Kilometer auf 0,05 EUR für Magermilchpulver und 0,065 EUR für Butter festgesetzt. Die zusätzlichen Kosten werden von der Interventionsstelle nur getragen, wenn die Temperatur der Butter beim Eintreffen im Kühlhaus höchstens 6 °C beträgt.

KAPITEL IV

Übernahme, Erstkontrollen und Probenahme

Artikel 31

Vorbehaltliche Übernahme

- (1) Die vorbehaltliche Übernahme erfolgt
- bei Getreide, Reis, Butter und Magermilchpulver am Tag der Einlagerung der vollständigen Menge an dem bezeichneten Lagerort, frühestens jedoch am Tag nach dem Tag der Ausstellung des Lieferberechtigungsscheins,
 - für jede Lieferung von Rindfleisch gemäß Artikel 27 am Tag des Eingangs an der Waage des Zerlegungsbetriebs des Interventionslagerortes.

(2) Die Interventionsstelle kann entscheiden, dass die Übernahme von Getreide, Reis, Butter oder Magermilchpulver an dem Lagerort erfolgen kann, an dem sich die Erzeugnisse zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots befinden, sofern der Lagerort die Anforderungen gemäß Artikel 3 erfüllt und — im Falle von Getreide und Reis — gemäß Artikel 2 Absatz 3 zugelassen wurde. In diesem Fall erfolgt die vorbehaltliche Übernahme am Tag nach der Ausstellung des Lieferberechtigungsscheins.

(3) Die Erzeugnisse werden von der Interventionsstelle oder ihrem Vertreter übernommen, wobei die betreffende Person vom Anbieter bzw. Bieter unabhängig sein muss.

Artikel 32

Kontrollmaßnahmen

(1) Unbeschadet der gemäß der vorliegenden Verordnung erforderlichen Kontrollen bei der Übernahme der Erzeugnisse erfolgen die Kontrollen der Interventionsbestände unter den Bedingungen von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006.

(2) Erfolgen die Kontrollen bei Getreide auf der Grundlage einer Risikoanalyse gemäß Anhang I Teil I Absatz 3 der vorliegenden Verordnung, so kommt der Mitgliedstaat im Falle der Nichteinhaltung der zulässigen Höchstgehalte an Kontaminanten gemäß den Bestimmungen von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 für die finanziellen Folgen auf.

Im Falle von Ochratoxin A und Aflatoxin gehen die finanziellen Folgen jedoch zulasten des Gemeinschaftshaushalts, wenn der betreffende Mitgliedstaat zur Zufriedenheit der Kommission nachweisen kann, dass die Normen bei der Übernahme, die normalen Lagerbedingungen und die sonstigen Verpflichtungen des Lagerhalters eingehalten wurden.

(3) Liegt bei Getreide und Reis der gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iii bezeichnete Lagerort in einem anderen Mitgliedstaat als demjenigen, in dem das Angebot eingereicht wurde, und beschließt die Interventionsstelle, bei der das Angebot eingegangen ist, eine Vor-Ort-Kontrolle des tatsächlichen Vorhandenseins der Erzeugnisse, so übermittelt letztere Interventionsstelle der für diesen Lagerort zuständigen Interventionsstelle einen Kontrollantrag zusammen mit einer Abschrift des Angebots. Die Vor-Ort-Kontrolle erfolgt innerhalb der Frist, die von der Interventionsstelle festgesetzt wird, bei der das Angebot eingegangen ist.

(4) Die Kontrollbestimmungen in den Anhängen der vorliegenden Verordnung können nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 geändert werden, insbesondere wenn eine schwere Marktstörung aufgrund von Kontaminanten vorliegt oder wenn für die Kontrolle des Umfangs der radioaktiven Kontamination von Erzeugnissen eine besondere Überwachung erforderlich ist.

(5) Der Bieter bzw. Anbieter trägt die Kosten für die folgenden Tests, die bei Getreide gemäß der in Anhang I Teil XII genannten Methodik durchgeführt werden:

- Bestimmung des Gerbstoffgehalts bei Sorghum,
- Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg (Messung der Alpha-Amylase-Aktivität),
- Bestimmung des Eiweißgehalts bei Hart- und Weichweizen,
- Bestimmung des Sedimentationswerts (Zeleny-Test),
- Bestimmung der Eignung zur maschinellen Teigverarbeitung,
- Bestimmung der Kontaminanten.

(6) Im Widerspruchsfalle trägt der Bieter bzw. Anbieter die Kosten der nochmals durchgeführten erforderlichen einschlägigen Tests nur dann, wenn er die unterlegene Partei ist.

Artikel 33

Sonderbestimmungen für die Übernahme von Getreide und Reis am Lagerort des Lagerhalters

(1) Erfolgt die Übernahme des Getreides bzw. des Reises an dem Lagerort, an dem sich die Erzeugnisse zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots befinden, so wird die übernommene Menge anhand der Bestandsbuchhaltung festgestellt, die berufsständischen Standards genügen muss, die die Einhaltung der gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften und insbesondere von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 gewährleisten, wobei folgende Bedingungen erfüllt sein müssen:

- a) Die Bestandsbuchhaltung enthält
 - i) das beim Verwiegen festgestellte Gewicht, wobei das Verwiegen nicht mehr als zehn Monate vor der Übernahme erfolgt sein darf,
 - ii) die äußeren Beschaffenheitswerte zum Zeitpunkt des Verwiegens und insbesondere den Feuchtigkeitsgehalt,
 - iii) etwaige Umlagerungen sowie die durchgeführten Behandlungen.
- b) Der Lagerhalter erklärt, dass die angebotene Partie in allen ihren Bestandteilen den Angaben in der Bestandsbuchhaltung entspricht.
- c) Die zum Zeitpunkt des Verwiegens festgestellten Beschaffenheitswerte stimmen mit denen der repräsentativen Stichprobe überein, die sich aus von der Interventionsstelle oder ihrem Vertreter entnommenen Proben (eine Probe je 60 Tonnen) zusammensetzt.

(2) Bei Anwendung von Absatz 1 ist das gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 festzustellende Gewicht das Gewicht, das in der Bestandsbuchhaltung ausgewiesen und gegebenenfalls zu berichtigen ist, um dem unterschiedlichen Feuchtigkeitsgehalt und/oder Schwarzbesatz Rechnung zu tragen, der zum Zeitpunkt des Wiegens und an der repräsentativen Stichprobe festgestellt wurde. Eine Differenz zwischen dem jeweiligen Schwarzbesatz kann nur berücksichtigt werden, um das in der Bestandsbuchhaltung ausgewiesene Gewicht nach unten zu berichtigen.

Die Interventionsstelle nimmt innerhalb von 45 Tagen ab der Übernahme eine weitere Kontrolle nach dem volumetrischen Verfahren vor. Die Differenz, die sich möglicherweise zwischen der gewogenen und der nach dem volumetrischen Verfahren geschätzten Menge ergibt, darf 5 % nicht überschreiten.

Wird der Toleranzwert nicht überschritten, so trägt der Lagerhalter alle Kosten im Zusammenhang mit Differenzen, die möglicherweise bei einem späteren Verwiegen gegenüber dem in der Buchhaltung bei der Übernahme ausgewiesenen Gewicht festgestellt werden.

Wird der Toleranzwert überschritten, so wird das Getreide bzw. der Reis unverzüglich gewogen. Die Wiegekosten werden vom

Lagerhalter getragen, wenn das festgestellte Gewicht unter dem ausgewiesenen Gewicht liegt, bzw. gehen im gegenteiligen Fall zulasten des Europäischen Garantiefonds für die Landwirtschaft, wobei die Toleranzgrenzen gemäß Anhang XI Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 zu berücksichtigen sind.

Artikel 34

Übernahmeprotokoll

(1) Haben die Kontrollen und Analysen ergeben, dass die Anforderungen gemäß Artikel 7 erfüllt sind, erstellt die Interventionsstelle spätestens 60 Tage nach dem Schlusstermin für die Lieferung der Erzeugnisse gemäß Artikel 25 Buchstabe b ein Übernahmeprotokoll. Dieses enthält folgende Angaben:

- a) Datum der Überprüfung der Menge und der Mindestbeschaffenheitsmerkmale,
- b) Liefergewicht und für Reis die Sorte,
- c) Anzahl der Probenahmen zur Zusammenstellung der repräsentativen Stichprobe für Getreide und Reis,
- d) aus den Analysen resultierende Beschaffenheitsmerkmale,
- e) mit der Analyse beauftragte Einrichtung und Analyseergebnisse,
- f) Zeitpunkt der vorbehaltlichen Übernahme gemäß Artikel 31 Absatz 1,
- g) gegebenenfalls — bei Getreide und Reis — die Mengen, die nicht übernommen wurden. In diesem Falle wird der Anbieter bzw. Bieter entsprechend benachrichtigt.

(2) Das Protokoll wird datiert und dem Anbieter bzw. Bieter sowie dem Lagerhalter übermittelt.

Das Protokoll kann jedoch im Buchführungssystem der Interventionsstelle registriert und elektronisch übermittelt werden.

Artikel 35

Verpflichtungen des Anbieters bzw. Bieters

(1) Stellt sich bei den Kontrollen heraus, dass die Erzeugnisse die Anforderungen von Artikel 7 nicht erfüllen, muss der Anbieter bzw. Bieter

- a) die betreffenden Erzeugnisse auf eigene Kosten zurücknehmen,
- b) die angefallenen Kosten ab dem Tag des Eingangs der Erzeugnisse am Lagerort bis zum Tag ihrer Auslagerung zahlen.

Die vom Anbieter bzw. Bieter zu zahlenden Kosten werden gemäß Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 auf der Grundlage von Pauschalbeträgen für die Ein- und Auslagerungskosten sowie die Lagerkosten berechnet.

(2) Haben die Analysen und Kontrollen ergeben, dass das angebotene Getreide bzw. der angebotene Reis nicht zur Intervention angenommen werden kann, so kann der Anbieter bzw. Bieter die Menge, die die Anforderungen nicht erfüllt, ersetzen. In diesem Fall kann die Interventionsstelle unbeschadet der in Artikel 26 Absatz 2 festgesetzten Lieferfrist den Zeitpunkt für die Lieferung ändern.

Artikel 36

Besondere Bedingungen für Rindfleisch — Entbeinungsauflagen

Die Interventionsstelle lässt alles übernommene Rindfleisch gemäß Anhang III Teil IV entbeinen.

KAPITEL V

Interventionspreis, Ankaufspreis und Zahlungen

Artikel 37

Ankaufspreis für Rindfleisch

Der Preis für Rindfleisch versteht sich frei Waage am Eingang des Zerlegungsbetriebs im Lagerort.

Artikel 38

Interventionspreise und Ankaufspreise für Getreide und Reis

(1) Für die Anwendung von Artikel 13 Absatz 3 sowie Artikel 18 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 entspricht im Getreidesektor der bei der Festsetzung des festen Ankaufspreises zu berücksichtigende Interventionspreis dem in Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe a derselben Verordnung festgesetzten Referenzpreis.

(2) Für Getreide und Reis ist folgender Preis zu zahlen:

- a) dem Anbieter — bei Einkauf zum Festpreis — der Preis gemäß Absatz 1,
- b) dem Zuschlagsempfänger — im Falle eines Ausschreibungsverfahrens — der von der Interventionsstelle anhand des Angebotspreises berechnete Preis.

In beiden Fällen wird der Preis unter Berücksichtigung der Qualität der Erzeugnisse gemäß Anhang I Teile IX, X und XI (Getreide) bzw. gemäß Anhang II Teile II und III (Reis) angepasst.

(3) Übernimmt und lagert die Interventionsstelle — im Falle von Getreide und Reis — gemäß Artikel 31 Absatz 2 die Erzeugnisse an dem Lagerort, an dem sie sich zum Zeitpunkt der Einreichung des Angebots befinden, so wird der zu zahlende Ankaufspreis verringert. Diese Verringerung erfolgt durch Abzug

- a) der Kosten für den Transport zwischen dem von der Interventionsstelle bezeichneten tatsächlichen Ort der Übernahme und dem Lagerort gemäß Artikel 10 Absatz 1

Buchstabe a Ziffer iv, an den die Erzeugnisse zu den geringstmöglichen Kosten hätten geliefert werden sollen, und

- b) der Kosten der Auslagerung aus dem Interventionslagerort.

Die Kosten gemäß Unterabsatz 1 Buchstaben a und b werden anhand der in dem betreffenden Mitgliedstaat tatsächlich festgestellten Kosten bestimmt.

Artikel 39

Zahlungen

(1) Die Zahlungen für die gemäß Artikel 34 übernommenen Mengen erfolgen spätestens am 65. Tag nach dem Tag der vorbehaltlichen Übernahme gemäß Artikel 31.

(2) Die Zahlung erfolgt nur für die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge. Liegt die tatsächlich gelieferte und abgenommene Menge jedoch über der zugeschlagenen Menge, so wird nur für die zugeschlagene Menge gezahlt.

TITEL III

VERFAHREN FÜR DEN VERKAUF VON INTERVENTIONSERZEUGNISSEN

KAPITEL I

Ausschreibungsverfahren

Artikel 40

Eröffnung einer Ausschreibung

(1) Übernommene Erzeugnisse, die zum Verkauf angeboten werden können, werden im Wege einer Ausschreibung verkauft.

(2) Die Ausschreibung wird nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 auf der Grundlage einer Verordnung, nachstehend „Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs“ genannt, eröffnet.

Die Veröffentlichung der Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs und der letzte Tag der ersten Angebotsfrist müssen mindestens sechs Tage auseinander liegen.

(3) Die Ausschreibungen können dem Weiterverkauf von Erzeugnissen dienen, die in einer oder mehreren Regionen der Gemeinschaft oder des Mitgliedstaats gelagert sind.

(4) Die Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs enthält insbesondere folgende Angaben:

- a) die betreffenden Erzeugnisse, bei Getreide und Reis mit dem jeweiligen KN-Code und bei Reis mit Angabe der Art und der Sorte sowie bei Rindfleisch mit der einschlägigen Beschreibung,

- b) den Zeitraum, auf den sich die Ausschreibung bezieht („Ausschreibungszeitraum“) und die Teilzeiträume, in denen Angebote eingereicht werden können,

Darüber hinaus kann die Verordnung folgende Angaben enthalten:

- a) die Gesamtmengen, auf die sich das Ausschreibungsverfahren bezieht,
- b) bei Getreide und Reis gegebenenfalls Bestimmungen zu den Transportkosten.

(5) Die Ausschreibungen können auf spezifizierte Verwendungszwecke und/oder Bestimmungen beschränkt werden, insbesondere die Verarbeitung von Getreide zu Ethylalkohol (Bioethanol), der für die Herstellung von Kraftstoffen in der Gemeinschaft zu verwenden ist.

Artikel 41

Ausschreibungsbekanntmachung und Vorkehrungen im Zusammenhang mit der Ausschreibungsbekanntmachung

(1) Die Interventionsstellen, deren Interventionsbestände zum Verkauf angeboten werden können, erstellen und veröffentlichen spätestens vier Tage vor Beginn der ersten Angebotsfrist eine Ausschreibungsbekanntmachung.

(2) Die Ausschreibungsbekanntmachung enthält insbesondere folgende Angaben:

- a) den Namen und die Anschrift der Interventionsstelle, die die Ausschreibungsbekanntmachung erstellt,
- b) einen Verweis auf die Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs,
- c) die Angebotsfristen für jede Einzelausschreibung,
- d) die Lagerorte sowie Namen und Anschriften der Lagerhalter, die verfügbaren Mengen und
- i) bei Getreide und Reis die Aufteilung in Verkaufspartien, die allen Bietern in gleicher Weise zugänglich sein müssen, sowie die Qualität jeder Verkaufspartie,
- ii) bei Rindfleisch, aufgeschlüsselt nach Erzeugnissen und Kühllhäusern, das Datum, zu dem das Rindfleisch angekauft wurde,
- e) die Lieferstufe gemäß Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe e und gegebenenfalls die Art der Verpackung,
- f) gegebenenfalls die am Lagerort vorhandenen Möglichkeiten für die Verladung auf ein Transportmittel,
- g) bei einer Ausschreibung für die Ausfuhr von Getreide und Reis den Hafen oder Ausfuhrort, der zu den geringsten Transportkosten erreicht werden kann und über angemessene technische Anlagen für die Ausfuhr der ausgeschriebenen Erzeugnisse verfügt,

- h) bei Butter ist in der Ausschreibungsbekanntmachung gegebenenfalls die Art der Butter gemäß Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe e angegeben, für die das Angebot eingereicht wird.

(3) Die Interventionsstellen sorgen für eine angemessene Publizität der Ausschreibungsbekanntmachung, insbesondere durch Aushang an ihrem Sitz sowie durch Veröffentlichung auf ihrer Website oder der Website des zuständigen Ministeriums.

(4) Die Interventionsstelle trifft die erforderlichen Vorkehrungen, um es den Interessenten zu ermöglichen,

- a) vor Einreichung des Angebots auf eigene Kosten Kontrollen vorzunehmen und — außer bei Rindfleisch — Proben des zum Verkauf stehenden Erzeugnisses zu nehmen und zu untersuchen,
- b) die Ergebnisse der Analysen gemäß Anhang I Teil XII, Anhang II Teil VI, Anhang IV Teil V und Anhang V Teil VI zu konsultieren.

(5) Für die Anwendung von Absatz 2 Buchstabe g können die Häfen Rijeka und Split als Ausfuhrorte angesehen werden.

Artikel 42

Einreichung und Zulässigkeit der Angebote

(1) Ein Angebot ist nur zulässig, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- a) es enthält einen Verweis auf die Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs und den Schlusstermin des Teilzeitraums für die Einreichung der Angebote,
- b) es enthält Angaben zur Identifizierung des Bieters: Name, Anschrift und MwSt.-Nr.,
- c) es enthält die Angabe der Erzeugnisse, gegebenenfalls mit dem jeweiligen KN-Code bei Getreide und Reis und der einschlägigen Beschreibung bei Rindfleisch,
- d) es gibt die Angebotsmenge und bei Getreide und Reis die Verkaufspartie an,
- e) es gibt den Angebotspreis je Maßeinheit, ausgedrückt in Euro, maximal auf zwei Dezimalstellen gerundet, ohne MwSt., für das auf das Transportmittel geladene Erzeugnis (bei Getreide und Reis) bzw. für das an die Verladerrampe des Lagerorts gelieferte Erzeugnis (sonstige Erzeugnisse) an,
- f) es betrifft bei Rindfleisch, Butter und Magermilchpulver mindestens die Mindestmenge gemäß Artikel 43 Absatz 2,
- g) es gibt den Lagerort, an dem sich das Erzeugnis befindet, und bei Milcherzeugnissen gegebenenfalls einen Ausweichlagerort an,
- h) es enthält den Nachweis, dass der Bieter die Sicherheit gemäß Artikel 44 geleistet hat,

- i) es umfasst keine anderen vom Bieter aufgeführten Bedingungen als die in der vorliegenden Verordnung und der Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs genannten,
- j) es ist in der Amtssprache oder einer der Amtssprachen des Mitgliedstaats abgefasst, in dem es eingereicht wird.

(2) Bei Getreide und Reis bezieht sich der Angebotspreis auf die Mindest- oder die Standardqualität gemäß Anhang I Teil II der vorliegenden Verordnung bzw. Anhang IV Teil A der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.

Im Falle eines Ausschreibungsverfahrens für die Ausfuhr von Getreide gemäß Anhang II Teil II der Verordnung (EG) Nr. 376/2008 der Kommission sind die Angebote nur gültig, wenn ihnen ein Antrag auf Erteilung einer Ausfuhrlizenz beigelegt ist.

Es kann vorgesehen werden, dass gemäß Artikel 47 der Verordnung (EG) Nr. 376/2008 ⁽¹⁸⁾ eingereichte Angebote nicht zulässig sind.

Abweichend von Artikel 22 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 376/2008 gelten die im Rahmen der vorliegenden Verordnung erteilten Ausfuhrlicenzen für die Berechnung ihrer Gültigkeitsdauer als am letzten Tag der Angebotsfrist erteilt.

(3) Bei Rindfleisch, Butter und Magermilchpulver gilt der Preis für das Nettogewicht. Bei Rindfleisch gilt als Nettogewicht die Differenz zwischen dem an der Laderampe des Kühlhauses festgestellten Bruttogewicht und dem vor der Verwendung festgestellten Durchschnittsgewicht der Verpackung.

Bei Butter enthält das Angebot gegebenenfalls eine Angabe der Art der Butter gemäß Artikel 41 Absatz 2 Buchstabe h, für die das Angebot gemacht wird.

(4) An einem Samstag, Sonntag oder Feiertag eingereichte Angebote gelten als am ersten Arbeitstag nach dem Tag der Angebotseinreichung bei der zuständigen Stelle eingegangen.

(5) Endet die Angebotsfrist an einem Feiertag, so sind die Angebote spätestens am letzten vorhergehenden Arbeitstag einzureichen.

(6) Angebote dürfen nach ihrer Einreichung nicht mehr zurückgezogen oder geändert werden.

Artikel 43

Menge je Angebot

(1) Bei Getreide und Reis wird das Angebot für das Gesamtgewicht einer Verkaufspartie, wie in der Ausschreibungsbekanntmachung angegeben, eingereicht.

⁽¹⁸⁾ ABl. L 114 vom 26.4.2008, S. 3.

- (2) Das Angebot wird eingereicht für eine Mindestmenge von
- a) 2 Tonnen bei Rindfleisch,
- b) 10 Tonnen bei Butter und Magermilchpulver.

Steht an dem betreffenden Lagerort eine geringere Menge als die Mindestmenge zur Verfügung, so stellt diese Menge die Mindestmenge dar.

Artikel 44

Sicherheiten

Bei Einreichung eines Angebots für die zum Verkauf stehenden Erzeugnisse ist zugunsten der Interventionsstelle, bei der das Angebot eingereicht wird, folgende Sicherheit gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85 zu leisten:

- a) für Reis und Getreide: 10 EUR/Tonne,
- b) für Rindfleisch, Butter und Magermilchpulver: 60 EUR/Tonne.

Artikel 45

Mitteilung der Angebote an die Kommission

(1) Die Interventionsstellen teilen der Kommission alle zulässigen Angebote innerhalb der in der Verordnung zur Eröffnung des Verkaufs festgesetzten Fristen mit.

(2) Die Mitteilungen enthalten nicht die Angaben gemäß Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe b.

(3) Wurden keine Angebote eingereicht, so teilen die Interventionsstellen dies der Kommission innerhalb der in Absatz 1 genannten Fristen mit.

(4) Die Mitteilungen erfolgen gemäß Artikel 58.

Artikel 46

Entscheidung auf der Grundlage der Angebote

(1) Auf der Grundlage der gemäß Artikel 45 Absatz 1 mitgeteilten Angebote entscheidet die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 195 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, einen Mindestverkaufspreis festzusetzen oder nicht.

Bei Butter und Magermilchpulver kann der Mindestverkaufspreis je Lagerort der zum Verkauf angebotenen Erzeugnisse unterschiedlich sein.

(2) Die Entscheidungen gemäß Absatz 1 werden im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

*Artikel 47***Einzelentscheidungen über Angebote**

(1) Wurde kein Mindestverkaufspreis festgesetzt, so werden alle Angebote abgelehnt.

(2) Wurde ein Mindestverkaufspreis festgesetzt, so lehnen die Interventionsstellen alle Angebote ab, bei denen der gebotene Preis unter dem Mindestpreis liegt.

Die Interventionsstellen akzeptieren keine Angebote, die nicht gemäß Artikel 45 mitgeteilt wurden.

(3) Die Interventionsstellen treffen die Entscheidungen gemäß den Absätzen 1 und 2 nach Veröffentlichung der Entscheidung der Kommission gemäß Artikel 46 Absatz 2. Sie unterrichten die Bieter innerhalb von drei Arbeitstagen nach dem Inkrafttreten der Entscheidung der Kommission über das Ergebnis ihrer Teilnahme an der Ausschreibung. Sie teilen den Zuschlagsempfängern die zugeschlagenen Mengen und den zu zahlenden Preis mit, der bei Getreide und Reis durch Zu- oder Abschläge berichtigt wird, die gemäß Anhang I Teile IX, X und XI und Anhang II Teil II und Teil III Nummer 2 entsprechend den Qualitätsunterschieden gegenüber der Mindest- bzw. Standardqualität festgelegt werden.

(4) Stützt sich im Falle der Ausfuhr von Getreide der vom Zuschlagsempfänger gemäß Artikel 42 Absatz 2 gestellte Ausfuhrlizenzantrag auf Artikel 47 der Verordnung (EG) Nr. 376/2008, so annulliert die Interventionsstelle den Verkauf für die Mengen, für die die Lizenz gemäß dem letztgenannten Artikel nicht erteilt wird.

(5) Die Rechte und Pflichten des Zuschlagsempfängers sind nicht übertragbar.

*Artikel 48***Sonderbestimmungen für die Zuteilung von Milcherzeugnissen und Rindfleisch**

(1) Bei Butter und Magermilchpulver wird der Zuschlag dem Bieter erteilt, der den höchsten Preis bietet. Wird die verfügbare Menge nicht ausgeschöpft, so wird die Restmenge nach Maßgabe der Preisangebote und ausgehend vom höchsten Preisangebot den anderen Bietern zugeteilt.

(2) Hat die Annahme eines Angebots zur Folge, dass die an dem betreffenden Lagerort verfügbare Restmenge nicht mehr ausreicht, so wird dem betreffenden Bieter nur diese Restmenge zugeteilt. Damit jedoch die Angebotsmenge erreicht wird, darf die Interventionsstelle im Einvernehmen mit dem Bieter auf andere Lagerorte zurückgreifen.

(3) Reicht die verfügbare Menge nicht aus, da für einen Lagerort zwei oder mehrere Angebote zu ein und demselben

Preis angenommen worden sind, so wird die verfügbare Menge im Verhältnis zu den betreffenden Angebotsmengen zugeteilt. Hätte diese Aufteilung jedoch zur Folge, dass weniger als die Menge gemäß Artikel 43 Absatz 2 zugeteilt würde, so wird die Zuteilung durch das Los bestimmt.

(4) Beträgt die Restmenge am Lagerort nach Annahme aller erfolgreichen Angebote weniger als die Menge gemäß Artikel 43 Absatz 2, so bietet die Interventionsstelle sie den Zuschlagsempfängern ausgehend vom höchsten Preisangebot an. Der Zuschlagsempfänger erhält die Möglichkeit, die Restmenge zum Mindestverkaufspreis zu kaufen.

(5) Die Interventionsstelle teilt die Butter oder das Magermilchpulver nach Maßgabe des Einlagerungsdatums zu, ausgehend von dem ältesten Erzeugnis der verfügbaren Gesamtmenge, die sich an dem vom Zuschlagsempfänger bezeichneten Lagerort befindet, bzw. der ältesten Menge Süß- oder Sauerrahmbutter, die sich in dem vom Bieter bezeichneten Kühlhaus befindet.

(6) Die betreffenden Interventionsstellen verkaufen zunächst das Rindfleisch, das sich am längsten im Lager befindet.

*Artikel 49***Zahlungen**

Der Zuschlagsempfänger zahlt der Interventionsstelle vor der Übernahme des Erzeugnisses innerhalb der in Artikel 51 Absatz 2 genannten Frist für jede Menge, die er abrufen, den Betrag, der seinem Angebot entspricht, so wie er von der Interventionsstelle gemäß Artikel 47 Absatz 3 festgesetzt und mitgeteilt wurde.

*Artikel 50***Verkäufe durch die Mitgliedstaaten**

(1) Mitgliedstaaten, in denen kein Ausschreibungsverfahren gemäß Artikel 40 läuft, dürfen selbst ein Ausschreibungsverfahren für den Verkauf eröffnen, wenn die an ihren Lagerorten verbleibende Gesamtmenge weniger beträgt als

- a) 5 000 Tonnen bei jeder Getreideart,
- b) 1 000 Tonnen bei Reis,
- c) 100 Tonnen bei Rindfleisch, Butter oder Magermilchpulver.

(2) Für ein von einem Mitgliedstaat gemäß Absatz 1 eröffnetes Ausschreibungsverfahren gelten der vorliegende Titel mit Ausnahme von Artikel 40 Absatz 2, Artikel 41 Absatz 2 Buchstabe b, Artikel 42 Absatz 1 Buchstaben a und f, Artikel 43 und 45 und Artikel 46 Absatz 2, sowie Titel IV. Artikel 46 Absatz 1 gilt entsprechend im Wege einer Entscheidung des Mitgliedstaats.

(3) Die Mitgliedstaaten dürfen Erzeugnisse, die gemäß Artikel 5 Absatz 1 Buchstaben d und f der Verordnung (EG) Nr. 884/2006 nach einer visuellen Überprüfung durch die Interventionsstellen im Rahmen der jährlichen Bestandsaufnahme oder anlässlich einer Kontrolle nicht wieder verpackt werden können oder qualitätsgemindert sind, freihändig verkaufen.

Dieser Absatz gilt im Rahmen der in Absatz 1 des vorliegenden Artikels festgesetzten Mengen.

(4) Die Interventionsstellen tragen dafür Sorge, dass alle Interessenten gleichberechtigten Zugang haben.

KAPITEL II

Auslagerung

Artikel 51

Übernahmeschein

(1) Wenn der Betrag gemäß Artikel 49 gezahlt worden ist, stellt die Interventionsstelle einen Übernahmeschein aus, aus dem Folgendes hervorgeht:

- a) die Menge, für die der entsprechende Betrag gezahlt wurde,
- b) der Ort, an dem das Erzeugnis gelagert ist,
- c) das Ende der Frist für die Auslagerung des Erzeugnisses.

(2) Der Zuschlagsempfänger übernimmt das ihm zugeteilte Erzeugnis innerhalb von 30 Tagen nach der Mitteilung gemäß Artikel 47 Absatz 3.

(3) Auf Antrag des Zuschlagsempfängers kann die Interventionsstelle die Auslagerungsfrist verlängern. Wurde das Erzeugnis — außer im Falle höherer Gewalt — jedoch nicht innerhalb der in Absatz 2 genannten Frist ausgelagert, so muss der Zuschlagsempfänger ab dem Tag, der auf das Ende der Auslagerungsfrist folgt, für die Kosten der Lagerung des Erzeugnisses aufkommen. Außerdem wird das Erzeugnis auf Risiko des Zuschlagsempfängers gelagert.

Artikel 52

Auslagerung von Butter und Magermilchpulver

(1) Bei der Auslagerung von Butter oder Magermilchpulver stellt die Interventionsstelle die Butter bzw. das Magermilchpulver auf Paletten ab Verladerrampe des Lagerortes zur Verfügung.

(2) Der Käufer gibt der Interventionsstelle bei der Auslagerung gleichwertige Paletten zurück.

(3) Die Kosten für das Verladen und gegebenenfalls Entpalettieren gehen zulasten des Käufers der Butter oder des Magermilchpulvers. Diese Kosten werden vom Mitgliedstaat pauschal festgesetzt und jedem Interessenten auf Antrag mitgeteilt.

KAPITEL III

Hauptpflichten und Freigabe bzw. Einbehaltung der Sicherheiten

Artikel 53

Hauptpflichten

Die Aufrechterhaltung des Angebots nach Ablauf der Frist gemäß Artikel 40 Absatz 4 Buchstabe b und die Zahlung des Preises gemäß Artikel 49 sind Hauptpflichten im Sinne von Artikel 20 der Verordnung (EWG) Nr. 2220/85.

Artikel 54

Freigabe bzw. Einbehaltung der Sicherheit

(1) Die Sicherheit gemäß Artikel 44 wird für Angebote, denen nicht stattgegeben wurde, unverzüglich nach der Entscheidung gemäß Artikel 46 Absatz 2 und Artikel 50 Absatz 2 freigegeben.

(2) Für Angebote, denen stattgegeben wurde, wird die Sicherheit für die Mengen freigegeben, für die die Zahlung des Kaufpreises gemäß Artikel 49 erfolgt ist.

(3) Außer in Fällen höherer Gewalt verfällt die Sicherheit für die Mengen, für die die Zahlung gemäß Artikel 49 nicht erfolgt ist, und der Kaufvertrag wird hinsichtlich dieser ungezahlten Mengen aufgehoben.

TITEL IV

MITTEILUNGEN

Artikel 55

Interventionsstellen und -orte für Getreide und Reis

(1) Für Getreide und Reis teilen die Mitgliedstaaten der Kommission folgende Angaben mit:

- a) die zugelassenen Interventionsstellen,
- b) die zugelassenen Interventionsorte,
- c) die zugelassenen Lagerorte der Interventionsorte und
- d) die für den Ankauf von Erzeugnissen zum Festpreis vorgeschriebene Mindestmenge, wenn sich diese von den in Artikel 8 Absatz 1 genannten Mengen unterscheidet.

(2) Die Mitteilungen erfolgen gemäß Artikel 58.

(3) Das Verzeichnis der Interventionsstellen und das Verzeichnis der Interventionsorte und ihrer Lagerorte sowie die Aktualisierungen dieser Verzeichnisse werden den Mitgliedstaaten und der Öffentlichkeit mit geeigneten technischen Mitteln anhand der von der Kommission eingeführten Informationssysteme, einschließlich der Veröffentlichung im Internet, zur Verfügung gestellt.

Artikel 56

Wöchentliche Mitteilungen für Getreide und Reis

(1) Nach Eröffnung der Intervention und bis zum Abschluss der Ankäufe teilen die betreffenden Mitgliedstaaten der Kommission spätestens jeden Mittwoch um 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit) für die Vorwoche für jede Getreideart gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und für Reis Folgendes mit:

- a) die angebotenen Mengen Weichweizen gemäß Artikel 13;
- b) die angebotenen Mengen, für die gemäß Artikel 20 Absatz 1 der Zuschlag erteilt wurde;
- c) die Mengen, auf die Artikel 24 Absatz 5 Anwendung findet;
- d) die vorbehaltlich übernommenen Mengen gemäß Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe a.

(2) Für jede Getreideart gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und für Reis teilen die betreffenden Mitgliedstaaten der Kommission spätestens jeden Mittwoch um 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit) für die Vorwoche Folgendes mit:

- a) die zu Beginn des Wirtschaftsjahres gelagerten Mengen;
- b) die kumulierten seit Beginn des Wirtschaftsjahres übernommenen Mengen;
- c) die kumulierten seit Beginn des Wirtschaftsjahres ausgelagerten Mengen, aufgeschlüsselt nach Verwendungszwecken oder Bestimmungen, sowie die kumulierten Fehlmengen;
- d) die kumulierten „reservierten“ (vertragsgebundenen) Mengen, aufgeschlüsselt nach Verwendungszwecken oder Bestimmungen;
- e) die Mengen, für die am Ende des wöchentlichen Berichtszeitraums Angebote vorliegen.

(3) Für jede als für den Gemeinschaftsmarkt relevant erachtete Getreideart und Getreidequalität teilen die Mitgliedstaaten der Kommission spätestens jeden Mittwoch um 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit) für die Vorwoche die repräsentativen Marktpreise je Tonne, ausgedrückt in Landeswährung, mit. Die Preise müssen regelmäßig auf unabhängige und transparente Weise erhoben werden, wobei insbesondere die Qualitätsmerkmale, der Notierungsort jedes Erzeugnisses sowie die Vermarktungsstufe anzugeben sind.

(4) Für jede als für den Gemeinschaftsmarkt relevant erachtete Reissorte teilen die Mitgliedstaaten der Kommission spätestens jeden Mittwoch um 12.00 Uhr (Brüsseler Zeit) für die Vorwoche die repräsentativen Marktpreise je Tonne, ausgedrückt in Landeswährung, mit. Die Preise müssen regelmäßig auf unabhängige und transparente Weise erhoben werden, wobei insbesondere die Verarbeitungsstufe, der Notierungsort jedes Erzeugnisses und die Vermarktungsstufe anzugeben sind.

(5) Die Mitteilungen erfolgen gemäß Artikel 58.

Artikel 57

Monatliche Mitteilungen

(1) Die Interventionsstellen, die über Interventionsbestände verfügen, übermitteln der Kommission spätestens am 15. eines jeden Monats für den Vormonat folgende Angaben:

- a) für Getreide die gewichteten durchschnittlichen Ergebnisse betreffend Eigengewicht, Feuchtigkeits-, Bruchkorn- und Eiweißgehalt bei den übernommenen Partien der einzelnen Getreidesorten, aufgeschlüsselt nach regionalen Ebenen gemäß Anhang III der Verordnung (EWG) Nr. 837/90 des Rates ⁽¹⁹⁾;
- b) für Butter und Magermilchpulver:
 - i) die am Ende des betreffenden Monats auf Lager befindlichen Mengen sowie die während des betreffenden Monats eingelagerten und ausgelagerten Mengen jedes Erzeugnisses;
 - ii) die während des betreffenden Monats ausgelagerten Mengen jedes Erzeugnisses, aufgeschlüsselt nach den für sie gültigen Regelungen;
 - iii) den Altersaufbau der am Ende des betreffenden Monats auf Lager befindlichen Mengen;
- c) für Rindfleisch:
 - i) die am Ende des betreffenden Monats auf Lager befindlichen Mengen sowie die während des betreffenden Monats eingelagerten und ausgelagerten Mengen jedes Erzeugnisses;
 - ii) die während des betreffenden Monats ausgelagerten Mengen jedes Erzeugnisses, aufgeschlüsselt nach den für sie gültigen Regelungen;
 - iii) die Mengen des jeweiligen entbeinten Fleisches, für die in dem betreffenden Monat ein Verkaufsvertrag abgeschlossen wurde,
 - iv) die Mengen des jeweiligen entbeinten Fleisches, für die in dem betreffenden Monat ein Abholschein oder ein ähnliches Dokument ausgestellt wurde,
 - v) die Mengen des jeweiligen entbeinten Fleisches, die aus dem im betreffenden Monat zur Intervention angekauften nicht entbeinten Rindfleisch erzeugt wurden,
 - vi) die nicht vertragsgebundenen und die tatsächlich verfügbaren Lagerbestände des jeweiligen entbeinten Fleisches am Ende des betreffenden Monats und das Alter der nicht vertragsgebundenen Bestände;

⁽¹⁹⁾ ABl. L 88 vom 3.4.1990, S. 1.

- d) für alle Erzeugnisse die Eröffnung eines Ausschreibungsverfahrens, die Zuschlagsmengen und die festgesetzten Mindestverkaufspreise im Falle der Anwendung von Artikel 50.
- (2) Für die Anwendung von Absatz 1 Buchstabe b sind
- a) „eingelagerte Mengen“ die von der Interventionsstelle übernommenen und nicht übernommenen auf Lager befindlichen Mengen;
- b) „ausgelagerte Mengen“ die entnommenen Mengen oder — falls die Übernahme durch den Käufer vor der Entnahme erfolgt — die übernommenen Mengen.
- (3) Für die Anwendung von Absatz 1 Buchstabe c sind
- a) „nicht vertragsgebundene Bestände“: die Bestände, die noch nicht Gegenstand eines Kaufvertrags sind;
- b) „tatsächlich verfügbare Bestände“ die Gesamtheit der nicht vertragsgebundenen Bestände und der Bestände, die zwar Gegenstand eines Kaufvertrags, aber noch nicht übernommen sind;
- (4) Für die Mitteilungen gemäß diesem Artikel übermitteln die Interventionsstellen der Kommission auch Meldungen „entfällt“.
- (5) Die Mitteilungen erfolgen gemäß Artikel 58.

Artikel 58

Mitteilungsverfahren

- (1) Wird auf diesen Artikel Bezug genommen, so übermitteln die Mitgliedstaaten der Kommission ihre Mitteilungen auf elektronischem Wege unter Verwendung des ihnen von der Kommission zur Verfügung gestellten Formblatts.
- (2) Form und Inhalt der Mitteilungen sind in Mustern bzw. Verfahren festgelegt, die den zuständigen Behörden von der Kommission zur Verfügung gestellt werden. Diese Muster und Verfahren werden nach Unterrichtung des in Artikel 195 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 genannten Ausschusses sowie der zuständigen Behörden gegebenenfalls angepasst und aktualisiert.
- (3) Die Mitteilungen erfolgen unter der Verantwortung der von den Mitgliedstaaten bezeichneten zuständigen Behörden.

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

Brüssel, den 11. Dezember 2009

TITEL V

ÄNDERUNGEN, AUFHEBUNGEN UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 59

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 562/2005

Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 562/2005 wird gestrichen.

Artikel 60

Aufhebungen

Die folgenden Verordnungen werden aufgehoben:

- a) die Verordnung (EG) Nr. 1669/2006 mit Wirkung vom Tag des Inkrafttretens der vorliegenden Verordnung,
- b) die Verordnungen (EG) Nr. 214/2001 und (EG) Nr. 105/2008 mit Wirkung vom 1. März 2010,
- c) die Verordnungen (EG) Nr. 687/2008, (EG) Nr. 127/2009 und (EG) Nr. 670/2009 in Bezug auf Getreide mit Wirkung vom 1. Juli 2010,
- d) die Verordnungen (EG) Nr. 75/91 und (EG) Nr. 670/2009 in Bezug auf Reis mit Wirkung vom 1. September 2010.

Die aufgehobenen Verordnungen gelten weiterhin für die in ihrem Rahmen eingereichten Angebote. Für die Lagerung und den Absatz der Erzeugnisse gilt jedoch in jedem Fall die vorliegende Verordnung.

Artikel 61

Inkrafttreten

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

Sie gilt jedoch

- a) für Butter und Magermilchpulver ab dem 1. März 2010,
- b) für Getreide ab dem 1. Juli 2010 und
- c) für Reis ab dem 1. September 2010.

Für die Kommission

José Manuel BARROSO

Der Präsident

ANHANG I

GETREIDE

TEIL I

Interventionsfähigkeit von Getreide

Die Anforderungen gemäß Artikel 7 Absatz 1 sind in Bezug auf Getreide insbesondere die Folgenden:

- a) Das Getreide ist von der für das jeweilige Getreide typischen Farbe.
- b) Es ist in jedem Entwicklungsstadium von gesundem Geruch und frei von lebenden Schädlingen (einschließlich Milben).
- c) Es entspricht den in Teil II dieses Anhangs aufgeführten Mindestqualitätskriterien.
- d) Es überschreitet nicht die nach den Gemeinschaftsbestimmungen zulässigen Höchstgehalte für Kontaminanten einschließlich der Radioaktivität.

Die zulässigen Höchstgehalte für Kontaminanten sind folgende:

- a) für Weichweizen und Hartweizen: die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 ⁽¹⁾ festgelegten Höchstgehalte, einschließlich der für Weichweizen und Hartweizen im Anhang Nummern 2.4 bis 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission ⁽²⁾ festgelegten Werte für Fusarienotoxine;
- b) für Gerste, Mais und Sorghum: die in der Richtlinie 2002/32/EG festgelegten Höchstgehalte.

Die Mitgliedstaaten kontrollieren den Gehalt an Kontaminanten, einschließlich der Radioaktivität, auf der Grundlage einer Risikoanalyse, wobei sie insbesondere den Angaben des Anbieters bzw. Bieters und seinen Verpflichtungen bezüglich der Einhaltung der vorgeschriebenen Normen, unter anderem mit Blick auf die erzielten Analyseergebnisse, Rechnung tragen.

Geht außerdem aus den Analysen hervor, dass der Sedimentationswert bei einer Partie Weichweizen zwischen 22 und 30 liegt, so muss der aus dem Weizen hergestellte Teig die Eigenschaft „nicht klebend und maschinell bearbeitbar“ aufweisen, um als gesund und handelsüblich zu gelten.

TEIL II

Mindestqualitätskriterien gemäß Teil I

	Hartweizen	Weichweizen	Gerste	Mais	Sorghum
A. Feuchtigkeitshöchstgehalt	14,5 %	14,5 %	14,5 %	13,5 %	13,5 %
B. Höchstanteil der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, davon höchstens:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Bruchkorn	6 %	5 %	5 %	5 %	5 %
2. Kornbesatz (anderer als unter Nummer 3 genannter)	5 %	7 %	12 %	5 %	5 %
davon:					
a) Schmachtkorn	—	—	—	—	—
b) Fremdgetreide	3 %	—	5 %	—	—
c) Schädlingsfraß	—	—	—	—	—
d) Keimverfärbungen	—	—	—	—	—

⁽¹⁾ ABl L 37 vom 13.2.1993, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5.

	Hartweizen	Weichweizen	Gerste	Mais	Sorghum
e) durch Trocknung überhitzte Körner	0,50 %	0,50 %	3 %	0,50 %	0,50 %
3. Fleckige Körner und/oder fusariumbefallene Körner, davon:	5 %	—	—	—	—
— fusariumbefallene Körner	1,5 %	—	—	—	—
4. Auswuchs	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Schwarzbesatz, davon:	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
a) Fremdkörner:	—	—	—	—	—
— schädliche	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— andere	—	—	—	—	—
b) verdorbene Körner, davon:					
— durch Selbsterhitzung oder zu starke Trocknung beschädigte Körner	0,05 %	0,05 %	—	—	—
— andere	—	—	—	—	—
c) Verunreinigungen	—	—	—	—	—
d) Spelzen	—	—	—	—	—
e) Mutterkorn	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) Brandbutten	—	—	—	—	—
g) tote Insekten und Insektenteile	—	—	—	—	—
C. Höchstanteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben	27 %	—	—	—	—
D. Höchstgehalt an Gerbstoff (*)	—	—	—	—	1 %
E. Mindesteigengewicht (kg/hl)	78	73	62	—	—
F. Mindesteigewicht (kg/hl)	11,5 %	10,5 %	—	—	—
G. Mindestfallzahl nach Hagberg (Sekunden)	220	220	—	—	—
H. Mindestsedimentationswert (ml)	—	22	—	—	—

„—“ Keine besondere Vorschrift

(*) Auf den Trockenstoff berechneter Anteil

Die Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, sind in Teil III dieses Anhangs definiert.

Die Körner von Grundgetreide und Fremdetreide, die verdorben sind, Mutterkorn oder Brandbutten aufweisen, werden in die Kategorie „Schwarzbesatz“ eingestuft, selbst wenn sie Schäden aufweisen, die unter andere Kategorien fallen.

TEIL III

1. BESTANDTEILE, DIE KEIN EINWANDFREIES GRUNDGETREIDE SIND

1.1 Bruchkorn

Als Bruchkorn gelten alle Körner, bei denen Teile des Endosperms freiliegen. Hierunter fallen auch angeschlagene Körner und Körner mit ausgeschlagenen Keimlingen.

Bei Mais gelten alle Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Rundlochsieb von 4,5 mm fallen, als Bruchkorn.

Bei Sorghum gelten alle Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb von 1,8 mm fallen, als Bruchkorn.

1.2 Kornbesatz

a) *Schmactkorn*

Als Schmactkorn gelten die Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderer in diesem Anhang genannter Bestandteile der Getreideprobe durch Schlitzsiebe mit folgenden Schlitzbreiten fallen: Weichweizen 2,0 mm; Hartweizen 1,9 mm; Gerste 2,2 mm.

In Abweichung von dieser Definition gelten jedoch als „Schmactkorn“

- in Gerste aus Estland, Lettland, Finnland und Schweden mit einem Eigengewicht von mindestens 64 kg/hl, die in diesen Mitgliedstaaten zur Intervention angeboten wird, oder
- in Gerste mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12,5 % die Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderer in diesem Anhang genannter Bestandteile durch Schlitzsiebe mit einer Schlitzbreite von 2,0 mm fallen.

Auch frostgeschädigte Körner und alle nicht ausgereiften Körner (grünen Körner) gelten als Schmactkorn.

b) *Fremdgetreide*

Als Fremdgetreide gelten alle nicht zum Grundgetreide gehörenden Getreidekörner einer Getreideprobe.

c) *Schädlingsfraß*

Als Schädlingsfraß gelten diejenigen Körner, die Fraßstellen aufweisen. Wanzenweizen gehört ebenfalls zu dieser Gruppe.

d) *Keimverfärbungen, fleckige Körner und fusariumbefallene Körner*

Körner mit Keimverfärbungen sind Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen der Schale am unversehrten, nicht ausgewachsenen Keimling. Bei Weichweizen bleiben Körner mit Keimverfärbungen bis zu 8 % unberücksichtigt.

Bei Hartweizen gelten als

- fleckige Körner: Körner, die an anderen Stellen als am Keimling braune bis braunschwarze Verfärbungen aufweisen;
- fusariumbefallene Körner: Körner, deren Fruchtwand durch den Fusariumpilz befallen ist; diese Körner erscheinen leicht brandig, eingeschrumpft, und weisen rosa- oder weißgefärbte Flecken mit fließenden, unscharfen Konturen auf.

e) *Als durch Trocknung überhitzte Körner gelten Körner, die äußerliche Röstspuren aufweisen, aber keine verdorbenen Körner sind.*

1.3 Auswuchs

Auswuchs liegt vor, wenn Wurzel- oder Blattkeime mit bloßem Auge deutlich zu erkennen sind. Zur Beurteilung des Auswuchsgehalts darf jedoch der allgemeine Habitus der Getreideprobe nicht außer Acht gelassen werden. Bei manchen Getreidearten, zum Beispiel bei Hartweizen, tritt der Keimling stark hervor, so dass bei der Bewegung des Getreides die den Keimling bedeckende Schale aufbricht und Auswuchs vorgetäuscht wird. Ein solches Korn ist nicht als Auswuchs zu bezeichnen. Auswuchs ist erst dann vorhanden, wenn am Keimling deutlich sichtbare, vom Normalzustand leicht zu unterscheidende Veränderungen eingetreten sind.

1.4 Schwarzbesatz

a) *Fremdkörper*

Fremdkörper sind Körner von angebauten oder nicht angebauten Pflanzen, die kein Getreide sind. Diese Fremdkörper bestehen aus unverwertbaren, verfütterbaren und schädlichen Körnern.

Als schädliche Körner gelten die für Mensch und Tier giftigen Körner, die Körner, die die Reinigung und das Ausmahlen des Getreides behindern oder erschweren, und die Körner, die die Qualität der Getreideverarbeitungserzeugnisse verändern.

b) *Verdorbene Körner*

Verdorbene Körner sind solche, die durch Fäulnis, Schimmel- oder Bakterienbefall oder durch sonstige Einwirkungen für die menschliche Ernährung und bei Futtergetreide für die Fütterung unbrauchbar geworden sind.

Zu den verdorbenen Körnern gehören auch durch Selbsterhitzung oder zu starke Trocknung beschädigte Körner. Diese hitzgeschädigten Körner sind voll ausgebildete Körner, deren Schale eine graubraune bis schwarze und deren Mehlkörper beim Durchschneiden eine gelblichgraue bis bräunlichschwarze Färbung zeigt.

Durch Weizengallmücken geschädigte Körner gelten nur dann als verdorbene Körner, wenn durch den sekundär auftretenden Pilzbefall mehr als die Hälfte der Kornoberfläche grau bis schwarz verfärbt ist. Hat die Verfärbung weniger als die Hälfte der Kornoberfläche erfasst, so zählt das Korn zum Schädlingsfraß.

c) *Verunreinigungen*

Zu den Verunreinigungen zählen sowohl die in einer Getreideprobe enthaltenen Bestandteile, die beim Sieben mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb zurückbleiben (ausgenommen Fremdgetreide und sehr dicke Körner des Grundgetreides), als auch die Bestandteile, die beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb durchfallen. Steine, Sand, Strohteile und andere Verunreinigungen, die sich in den Getreideproben befinden, beim Sieben mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb durchfallen und beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb zurückbleiben, zählen auch zu den Verunreinigungen.

Diese Definition gilt nicht für Mais. Bei dieser Getreideart gelten als Verunreinigungen sämtliche Bestandteile einer Maisprobe, die beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb durchfallen, sowie alle in Unterabsatz 1 genannten Verunreinigungen.

d) *Spelzen (bei Mais: Bruchstücke oder Spindeln)*

e) *Mutterkorn*

f) *Brandbutten*

g) *Tote Insekten und Insektenteile*

1.5 Lebende Schädlinge

1.6 Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben

Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, sind Körner, deren Mehlkörper nicht völlig durchscheinend erscheint.

2. BEI DER BEGRIFFSBESTIMMUNG DES BESATZES BEI DEN EINZELNEN GETREIDEARTEN ZU BERÜCKSICHTIGENDE FAKTOREN

2.1 Hartweizen

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen, fleckige oder fusariumbefallene Körner und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile.

2.2 Weichweizen

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile.

2.3 Gerste

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile.

2.4 Mais

Als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Bei dieser Getreideart müssen alle Teile einer Probe, die durch ein Schlitzsieb von 1,0 mm fallen, als Verunreinigungen gelten.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile.

2.5 Sorghum

Als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdgetreide, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile.

TEIL IV

Verfahren zur Bestimmung der Qualität des zur Intervention angebotenen Getreides

Zur Bestimmung der Qualität des zur Intervention angebotenen Getreides gelten folgende Verfahren:

- a) Bezugsmethode zur Bestimmung der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, gemäß Teil V dieses Anhangs;
- b) Bezugsmethode zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts gemäß Teil VI dieses Anhangs. Die Mitgliedstaaten können jedoch auch andere Methoden, die auf dem Prinzip des Anhangs V beruhen, die Methode ISO 712:1998 oder eine auf der Infrarot-Technologie basierende Methode heranziehen. Im Streitfall ist allein die Methode in Teil V dieses Anhangs entscheidend;
- c) Bezugsmethode zur Bestimmung des Gerbstoffgehalts von Sorghum nach ISO 9648:1988;
- d) Bezugsmethode zur Bestimmung der Eigenschaft „nicht klebend und maschinell bearbeitbar“ des Weichweizenteigs gemäß Teil VII dieses Anhangs;
- e) Bezugsmethode zur Bestimmung des Eiweißgehalts bei geschrotetem Weichweizen nach der Norm Nr. 105/2 der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie (ICC): „Methode zur Bestimmung von Eiweiß in Getreide und Getreideerzeugnissen“.

Die Mitgliedstaaten können jedoch jede andere Methode heranziehen, wenn sie der Kommission zuvor nachgewiesen haben, dass die dabei erzielten Ergebnisse von der ICC als gleichwertig anerkannt werden;

- f) Bezugsmethode zur Bestimmung des Sedimentationswerts bei geschrotetem Weichweizen nach der Norm ISO 5529:1992;

- g) Bezugsmethode zur Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg (Messung der Alpha-Amylase-Aktivität) nach der Norm ISO 3093:2004;
- h) Bezugsmethode zur Bestimmung des Anteils der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben, gemäß Teil VIII dieses Anhangs;
- i) Bezugsmethode zur Bestimmung des Eigengewichts nach der Norm ISO 7971/2:1995;
- j) die Probenahmemethoden und die Referenzanalysemethoden zur Bestimmung des Mykotoxingehalts gemäß dem Anhang der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006, sowie den Anhängen I und II der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission ⁽³⁾.

TEIL V

Bezugsmethode zur Bestimmung der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind

1. Bei Weichweizen, Hartweizen und Gerste wird eine Durchschnittsprobe von 250 g jeweils eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb von 3,5 mm Schlitzbreite und ein Schlitzsieb von 1,0 mm Schlitzbreite gesiebt.

Für eine konstante Siebung wird eine Siebmaschine (z. B. ein Vibrationstisch mit aufmontierten Sieben) empfohlen.

Der Rückhalt des 3,5-mm-Siebes und der Durchfall des 1,0-mm-Siebes sind zusammen auszuwiegen und gelten als Verunreinigungen. Befinden sich im Rückhalt des 3,5-mm-Siebes Bestandteile der Kategorie Fremdgetreide oder sehr dicke Körner des Grundgetreides, so sind sie der gesiebten Probe wieder beizufügen. Beim Sieben durch das 1,0-mm-Sieb ist festzustellen, ob lebende Schädlinge vorhanden sind.

Aus der gesiebten Probe wird mittels eines Probenteilers eine Probe zwischen 50 und 100 g entnommen. Diese Teilprobe ist zu wiegen.

Anschließend wird diese Teilprobe auf einer Tischplatte zu einer flachen Schicht ausgebreitet, und die Kategorien Bruchkorn, Fremdgetreide, Auswuchs, Schädlingsfraß, frostgeschädigte Körner, Körner mit Keimverfärbungen, fleckige Körner, Fremdkörner, Mutterkorn, verdorbene Körner, Brandbutten, Spelzen, lebende Schädlinge und tote Insekten werden mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

Befinden sich in der Teilprobe Körner, die noch in den Spelzen sitzen, so sind diese Körner von Hand aus der Umhüllung herauszuholen; diese Spelzen zählen zu der Kategorie Spelzen. Steine, Sand und Strohteile werden der Kategorie Verunreinigungen zugerechnet.

Die Teilprobe wird eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb mit einer Schlitzbreite von 2,0 mm bei Weichweizen, 1,9 mm bei Hartweizen und 2,2 mm bei Gerste gesiebt. Der Durchfall dieser Siebung zählt zur Kategorie Schmachtkorn. Frostgeschädigte sowie nicht ausgereifte grüne Körner werden ebenfalls der Kategorie Schmachtkorn zugerechnet.

2. Eine Durchschnittsprobe von 500 g bei Mais und 250 g bei Sorghum wird eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb von 1,0 mm gesiebt. Es ist festzustellen, ob lebende Schädlinge und tote Insekten vorhanden sind.

Aus dem Rückhalt des 1,0-mm-Siebes werden Steine, Sand, Strohteile und andere Verunreinigungen mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

Die ausgelesenen Verunreinigungen werden dem Durchfall dieses 1-mm-Siebes wieder hinzugefügt und mit diesem zusammen gewogen.

Aus der gesiebten Probe wird mittels eines Probenteilers eine Probe zwischen 100 und 200 g für Mais und zwischen 25 und 50 g für Sorghum hergestellt. Diese Teilprobe ist zu wiegen. Anschließend wird diese Teilprobe auf einer Tischplatte zu einer flachen Schicht ausgebreitet, und die Kategorien Fremdgetreide, Schädlingsfraß, frostgeschädigte Körner, Auswuchs, Fremdkörner, verdorbene Körner, Spelzen, lebende Schädlinge und tote Insekten werden mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

Danach wird dieses Teilmuster bei Mais durch ein 4,5-mm- und bei Sorghum durch ein 1,8-mm-Rundlochsieb gesiebt. Der Durchfall dieser Siebung zählt zur Kategorie Bruchkorn.

⁽³⁾ ABl. L 70 vom 9.3.2006, S. 12.

3. Die nach den Methoden der Nummern 1 und 2 ermittelten Kategorien, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, sind auf 0,01 g genau auszuwiegen und prozentual auf die Durchschnittsprobe zu berechnen. Die Angaben im Untersuchungsbericht erfolgen mit einer Genauigkeit von 0,1 %. Es ist festzustellen, ob lebende Schädlinge vorhanden sind.

Grundsätzlich sind je Probe zwei Untersuchungen durchzuführen. Dabei darf sich höchstens eine Abweichung von 10 % des oben genannten Gesamtbesatzes ergeben.

4. Bei den unter den Nummern 1 bis 3 genannten Maßnahmen sind folgende Geräte zu verwenden:
- Probenteiler, z. B. konischer oder Riffelprobenteiler;
 - Präzisions- und Feinwaage;
 - Schlitzsiebe mit einer Schlitzbreite von 1,0, 1,8, 1,9, 2,0, 2,2 und 3,5 mm und Rundlochsiebe von 1,8 und 4,5 mm Lochdurchmesser. Die Siebe sind gegebenenfalls auf einen Vibrationstisch zu montieren.

TEIL VI

Praktische Bezugsmethode zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts

1. Prinzip

Das Erzeugnis wird bei einer Temperatur von 130 bis 133 °C und normalem Luftdruck während eines gemäß der Größe der PArtikel festgesetzten Zeitraums getrocknet.

2. Anwendungsgebiet

Diese Trocknungsmethode gilt für geschrotetes Getreide, dessen Teilchengröße bei Sieben mit Maschen von 0,5 mm eine Durchlässigkeit von zumindest 50 % gestattet und das bei Sieben mit Rundmaschen von 1,0 mm höchstens 10 % Rückstand zurücklässt. Die Methode gilt auch für Mehle.

3. Geräte

Präzisionswaage

Zerkleinerungsgerät aus einem Material, das keine Feuchtigkeit absorbiert, leicht zu reinigen ist, eine schnelle und gleichmäßige Zerkleinerung ermöglicht, ohne merkbare Erwärmung hervorzurufen, so weit wie möglich den Kontakt mit der Außenluft verhindert und den unter Nummer 2 gestellten Anforderungen entspricht (z. B. zerlegbare Kegelmühle).

Gefäß aus korrosionsbeständigem Metall oder aus Glas mit Schliffdeckel; die Nutzfläche muss eine solche Verteilung der Probe ermöglichen, dass 0,3 g auf 1 cm² kommen.

Elektrisch beheizter, temperatureregelter Trockenschrank, der auf eine Temperatur zwischen 130 und 133 °C ⁽⁴⁾ eingestellt ist und eine ausreichende Lüftung besitzt ⁽⁵⁾ 2).

Exsikkator mit dicker, perforierter Platte aus Metall, die ersatzweise aus Porzellan sein kann. Der Exsikkator enthält ein wirksames Trocknungsmittel.

⁽⁴⁾ Lufttemperatur im Innern des Trockenschanks.

⁽⁵⁾ Der Trockenschrank soll eine solche Wärmekapazität haben, dass er, wenn er auf eine Temperatur von 130-133 °C eingestellt worden ist, diese Temperatur in weniger als 45 Minuten wieder erreichen kann, nachdem die Höchstzahl gleichzeitig zu trocknender Proben hineingestellt wurde. Die Ventilation sollte gewährleisten, dass die Ergebnisse der Trocknung aller Grieß- oder gegebenenfalls Maisproben, die der Schrank enthalten kann, während 2 Stunden bei feinkörnigem Getreide (Weichweizen, Hartweizen, Gerste und Sorghum) und während 4 Stunden bei Mais um weniger als 0,15 % von den Ergebnissen abweichen, die nach 3-stündiger Trocknung bei feinkörnigem Getreide und 5-stündiger Trocknung bei Mais erzielt werden.

4. Arbeitsverfahren

Trocknung

In das austarierte Gefäß bei kleinkörnigem Getreide rund 5 g mit einer Genauigkeit von ± 1 mg und bei Mais rund 8 g der geschroteten Substanz einwiegen. Das Gefäß in einen auf 130-133 °C erhitzten Trockenschrank stellen. Damit die Temperatur des Trockenschanks nicht zu stark abfällt, ist das Gefäß möglichst rasch hineinzustellen. Nachdem der Trockenschrank erneut die Temperatur von 130-133 °C erreicht hat, bei kleinkörnigem Getreide zwei Stunden und bei Mais vier Stunden trocknen lassen. Das Gefäß aus dem Trockenschrank herausnehmen, den Deckel rasch wieder auflegen, 30 bis 45 Minuten lang in einem Exsikkator abkühlen lassen und wiegen (das Wiegen soll mit einer Genauigkeit von ± 1 mg erfolgen).

5. Berechnungsmethode und Formeln

E = Anfangsmasse der Probe in Gramm
M = Masse der Probe in Gramm nach der Konditionierung
M' = Masse der Probe in Gramm nach dem Schroten
m = Masse der trockenen Probe in Gramm

Der Feuchtigkeitsgehalt des Erzeugnisses, in Prozent des unveränderten Erzeugnisses ausgedrückt, beträgt:

— ohne Vorkonditionierung $(E - m) \times 100/E$,

— mit Vorkonditionierung, $((M' - m)M/M' + E - M) \times 100/E = 100 (1 - Mm/EM')$

Es muss mindestens eine Doppelbestimmung erfolgen.

6. Erneute Bestimmung

Der Unterschied zwischen Ergebnissen von zwei Feuchtigkeitsgehaltsbestimmungen, die gleichzeitig oder kurz nacheinander von derselben Person vorgenommen werden, darf 0,15 g je 100 g der Probe nicht überschreiten. Andernfalls ist die Bestimmung erneut vorzunehmen.

TEIL VII

Methode zur Bestimmung der Eigenschaft „nicht klebend und maschinell bearbeitbar“ des aus Weichweizen hergestellten Teigs

1. Titel

Methode für den Weizenbackversuch

2. Anwendungsgebiet

Die Methode ist für Mehl anwendbar, das auf einer Versuchsmühle aus Weizen hergestellt ist, zur Produktion von hefegelockertem Brot.

3. Prinzip

Ein Teig wird aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Saccharose in einem vorgeschriebenen Kneter hergestellt. Nach dem Teilen und Rundwirken wird eine Teigruhezeit von 30 Minuten eingehalten. Die Teige werden geformt, auf Backbleche gelegt und nach Ablauf einer festen Endgärzeit gebacken. Die Teigeigenschaften werden vermerkt. Die Brote werden nach Volumen und Höhe beurteilt.

4. Zutaten

4.1 Hefe

Aktive Trockenhefe „*Saccharomyces cerevisiae*“, Typ DHW-Hamburg-Wansbeck, oder ein Produkt mit den gleichen Eigenschaften.

4.2 Leitungswasser

4.3 Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung

30 ± 0,5 g Natriumchlorid (handelsübliche Qualität), 30 ± 0,5 g Saccharose (handelsübliche Qualität) und 0,040 ± 0,001 g Ascorbinsäure werden in 800 ± 5 g Wasser aufgelöst. Die Lösung wird täglich frisch bereitet.

4.4 Zuckerlösung

5 ± 0,1 g Saccharose (handelsübliche Qualität) werden in 95 ± 1 g Wasser aufgelöst. Die Lösung wird täglich frisch bereitet.

4.5 Enzymaktives Malzmehl

Handelsübliche Qualität

5. Einrichtung und Geräte

5.1 Backraum

Mit Regelvorrichtungen zur Einhaltung einer Temperatur von 22 bis 25 °C.

5.2 Kühlschrank

Um eine Temperatur von 4 ± 2 °C einzuhalten.

5.3 Waage

Maximale Belastung 2 kg, Genauigkeit 2 g.

5.4 Waage

Maximale Belastung 0,5 kg, Genauigkeit 0,1 g.

5.5 Analytische Waage

Genauigkeit $0,1 \times 10^{-3}$ g.

5.6 Knetter

Stephan UMTA 10, mit Knetarm Modell „Detmold“ (A. Stephan Söhne GmbH), oder ähnliches Gerät mit gleichen Eigenschaften.

5.7 Gärschrank

Mit Regelvorrichtung zur Einhaltung einer Temperatur von 30 ± 1 °C.

5.8 Offene Kunststoffbehälter

Aus Polymethylmethacrylat (Plexiglas, Perspex). Innenmaße 25 × 25 cm, Höhe 15 cm, Wandstärke 0,5 ± 0,05 cm.

5.9 Quadratische Kunststoffplatten

Aus Polymethylmethacrylat (Plexiglas, Perspex). Mindestens 30 × 30 cm, Stärke 0,5 ± 0,05 cm.

5.10 *Rundwirker*

Rundwirker Brabender (Brabender OHG) oder ähnliches Gerät mit gleichen Eigenschaften.

6. **Probenahme**

Nach ICC-Norm Nr. 101.

7. **Arbeitsweise**

7.1 *Bestimmung der Wasseraufnahme*

Die Wasseraufnahme wird bestimmt nach ICC-Norm Nr. 115/1.

7.2 *Bestimmung des Malzmehlzusatzes*

Die Fallzahl des Mehles wird nach ISO 3093/1982 bestimmt. Falls diese Fallzahl höher als 250 liegt, wird — anhand einer Reihe von Mehlmischungen mit steigenden Mengen von Malzmehl (Nummer 4.5) — die Menge des Malzmehlzusatzes bestimmt, um eine Fallzahl von 200 bis 250 zu erhalten. Bei Fallzahlen unter 250 ist kein Zusatz von Malzmehl notwendig.

7.3 *Reaktivierung der Trockenhefe*

Die Temperatur der Zuckerlösung (Nummer 4.4) auf 35 ± 1 °C einstellen. Ein Gewichtsteil der aktiven Trockenhefe in vier Gewichtsteile der temperierten Zuckerlösung gießen. Nicht rühren. Erforderlichenfalls schwenken.

10 ± 1 Minuten stehenlassen, dann so lange rühren, bis eine homogene Suspension entstanden ist. Diese Suspension muss innerhalb von 10 Minuten verarbeitet werden.

7.4 *Einstellung der Temperatur des Mehles und der flüssigen Zutaten*

Die Mehl- und Wassertemperatur sind so zu regulieren, dass der Teig nach dem Kneten eine Temperatur von 27 ± 1 °C aufweist.

7.5 *Teigzusammensetzung*

$10 y/3$ g Mehl mit dem vorhandenen Feuchtigkeitsgehalt (entsprechend 1 kg bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 %) mit einer Genauigkeit von 2 g abwägen, wobei y die Mehlmenge darstellt, die im Farinograph-Test verwendet wird (siehe ICC-Norm Nr. 115/1).

Die Malzmehlmenge, die erforderlich ist, um die Fallzeit in den Bereich von 200 bis 250 zu bringen (Nummer 7.2), mit einer Genauigkeit von 0,2 g abwägen.

430 ± 5 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung (Nummer 4.3) abwägen und Wasser bis zu einer gesamten Masse von $(x - 9) 10 y/3$ g (siehe Nummer 10.2) hinzufügen; x entspricht der Wassermenge, die im Farinograph-Test verwendet wird (siehe ICC - Norm Nr. 115/1). Die gesamte Masse (gewöhnlich zwischen 450 - 650 g) muss mit einer Genauigkeit von 1,5 g erreicht werden.

90 ± 1 g der Hefesuspension (Nummer 7.3) abwägen.

Die gesamte Masse des Teiges (P) notieren, die sich aus der Summe der Massen des Mehles, der Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung plus Wasser, der Hefesuspension und des Malzmehles zusammensetzt.

7.6 *Kneten*

Vor Gebrauch den Kneter mittels einer geeigneten Menge temperierten Wassers auf eine Temperatur von 27 ± 1 °C bringen.

Dann die flüssigen Teigzutaten in den Kneter geben und das Mehl mit dem Malzmehl daraufschütten.

Den Kneter einschalten (Stufe 1, 1 400 U/min) und ihn 60 Sekunden laufen lassen. 20 Sekunden nach Beginn des Knetens den am Deckel des Kneters befestigten Schaber zweimal umdrehen.

Die Teigtemperatur messen. Liegt sie außerhalb des Bereichs von 26 bis 28 °C, den Teig verwerfen und nach Regulierung der Temperatur der Zutaten einen neuen Teig herstellen.

Die Teigeigenschaften mit Hilfe folgender Begriffe festhalten:

- nicht klebend und maschinell verarbeitbar oder
- klebend und nicht maschinell verarbeitbar.

Um am Ende des Knetens als „nicht klebend und maschinell verarbeitbar“ bezeichnet zu werden, muss der Teig eine zusammenhängende Masse bilden, die nur ganz wenig an den Wänden der Teigschüssel und der Achse des Kneters haftet. Es muss möglich sein, den Teig von Hand zusammenzufassen und ihn mit einer einzigen Bewegung ohne merkliche Verluste aus der Schüssel herauszuheben.

7.7 *Teilen und Rundwirken*

Mit einer Genauigkeit von 2 g drei Teigstücke gemäß folgender Formel abwiegen:

- $p = 0,25 P$; dabei bedeuten
 p = Masse des Teigstückes,
 P = gesamte Teigmasse.

Die Teigstücke sofort für 15 Sekunden in den Rundwirker (Nummer 5.10) werfen und sie dann 30 ± 2 Minuten lang im Gärschrank (Nummer 5.7) auf die Kunststoffplatten (Nummer 5.9) legen, die mit den umgedrehten Kunststoffbehältern (Nummer 5.8) bedeckt sind.

Die Teigstücke nicht mit Mehl bestreuen.

7.8 *Formen*

Die Teigstücke auf den Kunststoffplatten, die mit den umgekehrten Behältern bedeckt sind, zum Rundwirker (Nummer 5.10) bringen und jedes Stück noch einmal 15 Sekunden rundwirken. Den Behälter erst unmittelbar vor dem Rundwirken vom Teigstück wegnehmen. Die Teigeigenschaften wiederum mit Hilfe eines der folgenden Begriffe festhalten:

- nicht klebend und maschinell verarbeitbar,
- klebend und nicht maschinell verarbeitbar.

Um als „nicht klebend und maschinell verarbeitbar“ bezeichnet zu werden, darf der Teig kaum oder überhaupt nicht an den Wänden der Formkammer haften, so dass er sich frei um sich selbst bewegen und während des Laufs der Maschine eine regelmäßige Kugel bilden kann. Am Schluss darf der Teig nicht an den Wänden der Formkammer haften, wenn der Deckel der Kammer gehoben wird.

8. **Versuchsbericht**

Der Versuchsbericht muss festhalten:

- die Teigeigenschaften am Ende des Knetens und beim Rundwirken,
- die Fallzahl des Mehles ohne Zusatz von Malzmehl,
- alle beobachteten Anomalien.

Außerdem enthält er

- die benutzte Methode,
- alle Einzelheiten, die für die Identifizierung der Probe erforderlich sind.

9. Allgemeine Bemerkungen

9.1 Die Formel für die Berechnung der Menge der flüssigen Zutaten gründet sich auf folgende Überlegungen:

Die Zugabe von x ml Wasser zum Äquivalent von 300 g Mehl mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 % ergibt die erforderliche Konsistenz. Da im Backversuch 1 kg Mehl mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 % benutzt wird, wohingegen sich die Menge x auf 300 g Mehl bezieht, benötigt man für den Backversuch x geteilt durch 3 mal 10 g Wasser, also $10 \times x/3$ g.

Die 430 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung enthalten 15 g Salz und 15 g Zucker. Diese 430 g Lösung werden in die Menge der flüssigen Zutaten einbezogen. Um also $10 \times x/3$ g Wasser zum Teig hinzuzufügen, müssen $10 \times x/3 + 30$ g flüssige Zutaten zugegeben werden, die sich aus den 430 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung plus einer zusätzlichen Menge Wasser zusammensetzen.

Obgleich ein Teil des Wassers, das mit der Hefesuspension zugesetzt wird, von der Hefe absorbiert wird, enthält auch diese Suspension „freies“ Wasser. Man geht davon aus, dass 90 g Hefesuspension 60 g „freies“ Wasser enthalten. Die Menge der flüssigen Zutaten muss also um diese 60 g „freies“ Wasser in der Hefesuspension berichtigt werden, so dass schließlich $(10 \times x/3 + 30)$ minus 60 g hinzugefügt werden müssen. Dies ergibt: $(10 \times x/3 + 30) - 60 = 10 \times x/3 - 30 = (x/3 - 3) \times 10 = (x - 9) \times 10/3$, d. h. die Formel von Nummer 7.5. Beläuft sich die im Farinograf-Test verwendete Wassermenge zum Beispiel auf 165 ml, so setzt man diesen Wert in die Formel ein, so dass zu den 430 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung zusätzlich Wasser zugefügt werden muss, bis folgende Gesamtmasse entsteht:

$$(165 - 9) \times 10/3 = 156 \times 10/3 = 520 \text{ g.}$$

9.2 Die Methode ist bei Weizen nicht direkt anwendbar. Das Verfahren, das angewendet werden muss, um die Backeigenschaften des Weizens festzustellen, ist Folgendes:

Die Weizenprobe reinigen und den Feuchtigkeitsgehalt des gereinigten Weizens bestimmen. Wenn der Feuchtigkeitsgehalt im Bereich von 15,0 - 16,0 % liegt, ist es nicht erforderlich, den Weizen zu konditionieren. Andernfalls muss der Feuchtigkeitsgehalt wenigstens drei Stunden vor der Vermahlung auf $15,5 \pm 0,5$ % eingestellt werden.

Der Weizen wird mit einer Bühler Labor-Mühle MLU 202 oder einer Brabender Quadrumat-Senior-Mühle oder einem ähnlichen Gerät mit gleichen Eigenschaften zu Mehl vermahlen.

Es ist ein Mahlverfahren zu wählen, bei dem ein Mehl mit einer Mindestausbeute von 72 % und einem Aschegehalt zwischen 0,50 - 0,60 % i. Tr. gewonnen wird.

Der Aschegehalt des Mehles ist entsprechend Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1501/95 der Kommission und der Feuchtigkeitsgehalt entsprechend der vorliegenden Verordnung zu bestimmen. Die Mehlausbeute wird nach folgender Gleichung berechnet:

$$E = (((100 - f) F) / (100 - w) W) \times 100 \%$$

Es bedeuten:

E = Mehlausbeute,

f = Feuchtigkeitsgehalt des Mehles,

w = Feuchtigkeitsgehalt des Weizens,

F = Masse des gewonnenen Mehles mit dem Feuchtigkeitsgehalt f,

W = Masse des gemahlten Weizens mit dem Feuchtigkeitsgehalt w.

Bemerkung: Die näheren Bestimmungen über die zu verwendenden Zutaten und Geräte stehen in dem vom Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO — Postbus 15, Wageningen, Niederlande, veröffentlichten Dokument T/77 300 vom 31. März 1977.

TEIL VIII

Bestimmung des Anteils der Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben**1. Prinzip**

Zur Bestimmung des Anteils der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, wird nur ein Teil der Probe herangezogen. Die Körner werden mit dem Körnerschneider nach Pohl oder einem vergleichbaren Gerät zerlegt.

2. Material und Geräte

- Körnerschneider nach Pohl oder vergleichbares Gerät
- Pinzette, Skalpell
- Schale oder Küvette

3. Verfahren

- a) Die Untersuchung erstreckt sich auf eine Probe von 100 g, nachdem die Bestandteile aussortiert worden sind, die kein einwandfreies Grundgetreide sind.
- b) Die Probe in einer Schale ausbreiten und gleichmäßig verteilen.
- c) Nach Einführung einer Platte in den Körnerschneider eine Handvoll Körner auf dem Gitter ausbreiten. Durch lebhaftes Klopfen dafür sorgen, dass auf jede Zelle nur 1 Korn entfällt. Den beweglichen Teil herunterklappen, um die Körner festzuhalten, so dass sie zerschnitten werden können.
- d) Mit soviel Platten arbeiten, dass mindestens 600 Körner zerschnitten werden.
- e) Die Körner zählen, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben.
- f) Den prozentualen Anteil der Körner berechnen, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben.

4. Ergebnisdarstellung

I = Masse der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, ausgedrückt in Gramm

M = prozentualer Anteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, an den untersuchten gereinigten Körnern

5. Ergebnis

Prozentualer Anteil der in der Probe enthaltenen Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben:

$$(M \times (100 - I))/100 = \dots$$

TEIL IX

Preiszuschläge und -abschläge

Tabelle I

Zuschläge für den Feuchtigkeitsgehalt

Mais und Sorghum		Anderes Getreide	
Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)	Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)
—	—	13,4	0,1
—	—	13,3	0,2

Mais und Sorghum		Anderes Getreide	
Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)	Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)
—	—	13,2	0,3
—	—	13,1	0,4
—	—	13,0	0,5
—	—	12,9	0,6
—	—	12,8	0,7
—	—	12,7	0,8
—	—	12,6	0,9
—	—	12,5	1,0
12,4	0,1	12,4	1,1
12,3	0,2	12,3	1,2
12,2	0,3	12,2	1,3
12,1	0,4	12,1	1,4
12,0	0,5	12,0	1,5
11,9	0,6	11,9	1,6
11,8	0,7	11,8	1,7
11,7	0,8	11,7	1,8
11,6	0,9	11,6	1,9
11,5	1,0	11,5	2,0
11,4	1,1	11,4	2,1
11,3	1,2	11,3	2,2
11,2	1,3	11,2	2,3
11,1	1,4	11,1	2,4
11,0	1,5	11,0	2,5
10,9	1,6	10,9	2,6
10,8	1,7	10,8	2,7
10,7	1,8	10,7	2,8
10,6	1,9	10,6	2,9
10,5	2,0	10,5	3,0
10,4	2,1	10,4	3,1
10,3	2,2	10,3	3,2

Mais und Sorghum		Anderes Getreide	
Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)	Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)
10,2	2,3	10,2	3,3
10,1	2,4	10,1	3,4
10,0	2,5	10,0	3,5

Tabelle II

Abschläge für den Feuchtigkeitsgehalt

Mais und Sorghum		Anderes Getreide	
Feuchtigkeitsgehalt (%)	Abschlag (EUR/t)	Feuchtigkeitsgehalt (%)	Abschlag (EUR/t)
13,5	1,0	14,5	1,0
13,4	0,8	14,4	0,8
13,3	0,6	14,3	0,6
13,2	0,4	14,2	0,4
13,1	0,2	14,1	0,2

Tabelle III

Abschläge für das Eigengewicht

Getreideart	Eigengewicht (kg/hl)	Abschlag (EUR/t)
Weichweizen	Weniger als 76 bis 75	0,5
	Weniger als 75 bis 74	1,0
	Weniger als 74 bis 73	1,5
Gerste	Weniger als 64 bis 62	1,0

Tabelle IV

Abschläge für den Eiweißgehalt

Eiweißgehalt ⁽¹⁾ (N × 5,7)	Abschlag (EUR/t)
Weniger als 11,5 bis 11,0	2,5
Weniger als 11,0 bis 10,5	5

⁽¹⁾ In % des Trockenstoffs.

TEIL X

Praktische Methode zur Festsetzung des Abschlags, der von den Interventionsstellen auf den Preis des Sorghums anzuwenden ist**1. Basisangaben**

P = Anteil des Gerbstoffs, bezogen auf den Trockenstoff der Probe

0,4 % = Anteil des Gerbstoffs, bei dessen Überschreitung ein Abschlag erfolgt, 11 % ⁽⁶⁾ = Abschlag, der 1 % des auf den Trockenstoff bezogenen Gerbstoffs entspricht

2. Berechnung des Abschlags

Der in Euro ausgedrückte Abschlag, der auf den Referenzpreis anzuwenden ist, wird nach folgender Formel berechnet:

11 (P-0,40)

$$100 - \left(\frac{3917 - (4,19 \times 1,0)}{3917 - (4,19 \times 0,30)} \times 100 \right) = 7,74\%$$

$$\frac{7,74}{0,70} = \text{EUR } 11$$

TEIL XI

Berechnung der Preiszu- und -abschläge

Die Zu- und Abschläge gemäß Artikel 38 werden in Euro/t ausgedrückt und auf den Interventionspreis für das zur Intervention angebotene Getreide angewendet, indem dieser mit der Summe der wie folgt bestimmten Prozentsätze für die Zu- und Abschläge multipliziert wird:

- a) ist der Feuchtigkeitsgehalt des zur Intervention angebotenen Getreides bei Mais und Sorghum niedriger als 13 % und bei anderen Getreidearten niedriger als 14 %, so gelten die Zuschläge nach Tabelle I in Teil IX dieses Anhangs. Ist der Feuchtigkeitsgehalt des zur Intervention angebotenen Getreides höher als 13 % bzw. 14 %, so gelten die Abschläge nach Tabelle II in Teil IX dieses Anhangs;
- b) weicht das Eigengewicht des zur Intervention angebotenen Getreides von dem Gewicht/Volumen-Verhältnis von 76 kg/hl bei Weichweizen und 64 kg/hl bei Gerste ab, so gelten die Abschläge nach Tabelle III in Teil IX dieses Anhangs;
- c) übersteigt der Anteil an Bruchkorn bei Hartweizen, Weichweizen und Gerste 3 % und bei Mais und Sorghum 4 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,05 EUR;
- d) übersteigt der Anteil an Kornbesatz bei Hartweizen 2 %, bei Mais und Sorghum 4 % und bei Weichweizen und Gerste 5 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,05 EUR;
- e) übersteigt der Anteil an Auswuchs 2,5 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,05 EUR;
- f) übersteigt der Anteil an Schwarzbesatz bei Hartweizen 0,5 % und bei Weichweizen, Gerste, Mais und Sorghum 1 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,1 EUR;

⁽⁶⁾ 1) Abschlag, der nach Maßgabe des auf 1 000 g Trockenstoff berechneten Gerbstoffgehalts anzuwenden ist:

- a) Die im Stoffwechsel von Geflügel umsetzbare Energie von 1 000 g Trockenstoff von Sorghum mit einem theoretischen Gerbstoffgehalt von 0 %: 3 917 Kilokalorien;
- b) Verringerung der im Stoffwechsel von Geflügel umsetzbaren Energie von 1 000 g Trockenstoff von Sorghum je zusätzlichen Prozentpunkt Gerbstoff: 419 Kilokalorien;
- c) In Prozentpunkten angegebener Unterschied zwischen dem für Interventionsorghum festgesetzten Höchstgehalt an Gerbstoff und dem für die Standardqualität festgesetzten Gerbstoffgehalt: 1,0 - 0,30 = 0,70;
- d) In Prozentenanteilen angegebener Unterschied zwischen der im Stoffwechsel von Geflügel umsetzbaren Energie des Sorghums mit einem Gehalt von 1,0 % Gerbstoff und derjenigen des Sorghums mit einem Gerbstoffgehalt, der der Standardqualität entspricht (0,30 %)
- e) Abschlag, der einem auf den Trockenstoff bezogenen Gerbstoffgehalt von 1 % entspricht, der 0,30 % übersteigt

- g) übersteigt bei Hartweizen der Anteil der nicht glasigen Hartweizenkörner 20 %, so gilt für jeden angefangenen weiteren Anteil von 1 % ein Abschlag von 0,2 EUR;
- h) liegt der Eiweißgehalt bei Weichweizen unter 11,5 %, so gelten die Abschläge nach Tabelle IV in Teil IX dieses Anhangs;
- i) liegt der Gerbstoffgehalt von zur Intervention angebotenem Sorghum über 0,4 % des Trockenstoffs, so wird der anzuwendende Abschlag nach der in Teil X dieses Anhangs festgelegten Methode berechnet.

TEIL XII

Probenahme- und Analysemethoden für Getreide

1. Die Beschaffenheitswerte für jede Getreideprobe sind mittels einer für die angebotene Partie repräsentativen Stichprobe festzustellen, die sich aus mindestens einer Probe von jeder Lieferung zusammensetzt, wobei mindestens alle 60 t eine Probenahme stattfinden muss.
 2. Die Interventionsstelle lässt die Beschaffenheitswerte der Stichproben innerhalb von 20 Arbeitstagen nach der Zusammenstellung der repräsentativen Stichprobe analysieren.
 3. Die Bezugsmethoden zur Bestimmung der Qualität von Interventionsgetreide sind in den Teilen IV, V, VI und VII dieses Anhangs festgelegt.
 4. Die Ergebnisse der Analyse werden dem Anbieter bzw. Bieter durch das Übernahmeprotokoll gemäß Artikel 34 mitgeteilt.
 5. Im Streitfall veranlasst die Interventionsstelle die erneute Kontrolle des betreffenden Getreides, wobei die unterlegene Partei die diesbezüglichen Kosten trägt.
-

ANHANG II

REIS

TEIL I

Interventionsfähigkeit von Rohreis

Die Anforderungen gemäß Artikel 7 Absatz 1 sind in Bezug auf Reis insbesondere die Folgenden:

- a) Der Rohreis ist von gesundem Geruch und frei von lebenden Insekten.
- b) Der Feuchtigkeitsgehalt überschreitet nicht 14,5 %.
- c) Die Ausbeute bei seiner Verarbeitung liegt weniger als fünf Prozentpunkte unter der in Teil III dieses Anhangs genannten Grundaussbeute.
- d) Die prozentualen Anteile der verschiedenen Verunreinigungen, der Körner anderer Reissorten und der mit Mängeln behafteten Körner gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 überschreiten je Reisart nicht die in Teil IV dieses Anhangs vorgegebenen Höchstanteile.
- e) Die nach den Gemeinschaftsbestimmungen zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte werden nicht überschritten.

Für die Zwecke dieses Anhangs gelten als „verschiedene Verunreinigungen“ Fremdstoffe, die kein Reis sind.

TEIL II

Preiszuschläge und -abschläge

1. Die in Artikel 38 genannten Zu- und Abschläge werden auf den Interventionspreis für den zur Intervention angebotenen Rohreis angewandt, indem dieser mit der Summe der wie folgt bestimmten Prozentsätze für die Zu- und Abschläge multipliziert wird:
 - a) Beträgt der Feuchtigkeitsgehalt des Rohreises mehr als 13 %, so wird auf den Interventionspreis ein Abschlag in Höhe der Prozentpunkte angewendet, um den der auf eine Dezimalstelle genau bestimmte Feuchtigkeitsgehalt des zur Intervention angebotenen Rohreises 13 % übersteigt.
 - b) Weicht die Ausbeute bei der Verarbeitung des Reises von der in Teil III Nummer 1 dieses Anhangs für die betreffende Sorte vorgesehenen Grundaussbeute bei der Verarbeitung ab, so ergeben sich die je Sorte anzuwendenden Zu- und Abschläge aus Teil III Nummer 2 dieses Anhangs.
 - c) Übersteigen die mit Mängel behafteten Körner des Rohreises die für die Rohreis-Standardqualität zulässigen Toleranzen, so ergeben sich die je Reissorte anzuwendenden Abschläge vom Interventionspreis aus Teil V dieses Anhangs.
 - d) Übersteigt der Anteil der verschiedenen Verunreinigungen des Rohreises 0,1 %, so wird beim Ankauf zur Intervention für jede weitere Abweichung um 0,01 % ein Abschlag von 0,02 % des Interventionspreises angewandt.
 - e) Enthält eine zur Intervention angebotene Partie Rohreis einer bestimmten Sorte mehr als 3 % Körner anderer Reissorten, so wird beim Ankauf dieser Partie für jede zusätzliche Abweichung um 0,1 % ein Abschlag von 0,1 % des Interventionspreises angewandt.
2. Die Zu- und Abschläge gemäß Nummer 1 werden anhand des gewichteten Durchschnitts der Analyseergebnisse für die repräsentativen Stichproben gemäß Teil VI dieses Anhangs bestimmt.

TEIL III

Kriterien für die Verarbeitungsausbeute**1. Grundaubeite bei der Verarbeitung**

Sortenbezeichnung	Ausbeute an ganzen Körnern (in %)	Gesamtausbeute (in %)
Argo, Selenio, Couachi	66	73
Alpe, Arco, Balilla, Balilla Sollana, Bomba, Elio, Flipper, Lido, Sara, Thainato, Thaipera, Veta, Guadiamar	65	73
Ispaniki A, Makedonia	64	73
Bravo, Europa, Loto, Riva, Rosa Marchetti, Savio, Veneria	63	72
Ariete, Bahia, Carola, Cigalon, Cripto, Drago, Eolo, Gladio, Graldo, Korol, Mercurio, Niva, Onda, Padano, Panda, Ribe, S. Andrea, Saturno, Senia, Smeraldo, Dion, Zeus	62	72
Strymonas	62	71
Baldo, Redi, Roma, Tebre, Volano	61	72
Thaibonnet, Puntal	60	72
Evropi	60	70
Arborio, Rea	58	72
Carnaroli, Elba, Vialone Nano	57	72
Axiom	57	67
Roxani	57	66
Nicht genannte Sorten	64	72

2. Zu- und Abschläge aufgrund der Ausbeute bei der Verarbeitung

Ausbeute an ganzen Körnern bei der Verarbeitung von Rohreis zu Weißreis	Zu- und Abschläge je Ausbeuteprozentpunkt
Höhere Ausbeute als Grundaubeite	Zuschlag von 0,75 %
Geringere Ausbeute als Grundaubeite	Abschlag von 1 %
Gesamtausbeute bei der Verarbeitung von Rohreis zu Weißreis	Zu- und Abschläge je Ausbeuteprozentpunkt
Höhere Ausbeute als Grundaubeite	Zuschlag von 0,60 %
Geringere Ausbeute als Grundaubeite	Abschlag von 0,80 %

TEIL IV

Höchstanteile

Mängel der Körner	Rundkörniger Reis KN-Code 1006 10 92	Mittel- und langkörniger Reis A KN-Codes 1006 10 94 und 1006 10 96	Langkörniger Reis B KN-Code 1006 10 98
Kreidige Körner	6	4	4

Mängel der Körner	Rundkörniger Reis KN-Code 1006 10 92	Mittel- und langkörniger Reis A KN-Codes 1006 10 94 und 1006 10 96	Langkörniger Reis B KN-Code 1006 10 98
Körner mit roten Rillen	10	5	5
Fleckige und gefleckte Körner	4	2,75	2,75
Bernsteinfarbige Körner	1	0,50	0,50
Gelbe Körner	0,175	0,175	0,175
Verschiedene Verunreinigungen	1	1	1
Körner anderer Reissorten	5	5	5

TEIL V

Abschläge aufgrund von mit Mängeln behafteten Körnern

Mängel der Körner	Anteil der mit Mängeln behafteten Körner, der einen Abschlag vom Interventionspreis bewirkt			Prozentsatz des Abschlages ⁽¹⁾ der für jede zusätzliche Abweichung von der Untergrenze anwendbar ist
	Rundkörniger Reis KN-Code 1006 10 92	Mittel- und langkörniger ReisA KN-Codes 1006 10 94 und 1006 10 96	Langkörniger Reis B KN-Code 1006 10 98	
Kreidige Körner	2 bis 6 %	2 bis 4 %	1,5 bis 4 %	1 % je zusätzliche Abweichung um 0,5 %
Körner mit roten Rillen	1 bis 10 %	1 bis 5 %	1 bis 5 %	1 % je zusätzliche Abweichung um 1 %
Fleckige und gefleckte Körner	0,50 bis 4 %	0,50 bis 2,75 %	0,50 bis 2,75 %	0,8 % je zusätzliche Abweichung um 0,25 %
Bernsteinfarbige Körner	0,05 bis 1 %	0,05 bis 0,50 %	0,05 bis 0,50 %	1,25 % je zusätzliche Abweichung um 0,25 %
Gelbe Körner	0,02 bis 0,175 %	0,02 bis 0,175 %	0,02 bis 0,175 %	6 % je zusätzliche Abweichung um 0,125 %

⁽¹⁾ Jede Abweichung wird ab der zweiten Dezimalstelle des Prozentsatzes der mit Mängeln behafteten Körner berechnet.

TEIL VI

Probenahme- und Analysemethoden für Rohreis

- Zur Überprüfung der gemäß Teil I dieses Anhangs erforderlichen qualitativen Anforderungen, entnimmt die Interventionsstelle in Anwesenheit des Anbieters bzw. Bieters oder seines bevollmächtigten Stellvertreters Stichproben.

Es werden drei repräsentative Stichproben mit einem Einheitsgewicht von jeweils mindestens einem Kilogramm zusammengestellt. Jeweils eine Probe ist bestimmt für

- den Anbieter bzw. Bieter,
- den Lagerort, an dem die Übernahme erfolgt,
- die Interventionsstelle.

Um die Anzahl der Entnahmen zu ermitteln, die für die Zusammenstellung der repräsentativen Proben erforderlich sind, wird die Menge der angebotenen Partie durch zehn Tonnen geteilt. Das Gewicht der einzelnen Entnahmen ist identisch. Die repräsentativen Proben werden zusammengestellt, indem die Summe der Entnahmen durch drei geteilt wird.

Die Einhaltung der qualitativen Anforderungen wird anhand der repräsentativen Stichprobe überprüft, die für das Lager, in dem die Übernahme stattfindet, bestimmt ist.

2. Für jede Teillieferung (Lastwagen, Frachtschiff, Güterwagen usw.) werden repräsentative Stichproben nach den Bedingungen von Nummer 1 zusammengestellt.

Die Untersuchung jeder Teillieferung kann sich vor der Einlagerung ins Interventionslager auf eine Überprüfung des Feuchtigkeitsgehalts, des Gehalts an Verunreinigungen und des Nichtvorhandenseins lebender Insekten beschränken. Stellt sich jedoch später als Endergebnis der Überprüfung heraus, dass eine Teillieferung den Mindestqualitätsanforderungen nicht entspricht, so wird die Übernahme der betreffenden Menge verweigert. Ist die Interventionsstelle eines Mitgliedstaats in der Lage, für jede Teillieferung vor der Einlagerung eine Überprüfung aller Mindestqualitätsanforderungen vorzunehmen, so muss sie die Übernahme einer diesen Anforderungen nicht entsprechenden Teillieferung verweigern.

3. Der Radioaktivitätswert des Reises wird nur kontrolliert, wenn es die Lage erfordert, und nur während eines befristeten Zeitraums.
4. Die Ergebnisse der Analyse werden dem Anbieter bzw. Bieter durch das Übernahmeprotokoll gemäß Artikel 34 mitgeteilt.
5. Im Streitfall veranlasst die Interventionsstelle die erneute Kontrolle der betreffenden Erzeugnisse, wobei die unterlegene Partei die diesbezüglichen Kosten trägt.

Ein von der Interventionsstelle zugelassenes Laboratorium nimmt eine erneute Analyse anhand einer neuen repräsentativen Stichprobe vor, die sich zu gleichen Teilen aus den vom Anbieter bzw. Bieter und von der Interventionsstelle aufbewahrten repräsentativen Stichproben zusammensetzt. In Falle von Teillieferungen der angebotenen Partie ist das Ergebnis der gewichtete Durchschnitt der Analyseergebnisse für die neuen repräsentativen Stichproben jeder dieser Teillieferungen.

ANHANG III

RINDFLEISCH

TEIL I

Interventionsfähigkeit von Rindfleisch

1. Zur Intervention können die in Teil V dieses Anhangs genannten Erzeugnisse der folgenden in Anhang V Buchstabe A Abschnitt II der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 definierten Kategorien zugelassen werden:
 - a) Fleisch von jungen männlichen nicht kastrierten und weniger als zwei Jahre alten Tieren (Kategorie A);
 - b) Fleisch von männlichen kastrierten Tieren (Kategorie C).
2. Es können nur ganze Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften angekauft werden, die
 - a) mit dem in Anhang I Abschnitt I Kapitel III der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ geregelten Genusstauglichkeitskennzeichen versehen wurden;
 - b) keine Merkmale aufweisen, die die von ihnen stammenden Erzeugnisse für eine Lagerung oder spätere Verwendung ungeeignet machen;
 - c) nicht von notgeschlachteten Tieren stammen;
 - d) aus der Gemeinschaft im Sinne des Artikels 39 der Verordnung (EWG) Nr. 2454/93 der Kommission ⁽²⁾ stammen;
 - e) von Tieren stammen, die nach geltenden Veterinärvorschriften gehalten wurden;
 - f) die gemeinschaftsrechtlich zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte nicht überschreiten;
 - g) von Tieren stammen, deren Schlachtkörpergewicht nicht über 340 kg betrug.

Der Radioaktivitätswert wird nur kontrolliert, wenn es die Lage erfordert, und nur während eines befristeten Zeitraums
3. Es können nur Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften angekauft werden, die
 - a) gegebenenfalls nach Zerlegung in Viertel auf Rechnung des Interessenten nach den Vorschriften von Teil V dieses Anhangs aufgemacht sind. Insbesondere muss durch Kontrolle jedes einzelnen Schlachtkörperteils die Erfüllung der Anforderungen gemäß Nummer 2 des genannten Teils überprüft werden. Ist auch nur eine der genannten Anforderungen nicht erfüllt, so wird die Übernahme abgelehnt; bei Ablehnung eines Viertels wegen Nichterfüllung der Aufmachungsbedingungen, insbesondere wenn eine mangelhafte Aufmachung während des Abnahmeverfahrens nicht verbessert werden kann, muss das andere Viertel der betreffenden Schlachtkörperhälfte ebenfalls abgelehnt werden;
 - b) in das in Artikel 42 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vorgesehene gemeinschaftliche Handelsklassenschema eingestuft wurden. Die Interventionsstellen lehnen Erzeugnisse ab, deren Einstufung ins Handelsklassenschema nach eingehender Kontrolle jedes einzelnen Schlachtkörperteils für nicht konform gehalten wird;
 - c) einerseits durch Angabe der Kategorie, der Fleischigkeits- und der Fettgewebeklasse und andererseits durch Beschriftung mit der Kenn- oder Schlachtnummer gekennzeichnet sind. Die Angaben zur Kategorie, Fleischigkeits- und Fettgewebeklasse müssen deutlich lesbar mit unlöscharer, dauerhafter und gesundheitlich unbedenklicher Farbe nach einem behördlich genehmigten Verfahren aufgestempelt sein. Buchstaben und Zahlen müssen mindestens 2 cm hoch sein. Die Kennzeichnung wird am Hinterviertel auf dem Roastbeef in Höhe des vierten Lendenwirbels und an den Vordervierteln auf dem dicken Ende der Brust ungefähr 10 — 30 cm vom Brustbein entfernt aufgebracht. Die Kenn- oder Schlachtnummer wird in der Mitte der Innenseite jedes Viertels entweder durch Stempelaufdruck oder mit einem von der Interventionsstelle zugelassenen unverwischbaren Markierstift angebracht;

⁽¹⁾ ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206.

⁽²⁾ ABl. L 253 vom 11.10.1993, S. 1.

- d) gemäß der Regelung der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ gekennzeichnet sind.

TEIL II

Umrechnungskoeffizienten

Güteklasse	Koeffizient
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O ₂	0,956
O3	0,942
O4	0,914

TEIL III

Übernahmebedingungen und -kontrollen

- Die Erzeugnisse werden in Partien zu je 10 bis 20 Tonnen geliefert. Die Menge kann jedoch weniger als 10 Tonnen betragen, wenn es sich um die Restmenge des ursprünglichen Angebots handelt oder dieses auf weniger als 10 Tonnen reduziert wurde.

Die Abnahme und Übernahme der gelieferten Erzeugnisse setzen voraus, dass die Interventionsstelle die Konformität dieser Erzeugnisse mit den Anforderungen dieser Verordnung überprüft. Die Einhaltung der Anforderungen gemäß Teil I Nummer 2 Buchstabe e dieses Anhangs und insbesondere das Nichtvorhandensein verbotener Stoffe gemäß Artikel 3 und Artikel 4 Nummer 1 der Richtlinie 96/22/EG des Rates ⁽⁴⁾ sind durch die Analyse einer Stichprobe zu überprüfen, wobei der Umfang der Stichprobe und die Modalitäten der Probenahme den geltenden Veterinärvorschriften entsprechen müssen.

- Hat vor der Verladung an der Laderampe des Schlachtbetriebs und vor der Beförderung zum Interventionszentrum keine Erstkontrolle stattgefunden, so werden die betreffenden Schlachtkörperhälften wie folgt gekennzeichnet:
 - Sofern sie nur markiert werden, gelten die Anforderungen gemäß Teil I Nummer 3 Buchstabe c dieses Anhangs, und es ist ein Dokument auszustellen, aus dem die Kenn- oder Schlachtnummer der betreffenden Schlachtkörperhälfte sowie das Schlachtdatum hervorgehen;
 - sofern sie auch etikettiert werden, gelten die Anforderungen gemäß Artikel 6 Absätze 4, 5 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008.

Werden die Schlachtkörperhälften in Viertel zerlegt, so erfolgt die Zerlegung nach dem Verfahren des Teils VI dieses Anhangs. Um bei der Übernahme als ganzer Schlachtkörper oder als Schlachtkörperhälfte abgenommen zu werden, werden die Schlachtkörperviertel zusammengefasst. Soweit die Schlachtkörperhälften vor ihrer Beförderung zum Interventionszentrum nicht in Viertel zerlegt wurden, werden sie nach ihrer Ankunft im Interventionszentrum nach dem Verfahren des Teils VI dieses Anhangs zerlegt.

⁽³⁾ ABl. L 204 vom 11.8.2000, S. 1.

⁽⁴⁾ ABl. L 125 vom 23.5.1996, S. 3.

Bei der Abnahme wird jedes Schlachtkörperviertel mit einem Etikett gekennzeichnet, das die Anforderungen des Artikels 6 Absätze 4, 5 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 erfüllt und auf dem das Gewicht des betreffenden Viertels sowie die Nummer des Ausschreibungsvertrags vermerkt sind. Die Etiketten werden ohne Halterung aus Metall oder Kunststoff entweder unmittelbar an den Vorder- und Hinterbeinsehnen oder unmittelbar an der Halssehne des Vorderviertels und an der Dünnung des Hinterviertels befestigt.

Das Abnahmeverfahren umfasst eine systematische Kontrolle von Aufmachung, Klassifizierung, Gewicht und Etikettierung der gelieferten Schlachtkörperviertel. Temperaturkontrollen werden an einem der Hinterviertel jedes Schlachtkörpers durchgeführt. Insbesondere wird kein Schlachtkörper abgenommen, dessen Gewicht das in Teil I Nummer 2 Buchstabe g dieses Anhangs festgelegte Höchstgewicht überschreitet.

3. Unmittelbar vor der Verladung an der Laderampe des Schlachthofs können Gewicht, Klassifizierung, Aufmachung und Temperatur der Schlachtkörperhälften einer ersten Kontrolle unterzogen werden. Insbesondere wird kein Schlachtkörper abgenommen, dessen Gewicht das in Teil I Nummer 2 Buchstabe g dieses Anhangs festgelegte Höchstgewicht überschreitet. Abgelehnte Erzeugnisse werden entsprechend gekennzeichnet und dürfen weder für diese Kontrolle noch zur Abnahme ein zweites Mal gestellt werden.

Kontrolliert werden jeweils Partien von maximal 20 Tonnen Schlachtkörperhälften, wie von der Interventionsstelle vorgesehen. Werden jedoch Schlachtkörperviertel angeboten, kann die Interventionsstelle Partien von mehr als 20 Tonnen Schlachtkörperhälften zulassen. Werden mehr als 20 % der Schlachtkörperhälften in einer Partie abgelehnt, so wird die gesamte Partie gemäß Nummer 6 abgelehnt.

Vor ihrer Weiterbeförderung zum Interventionszentrum werden die Schlachtkörperhälften nach dem Verfahren des Teils VI dieses Anhangs in Viertel zerlegt, von denen jedes systematisch gewogen und mit einem Etikett, das die Anforderungen des Artikels 6 Absätze 4, 5 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 erfüllt und auf dem das Gewicht des betreffenden Viertels sowie die Nummer des Ausschreibungsvertrags vermerkt sind, gekennzeichnet wird. Dieses Etikett wird ohne Halterung aus Metall oder Kunststoff entweder unmittelbar an den Vorder- und Hinterbeinsehnen oder unmittelbar an der Halssehne des Vorderviertels und an der Dünnung des Hinterviertels befestigt.

Um bei der Übernahme als ganzer Schlachtkörper oder als Schlachtkörperhälfte abgenommen zu werden, werden die Schlachtkörperviertel zusammengefasst.

Jeder Partie muss bei der Abnahme ein Kontrollverzeichnis mit allen für die betreffenden Schlachtkörperhälften oder -viertel maßgeblichen Angaben, einschließlich der Zahl der gestellten und entweder abgenommenen oder abgelehnten Schlachtkörperhälften oder -viertel beiliegen. Dieses Kontrollverzeichnis wird dem für die Abnahme zuständigen Bediensteten ausgehändigt.

Vor dem Verlassen des Schlachthofs wird das Transportmittel verplombt. Die Plombennummer wird auf der Genusstauglichkeitsbescheinigung oder dem Kontrollverzeichnis vermerkt.

Die Kontrollen im Rahmen der Abnahme betreffen Aufmachung, Klassifizierung, Gewicht, Etiketten und Temperatur der angelieferten Schlachtkörperviertel.

4. Die Erstkontrolle und das Verfahren der Abnahme der angebotenen Erzeugnisse wird von einem Bediensteten der Interventionsstelle oder einer von der Interventionsstelle beauftragten Person durchgeführt, der bzw. die als Klassifizierer qualifiziert, an den Einstufungstätigkeiten des Schlachthofs jedoch nicht beteiligt und vom Zuschlagsempfänger vollkommen unabhängig ist. Diese Unabhängigkeit wird insbesondere dadurch gewährleistet, dass die Bediensteten abwechselnd an mehreren Interventionszentren eingesetzt werden.

Bei der Übernahme wird das Gesamtgewicht der Schlachtkörperviertel jeder Partie erfasst und von der Interventionsstelle registriert.

Der für die Abnahme zuständige Bedienstete stellt ein Dokument aus, das alle maßgeblichen Angaben, einschließlich Gewicht und Zahl der angebotenen und entweder abgenommenen oder abgelehnten Erzeugnisse, enthält.

5. Bei der Übernahme von Fleisch mit Knochen, das in den Interventionszentren entbeint werden soll und das die Anforderungen des Artikels 3 Absatz 5 Unterabsatz 2 nicht erfüllt, gelten für die Kennzeichnung, Lieferung und Kontrolle folgende zusätzlichen Bestimmungen:
 - a) Bei der Übernahme gemäß Absatz 1 sind die zum Entbeinen bestimmten Vorder- und Hinterviertel durch Auftragen der Buchstaben INT auf der Innen- und Außenseite nach dem Verfahren von Teil I Nummer 3 Buchstabe c dieses Anhangs, das auch für die Angabe von Kategorie und Schlachtnummer sowie den Ort des Anbringens der entsprechenden Kennzeichen gilt, zu kennzeichnen. Die Buchstaben INT sind auf der Innenseite des jeweiligen Vorderviertels auf Höhe der dritten oder vierten Rippe und auf der Innenseite des jeweiligen Hinterviertels auf Höhe der siebten oder achten Rippe aufzutragen;

- b) das Hodenfett darf nicht vor der Übernahme, sondern muss vor dem Wiegen entfernt werden;
- c) die gelieferten Erzeugnisse sind gemäß Nummer 1 dieses Teils nach Partien zu ordnen.

Wird festgestellt, dass sich mit den Buchstaben INT gekennzeichnete Schlachtkörper oder Schlachtkörperviertel außerhalb der dafür vorgesehenen Bereiche befinden, so führt der Mitgliedstaat Ermittlungen durch, trifft geeignete Maßnahmen und setzt die Kommission hiervon in Kenntnis.

- 6. Machen die abgelehnten Erzeugnisse auf der Grundlage der gestellten Schlachtkörperhälften und -viertel über 20 % der gestellten Partie aus, so werden alle Erzeugnisse der betreffenden Partie abgelehnt und entsprechend gekennzeichnet und dürfen weder für die Erstkontrolle noch für das Abnahmeverfahren ein zweites Mal gestellt werden.

TEIL IV

Entbeinen

I. Allgemeine Bedingungen für das Entbeinen

- 1. Das Entbeinen darf nur in Zerlegungsbetrieben erfolgen, die im Sinne des Artikels 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 registriert oder zugelassen sind und die über einen oder mehrere Gefriertunnels verfügen.

Auf Antrag eines Mitgliedstaats kann die Kommission eine befristete Ausnahme von der Regelung gemäß Unterabsatz 1 gewähren. Sie trägt dabei dem Stand der technischen Anlagen und Einrichtungen, den Hygienebedingungen, dem geltenden Kontrollsystem sowie den Fortschritten der Harmonisierung auf diesem Gebiet Rechnung.

- 2. Entbeinte Teilstücke müssen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und von Teil VIII dieses Anhangs erfüllen.
- 3. Mit dem Entbeinen darf erst begonnen werden, wenn die jeweiligen gelieferten Partien vollständig übernommen worden sind.
- 4. Beim Entbeinen, Zurichten und Verpacken von Interventionsrindfleisch darf sich kein anderes Fleisch in den Zerlegungsräumen befinden. Ausgenommen hiervon ist Schweinefleisch, sofern es auf einem anderen Fließband bearbeitet wird.
- 5. Das Entbeinen wird zwischen 7.00 und 18.00 Uhr durchgeführt, ausgenommen an Samstagen oder Sonn- und Feiertagen. Diese zeitliche Begrenzung kann um maximal zwei Stunden verlängert werden, vorausgesetzt, die zuständige Kontrollbehörde ist anwesend.

Kann Fleisch am Tag der Übernahme nicht vollständig entbeint werden, so werden die Kühlkammern, in denen die Erzeugnisse gelagert werden, von der zuständigen Behörde verplombt und wird die Plombe von derselben Behörde erst bei Wiederaufnahme der Entbeinungstätigkeit entfernt.

II. Verträge und Lastenhefte

- 1. Das Entbeinen erfolgt aufgrund von Verträgen, deren Bestimmungen von den Interventionsstellen entsprechend ihren Lastenheften festgelegt werden.
- 2. In den Lastenheften der Interventionsstellen sind die Anforderungen an Zerlegungsbetriebe sowie die Auflagen für die erforderlichen technischen Anlagen und Einrichtungen festgelegt; sie gewährleisten Konformität mit den geltenden Gemeinschaftsvorschriften für die Fleischzerlegung.

Sie enthalten insbesondere genaue Vorschriften für das Entbeinen sowie Einzelheiten über Herstellung, Zurichtung, Verpackung, Gefrieren und Haltbarmachung der Teilstücke mit Blick auf ihre Übernahme durch die Interventionsstelle.

III. Überwachung der Entbeinungsarbeiten

1. Die Interventionsstellen gewährleisten während des gesamten Entbeinungsprozesses eine ständige Produktkontrolle.

Diese Kontrollen können anderen Stellen übertragen werden, die von den betreffenden Händlern, Schlachtern und Lagerhaltern völlig unabhängig sind. In diesem Falle veranlasst die Interventionsstelle, dass ihre Bediensteten bei jedem Angebot eine unangemeldete Kontrolle der Entbeinungsarbeiten vornehmen. Diese Kontrolle umfasst eine Stichprobenuntersuchung der die zerlegten Teilstücke enthaltenden Kartons vor und nach dem Einfrieren und eine Überprüfung der Konformität der Eingangs- mit der Zerlegungsmenge einerseits und den bei der Zerlegung angefallenen Knochen, Fettresten und anderen Fleischabschnitten andererseits. Die Kontrolle umfasst für jedes Teilstück mindestens 5 % der während des Tages mit bestimmten Teilstücken gefüllten Kartons und, soweit genügend Kartons gefüllt wurden, mindestens 5 Kartons je Teilstück.

2. Vorderviertel und Hinterviertel werden getrennt entbeint. Jeden Tag wird nach abgeschlossenem Entbeinen
 - a) die Zahl der gewonnenen Teilstücke mit der Anzahl der gefüllten Kartons verglichen;
 - b) eine Zerlegungsausbeutebilanz erstellt, in der die Ausbeute der Vorder- und Hinterviertel jeweils separat angegeben ist.

IV. Besondere Entbeinungsbedingungen

1. Beim Entbeinen, Zurichten und Verpacken des Fleisches vor dem Einfrieren darf die Kerntemperatur des Fleisches zu keinem Zeitpunkt + 7 °C überschreiten.

Außer im Falle einer Ausnahmeregelung gemäß Abschnitt I Nummer 1 dieses Teils dürfen die Teilstücke vor dem Schnellgefrieren nicht transportiert werden.

2. Sämtliche Etiketten und Fremdkörper müssen unmittelbar vor dem Entbeinen vollständig entfernt werden.
3. Knochen, Sehnen und Knorpel, Nacken- und Rückenbänder (*Ligamentum Nuchae*) und grobes Bindegewebe sind sorgfältig zu entfernen. Das Zurichten der Teilstücke ist auf das Entfernen von Fettresten, Knorpel, Sehnen, großen Nervensträngen und anderen spezifischen Abschnitten zu beschränken. Sichtbares Nerven- und Lymphgewebe ist zu entfernen.
4. Große Blutgefäße und -gerinnsel sowie Verschmutzungen sind mit möglichst wenig Abschnitten sorgfältig zu entfernen.

V. Verpackung der Teilstücke

1. Teilstücke werden sofort nach ihrem Entbeinen so verpackt, dass das Fleisch entsprechend den Anforderungen von Teil VIII dieses Anhangs auf keinen Fall unmittelbar mit dem Karton in Berührung kommt.
2. Das zum Auskleiden der Kartons verwendete Polyethylen und als Folie oder Beutel zum Einpacken der Teilstücke verwendete Polyethylen muss mindestens 0,05 mm stark und zur Verpackung von Lebensmitteln geeignet sein.
3. Die verwendeten Kartons, Paletten und Lagerbehälter müssen die Anforderungen des Teils IX dieses Anhangs erfüllen.

VI. Lagerung der Teilstücke

Die Interventionsstellen stellen sicher, dass alles angekaufte entbeinte Fleisch jeweils getrennt gelagert wird und leicht nach Ausschreibung, Teilstück und Einlagerungsmonat identifiziert werden kann.

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

VII. Entbeinungskosten

Die Verträge gemäß Abschnitt II dieses Teils und die diesbezüglichen Vergütungen decken alle in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen und die dabei anfallenden Kosten, insbesondere

- a) die etwaigen Kosten der Beförderung des nicht entbeinten Erzeugnisses nach seiner Abnahme zum Zerlegungsbetrieb;
- b) das Entbeinen, Zurichten, Verpacken und Schnellgefrieren des Erzeugnisses;
- c) das Lagern der eingefrorenen Teilstücke, ihre Verladung, Beförderung und Übernahme durch die Interventionsstelle in den von ihr bezeichneten Kühlhäusern;
- d) die Materialkosten, insbesondere für die Verpackung;
- e) den Wert der Knochen, Fettreste und anderen beim Zurichten angefallenen Abschnitte, die die Interventionsstellen den Zerlegungsbetrieben überlassen können.

VIII. Fristen

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

Das Schnellgefrieren erfolgt unverzüglich nach dem Verpacken des Fleisches und muss in jedem Fall noch am Verpackungstag beginnen; die einzufrierende Menge entbeinten Fleisches darf die Kapazität der Gefriertunnels nicht überschreiten.

Die Gefriertemperatur des entbeinten Fleisches muss gewährleisten, dass innerhalb von maximal 36 Stunden eine Kerntemperatur von mindestens -7°C erreicht wird.

IX. Ablehnung von Erzeugnissen

1. Ergeben die Kontrollen gemäß Abschnitt III Nummer 1 dieses Teils, dass der Zerlegungsbetrieb die Vorschriften der Nummern 1 bis 8 dieses Teils in Bezug auf ein bestimmtes Teilstück nicht eingehalten hat, so werden weitere 5 % der an dem fraglichen Tag gefüllten Kartons kontrolliert. Werden weitere Verstöße festgestellt, so werden weitere 5 % der insgesamt mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons im Stichprobenverfahren kontrolliert. Steht nach der vierten derartigen Kontrolle fest, dass die genannten Artikel bei mindestens 50 % der Kartons nicht eingehalten wurden, so wird die gesamte Tagesproduktion des betreffenden Teilstücks kontrolliert. Eine Kontrolle der gesamten Tagesproduktion erübrigt sich jedoch, sobald bei mindestens 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons ein Verstoß festgestellt wird.
2. Wurde auf der Grundlage von Nummer 1 bei weniger als 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons ein Verstoß festgestellt, so wird der gesamte Inhalt dieser Kartons abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle für die abgelehnten Teilstücke einen Betrag in Höhe des in Teil X dieses Anhangs festgesetzten Preises.

Wurde bei mindestens 20 % der mit dem betreffenden Teilstück gefüllten Kartons ein Verstoß festgestellt, so wird für dieses Teilstück die gesamte Tagesproduktion von der Interventionsstelle abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle für die abgelehnten Teilstücke einen Betrag in Höhe des in Teil X dieses Anhangs festgesetzten Preises.

Wurde bei mindestens 20 % der mit verschiedenen Teilstücken aus der Tagesproduktion gefüllten Kartons ein Verstoß festgestellt, so wird die gesamte Tagesproduktion von der Interventionsstelle abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet. In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle einen Betrag in Höhe des Preises, den die Interventionsstelle dem Zuschlagsempfänger gemäß Artikel 19 Absatz 2 und den Artikeln 27, 37 und 39 für das ursprünglich mit Knochen angekaufte Fleisch zahlen muss, das nach dem Entbeinen abgelehnt wurde, zuzüglich 20 %.

Ist Unterabsatz 3 anwendbar, so finden die Bestimmungen der Unterabsätze 1 und 2 keine Anwendung.

3. Hält der Zerlegungsbetrieb die Abschnitte I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII und IX dieses Teils wegen grober Fahrlässigkeit oder arglistiger Täuschung nicht ein, so gilt abweichend von den Nummern 1 und 2 Folgendes:
- Alle Entbeinungserzeugnisse, die an dem Tag, an dem die Nichteinhaltung der genannten Vorschriften festgestellt wurde, erzeugt wurden, werden von der Interventionsstelle abgelehnt und die Vergütung wird nicht geschuldet.
 - In diesem Falle zahlt der Zerlegungsbetrieb der Interventionsstelle einen Betrag in Höhe des Preises, den die Interventionsstelle dem Zuschlagsempfänger gemäß Artikel 19 Absatz 2 und den Artikeln 27, 37 und 39 für das ursprünglich mit Knochen angekaufte Fleisch zahlen muss, das nach dem Entbeinen gemäß Buchstabe a abgelehnt wurde, zuzüglich 20 %.

TEIL V

Klassifizierung der Erzeugnisse

BELGIQUE/BELGIË

Carcasses, demi-carcasses: Hele dieren, halve dieren:

- Catégorie A, classe U2/
- Catégorie A, classe U2
- Catégorie A, classe U3/
- Catégorie A, classe U3
- Catégorie A, classe R2/
- Catégorie A, classe R2
- Catégorie A, classe R3/
- Catégorie A, classe R3

БЪЛГАРИЯ

Трупове, половинки трупове:

- категория А, клас R2
- категория А, клас R3

ČESKÁ REPUBLIKA

Jateč ně upravená těla, púlky jateč ně pravených těl:

- Kategorie A, třída R2
- Kategorie A, třída R3

DANMARK

Hele og halve kroppe:

- Kategori A, klasse R2
- Kategori A, klasse R3

DEUTSCHLAND

Ganze oder halbe Tierkörper:

- Kategorie A, Klasse U2
- Kategorie A, Klasse U3
- Kategorie A, Klasse R2
- Kategorie A, Klasse R3

EESTI

Rümbad, poolrümbad:

- Kategooria A, klass R2
- Kategooria A, klass R3

EIRE/IRELAND

Carcases, half-carcases:

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4
- Category C, class O3

ΕΛΛΑΔΑ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

- Κατηγορία Α, κλάση R2
- Κατηγορία Α, κλάση R3

ESPAÑA

Canales o semicanales:

- Categoría A, clase U2
- Categoría A, clase U3
- Categoría A, clase R2
- Categoría A, clase R3

FRANCE

Carcasses, demi-carcasses:

- Catégorie A, classe U2
- Catégorie A, classe U3
- Catégorie A, classe R2/
- Catégorie A, classe R3/
- Catégorie C, classe U2
- Catégorie C, classe U3
- Catégorie C, classe U4
- Catégorie C, classe R3
- Catégorie C, classe R4
- Catégorie C, classe O3

ITALIA

Carcasse e mezzene:

- Categoria A, classe U2
- Categoria A, classe U3
- Categoria A, classe R2
- Categoria A, classe R3

ΚΥΠΡΟΣ

Ολόκληρα ή μισά σφάγια:

- Κατηγορία A, κλάση R2

LATVIJA

Liemeņi, pusliemeņi:

- A kategorija, R2 klase
- A kategorija, R3 klase

LIETUVA

Skerdenos ir skerdenų pusės:

- A kategorija, R2 klasė
- A kategorija, R3 klasė

LUXEMBOURG

Carcasses, demi-carcasses:

- Catégorie A, classe U2
- Catégorie A, classe U3
- Catégorie A, classe R2
- Catégorie A, classe R3

MAGYARORSZÁG

Hasított test vagy hasított féltest:

- A kategória, R2 osztály
- A kategória, R3 osztály

MALTA

Karkassi u nofs karkassi:

- Kategorija A, klassi R3

NEDERLAND

Hele dieren, halve dieren:

- Categorie A, klasse R2
- Categorie A, klasse R3

ÖSTERREICH

Ganze oder halbe Tierkörper:

- Kategorie A, Klasse U2
- Kategorie A, Klasse U3
- Kategorie A, Klasse R2
- Kategorie A, Klasse R3

POLSKA

Tusze, półtusze:

- Kategoria A, klasa R2
- Kategoria A, klasa R3

PORTUGAL

Carcaças ou meias-carcaças

- Categoria A, classe U2
- Categoria A, classe U3
- Categoria A, classe R2
- Categoria A, classe R3

ROMÂNIA

Carcase, jumătăți de carcace

- categoria A, clasa R2
- categoria A, clasa R3

SLOVENIJA

Trupi, polovice trupov:

- Kategorija A, razred R2
- Kategorija A, razred R3

SLOVENSKO

Jatočné telá, jatočné polovičky:

- kategória A, akostná trieda R2
- kategória A, akostná trieda R3

SUOMI/FINLAND

Ruhot, puoliruhot/Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

- Kategoria A, luokka R2/Kategori A, klass R2
- Kategoria A, luokka R3/Kategori A, klass R3

SVERIGE

Slaktkroppar, halva slaktkroppar:

- Kategori A, klass R2
- Kategori A, klass R3

UNITED KINGDOM

I. **Great Britain**

Carcases, half-carcases:

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4

II. **Northern Ireland**

Carcases, half-carcases:

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4
- Category C, class O3

TEIL VI

Vorschriften für Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörperviertel

1. Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften, frisch oder gekühlt (KN-Code 0201), von Tieren, die vor höchstens sechs und mindestens zwei Tagen geschlachtet wurden.
2. Im Sinne dieser Verordnung gelten folgende Definitionen:
 - a) Schlachtkörper: der gesamte Körper des geschlachteten Tiers, an der Hinterbeinsehne an der Schlachtlinie an Haken aufgehängt, nach dem Entbluten, Ausweiden und Enthäuten und wie folgt aufgemacht:
 - ohne Kopf und ohne Füße, wobei der Kopf auf Höhe des Atlas-Hinterhauptsbein-Gelenk vom Körper abgesetzt und die Füße auf Höhe der Karpal-Metakarpal-Gelenke oder der Tarsal-Metatarsal-Gelenke abgetrennt wurden,
 - ohne die Brust- und Bauchhöhlenorgane, ohne Nieren, ohne Nierenfett- und Beckenfettgewebe,
 - ohne Geschlechtsorgane und anhaftende Muskeln,
 - ohne Saumfleisch und Nierenzapfen,
 - ohne Schwanz und ohne den ersten Schwanzwirbel,
 - ohne Rückenmark,
 - ohne Hodenfett und ohne das unmittelbar anliegende Fett auf der Innenseite der Fleisch- und Knochendünnung,
 - ohne den sehnenartigen Bindegewebsstrang (*Linea alba*) des Bauchmuskels,
 - ohne Oberschalenkranzfett,
 - ohne Halsvene und anhaftendes Halsfett; Hals entsprechend den Veterinärvorschriften zugerichtet, d. h. ohne Entfernung des Halsmuskels,
 - Unterbrustfettgewebe von maximal 1 cm Dicke;
 - b) Schlachtkörperhälfte: das durch symmetrische Teilung des unter Buchstabe a beschriebenen Schlachtkörpers durch die Mitte der Hals-, Rücken-, Lenden- und Kreuzbeinwirbel und durch die Mitte des Brustbeins und der Beckensymphyse gewonnene Erzeugnis. Bei der Bearbeitung des Schlachtkörpers dürfen die Rücken- und Lendenwirbel nicht wesentlich verschoben und die anhaftenden Muskeln und Sehnen dürfen durch Spaltsäge oder Messer nicht wesentlich beschädigt werden;
 - c) Vorderviertel:
 - nach Abkühlung des Schlachtkörpers gewonnenes Teilstück,
 - gewonnen durch gerade Schnittführung auf Höhe der fünften Rippe;
 - d) Hinterviertel:
 - nach Abkühlung des Schlachtkörpers gewonnenes Teilstück,
 - gewonnen durch gerade Schnittführung auf Höhe der achten Rippe.
3. Die unter den Nummern 1 und 2 genannten Erzeugnisse müssen von vollständig entbluteten Schlachtkörpern stammen, die ordnungsgemäß enthäutet wurden und weder Blutgerinnsel noch großflächige oder punktuelle Blutungen aufweisen, und das Oberflächenfett darf weder stark eingerissen noch entfernt worden sein. Das Brustfell muss — außer zum leichteren Aufhängen der Vorderviertel — unbeschädigt bleiben. Die Schlachtkörper dürfen nicht verunreinigt sein, insbesondere nicht durch Kot oder größere Blutflecke.

4. Die unter Nummer 2 Buchstaben c und d genannten Erzeugnisse müssen von Schlachtkörpern oder Schlachtkörperhälften stammen, die die unter Nummer 2 Buchstaben a und b festgelegten Bedingungen erfüllen.
5. Die unter den Nummern 1 und 2 genannten Erzeugnisse müssen unmittelbar nach der Erschlachtung mindestens 48 Stunden lang so gekühlt werden, dass die Kerntemperatur am Ende der Kühlzeit + 7 °C nicht überschreitet. Die Erzeugnisse müssen bis zur Übernahme auf dieser Temperatur gehalten werden.

TEIL VII

Koeffizienten gemäß Artikel 21 Absatz 3**Formel A**

Koeffizient n = (a/b)

wobei:

- a = Mittelwert der in dem betreffenden Mitgliedstaat bzw. der betreffenden Region dieses Mitgliedstaats für die zwei oder drei Wochen nach dem Ausschreibungsbeschluss festgestellten durchschnittlichen Marktpreise;
- b = in dem betreffenden Mitgliedstaat bzw. der betreffenden Region dieses Mitgliedstaats festgestellter und für die betreffende Ausschreibung geltender Marktpreisdurchschnitt gemäß Artikel 21 Absatz 1.

Formel B

Koeffizient n' = (a'/b')

wobei:

- a' = Mittelwert der Ankaufspreise, die der Bieter für Tiere bezahlt, die derselben Qualität und Kategorie angehören wie die Tiere, die zur Berechnung des durchschnittlichen Marktpreises in den zwei oder drei Wochen nach der Woche der Zuschlagserteilung berücksichtigt werden;
- b' = Mittelwert der Ankaufspreise, die der Bieter für Tiere bezahlt, die zur Berechnung des durchschnittlichen Marktpreises in den zwei Wochen berücksichtigt werden, die für die Feststellung des für die betreffende Ausschreibung geltenden durchschnittlichen Marktpreises zugrunde gelegt wurden.

TEIL VIII

Vorschriften für das Entbeinen von Interventionsfleisch

1. TEILSTÜCKE DES HINTERVIERTELS

1.1 **Beschreibung der Teilstücke**1.1.1 *Hinterhese (Code INT 11)*

Zerlegen und Entbeinen: Kniegelenk durchtrennen und Hinterhese, der natürlichen Naht folgend, von Oberschale und Unterschale trennen; Fersenmuskel an der Hinterhese belassen; Schenkelknochen (Schienbein und Fußwurzelknochen) ausbeinen.

Zurichten: Sehnenenden fleischnah abtrennen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.1.2 *Kugel (Code INT 12)*

Zerlegen und Entbeinen: Durch geraden Schnitt bis zum und entlang dem Oberschenkelknochen von der Oberschale trennen und durch Weiterführung dieses Schnitts entlang der natürlichen Naht von der Unterschale lösen. Kugeldeckel nicht entfernen.

Zurichten: Kniescheibe, Gelenkkapsel und Sehne entfernen; die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm betragen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.1.3 Oberschale (Code INT 13)

Zerlegen und Entbeinen: Von Unterschale und Hinterhese durch Schnitt entlang der natürlichen Naht trennen und vom Oberschenkelknochen lösen; Lendenknochen (Ischium) entfernen.

Zurichten: Peniswurzel, anhaftenden Knorpel und skrotalen Lymphknoten (Lnn. inguinales superficiales) entfernen. Knorpel- und Bindegewebe am Beckenknochen entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm betragen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.1.4 Unterschale (Code INT 14)

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

Zurichten: Starke Verknorpelung am Knochengelenk entfernen. Lymphzentrum der Beckengliedmassen (*Lc. popliteum*) und anhaftendes Fettgewebe entfernen. Die äußere Fettauflage darf an keiner Stelle mehr als 1 cm betragen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.1.5 Filet (Code INT 15)

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

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

Umhüllen und Verpacken: Rinderfilets sind sorgfältig längs nebeneinander, d. h. Filetkopf an Filetspitze und umgekehrt, mit der Silberhaut nach oben zu verpacken und dürfen nicht gefaltet werden.

Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.1.6 Hüfte (Code INT 16)

Zerlegen und Entbeinen: Dieses Teilstück wird von der Unterschale/Kugel gelöst durch geraden Trennschnitt, ungefähr 5 cm vom hinteren Rand des fünften Kreuzbeinwirbels angesetzt und ungefähr 5 cm zum vorderen Rand des Lendenknochens geführt, wobei sicherzustellen ist, dass die Kugel nicht durchschnitten wird.

Durch Trennschnitt zwischen dem letzten Lenden- und dem ersten Kreuzbeinwirbel und durch Freilegen des vorderen Rands des Beckenknochens von der Lende lösen. Knochen und Knorpelgewebe entfernen.

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

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

1.1.7 Roastbeef (Code INT 17)

Zerlegen und Entbeinen: Durch geraden Trennschnitt zwischen dem letzten Lenden- und dem ersten Kreuzbeinwirbel von der Hüfte lösen. Von der fünften Hochrippe durch geraden Schnitt zwischen der elften und zehnten Rippe trennen. Rückenknöchel sauber entfernen. Rippen- und Federknöchel dünn-schichtig auslösen.

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

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

1.1.8 Lappen (Code INT 18)

Zerlegen und Entbeinen: Lappen vollständig vom Hinterviertel (das vom Vorderviertel durch geraden Schnitt auf Höhe der achten Rippe getrennt wurde) lösen. Dabei Schnitt an der Stelle ansetzen, wo der Lappen freigelegt wurde, und der natürlichen Naht folgend um die Fläche des Hintermuskels horizontal zur Mitte des letzten Lendenwirbels führen.

Schnitt in gerader Linie parallel zum Filet weiterführen, durch die dreizehnte bis einschließlich sechste Rippe entlang einer parallel und dorsal zur Wirbelsäule erlaufenden Linie, so dass der Schnitt insgesamt nicht mehr als 5 cm vom seitlichen Ende des Rückenmuskels verläuft.

Alle Knochen und Knorpelgewebe dünn-schichtig entfernen. Der Lappen muss vollständig bleiben (Knochen- und Fleischdünnung).

Zurichten: Dem Bauchlappen aufliegendes grobes Bindegewebe entfernen; Bauchlappen dabei intakt lassen, soweit entfetten, dass das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 30 % ausmacht.

Umhüllen und Verpacken: Zum Verpacken kann der Lappen einmal gefaltet werden. Er darf jedoch nicht zugeschnitten oder eingerollt werden. Er ist so zu verpacken, dass seine Innenseite und der Bauchlappen gut sichtbar sind. Vor dem Verpacken ist jeder Karton mit Polyethylen auszukleiden, damit die Teilstücke vollständig umhüllt sind.

1.1.9 Hochrippe (mit fünf Rippen) (Code INT 19)

Zerlegen und Entbeinen: Hochrippe durch geraden Trennschnitt zwischen der elften und zehnten Rippe vom Roastbeef lösen; das Teilstück muss die sechste bis zehnte Rippe umfassen. Zwischenrippenmuskeln und Brustfell zusammen mit den Rippenknochen dünn-schichtig entfernen. Wirbel und Knorpel einschließlich Schulterblattspitze entfernen.

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

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

2. TEILSTÜCKE DES VORDERVIERTELS

2.1 Beschreibung der Teilstücke

2.1.1 Vorderhesse (Code INT 21)

Zerlegen und Entbeinen: Vorderhesse durch Schnitt entlang dem Unterarmknochen (Radius) mit anschließendem Durchtrennen des Tarsal-Metatarsal-Gelenks (Humerus) lösen. Unterarmknochen (Radius) ausbeinen.

Zurichten: Sehnenenden fleischnah abtrennen.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

Vorderhessen dürfen nicht zusammen mit Hinterhessen verpackt werden.

2.1.2 Schulter (Code INT 22)

Zerlegen und Entbeinen: Schulter durch Trennschnitt entlang der natürlichen Naht um den Schulterrand und Knorpelansatz an der Schulterblattspitze vom Vorderviertel lösen. Schnitt entlang der Nahtlinie weiterführen, bis die Schulter aus ihrer natürlichen Tasche gehoben werden kann. Schulterblatt herauslösen. Unteren Schulterblattmuskel zurückklappen (jedoch nicht abtrennen), damit der Knochen sauber ausgebeint werden kann. Oberarmknochen (Humerus) herauslösen.

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

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

2.1.3 Brust (Code INT 23)

Zerlegen und Entbeinen: Brust durch Trennschnitt in gerader Linie senkrecht zur Mitte der ersten Rippe vom Vorderviertel lösen. Zwischenrippenmuskeln und Brustfell einschließlich Brustbein und Knorpelgewebe dünn-schichtig entfernen. Deckel an der Brust belassen. Fett unter dem Deckel sowie unter dem Brustbein muss entfernt werden.

Zurichten: So weit entfetten, dass das sichtbare Fett (äußere Fettauflage und interstitielles Fett) insgesamt höchstens 30 % ausmacht.

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

2.1.4 Vorderviertel (Code INT 24)

Zerlegen und Entbeinen: Das nach dem Absetzen von Brust, Schulter und Vorderhese verbleibende Teilstück wird als Vorderviertel eingestuft.

Rippenknochen als Schicht ausbeinen. Nackenknochen sauber auslösen.

Der Kettenmuskel muss am Teilstück verbleiben.

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

Umhüllen und Verpacken: Diese Teilstücke sind einzeln mit Polyethylen zu umhüllen, bevor sie in mit Polyethylen ausgekleidete Kartons gepackt werden.

3. VAKUUMVERPACKEN BESTIMMTER TEILSTÜCKE

Anstelle der unter Nummer 1 beschriebenen separaten Verpackung der Teilstücke der Codes INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 19 können die Mitgliedstaaten auch das Vakuumverpacken dieser Teilstücke zulassen.

TEIL IX

Vorschriften für Kartons, Paletten und Lagerbehälter

I. Kartons

1. Die Kartons müssen den Handelsnormen entsprechen und stark genug sein, um den Druck beim Aufeinanderstapeln auszuhalten.
2. Die verwendeten Kartons dürfen nicht den Namen des Schlacht- oder Zerlegungsbetriebs tragen, aus dem die Erzeugnisse stammen.
3. Nach dem Füllen muss jeder Karton einzeln gewogen werden; Kartons, die bis zu einem im Voraus festgesetzten Gewicht gefüllt werden, sind nicht zulässig.
4. Das Nettogewicht der Teilstücke je Karton darf höchstens 30 kg betragen.
5. Ein Karton darf nur Teilstücke ein und derselben Bezeichnung enthalten, die sich anhand ihrer vollständigen Bezeichnung oder nach den gemeinschaftlichen Codes identifizieren lassen und von derselben Tierkategorie stammen; die Kartons dürfen auf keinen Fall Fettstücke und beim Zerlegen anfallende Fleischabfälle enthalten.
6. Jeder Karton muss wie folgt versiegelt werden:
 - an jedem der beiden Seitenenden mit einem Etikett der Interventionsstelle,

- auf der Mitte der Vorder- und der Rückseite, bei einteiligen Kartons nur auf der Vorderseite, mit einem amtlichen Etikett der Veterinärinspektion.

Diese Etiketten müssen eine fortlaufende Seriennummer tragen und so angebracht sein, dass sie bei Öffnung des Kartons automatisch zerstört werden.

7. Aus den Etiketten der Interventionsstelle müssen die Nummer des Ausschreibungsvertrags, Art und Anzahl der Teilstücke, Nettogewicht und Verpackungsdatum hervorgehen; sie dürfen nicht kleiner als 20 × 20 cm sein. Die Etiketten der Veterinärinspektion müssen die Zulassungsnummer des Zerlegungsbetriebs tragen.
8. Die Seriennummern der Etiketten gemäß Nummer 6 müssen für jeden Vertrag registriert werden; es muss ein Vergleich zwischen der Anzahl verwendeter Kartons und der Anzahl ausgestellter Etiketten möglich sein.
9. Die Kartons müssen viermal (zweimal in der Länge und zweimal in der Breite) verschnürt sein, wobei die Bandeisen etwa 10 cm von jeder Ecke entfernt verlaufen.
10. Werden die Etiketten zu Kontrollzwecken zerstört, so sind sie durch Etiketten zu ersetzen, die eine laufende Seriennummer tragen, die die Interventionsstelle den zuständigen Behörden zugeteilt hat, wobei jeder Karton mit jeweils zwei Etiketten zu versehen ist.

II. Paletten und Lagerbehälter

1. Die Kartons werden nach Ausschreibungen bzw. Monaten und Teilstücken getrennt auf Paletten gelagert. Letztere werden durch ein Etikett gekennzeichnet, das die Ausschreibungsnummer, die Art der Teilstücke, das Eigengewicht des Erzeugnisses, das Verpackungsgewicht und die Zahl der Kartons je Teilstück ausweist.
2. Der Lagerort der Paletten und Lagerbehälter wird in einem Lagerplan verzeichnet.

TEIL X

Einzelpreise für Interventionsteilstücke, die in Anwendung von Teil IV Abschnitt IX Nummer 2 Unterabsätze 1 und 2 dieses Anhangs abgelehnt wurden

	<i>(EUR/t)</i>
Filet	22 000
Roastbeef	14 000
Oberschale Hüfte	10 000
Unterschale Kugel Hochrippe (mit fünf Rippen)	8 000
Schulter Vorderviertel	6 000
Brust Hinterhese Vorderhese	5 000
Lappen	4 000

TEIL XI

Kontrolle der Erzeugnisse

1. Die Interventionsstellen stellen sicher, dass das unter diese Verordnung fallende Fleisch leicht zugänglich und gemäß Teil IV Abschnitt VI Unterabsatz 1 dieses Anhangs eingelagert und auf Lager gehalten wird.
2. Die Lagertemperatur muss mindestens — 17 °C betragen.

3. Die Mitgliedstaaten treffen alle für eine qualitativ und quantitativ einwandfreie Erhaltung der gelagerten Erzeugnisse erforderlichen Maßnahmen und gewährleisten, dass beschädigte Verpackungen sofort ersetzt werden. Sie decken die damit verbundenen Risiken durch eine Versicherung in Form einer vertraglichen Verpflichtung der Lagerhalter oder einer Globalversicherung der Interventionsstelle. Der Mitgliedstaat kann auch sein eigener Versicherer sein.
4. Während der Lagerdauer kontrolliert die zuständige Behörde regelmäßig repräsentative Mengen der im Rahmen der Ausschreibungen des laufenden Monats eingelagerten Erzeugnisse.

Erzeugnisse, die bei diesen Kontrollen für nicht verordnungskonform befunden werden, werden abgelehnt und entsprechend gekennzeichnet. Erforderlichenfalls und unbeschadet der Anwendung von Sanktionen kann die zuständige Behörde ausgezahlte Beträge von den betreffenden Parteien wieder einziehen.

Die Kontrolleure dürfen von der Dienststelle, die die Ankäufe getätigt hat, keine Weisungen entgegennehmen.

5. Die zuständige Behörde ergreift alle erforderlichen Maßnahmen zur Herkunftssicherung und Lagerhaltung, damit die spätere Auslagerung und der Absatz der gelagerten Erzeugnisse unter Berücksichtigung etwaiger gesundheitlicher Auflagen für die betreffenden Tiere möglichst reibungslos erfolgen kann.

ANHANG IV

BUTTER

TEIL I

Interventionsfähigkeit von Butter

1. Die Interventionsstelle kauft nur Butter auf, die den Anforderungen von Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, der Nummern 3, 4, 5 und 6 dieses Teils sowie von Artikel 28 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung entspricht.
2. Die Kriterien für die Zulassung der Betriebe gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind in Teil III dieses Anhangs aufgelistet.
3. Die Interventionsstelle kontrolliert die Butterqualität anhand der gemäß Teil V dieses Anhangs entnommenen Proben nach den in Teil IV dieses Anhangs festgelegten Analysemethoden. Die Mitgliedstaaten können jedoch mit schriftlicher Zustimmung der Kommission vorsehen, dass bestimmte zugelassene Herstellungsbetriebe unter Aufsicht des Mitgliedstaats Eigenkontrollen durchführen.
4. Die Radioaktivitätswerte der Butter dürfen die gegebenenfalls gemeinschaftsrechtlich zulässigen Höchstwerte nicht überschreiten.

Die radioaktive Belastung der Butter wird nur kontrolliert, wenn es die Lage erfordert und während des gebotenen Zeitraums.

5. Die Butter darf höchstens 31 Tage vor dem Tag, an dem die zuständige Stelle das Angebot für den Verkauf zum festen Preis erhält, oder, im Fall von Ausschreibungen, 31 Tage vor Ende der Angebotsfrist für den Ausschreibungsteilzeitraum hergestellt worden sein.
6. Wird Butter in einem anderen als dem Herstellungsmitgliedstaat zur Intervention angeboten, so erfolgt der Ankauf unter der Voraussetzung, dass eine von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellte Bescheinigung vorliegt.

Die Bescheinigung wird der zuständigen Stelle des Ankaufmitgliedstaats spätestens 35 Tage nach dem Tag des Eingangs des Angebots bzw. nach Ende der Angebotsfrist vorgelegt und enthält die Angaben gemäß Artikel 28 Absatz 1 Buchstaben a, b und d der vorliegenden Verordnung sowie die Bestätigung, dass die Butter in einem in der Gemeinschaft zugelassenen Betrieb unmittelbar und ausschließlich aus pasteurisiertem Rahm im Sinne des Artikels 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hergestellt wurde.

7. Hat der Herstellungsmitgliedstaat die Kontrollen gemäß Nummer 3 dieses Teils durchgeführt, so sind in der genannten Bescheinigung auch die Ergebnisse dieser Kontrollen und die Bestätigung zu vermerken, dass es sich um Butter im Sinne des Artikels 10 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 handelt. In diesem Fall muss die Verpackung gemäß Teil VI Nummer 6 dieses Anhangs mit einem von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellten nummerierten Aufkleber verschlossen sein. Die Nummer des Aufklebers ist in der Bescheinigung zu vermerken.

TEIL II

Übernahme und Erstkontrollen bei Butter

1. Die Butter wird für einen bestimmten Zeitraum Probe gelagert. Dieser Zeitraum beträgt 30 Tage beginnend mit dem Übernahmetag.
2. Die Interventionsstellen schreiben vor, dass die Butter so auf Paletten geliefert, eingelagert und gelagert wird, dass sie leicht identifizierbare und zugängliche Partien bildet.

TEIL III

Kriterien für die Zulassung von Betrieben gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 (gemeinsamer Teil für Butter und Magermilchpulver)

1. Ein Betrieb im Sinne des Artikels 10 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird nur zugelassen, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:
 - a) Der Betrieb ist gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen und verfügt über geeignete technische Anlagen;
 - b) er verpflichtet sich, fortlaufend die von der zuständigen Stelle des betreffenden Mitgliedstaats bestimmten Warenein- und -ausgangsbücher zu führen, in denen der Lieferant und die Herkunft der Ausgangserzeugnisse, bei Butter die daraus hergestellten Buttermengen bzw. bei Milchpulver die daraus hergestellten Magermilchpulver-, Buttermilch- und Molkemengen, die Verpackung, die Nummer und das Datum des Ausgangs jeder Herstellungspartie zur öffentlichen Intervention vermerkt sind;
 - c) er erklärt sich bereit, die von ihm hergestellte Butter bzw. das von ihm hergestellte Magermilchpulver, die bzw. das zur Intervention angeboten werden kann, einer amtlichen Sonderkontrolle zu unterwerfen;
 - d) er verpflichtet sich, die zuständige Stelle mindestens zwei Arbeitstage im Voraus von seiner Absicht zu unterrichten, Butter bzw. Magermilchpulver für die öffentliche Intervention herzustellen; der Mitgliedstaat kann jedoch eine kürzere Frist vorsehen.
2. Die zuständige Stelle führt anhand des Herstellungsprogramms von Interventionsbutter und -magermilchpulver der betreffenden Betriebe unangemeldete Kontrollen vor Ort durch, um sicherzustellen, dass die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Sie führt zumindest folgende Kontrollen durch:

- a) eine Kontrolle je Zeitraum von 28 Tagen der Herstellung für die Intervention, jedoch mindestens einmal pro Jahr, um die Bücher gemäß Nummer 1 Buchstabe b zu prüfen;
 - b) eine Kontrolle pro Jahr, um die Einhaltung der anderen Zulassungsbedingungen gemäß Nummer 1 zu überprüfen.
3. Sind die Voraussetzungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a nicht mehr erfüllt, so wird die Zulassung entzogen. Auf Antrag des betreffenden Betriebs kann frühestens nach sechs Monaten und nach einer eingehenden Kontrolle eine Wiederzulassung erfolgen.

Hat ein Betrieb eine der Verpflichtungen gemäß Nummer 1 Buchstaben b, c und d nicht eingehalten, so wird die Zulassung, außer im Falle höherer Gewalt, je nach Schwere der Unregelmäßigkeit für einen Zeitraum von einem bis zu zwölf Monaten ausgesetzt.

Von der genannten Aussetzung wird abgesehen, wenn der betreffende Mitgliedstaat feststellt, dass die Unregelmäßigkeit nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig begangen wurde und die Wirksamkeit der Kontrollen gemäß Nummer 2 nur geringfügig beeinträchtigt hat.

4. Die Kontrollen gemäß den Nummern 2 und 3 sind Gegenstand eines Berichts, aus dem Folgendes hervorgeht:
 - a) das Datum der Kontrolle,
 - b) die Dauer der Kontrolle,
 - c) die durchgeführten Kontrollmaßnahmen.

Der Kontrollbericht ist von dem zuständigen Bediensteten zu unterzeichnen.

TEIL IV

Anforderungen an die Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale und Analysemethoden

Butter stellt sich überwiegend als eine feste Wasser-in-Öl-Emulsion dar, deren Zusammensetzung und Merkmale wie folgt beschaffen sind:

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Milchfett	Mindestens 82 %
Wasser	Höchstens 16 %
Fettfreie Milchtrockenmasse	Maximum 2 %
Freie Fettsäuren	Höchstens 1,2 mmole/100 g Fett
Peroxidzahl	Höchstens 0,3 mEq Sauerstoff/1 000 g Fett
Coliforme Keime	In 1 g nicht nachweisbar
Fremdfett	In Triglyceridanalyse nicht nachweisbar
Sensorische Merkmale	Mindestens 4 von 5 Punkten für Aussehen, Geschmack und Konsistenz
Wasserverteilung	Mindestens 4 Punkte

Als Referenzmethoden sind die in den Verordnungen (EG) Nr. 213/2001 (ABl. L 37 vom 7.2.2001, S. 1) und (EG) Nr. 273/2008 (ABl. L 88 vom 29.3.2008, S. 1) festgelegten Referenzmethoden anzuwenden.

TEIL V

Probenahme für die chemische und die mikrobiologische Analyse sowie für die sensorische Prüfung**1. Chemische und mikrobiologische Analyse**

Buttermenge (kg)	Mindestprobenzahl (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 je 25 000 kg-Partie oder Teilmenge davon

Die Probenahme für die mikrobiologische Analyse hat unter aseptischen Bedingungen zu erfolgen.

Bis zu fünf 100-g-Proben können zu einer Sammelprobe vereint werden, die gründlich zu mischen ist.

Die Proben sind vor der Einlagerung bzw. bei der Einlagerung in das von der Interventionsstelle bezeichnete Kühllager aus verschiedenen Teilen der angebotenen Menge als Zufallsstichprobe zu entnehmen.

Vorbereitung der Butter-Sammelprobe (chemische Analyse):

- a) Mit Hilfe eines sauberen, trockenen Butterbohrers oder eines ähnlichen geeigneten Instruments wird eine Butterprobe von mindestens 30 g entnommen und in einen Probebehälter überführt. Die Sammelprobe muss dann versiegelt und dem Labor zur Analyse eingesandt werden.
- b) Im Labor wird die Sammelprobe in der ungeöffneten Originalverpackung auf eine Temperatur von 30 °C erwärmt, bis sich bei häufigem Schütteln eine homogene, flüssige, klumpenfreie Emulsion bildet. Die Verpackung sollte halb- bis zweidrittelvoll sein.

Für jeden Hersteller, der Butter zur Intervention anbietet, sind alljährlich zwei Proben auf Fremdfett zu analysieren.

2. Sensorische Prüfung

Buttermenge (kg)	Mindestprobenzahl
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 je 25 000 kg-Partie oder Teilmenge davon

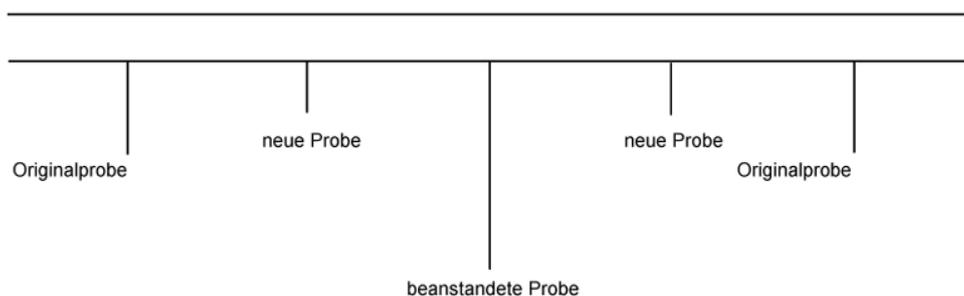
Die Proben sind zwischen dem 30. und dem 45. Tag nach der vorbehaltlichen Übernahme der Butter als Zufallsstichprobe aus verschiedenen Teilen der angebotenen Menge zu entnehmen und zu beurteilen.

Jede Probe ist gemäß Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 278/2008 einzeln zu prüfen. Eine Wiederholung der Probenahme oder der Prüfung ist unzulässig.

3. Maßregeln für den Fall der Beanstandung von Proben

- a) Chemische und mikrobiologische Analyse
 - Bei der Analyse von Einzelproben sind je 5 bis 10 Proben eine Probe mit einem Fehler bzw. je 11 — 15 Proben zwei Proben mit jeweils einem Fehler zulässig. Bei Beanstandung einer Probe sind zwei neue Proben zu beiden Seiten der beanstandeten Probe zu entnehmen und erneut auf das betreffende Kriterium hin zu untersuchen. Erfüllen die Ergebnisse beider Proben nicht die Mindestbedingungen, so ist die Butter zwischen den beiden ursprünglichen Proben beiderseits der beanstandeten Probe aus der angebotenen Menge zurückzuweisen.

Bei erneuter Beanstandung zurückzuweisende Menge



- Bei der Analyse von Sammelproben ist im Fall einer Beanstandung für einen Fehler bei einem Parameter die Menge, für die diese Sammelprobe repräsentativ ist, aus der angebotenen Menge zurückzuweisen. Die durch eine Sammelprobe repräsentierte Menge darf durch Aufteilung der Angebotsmenge bestimmt werden, bevor aus jeder Teilmenge Zufallsstichproben entnommen werden.

b) Sensorische Prüfung

— Im Fall der Beanstandung einer Probe bei der sensorischen Prüfung ist die Menge Butter zwischen den beiden benachbarten Proben beiderseits der beanstandeten Probe aus der angebotenen Menge zu entfernen.

c) Im Fall der Beanstandung bei der chemischen Analyse und sensorischen Prüfung oder bei der mikrobiologischen Analyse und der sensorischen Prüfung wird die gesamte Menge zurückgewiesen.

ANHANG V

MAGERMILCHPULVER

TEIL I

Interventionsfähigkeit von Magermilchpulver

1. Die Interventionsstelle kauft nur Magermilchpulver, das den Anforderungen von Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, den Nummern 2 bis 5 dieses Anhangs sowie Artikel 28 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung entspricht.
2. Die Kriterien für die Zulassung der Betriebe gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind in Anhang IV Teil III aufgelistet.
3. Die Interventionsstellen kontrollieren die Qualität des Magermilchpulvers, indem sie die gemäß Teil IV dieses Anhangs gezogenen Proben den Analyseverfahren nach Teil VI dieses Anhangs unterziehen. Bei den Kontrollen ist festzustellen, dass das Magermilchpulver außer den in Anhang I Nummer 4 Buchstabe b der Richtlinie 2001/114/EG des Rates genannten zugelassenen Rohstoffen für die Eiweißstandardisierung keine anderen Erzeugnisse, insbesondere weder Buttermilch noch Molke gemäß der Definition in Teil IV dieses Anhangs, enthält.

Die Eiweißstandardisierung erfolgt gegebenenfalls in flüssiger Phase. Die Rohstoffe für die Eiweißstandardisierung müssen gemeinschaftlichen Ursprungs sein.

Nach Zustimmung der Kommission können die Mitgliedstaaten jedoch unter eigener Aufsicht ein System der Selbstkontrolle der Einhaltung bestimmter Qualitätsanforderungen bei bestimmten zugelassenen Betrieben einführen.

4. Die Radioaktivitätswerte des Magermilchpulvers dürfen die gegebenenfalls gemeinschaftsrechtlich zulässigen Höchstwerte nicht überschreiten. Die radioaktive Belastung des Milchpulvers wird nur kontrolliert, wenn die Lage es erfordert, und während des gebotenen Zeitraums.
5. Die Magermilchpulver darf höchstens 31 Tage vor dem Tag, an dem die Interventionsstelle das Angebot für den Verkauf zum festen Preis erhält, oder, im Fall von Ausschreibungen, 31 Tage vor Ende der Angebotsfrist für den Ausschreibungsteilzeitraum hergestellt worden sein. Enthalten die Silos, in denen das Magermilchpulver lagert, die Produktion mehrerer Tage, so darf das Magermilchpulver höchstens drei Wochen vor der Woche, in der das Angebot für den Verkauf zum festen Preis eingegangen ist, oder, im Fall von Ausschreibungen, vier Wochen vor Ende der Angebotsfrist für den Ausschreibungsteilzeitraum hergestellt worden sein.
6. Wird das Magermilchpulver in einem anderen als dem Herstellungsmitgliedstaat zur Intervention angeboten, setzt der Ankauf voraus, dass spätestens 35 Tage nach dem Tag des Eingangs des Angebots bzw. nach Ende der Angebotsfrist eine von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellte Bescheinigung vorliegt.

Diese Bescheinigung enthält die Angaben gemäß Artikel 28 Absatz 2 Buchstaben a, b und c sowie die Bestätigung, dass das Magermilchpulver in einem in der Gemeinschaft zugelassenen Betrieb aus Milch hergestellt wurde und dass eine etwaige Eiweißstandardisierung gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in flüssiger Phase vorgenommen wurde.

Hat der Herstellungsmitgliedstaat die Kontrollen gemäß Nummer 2 durchgeführt, so sind in der genannten Bescheinigung auch die Ergebnisse dieser Kontrollen und die Bestätigung zu vermerken, dass es sich um Magermilchpulver im Sinne des Artikels 10 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 handelt. In diesem Fall müssen die in Artikel 28 genannten Säcke mit einem von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellten nummerierten Aufkleber verschlossen sein. Die Nummer des Aufklebers ist in der Bescheinigung gemäß Unterabsatz 1 der vorliegenden Nummer zu vermerken.

TEIL II

Übernahme und Erstkontrollen bei Magermilchpulver

Die Interventionsstelle schreibt vor, dass das Magermilchpulver auf Paletten in leicht identifizierbaren und zugänglichen Partien eingelagert und gelagert wird.

TEIL III

Kriterien für die Zulassung von Betrieben gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾

Es gilt Anhang IV Teil III der vorliegenden Verordnung.

TEIL IV

Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale und Analyseverfahren

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Eiweißgehalt	Mindestens 34,0 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse
Milchfettgehalt	Höchstens 1,00 %
Wassergehalt	Höchstens 3,5 %
Titrierbarer Säuregehalt, in ml dezinormaler Natriumhydroxidlösung ausgedrückt	Höchstens 19,5 ml
Laktatgehalt	Höchstens 150 mg/100 g
Zusatzstoffe	Keine
Phosphataseprobe	Negativ, d. h. nicht mehr als 350 mU Phosphatase-Aktivität je Liter Milchpulvermilch
Löslichkeitsindex	Höchstens 0,5 ml (24 °C)
Gehalt an verbrannten Teilchen	Höchstens 15,0 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B
Gehalt an Mikroorganismen	Höchstens 40 000 je g
Nachweis koliformer Bakterien	In 0,1 g negativ
Buttermilchnachweis ⁽¹⁾	Negativ ⁽²⁾
Nachweis von Labmolke ⁽³⁾	Negativ
Nachweis von Sauermolke ⁽⁴⁾	Negativ
Geschmack und Geruch	Einwandfrei
Aussehen	Weiß oder leicht gelblich, ohne Verunreinigung oder farbige Teilchen
Antimikrobielle Stoffe	Negativ ⁽⁵⁾

⁽¹⁾ „Buttermilch“ ist ein Nebenerzeugnis der Butterherstellung, gewonnen nach dem Ausbuttern des Rahms und Abtrennen der festen Fettphase.

⁽²⁾ Das Fehlen von Buttermilch wird durch eine mindestens einmal wöchentlich vor Ort unangemeldet durchzuführende Kontrolle oder durch Laboranalyse des Enderzeugnisses festgestellt, wobei sich ein Höchstwert von 69,31 mg PEDP/100 g ergeben darf.

⁽³⁾ „Molke“ ist ein durch die Wirkung von Säure, durch Auspressen und/oder Anwendung chemisch-physikalischer Verfahren gewonnenes Nebenerzeugnis der Käse- oder Kaseinherstellung.

⁽⁴⁾ „Molke“ ist ein durch die Wirkung von Säure, durch Auspressen und/oder Anwendung chemisch-physikalischer Verfahren gewonnenes Nebenerzeugnis der Käse- oder Kaseinherstellung. Die anzuwendende Methode ist von der Interventionsstelle zu genehmigen.

⁽⁵⁾ Die zur Herstellung von Magermilchpulver verwendete Rohmilch muss den Anforderungen gemäß Anhang III Abschnitt IX der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 genügen.

Als Referenzmethoden sind die in der Verordnung (EG) Nr. 273/2008 festgelegten Referenzmethoden anzuwenden.

⁽¹⁾ ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19.

TEIL V

Verpackung

1. Das Magermilchpulver ist in neue, saubere, trockene und unversehrte Papiersäcke mit einem Nettogewicht von 25 kg zu verpacken.
2. Die Säcke bestehen mindestens aus drei Papierschichten mit einer Stärke von durchschnittlich mindestens 420 J/m² TEA average.

Die zweite Papierschicht ist mit einer Polyethylenschicht mit einer Stärke von mindestens 15 g/m² überzogen.

Im Inneren der Papierschichten befindet sich ein mindestens 0,08 mm dicker Polyäthylensack, der unten verschweißt ist.

3. Die Säcke entsprechen der Norm EN 770.
4. Beim Füllen ist auf gutes Einsacken zu achten. Das Einbringen von losem Pulver zwischen die einzelnen Papierschichten ist unbedingt zu verhindern.

TEIL VI

Probenahme von dem zur Intervention angebotenen Magermilchpulver und Analyse der Proben

1. Die Proben werden gemäß der internationalen Norm ISO 707 gezogen. Die Mitgliedstaaten können jedoch ein anderes Verfahren anwenden, wenn dieses der genannten Norm grundsätzlich entspricht.
2. Anzahl der je Stichprobe auszuwählenden Verpackungen:
 - a) Angebot für höchstens 800 Säcke zu je 25 kg: mindestens 8;
 - b) Angebot für mehr als 800 Säcke zu je 25 kg: 8 + 1 für jeweils 800 Säcke oder weniger.
3. Probengewicht: je Verpackung mindestens 200 g.
4. Probengruppen: Eine Gesamtprobe besteht aus höchstens neun Einzelproben.
5. Probenanalyse: Jede Gesamtprobe wird einer Analyse unterzogen, mit der sich alle Qualitätsmerkmale gemäß Teil III dieses Anhangs überprüfen lassen.
6. Bei Beanstandung einer Probe gilt Folgendes:
 - a) Bei der Analyse von Sammelproben ist im Fall einer Beanstandung hinsichtlich eines Parameters die Menge, für die die Sammelprobe jeweils repräsentativ ist, aus der angebotenen Menge zurückzuweisen.
 - b) Bei der Analyse von Sammelproben ist im Fall einer Beanstandung hinsichtlich mehrerer Parameter die Menge, für die die Sammelprobe jeweils repräsentativ ist, zurückzuweisen und der Rest der Angebotsmenge aus demselben Betrieb einer zweiten, für die Analyse ausschlaggebenden Stichprobe zu unterziehen. In diesem Fall:
 - ist die Zahl der unter Nummer 2 genannten Proben zu verdoppeln;
 - ist bei der Analyse von Sammelproben im Fall einer Beanstandung hinsichtlich eines oder mehrerer Parameter die Menge, für die die Sammelprobe jeweils repräsentativ ist, aus der angebotenen Menge zurückzuweisen.

Verzeichnis der anhänge

ANHANG I GETREIDE

- Teil I Interventionsfähigkeit von Getreide
- Teil II Mindestqualitätskriterien gemäß Teil I
- Teil III Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind
- Teil IV Verfahren zur Bestimmung der Qualität des zur Intervention angebotenen Getreides
- Teil V Bezugsmethode zur Bestimmung der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind
- Teil VI Praktische Bezugsmethode zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts
- Teil VII Methode zur Bestimmung der Eigenschaft „nicht klebend und maschinell bearbeitbar“ des aus Weichweizen hergestellten Teigs
- Teil VIII Bestimmung des Anteils der Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben
- Teil IX Preiszuschläge und -abschläge
- Teil X Praktische Methode zur Festsetzung des Abschlags, der von den Interventionsstellen auf den Preis des Sorghums anzuwenden ist
- Teil XI Berechnung der Preiszu- und -abschläge
- Teil XII Probenahme- und Analysemethoden für Getreide

ANHANG II REIS

- Teil I Interventionsfähigkeit von Rohreis
- Teil II Preiszuschläge und -abschläge
- Teil III Kriterien für die Verarbeitungsausbeute
- Teil IV Höchstanteile
- Teil V Abschläge aufgrund von mit Mängeln behafteten Körnern
- Teil VI Probenahme- und Analysemethoden für Rohreis

ANHANG III RINDFLEISCH

- Teil I Interventionsfähigkeit von Rindfleisch
- Teil II Umrechnungskoeffizienten
- Teil III Übernahmebedingungen und -kontrollen
- Teil IV Entbeinen
- Teil V Klassifizierung der Erzeugnisse

-
- Teil VI Vorschriften für Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und Schlachtkörperviertel
- Teil VII Koeffizienten gemäß Artikel 21 Absatz 3
- Teil VIII Vorschriften für das Entbeinen von Interventionsfleisch
- Teil IX Vorschriften für Kartons, Paletten und Lagerbehälter
- Teil X Einzelpreise für Interventionsteilstücke, die in Anwendung von Teil IV Abschnitt IX Nummer 2 Unterabsätze 1 und 2 dieses Anhangs abgelehnt wurden
- Teil XI Kontrolle der Erzeugnisse

ANHANG IV BUTTER

- Teil I Interventionsfähigkeit von Butter
- Teil II Übernahme und Erstkontrollen bei Butter
- Teil III Kriterien für die Zulassung von Betrieben gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 (gemeinsamer Teil für Butter und Magermilchpulver)
- Teil IV Anforderungen an die Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale und Analysemethoden
- Teil V Probenahme für die chemische und die mikrobiologische Analyse sowie für die sensorische Prüfung

ANHANG V MAGERMILCHPULVER

- Teil I Interventionsfähigkeit von Magermilchpulver
- Teil II Übernahme und Erstkontrollen bei Magermilchpulver
- Teil III Kriterien für die Zulassung von Betrieben gemäß Artikel 10 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
- Teil IV Zusammensetzung, Qualitätsmerkmale und Analyseverfahren
- Teil V Verpackung
- Teil VI Probenahme von dem zur Intervention angebotenen Magermilchpulver und Analyse der Proben
-