

**KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1669/2006,****annettu 8 päivänä marraskuuta 2006,****neuvoston asetuksen (EY) N:o 1254/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä  
naudanliha-alan julkisten interventioiden ostojärjestelmien osalta****(Kodifioitu toisinto)**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon naudanliha-alan yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1254/1999 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 27 artiklan 4 kohdan ja 41 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Neuvoston asetuksen (EY) N:o 1254/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä naudanliha-alan julkisten interventioiden ostojärjestelmien osalta 15 maaliskuuta 2000 annettua komission asetusta (EY) N:o 562/2000 <sup>(2)</sup> on muutettu useita kertoja ja huomattavilta osilta <sup>(3)</sup>. Sen vuoksi olisi selkeyden ja järjeistämisen takia kodifioitava mainittu aset.

(2) Asetuksen (EY) N:o 1254/1999 27 artiklan 1 kohdassa säädetään, että julkisen interventio-oston avaaminen on yhteydessä jäsenvaltion tai jonkin sen alueen markkinoiden keskihinnan tasoon. Sen vuoksi on tarpeen määritellä markkinoiden keskihinnan laskemista koskevat yksityiskohtaiset säännöt jäsenvaltioittain, erityisesti käytettävät laadut ja niiden painotus, laatuja muuntamisessa R3-viiteläaduksi käytettävät kertoimet ja ostojen avaamis- ja keskeyttämismekanismit.

(3) Tuotteiden kelpoisuusvaatimukset olisi määriteltävä toisaalta jättämällä intervention ulkopuolelle ne laadut, jotka eivät ole edustavia jäsenvaltioiden kansallisen tuotannon kannalta ja jotka eivät ole voimassa olevien terveys- ja eläinlääkintäsääntöjen mukaisia, ja toisaalta ne, joiden paino ylittää markkinoilla tavallisesti kysytyn tason. Irlannissa interventiokelpoisten O3-laatuisten naudanruuhon kelpoisuus on laajennettava koskemaan myös Pohjois-Irlandia, jotta vältetään naudanlihamarkkinoita yhteisön tässä osassa uhkaavat kaupan vääristymät.

(4) Hyväksyttävien ruuhon tunnistamista koskevia vaatimuksia olisi täsmennettävä sisällyttämällä niihin teurastusnumeron merkitseminen jokaisen neljänneksen sisäpuolelle. Ruuhon tarjontamuodon osalta on välttämätöntä säätää ruuhon yhdenmukaisesta leikkaamisesta leikkuusta saatujen tuotteiden myynnin helpottamiseksi, luuttomaksi leikkaamistoimenpiteiden valvonnan parantamiseksi ja koko yhteisön yhteistä määritelmää vastaavien lihapalojen saamiseksi. Tätä varten olisi leikattava ruuhot aina suoraviivaisesti, ja etuneljännekset olisi määriteltävä viisi ja takaneljännekset kahdeksan kylkiluuta sisältäviksi, jotta luuttomia paloja ja leikkuujätteitä jäisi mahdollisimman vähän ja jotta saatujen tuotteiden arvo olisi mahdollisimman suuri.

(5) Todellista markkinatilannetta vääristävän keinottelun estämiseksi asianomainen saa tarjouskilpailussa tehdä ainoastaan yhden tarjouksen luokkaa kohti. Väärän nimen käyttämisen estämiseksi asianomaisen käsite olisi määriteltävä siten, että asianomaisiksi hyväksytään toimijat, jotka perinteisesti ja taloudellisen toimintansa luonteen perusteella osallistuvat interventioon.

(6) Tarjousten jättämisestä saadun kokemuksen perusteella on tarpeen säätää lisäksi, että asianomaisten tarjouskilpailuihin osallistuminen edellyttää tarvittaessa interventioelimien kanssa tarjouskilpailueritelmässä määrättyjen edellytysten mukaisesti tehtävää sopimusta.

(7) Vakuuden antamisen osalta on syytä määritellä täsmällisemmin vakuuden antamista käteistalletuksena koskevat yksityiskohdat, jotta interventioelimet voivat hyväksyä varmennettuja sekkejä.

(8) Kaikenlaisten erikseen määriteltyjen riskiainesten käyttökiellon vuoksi ja jotta otetaan huomioon kustannusten kasvu ja siitä johtuva tulojen lasku naudanliha-alalla, markkinoiden keskihinnan korotukseen ja enimmäisostohinnan määrittelyyn sovellettava määrä on mukautettava nykyiseen korkeimpaan hintaan nähden.

(9) Tuotteiden toimittamisen osalta saadun kokemuksen perusteella olisi annettava interventioelimille lupa lyhentää tarvittaessa tuotteiden toimitusaikaa, jotta vältetään kahden peräkkäisen tarjouskilpailun toimitusten päällekkäisyys.

<sup>(1)</sup> EYVL L 160, 26.6.1999, s. 21. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1913/2005 (EUVL L 307, 25.11.2005, s. 2).

<sup>(2)</sup> EYVL L 68, 16.3.2000, s. 22. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1067/2005 (EUVL L 174, 7.7.2005, s. 60).

<sup>(3)</sup> Katso liite IX.

- (10) Väärinkäytösten riskit ovat erityisen suuret, jos interventioon ostetut ruhot leikataan järjestelmällisesti luuttomiksi. Sen vuoksi olisi edellytettävä, että interventiokeskusten jäädyttämöt ja leikkaamot ovat riippumattomia tarjouskilpailussa osallisina olevista teurastamoista sekä tarjouskilpailun voittajista. Joidenkin jäsenvaltioiden mahdollisten käytännön ongelmien ottamiseksi huomioon edellä mainitusta periaatteesta voidaan poiketa, jos luuttomaksi leikattavan lihan määrä on tiukasti rajoitettu ja jos haltuunottoon liittyvissä tarkastuksissa luuttomaksi leikattu liha voidaan tunnistaa ja välttää keinottelu mahdollisimman hyvin. Viimeisimmät tutkimukset ovat osoittaneet, että näyttäisi olevan välttämätöntä korostaa entisestään lihassa kiellettyjen aineiden ja erityisesti hormonaalisesti vaikuttavien aineiden jäämiä koskevia tarkastuksia.
- (11) Interventioelimet voivat ottaa haltuunsa ainoastaan sellaisia tuotteita, jotka täyttävät yhteisön lainsäädännössä vahvistetut laatua ja tarjontamuotoa koskevat edellytykset. Saadun kokemuksen perusteella olisi tarkennettava tiettyjä haltuunottoa ja tarkastuksia koskevia yksityiskohtaisia sääntöjä. Olisi erityisesti säädettävä mahdollisuudesta ryhtyä ennakkotarkastuksiin teurastamoissa hylättävän lihan poistamiseksi varhaisessa vaiheessa. Toimitettujen tuotteiden hyväksymismenettelyn luotettavuuden parantamiseksi tarkastus olisi annettava sellaisen pätevän henkilökunnan tehtäväksi, jonka puolueettomuus varmistetaan siten, että se on riippumaton asianomaisista ja että tarkastukset tehdään vuorottelemalla. Olisi myös täsmennettävä ne seikat, joita tarkastusten on koskettava.
- (12) Spongiformiseen enkefalopatiaan (BSE) liittyvät tapahtumat huomioon ottaen luuttomaksi leikkaamisen vaatimuksella voisi olla selkeän positiivisia vaikutuksia varastointikapasiteettiin, joka on tarpeen interventioon todennäköisesti ostettavia merkittäviä naudanlihamääriä varten. Lisäksi kyseinen vaatimus voisi helpottaa tämän lihan myyntiä markkinoille.
- (13) Jotta tuotteet haltuunottavan interventioelimen tekemiä tarkastuksia voidaan parantaa, olisi täsmennettävä toteuttamismenettelyä koskevat säännökset, erityisesti erien määrittelyn sekä ostettujen tuotteiden ennako- ja painontarkastusten osalta. Tämän vuoksi olisi tehostettava ostetun lihan luuttomaksi leikkaamisen tarkastusta ja tuotteiden hylkäämistä koskevia säännöksiä. Sama koskee varastoitujen tuotteiden tarkastuksia.
- (14) Ruhoihin sovellettavissa säännöksissä olisi täsmennettävä erityisesti ruhojen ripustustapa sekä jalostusvaiheessa vältettävät vahingot tai käsittelyt, jotka saattavat muuttaa tuotteiden kauppalaatua tai saastuttaa niitä.
- (15) Moitteettoman luuttomaksi leikkaamisen varmistamiseksi leikkaamoissa olisi oltava vähintään yksi vierekkäinen pikajäädytyslinja. Poikkeukset tästä vaatimuksesta on rajoitettava aivan välttämättömyyksiin. Olisi täsmennettävä edellytykset, joilla luuttomaksi leikkaamista koskevat jatkuvat fyysiset tarkastukset on tehtävä, etenkin tarkastajien riippumattomuus sekä tarkastuskertojen vähimmäismäärä.
- (16) Palojen varastointia koskevilla yksityiskohtaisilla säännöillä olisi mahdollistettava se, että palat voidaan helposti tunnistaa. Tätä varten jäsenvaltioiden toimivaltaisten viranomaisten on toteutettava erityisesti jäljitettävyyttä ja varastointia koskevia tarpeellisia toimenpiteitä, jotta helpotetaan interventioon ostettujen tuotteiden myöhemmin tapahtuvaa myyntiä ottaen huomioon erityisesti niiden eläinten eläinlääkintätilannetta koskevat mahdolliset vaatimukset, joista ostetut tuotteet ovat peräisin. Palojen varastoinnin parantamiseksi ja niiden tunnistamisen yksinkertaistamiseksi on lisäksi syytä toisaalta standardoida niiden pakkaukset ja toisaalta merkitä ne niiden koko nimellä tai yhteisön koodilla.
- (17) Olisi tehostettava tuotteiden pakkaamiseen käytettyihin laatikoihin, lavoihin ja siirtokoreihin sovellettavia määryksiä varastoitujen tuotteiden tunnistamisen helpottamiseksi ja niiden säilymisen parantamiseksi, mahdollisten petosten estämiseksi tehokkaammin ja sen varmistamiseksi, että tuotteet olisivat helpommin saatavilla niiden tarkastusta ja myyntiä varten.
- (18) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat naudanlihan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

#### I LUKU

#### SOVELTAMISALA

##### 1 artikla

#### Soveltamisala

Tässä asetuksessa vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1254/1999 27 artiklassa säädetyt naudanliha-alan julkisten interventioiden ostojärjestelmän soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt.

#### II LUKU

#### OSTOT JULKISEEN INTERVENTIOON

##### 1 JAKSO

#### *Yleiset säännökset*

##### 2 artikla

#### **Yhdistyneen kuningaskunnan interventioalueet**

Yhdistyneessä kuningaskunnassa on kaksi interventioaluetta, jotka määritellään seuraavasti:

— I alue: Iso-Britannia,

— II alue: Pohjois-Irlanti.

## 3 artikla

**Tarjouskilpailuostojen avaaminen ja päättäminen**

Asetuksen (EY) N:o 1254/1999 27 artiklaa sovelletaan seuraavia yksityiskohtaisia sääntöjä noudattaen:

- a) sen toteamiseksi, että mainitun artiklan 1 kohdassa tarkoitettujen edellytykset täyttyvät:
- jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinnassa kutakin interventiokeelpoista luokkaa kohti otetaan huomioon U-, R- ja O-laatuoluokan hinnat ilmaistuin R3-laatuna tämän asetuksen liitteessä I asianomaiselle jäsenvaltiolle tai sen alueelle ilmoitettujen kertoimien mukaisesti,
  - markkinoiden keskihinnat todetaan komission asetuksessa (EY) N:o 295/96 <sup>(4)</sup> säädettyjen edellytysten ja laatuojen mukaisesti,
  - jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinta kutakin interventiokeelpoista luokkaa kohti on toisessa luetelmakohdassa tarkoitettujen kaikkien laatuojen keskimääräinen markkinahinta, joka painotetaan sillä perusteella, kuinka suuri merkitys laadulla on kyseisen jäsenvaltion tai alueen teurastuksissa;
- b) laatuoluokittain ja jäsenvaltion tai sen alueen mukaan päätettävä interventio-ostojen avaaminen perustuu kahteen viimeisimpään markkinahintojen viikkonoteeraukseen;
- c) laatuoluokittain ja jäsenvaltion tai sen alueen mukaan päätettävä interventio-ostojen keskeyttäminen perustuu viimeisimpään markkinahintojen viikkonoteeraukseen.

## 4 artikla

**Tuotteiden kelpoisuuden edellytykset**

1. Interventio-ostoihin voivat kuulua tämän asetuksen liitteessä II olevat ja seuraaviin, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1183/2006 <sup>(5)</sup> 4 artiklan 1 kohdassa määriteltyihin luokkiin kuuluvat tuotteet:

- a) nuorten urospuolisten kuohitsemattomien alle kaksivuotiaiden eläinten liha (A-laatuoluokka);

- b) urospuolisten kuohittujen eläinten liha (C-laatuoluokka).

2. Ainoastaan sellaisia ruhoja tai puoliruhoja voidaan ostaa:

- a) joille on myönnetty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 854/2004 <sup>(6)</sup> liitteessä I olevan I jakson III luvussa säädetty terveystarkistus;
- b) joissa ei ole ominaisuuksia, jotka tekevät niistä saadut tuotteet varastointiin tai myöhempään käyttöön soveltumattomiksi;
- c) jotka eivät ole peräisin hätäteurastuksista;
- d) jotka ovat peräisin yhteisöstä komission asetuksen (ETY) N:o 2454/93 <sup>(7)</sup> 39 artiklassa tarkoitettussa merkityksessä;
- e) kasvatetuista eläimistä, jotka ovat peräisin voimassa olevien eläinlääkintävaatimusten mukaisesti;
- f) jotka eivät ylitä hyväksyttävää, yhteisön lainsäädännön nojalla sovellettavia radioaktiivisuustasoa. Tuotteen radioaktiivisen saastumisen tasoa valvotaan ainoastaan, jos tilanne sitä edellyttää ja tarpeellisen ajanjakson ajan. Tarpeen vaatiessa tarkastustoimenpiteiden kesto ja laajuus määritetään asetuksen (EY) N:o 1254/1999 43 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen;
- g) jotka ovat peräisin enintään 340 kilogramman painoisista ruhoista.

3. Ainoastaan sellaisia ruhoja tai puoliruhoja voidaan ostaa:

- a) jotka on saatu tämän asetuksen liitteen III säännösten mukaisissa tarjontamuodoissa ja tarvittaessa sen jälkeen kun ne on paloiteltu neljänneksiksi asianomaisen kustannuksella. Erityisesti mainitun liitteen 2 kohdan vaatimustenmukaisuus on arvioitava tarkastamalla ruhon kaikki osat. Jos yksikin vaatimus jää täyttymättä, tuotetta ei voida hyväksyä interventioon; jos neljännes hylätään, koska se ei täytä edellä tarkoitettuja tarjontamuotoa koskevia vaatimuksia, ja erityisesti jos puutteellista tarjontamuotoa ei voida parantaa hyväksymismenettelyn aikana, saman puoliruhon toinen neljännes on myös hylättävä;

<sup>(4)</sup> EYVL L 39, 17.2.1996, s. 1.

<sup>(5)</sup> EUVL L 214, 4.8.2006, s. 1.

<sup>(6)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 206.

<sup>(7)</sup> EYVL L 253, 11.10.1993, s. 1.

- b) jotka on luokiteltu asetuksessa (EY) N:o 1183/2006 säädetyn yhteisön luokitusasteikon mukaisesti. Interventioelinten on hylättävä ne tuotteet, joiden luokitusta ne eivät pidä kyseisen asteikon mukaisena ruhon kaikkien osien perusteellisen tarkastuksen jälkeen;
- c) jotka tunnustetaan yhtäältä laatuluokkaa ja lihakkuus- sekä rasvaisuusluokkaa osoittavasta merkinnästä ja toisaalta niiden tunnistus- tai teurastusnumerosta. Laatuluokkaa tai lihakkuus- ja rasvaisuusluokkaa osoittavan merkinnän on oltava helposti luettava, ja sen on oltava leimattu käyttäen myrkyttöntä, pysyvää ja muuttumatonta mustetta kansallisten toimivaltaisten viranomaisten hyväksymällä menetelmällä. Kirjainten ja numeroiden on oltava vähintään 2 senttimetrin korkuisia. Merkinnät on painettava takaneljänneksissä selkäfileeseen neljännen lannenikaman korkeudelle ja etuneljänneksissä rinnan leveämpään päähän noin 10–30 senttimetrin etäisyydelle rintalastan raosta. Tunnistus- tai teurastusnumero merkitään kunkin neljänneksen sisäpinnan keskelle leimamalla tai interventioelimen hyväksymää pysyvää merkintää käyttäen;
- d) jotka on merkitty Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1760/2000<sup>(8)</sup> käyttöön otetun järjestelmän mukaisesti.

#### 5 artikla

##### Interventiokeskukset

1. Jäsenvaltioiden on määriteltävä interventiokeskukset siten, että interventiotuotteiden tehokkuus voidaan varmistaa.

Interventiokeskuksen tiloissa on voitava

- a) ottaa haltuun luullinen liha;
- b) jäädyttää kaikki liha, joka säilytetään sellaisenaan;
- c) varastoida lihaa vähintään kolme kuukautta tyydyttävissä teknisissä olosuhteissa.
2. Luuttomaksi leikattavaa luullista lihaa voidaan käsitellä ainoastaan sellaisissa interventiokeskuksissa, joiden leikkaamo ja jäähdyttämö eivät kuulu teurastamolle ja/tai tarjouskilpailun voittajalle ja joiden toiminta, johtajat ja henkilökunta ovat riippumattomia teurastamosta ja/tai tarjouskilpailun voittajasta.

<sup>(8)</sup> EYVL L 204, 11.8.2000, s. 1.

Aineellisten vaikeuksien ilmetessä jäsenvaltiot voivat poiketa ensimmäisen alakohdan säännöksistä, jos ne tiukentavat hyväksynnän yhteydessä tehtäviä tarkastuksia 14 artiklan 5 kohdassa säädettyjen edellytysten mukaisesti.

#### 2 JAKSO

##### Tarjouskilpailu- ja haltuunottomenettely

#### 6 artikla

##### Avaaminen ja päättäminen

1. Tarjouskilpailun avaaminen sekä sen muuttaminen ja päättäminen julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* viimeistään tarjousten esittämisen määräajan päättymispäivää edeltävänä lauantaina.
2. Tarjouskilpailua avattaessa voidaan vahvistaa vähimmäishinta, jota alittavia tarjouksia ei hyväksytä.

#### 7 artikla

##### Tarjousten tekeminen ja toimittaminen

Aikana, jona tarjouskilpailu on avoin, tarjousten tekemiselle asetettu määräaika päättyy kunkin kuun toisena ja neljäntenä tiistaina kello 12.00 (Brysselin aikaa), lukuun ottamatta elokuun toista tiistaita ja joulukuun neljättä tiistaita, jolloin tarjouksia ei voida esittää. Jos tiistai on pyhäpäivä, määräaika aikaistetaan 24 tunnilla. Interventioelinten on toimitettava tarjoukset komissiolle 24 tunnin kuluessa tarjousten tekemiselle asetetun määräajan päättymisestä.

#### 8 artikla

##### Tarjousten kelpoisuuden edellytykset

1. Tarjouksia saavat tehdä ainoastaan
- a) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004<sup>(9)</sup> 4 artiklan mukaisesti rekisteröidyt tai naudanliha-alan teurastuslaitokset riippumatta niiden oikeudellisesta asemasta;
- b) karja- tai lihakauppiaat, jotka teurastavat omaan lukuunsa ja jotka on kirjattu kansalliseen arvonnalisäverorekisteriin.

<sup>(9)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

2. Asianomaisten on tehtävä tarjouksensa sen jäsenvaltion interventioelimelle, jonka alueella tarjouskilpailu on avoinna, esittämällä kirjallinen tarjous vastaanottoilmoitusta vastaan tai millä tahansa muulla interventioelimen hyväksymällä kirjallisella tiedonannolla, johon on liitetty interventioelimen vastaanottoilmoitus.

Asianomaisten osallistumisesta voidaan tehdä sopimus, jonka ehdot interventioelimet vahvistavat käyttämiensä tarjouseritelmien mukaisesti.

3. Jokainen asianomainen saa esittää ainoastaan yhden tarjouksen laatuluokkaa ja tarjouskilpailua kohti.

Jokaisen jäsenvaltion on varmistettava, että asianomaiset ovat toisistaan riippumattomia johtajiensa, henkilökuntansa ja toimintansa osalta.

Jos ilmenee, että tämä ei ole toteutunut tai että tarjous ei vastaa taloudellista todellisuutta, kyseisen tarjouksen hyväksyminen edellyttää sitä, että tarjouksen tekijä esittää asianmukaiset todisteet toisen alakohdan säännösten noudattamisesta.

Jos todetaan, että asianomainen on esittänyt useamman kuin yhden tarjouksen, kaikki tarjoukset hylätään.

4. Tarjouksessa on oltava

- a) tarjouksen tekijän nimi ja osoite;
- b) tarjouskilpailuilmoituksessa tarkoitettuun laatuluokkaan tai -luokkiin kuuluvan tuotteen tarjottu määrä tonneina;
- c) R3-laadun tuotteille tarjottu hinta 100 kilogrammalta 15 artiklan 3 kohdassa määriteltyjen edellytysten mukaisesti ja ilmaistuna euroina enintään kahden desimaalin tarkkuudella.

5. Tarjous on voimassa ainoastaan, jos

- a) se koskee vähintään 10 tonnin määrää;
- b) siihen on liitetty tarjouksen tekijän kirjallinen sitoumus noudattaa kaikkia kyseisiä ostoja koskevia säännöksiä;
- c) osoitetaan, että tarjouksen tekijä on antanut 9 artiklassa tarkoitettua tarjouskilpailuvakuuden kyseisestä tarjouskilpailusta ennen tarjousten esittämisen määräajan päättymistä.

6. Tarjousta ei saa peruuttaa 7 artiklassa tarkoitettujen tarjousten tekemiselle asetetun määräajan päätyttyä.

7. Tarjousten luottamuksellisuus on varmistettava.

#### 9 artikla

##### Vakuudet

1. Tarjouksen voimassa pitäminen tarjousten esittämiseksi asetetun määräajan päätyttyä ja tuotteiden toimittaminen interventioelimen osoittamaan varastoon 13 artiklan 2 kohdassa vahvistetun ajan kuluessa ovat pääasialliset vaatimukset, joiden toimeenpano on varmistettava antamalla vakuus, jonka suuruus on 30 euroa 100 kilogrammalta.

Vakuus on annettava sen jäsenvaltion interventioelimelle, jossa tarjous on esitetty.

2. Vakuus voidaan antaa ainoastaan käteistalletuksena komission asetuksen (ETY) N:o 2220/85<sup>(10)</sup> 13 artiklassa sekä 14 artiklan 1 ja 3 kohdassa määritellyllä tavalla.

3. Heti tarjouskilpailun tulosten saamisen jälkeen vakuus vapautetaan sellaisten tarjousten osalta, joita ei ole hyväksytty.

Rajoittamatta tämän asetuksen 14 artiklan 7 kohdan soveltamista vakuus vapautetaan hyväksytyjen tarjousten osalta tuotteiden haltuunoton päätyttyä.

#### 10 artikla

##### Tarjouskilpailupäätös

1. Ottaen huomioon kussakin tarjouskilpailussa saadut tarjoukset ja asetuksen (EY) N:o 1254/1999 43 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen vahvistetaan R3-laatuun liittyvä enimmäisostohinta laatuluokittain.

Jos erityiset olosuhteet sitä edellyttävät, jäsenvaltio tai jäsenvaltion alue voi vahvistaa todettujen markkinoiden keskihintojen perusteella eri hinnan.

2. Tarjouskilpailua voidaan päättää olla jatkamatta.

3. Jos enimmäishintaan tai sitä alempan hintaan tarjottujen määrien kokonaismäärä ylittää ostettavissa olevat määrät, hyväksytyjä määriä voidaan vähentää laatuluokittain soveltamalla vähennyskertoimia, jotka voivat nousta asteittain hintaerojen ja tarjottujen määrien perusteella.

<sup>(10)</sup> EYVL L 205, 3.8.1985, s. 5.

Jos erityiset olosuhteet sitä edellyttävät, vähennyskertoimet voivat vaihdella jäsenvaltioiden tai jäsenvaltion alueiden mukaan interventiomekanismien moitteettoman toiminnan turvaamiseksi.

#### 11 artikla

##### Oston enimmäishinta

1. Tarjouksia, jotka ylittävät jäsenvaltiossa tai jäsenvaltion alueella luokkaa kohti todetun markkinoiden keskihinnan, R3-laaduksi muunnettuna noudattaen liitteessä I säädettyjä kertoimia ja korotettuna 10 eurolla 100 ruhopainokiloa kohti, ei hyväksytä.

2. Rajoittamatta 1 kohdan soveltamista tarjous hylätään, jos ehdotettu hinta on korkeampi kuin 10 artiklassa tarkoitettu kyseistä tarjouskilpailua koskeva enimmäishinta.

3. Jos tarjouskilpailussa tarjouksen tekijän hyväksytty ostohinta on korkeampi kuin 1 kohdassa tarkoitettu markkinoiden keskihinta, tätä hyväksyttyä hintaa tarkistetaan kertomalla se liitteessä IV olevaa A-kaavaa soveltamalla saadulla kertoimella. Tämä kerroin ei kuitenkaan saa

a) olla suurempi kuin yksi;

b) johtaa hyväksytyyn hintaan alenemiseen määrällä, joka on suurempi kuin tämän hinnan ja mainitun markkinoiden keskihinnan erotus.

Jos jäsenvaltiolla on käytössään luotettavia tietoja ja asianmukaisia tarkastuskeinoja, se voi päättää laskea kertoimen kullekin tarjouksen tekijälle liitteessä IV olevan B-kaavan mukaisesti.

4. Tarjouskilpailussa saadut oikeudet ja velvoitteet eivät ole siirrettävissä.

#### 12 artikla

##### Ostojen rajoittaminen

Jäsenvaltioiden interventioelimet, jotka eivät interventioon tarjotun lihan suuren määrän vuoksi pysty ottamaan viipymättä haltuunsa tarjottua lihaa, voivat rajoittaa ostot määriin, jotka ne pystyvät ottamaan haltuunsa alueellaan tai jollakin niiden interventioalueella.

Jäsenvaltioiden on varmistettava, että nämä rajoitukset vaikuttavat mahdollisimman vähän kaikkien asianomaisten yhtäläisiin mahdollisuuksiin päästä interventio-ostojen piiriin.

#### 13 artikla

##### Tarjouksen tekijää koskevat tiedot ja toimittaminen

1. Interventioelimen on ilmoitettava välittömästi jokaiselle tarjouksen tekijälle tarjouskilpailuun osallistumisen tuloksesta.

Interventioelimen on toimitettava tarjouskilpailun voittajalle viipymättä numeroitu toimitusmääräys, josta ilmenee

a) toimitettava määrä;

b) hyväksytty tarjouskilpailuhinta;

c) tuotteiden toimitusaikataulu;

d) interventiokeskus tai -keskukset, joihin tuotteet on toimitettava.

2. Tarjouskilpailun voittajan on toimitettava tuotteet 17 kalenteripäivän kuluessa kyseistä tarjouskilpailua varten interventioon ostetun naudanlihan enimmäisosaston hinnasta ja määrän vahvistavan asetuksen julkaisupäivää seuraavasta ensimmäisestä työpäivästä.

Komissio voi kuitenkin hyväksytyjen määrien suuruuden perusteella pidentää määräaika viikolla. Toimitus voidaan toteuttaa erissä. Interventioelin voi lisäksi tuotteiden toimitusaikataulua määriteltäessä lyhentää kyseistä määräaika, jonka on kuitenkin oltava vähintään 14 päivää.

#### 14 artikla

##### Haltuunottomenettely

1. Lopullinen haltuunotto interventioelimessä on tehtävä interventiokeskuksen leikkaamon sisäänkäynnin yhteydessä sijaitsevassa punnituspisteessä.

Tuotteet on toimitettava 10–20 tonnin erissä. Määrä voi olla alle 10 tonnia, jos kyseessä on alkuperäisen tarjouksen jäljelle jäänyt osa tai jos alkuperäistä tarjousta on vähennetty alle 10 tonniin.

Toimitettujen tuotteiden hyväksymisen ja haltuunoton edellytyksenä on interventiokeskuksen tekemä tarkastus siitä, että nämä tuotteet ovat tässä asetuksessa säädettyjen vaatimusten mukaisia. Sen tarkastaminen, että 4 artiklan 2 kohdan e alakohdan vaatimukset täyttyvät ja erityisesti että tuotteet eivät sisällä neuvoston direktiivin 96/22/EY<sup>(1)</sup> 3 artiklan ja 4 artiklan 1 alakohdan mukaan kiellettyjä aineita, on tehtävä analysoimalla näyte, jonka koko ja näytteenottoa koskevat yksityiskohtaiset säännöt ovat asiaa koskevan eläinlääkintälainsäädännön mukaisia.

<sup>(1)</sup> EYVL L 125, 23.5.1996, s. 3.

2. Kun ennakkotarkastusta ei ole tehty juuri ennen teurastamon lastauslaiturilla tapahtuvaa lastaamista ja ennen puoliruhon kuljetusta interventiokeskukseen, puoliruhot on tunnistettava seuraavasti:

- a) jos ne on ainoastaan merkitty, tällaisten merkintöjen on oltava 4 artiklan 3 kohdan c alakohdan mukaisia, ja on laadittava sellainen asiakirja, josta ilmenee puoliruhon tunnistus- tai teurastusnumero sekä teurastuspäivämäärä;
- b) jos niissä on myös päällymerkintä, merkintöjen on oltava komission asetuksen (ETY) N:o 344/91 <sup>(12)</sup> 1 artiklan 2, 3 ja 4 kohdan mukaisia.

Jos puoliruhot leikataan neljänneksiksi, se on tehtävä tämän asetuksen liitteen III säännösten mukaisesti. Neljännekset on ryhmiteltävä siten, että hyväksymismenettely on mahdollista toteuttaa ruhoittain tai puoliruhottain haltuunottohetkellä. Jos puoliruhoja ei ole leikattu neljänneksiksi ennen niiden kuljetusta interventiokeskukseen, ne on leikattava niiden saapuessa liitteen III säännösten mukaisesti.

Hyväksymishetkellä kullekin neljännekselle on annettava asetuksen (ETY) N:o 344/91 1 artiklan 2, 3 ja 4 kohdan mukainen päällymerkintä. Päällymerkinnästä on käytävä ilmi myös kyseisen neljänneksen paino ja tarjouskilpailusopimuksen numero. Päällymerkinnät on kiinnitettävä suoraan joko etu- ja takasääriluun jänteisiin tai etuneljänneksen kaulajänteeseen ja takaneljänneksen kupeeseen ilman metallisia tai muovisia kiinnikkeitä.

Hyväksymismenettelyyn on sisällyttävä jokaisen toimitetun neljänneksen tarjontamuodon, luokituksen, painon ja päällymerkintöjen järjestelmällinen tutkiminen. Lämpötilan tutkimus tehdään myös yhdelle jokaisen ruhon takaneljännekselle. Erityisesti on huomattava, että ruhoa, jonka paino ylittää 4 artiklan 2 kohdan g alakohdassa säädetyn enimmäispainon, ei hyväksytä.

3. Juuri ennen teurastamon lastauslaiturilla tapahtuvaa lastaamista voidaan tarkastaa ennakkoon puoliruhon paino, luokitus, tarjontamuoto ja lämpötila. Erityisesti on huomattava, että ei hyväksytä ruhoa, jonka paino ylittää 4 artiklan 2 kohdan g alakohdassa säädetyn enimmäispainon. Hylätyt tuotteet on merkittävä hylätyiksi, eikä niitä saa tarjota uudelleen ennakkotarkastukseen eikä hyväksymismenettelyyn.

Tällainen tarkastus tehdään erälle, jossa on enintään 20 tonnia puoliruhoja interventiuelimen määritelmän mukaisesti. Jos tar-

jous koskee neljänneksiä, interventiuelin voi kuitenkin sallia erän, jossa on yli 20 tonnia puoliruhuja. Jos hylättyjen puoliruhon määrä ylittää 20 prosenttia tutkitusta kokonaismäärästä, koko erä hylätään 6 kohdan mukaisesti.

Puoliruhot on leikattava neljänneksiksi liitteen III säännösten mukaisesti ennen niiden kuljetusta interventiokeskukseen. Kukin neljännes punnitaan ja sille annetaan asetuksen (ETY) N:o 344/91 1 artiklan 2, 3 ja 4 kohdan mukainen päällymerkintä. Päällymerkinnästä on käytävä ilmi myös kyseisen neljänneksen paino ja tarjouskilpailusopimuksen numero. Päällymerkinnät on kiinnitettävä suoraan joko etu- ja takasääriluun jänteisiin tai etuneljänneksen kaulajänteeseen ja takaneljänneksen kupeeseen ilman metallisia tai muovisia kiinnikkeitä.

Kutakin ruhoa vastaavat neljännekset on ryhmiteltävä siten, että hyväksymismenettely on mahdollista toteuttaa ruhoittain tai puoliruhottain haltuunottohetkellä.

Jokaisen erän mukana vastaanotto paikalla on oltava tarkastusluettelo, jossa on kaikki yksityiskohdat puoliruhosta tai neljänneksistä mukaan lukien tarjottujen ja joko hyväksytyjen tai hylättyjen puoliruhon tai neljänneksen määrä. Tämä tarkastusluettelo annetaan vastaanottavalle toimihenkilölle.

Kuljetusvälineeseen kiinnitetään sinetti ennen kuin se lähtee teurastamolta. Sinetin numero näkyy terveystodistuksessa tai tarkastusluettelossa.

Hyväksymismenettelyn aikana tehdään tarkastuksia, jotka liittyvät toimitettujen neljännesten tarjontamuotoon, luokitukseen, painoon, päällymerkintöihin ja lämpötilaan.

4. Ennakkotarkastukset ja tuotteiden hyväksymismenettelyn toteuttaa interventiuelimen edustaja tai sen valtuuttama edustaja, jolla on luokitukseen vaadittava pätevyys, joka ei osallistu teurastamon luokitustoimenpiteisiin ja joka on täysin riippumaton tarjouskilpailun voittajasta. Tämä riippumattomuus varmistetaan erityisesti siten, että kyseiset edustajat vaihtuvat säännöllisesti interventiokeskuksittain.

Interventioelin punnitsee ja kirjaa haltuunottohetkellä jokaisen erän neljänneksen kokonaispainon.

Vastaanottavan toimihenkilön on laadittava asiakirja, josta ilmenevät tarjottujen ja joko hyväksytyjen tai hylättyjen tuotteiden painoa ja lukumäärää koskevat täydelliset tiedot.

<sup>(12)</sup> EYVL L 41, 14.2.1991, s. 15.

5. Haltuunotettavan interventiokeskuksissa luuttomaksi leikattavan luullisen lihan, joka ei täytä 5 artiklan 2 kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädettyjä edellytyksiä, tunnistamista, toimittamista ja tarkastusta koskeviin vaatimuksiin sisältyvät seuraavat yksityiskohtaiset säännöt:

- a) edellä 1 kohdassa tarkoitettulla haltuunottohetkellä luuttomaksi leikattavat etu- ja takaneljännekset on tunnistettava merkitsemällä niiden sisä- ja ulkopinnalle kirjaimet "INT" noudattaen luokan merkinnästä, teurastuksen tunnistenumeroista sekä vastaavien merkintöjen sijainnista 4 artiklan 3 kohdan c alakohdassa säädettyjä yksityiskohtaisia sääntöjä. Kirjaimet "INT" on kuitenkin painettava kunkin neljänneksen sisäpinnalle etuneljänneksessä kolmannen tai neljännen kylkiluun korkeudelle ja takaneljänneksessä seitsemännen tai kahdeksannen kylkiluun korkeudelle;
- b) kivesrasva on jätettävä paikoilleen haltuunottohetken asti, ja se on irrotettava ennen punnitusta;
- c) toimitetut tuotteet on jaoteltava eriin 1 kohdan mukaisesti.

Jos INT-kirjaimin merkittyjä ruhoja tai neljänneksiä löydetään niille varattujen alueiden ulkopuolelta, jäsenvaltion on tehtävä tutkimus, toteutettava aiheelliset toimenpiteet ja ilmoitettava niistä komissiolle.

6. Jos tarjottujen puoliruhojen tai neljännesten määrän perusteella hylättyjen tuotteiden määrä on enemmän kuin 20 prosenttia tarjotun erän määrästä, koko erän kaikki tuotteet on hylättävä ja merkittävä hylätyiksi eikä niitä voida tarjota uudelleen ennakkotarkastukseen eikä hyväksymismenettelyyn.

7. Jos tosiasiallisesti toimitettu ja hyväksytty määrä on pienempi kuin myönnetty määrä,

- a) vakuus vapautetaan kokonaan, jos ero on enintään viisi prosenttia tai 175 kilogrammaa;
- b) lukuun ottamatta ylivoimaista estettä vakuus siirtyy vakuuden saajalle
  - suhteessa toimittamattomiin tai hylättyihin määriin, jos ero on enintään 15 prosenttia,
  - kokonaan muissa tapauksissa asetuksen (ETY) N:o 2220/85 1 artiklan mukaisesti.

#### 15 artikla

#### Tarjouskilpailun voittajalle maksettava hinta

1. Interventioelimen on maksettava tarjouskilpailun voittajalle tämän tarjouksessaan ilmoittama hinta määräajassa, joka

alkaa 45:nä päivänä tuotteiden haltuunoton päätyttyä ja päättyy 65:nä päivänä tästä päivämäärästä lukien.

2. Hinta maksetaan ainoastaan tosiasiallisesti toimitetusta ja hyväksytystä määrästä. Jos tosiasiallisesti toimitettu ja hyväksytty määrä on kuitenkin suurempi kuin tarjouskilpailussa myönnetty määrä, hinta maksetaan ainoastaan myönnetystä määrästä.

3. Jos haltuunotto koskee muita laatuja kuin R3-laatuja, tarjouskilpailun voittajalle maksettava hinta on tarkistettava ostettuun laatuun sovellettavalla kertoimella, joka ilmenee liitteestä I.

4. Kokonaan luuttomaksi leikattavan lihan ostohinta on hinta vapaasti interventiokeskuksen leikkaamon sisäänkäynnin yhteydessä olevassa punnituspisteessä.

Tarjouskilpailun voittajan on maksettava purkauskulut.

#### 16 artikla

#### Valuuttakurssi

Edellä 11 artiklan ja hyväksytyssä tarjouskilpailuhinnassa tarkoitettuihin määriin sovellettava kurssi on sen asetuksen voimaantulopäivänä sovellettava valuuttakurssi, jolla vahvistetaan kyseistä tarjouskilpailua varten interventioon ostetun naudanlihan enimmäisostohinta ja määrät.

#### III LUKU

#### INTERVENTIOELINTEN OSTAMAN LIHAN LUUTTOMAKSI LEIKKAAMINEN

#### 17 artikla

#### Luuttomaksi leikkaamista koskeva velvoite

Interventioelinten on varmistettava, että ostettu liha leikataan kokonaisuudessaan luuttomaksi.

#### 18 artikla

#### Lihan luuttomaksi leikkaamista koskevat yleiset edellytykset

1. Liha voidaan leikata luuttomaksi ainoastaan asetuksen (EY) N:o 853/2004 4 artiklan mukaisesti rekisteröidyissä tai hyväksytyissä leikkaamoissa, joissa on vähintään yksi vierekkäinen jäädytyslinja.



Komissio voi jäsenvaltion pyynnöstä myöntää poikkeuksen määrääjäksi ensimmäisen alakohdan velvoitteisiin. Päätöksessään komissio ottaa huomioon tilojen ja laitteiden meneillään olevan kehittämisen, terveys- ja tarkastusvaatimukset sekä tavoitteen asteittaisesta yhdenmukaistamisesta tällä alalla.

2. Luuttomiksi leikattujen palojen on täytettävä asetuksessa (EY) N:o 853/2004 vahvistetut edellytykset sekä tämän asetuksen liitteen V vaatimukset.

3. Luuttomaksi leikkaaminen voidaan aloittaa vasta kunkin toimitetun erän haltuunottoa aloitettaessa.

4. Leikkaamossa ei saa pitää interventioaudanlihan luuttomaksi leikkaamisen, viimeistelyn ja pakkaamisen aikana mitään muuta lihaa.

Sianlihaa voidaan kuitenkin pitää leikkaamossa samaan aikaan naudanlihan kanssa, jos sitä käsitellään eri linjalla.

5. Luuttomaksi leikkaaminen on tehtävä klo 7–18 välisenä aikana eikä sitä saa tehdä lauantaisin ja sunnuntaisin eikä pyhäpäivinä. Tätä aikaa voidaan pidentää enintään kahdella tunnilla, jos tarkastusviranomaisten läsnäolo on varmistettu.

Jos luuttomaksi leikkaamista ei saada päätökseen haltuunotto-päivänä, toimivaltaisen viranomaisen on suljettava sinetillä jäädytyslait, joissa tuotteet varastoidaan, ja ainoastaan sama viranomainen saa poistaa sinetin, kun lihan luuttomaksi leikkaaminen aloitetaan uudelleen.

#### 19 artikla

##### Sopimukset ja tarjouseritelvät

1. Liha on leikattava luuttomaksi sellaisten sopimusten perusteella, joiden ehdot interventioelimet vahvistavat käyttämiensä tarjouseritelmiä mukaisesti.

2. Interventioelinten tarjouseritelmissä vahvistetaan leikkaamoille asetetut vaatimukset, määritetään tarvittavat tilat ja laitteet ja varmistetaan leikkuun valmistelun osalta yhdenmukaisuus yhteisön sääntöjen kanssa.

Tarjouseritelmistä on käytävä ilmi erityisesti luuttomaksi leikkaamista koskevat yksityiskohtaiset edellytykset, joilla määritellään palojen haltuunottoa tarkoituksessa niiden leikkuun valmistelua, viimeistelyä, pakkaamista, jäädytystä ja säilytystä koskevat yksityiskohtaiset säännöt.

Asianomaiset voivat saada interventioelinten tarjouseritelvät liitteessä VI olevista osoitteista.

#### 20 artikla

##### Lihan luuttomaksi leikkaamistoimenpiteiden valvonta

1. Interventioelinten on varmistettava lihan luuttomaksi leikkaamistoimenpiteiden jatkuva fyysinen valvonta.

Valvonta voidaan antaa asianomaisista kauppiaista, teurastajista ja varastoiijista täysin riippumattomien elinten tehtäväksi. Tässä tapauksessa interventioelimen edustajat tarkastavat jokaista tarjousta koskevat luuttomaksi leikkaamistoimenpiteet ennalta ilmoittamatta. Tässä tarkastuksessa on tehtävä lihaa sisältävien laatikoiden pistokoe ennen jäädytystä ja sen jälkeen sekä verrattava yhtäältä käytettyä määrää tuotettuun määrään ja toisaalta liuihin, rasvapaloihin ja muihin leikkuujätteisiin. Pistokoe on tehtävä vähintään viidelle prosentille jokaisen eri leikkuun osalta, ja kun laatikoita on riittävä määrä, vähintään viidelle laatikolle leikkuuta kohden.

2. Etu- ja takaneljännekset on leikattava luuttomaksi toisistaan erillään. Jokaisen päivittäisen luuttomaksi leikkaamistoimenpiteen osalta on

- a) vertailtava palojen määrää ja saatujen laatikoiden määrää;
- b) täytettävä lomake, josta ilmenee erikseen leikkuussa saatujen etu- ja takaneljänneksen määrää.

#### 21 artikla

##### Erietykset edellytykset lihan luuttomaksi leikkaamiselle

1. Jäädytystä edeltävien luuttomaksi leikkaamis-, viimeistely- ja pakkaamistoimien aikana lihan sisälämpötila ei saa koskaan ylittää + 7 °C:ta. Paloja ei saa kuljettaa ennen niiden pikajäädyttämistä, lukuun ottamatta 18 artiklan 1 kohdassa tarkoitettuja poikkeustapauksia.

2. Kaikki merkinnät ja vieraat esineet on poistettava kokonaan juuri ennen luuttomaksi leikkaamista.

3. Kaikki luut, jänteet, rustot, selkä- ja niskasiteet (*ligamentum nuchae*) ja suuret sidekudokset on irrotettava huolellisesti. Palojen viimeistelyn on rajoitettava rasvakasautumien, rustojen, jänteiden, suurten hermojen ja muiden erityisten jättepalojen poistoon. Kaikki näkyvät hermokudokset ja imusolmukkeet on poistettava.

4. Suuret verisuonet ja -hyyytymät sekä tahrautuneet pinnat on poistettava mahdollisimman huolellisesti viimeistelemällä paloja mahdollisimman vähän.

## 22 artikla

**Palojen pakkaaminen**

1. Palat on käärittävä välittömästi leikkaamisen jälkeen liitteen V vaatimusten mukaisesti ja siten, että mikään lihan osa ei ole suorassa kosketuksessa laatikon kanssa.

2. Laatikoiden vuoraamiseen käytetyn polyeteenin sekä palojen käärimisen kalvona tai säkkeinä käytetyn polyeteenin on oltava vähintään 0,05 millimetriä paksua ja laadultaan elintarvikkeiden pakkaamiseen sopivaa.

3. Käytettyjen laatikoiden, lavojen ja siirtokorien on täytettävä liitteen VII säännökset.

## 23 artikla

**Palojen varastointi**

Interventioelinten on varmistettava se, että ostettu luuton liha varastoidaan erikseen ja että se on helposti tunnistettavissa tarjouskilpailun, paloittelun ja varastointikuukauden mukaisesti.

Leikatut palat on varastoitava sen jäsenvaltion alueella sijaitseviin kylmävarastoihin, jonka interventioelintä asia koskee.

Lukuun ottamatta asetuksen (EY) N:o 1254/1999 43 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen myönnettyä erityistä poikkeusta, näihin tiloihin on voitava varastoida kaikki interventioelimen osoittama luuttomaksi leikattu liha vähintään kolmen kuukauden ajaksi tyydyttävissä teknisissä olosuhteissa.

## 24 artikla

**Lihan luuttomaksi leikkaamisen kulut**

Edellä 19 artiklan 1 kohdassa tarkoitetut sopimukset käsittävät kaikki toiminnot tämän asetuksen soveltamiseksi, ja sopimuksia koskevat korvaukset kattavat tämän asetuksen soveltamisesta aiheutuvat kulut ja erityisesti

- mahdolliset kulut, jotka aiheutuvat luullisen lihan kuljetuksesta leikkaamoon sen hyväksymisen jälkeen;
- luuttomaksi leikkaamis-, viimeistely-, pakkaamis- ja pikajäädystoimenpiteet;
- jäädystettyjen palojen varastoinnin, lastauksen, kuljetuksen ja interventioelinten toteuttaman haltuunoton tähän tarkoitettuihin kylmävarastoihin;
- materiaalikulut, erityisesti pakkausmateriaalikulut;
- interventioelinten leikkaamoon jättämien luiden, rasvapalojen ja muiden leikkuujätteiden arvon.

## 25 artikla

**Määräajat**

Luuttomaksi leikkaamis-, viimeistely- ja pakkaamistoimenpiteet on saatettava päätökseen 10 kalenteripäivän kuluessa teurastuk-

sesta. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin asettaa lyhyempiä määräaikoja.

Pikajäädystyksen on tapahduttava välittömästi pakkaamisen jälkeen ja se on aloitettava joka tapauksessa pakkaamispäivänä; luuttomaksi leikatun lihan määrä ei saa ylittää jäädystyslinjojen kapasiteettia.

Luuttomaksi leikatun lihan jäädystyslämpötilan on oltava sellainen, että lihan sisälämpötila on viimeistään 36 tunnin kuluessa enintään  $-7^{\circ}\text{C}$ .

## 26 artikla

**Tuotteiden hylkääminen**

1. Jos 20 artiklan 1 kohdassa määritellyissä tarkastuksissa ilmenee, että lihan luuttomaksi leikkaava laitos rikkoo 17–25 artiklan säännöksiä tietyn leikkuun osalta, näitä tarkastuksia laajennetaan siten, että ne kattavat vielä viisi prosenttia lisää kyseisen päivän aikana täytetyistä laatikoista. Siinä tapauksessa, että lisärikkomuksia havaitaan, tarkastetaan lisänäytteitä, jotka muodostavat viisi prosenttia kyseisen leikkuun laatikoiden kokonaismäärästä. Jos neljännessä viiden prosentin tarkastuksessa havaitaan, että vähintään 50 prosenttia laatikoista on mainittujen artiklojen vastaisia, koko päivän tuotanto sen leikkuun osalta tarkastetaan. Koko päivän tuotannon tarkastamista ei kuitenkaan edellytetä, jos havaitaan, että vähintään 20 prosenttia tietyn leikkuun laatikoista on säännösten vastaisia.

2. Jos 1 kohdan perusteella havaitaan, että vähemmän kuin 20 prosenttia tietyn leikkuun laatikoista on säännösten vastaisia, näiden laatikoiden koko sisältö hylätään eikä niistä suoriteta maksua. Lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle hylättyjen palojen osalta summan, joka vastaa liitteessä VIII tarkoitettua hintaa.

Jos havaitaan, että vähintään 20 prosenttia tietyn leikkuun laatikoista on säännösten vastaisia, interventioelin hylkää koko päivän tuotannon tämän tietyn leikkuun osalta, eikä mitään maksua suoriteta. Lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle hylättyjen palojen osalta summan, joka vastaa liitteessä VIII tarkoitettua hintaa.

Jos havaitaan, että vähintään 20 prosenttia päivittäisen tuotannon eri leikkuiden laatikoista on säännösten vastaisia, interventioelin hylkää koko päivän tuotannon, eikä mitään maksua suoriteta. Lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle summan, joka vastaa elimen tarjouskilpailun voittajalle maksamaa hintaa 15 artiklan mukaisesti alkuperäisten luullisten tuotteiden osalta, jotka on ostettu interventioon ja jotka luuttomaksi leikkaamisen jälkeen on hylätty, korotettuna 20 prosentilla.

Jos kolmatta alakohtaa sovelletaan, ensimmäistä ja toista alakohtaa ei sovelleta.

3. Poiketen siitä, mitä 1 ja 2 kohdassa säädetään, kun vakavan laiminlyönnin tai petoksen seurauksena lihan luuttomaksi leikkaava laitos ei noudata 17–25 artiklan säännöksiä:

- a) interventioelin hylkää kaikki tuotteet, jotka on saatu sen päivän aikana tapahtuneen luuttomaksi leikkaamisen jälkeen, jolloin edellä mainittujen säännösten noudattamatta jättäminen osoitettiin, eikä mitään maksua suoriteta;
- b) lihan luuttomaksi leikkaava laitos maksaa interventioelimelle summan, joka vastaa elimen tarjouskilpailun voittajalle maksumaa hintaa 15 artiklan mukaisesti alkuperäisten luullisten tuotteiden osalta, jotka on ostettu interventioon ja jotka luiden poiston jälkeen on hylätty a alakohdan mukaisesti, korotettuna 20 prosentilla.

#### IV LUKU

#### TUOTTEIDEN TARKASTUKSET JA TIEDONANNOT

##### 27 artikla

##### Tuotteiden varastointi ja tarkastus

1. Interventioelinten on varmistettava se, että tässä asetuksessa tarkoitettu liha pannaan varastoon ja varastoidaan siten, että erät ovat helposti saatavilla ja että ne ovat 23 artiklan ensimmäisen kohdan mukaisia.
2. Varastointilämpötila saa olla enintään  $-17^{\circ}\text{C}$ .
3. Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki toimenpiteet varastoitujen tuotteiden hyvän määrällisen ja laadullisen säilymisen turvaamiseksi, ja niiden on varmistettava vahingoittuneiden pakkausten vaihtaminen välittömästi. Niiden on katettava kaikki näihin toimintoihin liittyvät riskit vakuutuksella joko varastojen sopimusperusteisena veloitteena tai interventioelimen kokonaisvaltaisella vakuutuksella. Jäsenvaltio voi myös itse toimia omana vakuutusenantajanaan.
4. Varastointiaikana toimivaltaisten viranomaisten on tarkastettava säännöllisesti suuri osa tuotteista, jotka on ostettu kuukauden aikana pidetyistä tarjouskilpailuista.

Tuotteet, joiden todetaan näissä tarkastuksissa olevan tämän asetuksen vaatimusten vastaisia, on hylättävä ja merkittävä hylätyiksi. Toimivaltaisen viranomaisen on tarvittaessa ja rajoittamatta seuraamusten soveltamista perittävä takaisin vastuussa oleville asianomaisille suoritettavat maksut.

Tarkastuksen tekevä henkilökunta ei saa ottaa vastaan tarkastusta koskevia ohjeita ostot tehneeltä laitokselta.

5. Toimivaltaisen viranomaisen on toteutettava tarvittavat jäljittämistä ja varastointia koskevat toimenpiteet, jotta varastoitujen tuotteiden myöhempi varastosta poistaminen ja myynti voidaan toteuttaa mahdollisimman tehokkaasti, ottaen huomioon erityisesti kyseisiä eläimiä mahdollisesti koskeva eläinlääkintätilanne.

##### 28 artikla

##### Tiedonannot

1. Jäsenvaltioiden on viipymättä annettava komissiolle tiedoksi kaikki muutokset, jotka koskevat luetteloa interventiokeskuksista ja siltä osin kuin mahdollista, niiden jäädytys- ja varastointikapasiteettia.
2. Jäsenvaltioiden on annettava komissiolle tiedoksi teleksinä tai faksina viimeistään 10 kalenteripäivän kuluessa kunkin halluunottoajan päättymisestä toimitetut ja interventioon hyväksytyt määrät.
3. Jäsenvaltioiden on annettava komissiolle tiedoksi viimeistään kunkin kuukauden 21 päivään mennessä edellistä kuukautta koskevat
  - a) interventioon ostetut viikoittaiset ja kuukausittaiset määrät, tuotteittain ja laaduittain eriteltyinä, asetuksella (EY) N:o 1183/2006 vahvistetun yhteisön luokitusasteikon mukaisesti;
  - b) kunkin luuttomaksi leikatun tuotteen määrä, josta on tehty myyntisopimus kyseisenä kuukautena;
  - c) kunkin luuttomaksi leikatun tuotteen määrä, josta on tehty varastosta poistamismääräys tai sitä vastaava asiakirja kyseisenä kuukautena.
4. Jäsenvaltioiden on annettava komissiolle tiedoksi kunkin kuukauden loppuun mennessä edellistä kuukautta koskevat
  - a) kunkin luuttomaksi leikatun luullisesta naudanlihasta saadun kyseisenä kuukautena interventioon ostetun tuotteen määrät;
  - b) kunkin luuttomaksi leikatun tuotteen sopimukseen kuulumattomat ja fyysiset varastot kyseisen kuukauden lopussa sekä tiedot sopimukseen kuulumattomien varastojen osalta varastoinnin kestosta.
5. Edellä 3 ja 4 kohdassa tarkoitetaan
  - a) 'sopimukseen kuulumattomilla varastoilla' varastoja, joista ei ole vielä tehty myyntisopimusta;

b) 'fyysisillä varastoilla' kaikkia sopimukseen kuulumattomia varastoja ja varastoja, joille on jo tehty myyntisopimus, mutta joita ei ole vielä otettu haltuun.

Viittauksia kumottuun asetukseen pidetään viittauksina tähän asetukseen liitteessä X olevan vastaavuustaulukon mukaisesti.

V LUKU

**YLEISET SÄÄNNÖKSET JA LOPPUSÄÄNNÖKSET**

*29 artikla*

**Kumoaminen**

Kumotaan asetus (EY) N:o 562/2000.

*30 artikla*

**Voimaantulo**

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 8 päivänä marraskuuta 2006.

*Komission puolesta*

Joaquín ALMUNIA

*Komission jäsen*

## LIITE I

## MUUNTOKERTOIMET

Laadut	Kertoimet
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

## LIITE II

Productos admisibles para la intervención — Produkty k interwencji — Produkter, der er kvalificeret til intervention — Interventionsfähige Erzeugnisse — Sekkumiskõlblike toodete loetelu — Προϊόντα επιλέξιμα για την παρέμβαση — Products eligible for intervention — Produits éligibles à l'intervention — Prodotti ammissibili all'intervento — Produkti, kas ir piemēroti interveņcei — Produktai, kuriems taikoma intervencija — Intervenciõra alkaamas termékek — Producten die voor interventie in aanmerking komen — Produkty kwalifikujące się do skupu interwencyjnego — Produtos elegíveis para a intervenção — Produkty, ktoré môžu byť predmetom intervencie — Proizvodi, primerni za intervencijo — Interventiokelpoiset tuotteet — Produkter som kan bli föremål för intervention

## 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

## ČESKÁ REPUBLIKA

*Jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených 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:*

- A-kategooria, klass R2
- A-kategooria, klass R3

## 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

## IRELAND

*Carcasses, half-carcasses:*

- Category C, class U3
- Category C, class U4
- Category C, class R3
- Category C, class R4
- Category C, class 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 Α, 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 R2
- Catégorie C, classe R3
- Catégorie C, classe O3

## MAGYARORSZÁG

*Hasított test vagy hasított féltest:*

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

## MALTA

*Carcasses, half-carcasses:*

- Category A, class R3

## NEDERLAND

*Hele dieren, halve dieren:*

- Catégorie A, klasse R2
- Catégorie 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

## 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**

*Carcasses, half-carcasses:*

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

**II. Northern Ireland**

*Carcasses, half-carcasses:*

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

## LIITE III

## RUHOJA, PUOLIRUHOJA JA NELJÄNNEKSIÄ KOSKEVAT SÄÄNNÖKSET

1. Enintään kuusi päivää ja vähintään kaksi päivää aikaisemmin teurastettujen eläinten tuoreet tai jäädytetyt ruhot tai puoliruhot (CN-koodi 0201).
2. Tässä asetuksessa tarkoitetaan
  - a) 'ruholla' teurastetun ja sääriluun jänteestä teurastamokoukkuun ripustettua eläimen koko ruumista, josta on laskettu veri, poistettu sisälmykset, joka on nyljetty ja joka on seuraavassa tarjontamuodossa:
    - ilman päätä ja sorkkia; pään on oltava katkaistu ensimmäisen kaulanikaman kohdalta, sorkkien on oltava katkaistu etupolvinivelistä tai kinnernivelistä,
    - ilman rinta- ja vatsaontelon elimiä, munuaisia, munuaisrasvaa sekä lantion rasvakasautumia,
    - ilman sukupuolielimiä ja niihin kiinnittyneitä lihaksia,
    - ilman pallealihaa ja kuvelihaa,
    - ilman häntää ja ensimmäistä häntänikamaa,
    - ilman selkäydintä,
    - ilman kivesrasvaa ja siihen liittyvää kupeen sisäpuolista rasvaa,
    - ilman vatsalihaksen peitinkalvon valkoista jännesaamaa,
    - ilman sisäpaistin pintarasvaa,
    - ilman kaulavaltimoa (suonirasvaa),
    - kaulan on oltava katkaistu eläinlääkinnällisten määräysten mukaisesti, kaulalihasta ei poisteta,
    - rinnan leveän pään pintakerros ei saa olla paksumpi kuin 1 cm;
  - b) 'puoliruholla' tuotetta, joka on saatu halkaisemalla a alakohdassa tarkoitettu ruho symmetrisesti kunkin kaula-, selkä-, lanne- ja ristinikaman keskikohdasta sekä rintalastan ja häpyliitoksen keskikohdasta. Selkä- ja lannenikamat eivät saa merkittävästi siirtyä paikaltaan ruhoa jalostettaessa; selkä- ja lannenikamiin liittyviä lihaksia ja jänteitä ei saa vakavasti vahingoittaa sahalla tai veitsillä;
  - c) 'etuneljänneksellä'
    - jäädytettyä ruhonosaa,
    - suoraan leikattua ruhonosaa, jossa on viisi kylkiluuta;
  - d) 'takaneljänneksellä'
    - jäädytettyä ruhonosaa,
    - suoraan leikattua ruhonosaa, jossa on kahdeksan kylkiluuta.



3. Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden on oltava peräisin ruhoista, joista veri on laskettu huolellisesti, jotka on nyljetty sääntöjen mukaisesti ja joissa ei ole vertymiä, ruhjeita, verenpurkauksia eikä pinnalla olevan rasvan merkittäviä repeytymiä tai poistoja. Vatsakalvon on oltava vahingoittumaton, lukuun ottamatta etuneljänneksen poiston helpottamista. Ruhot eivät saa olla minkään saastuntalähteen, erityisesti ulosteiden tai merkittävien veritahrojen, tahraamia.
  4. Edellä 2 kohdan c ja d alakohdassa tarkoitettujen tuotteiden on oltava peräisin ruhoista tai puoliruhhoista, jotka täyttävät 2 kohdan a ja b alakohdassa määritellyt edellytykset.
  5. Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden on jäähdytettävä välittömästi teurastuksen jälkeen vähintään 48 tuntia siten, että niiden sisälämpötila on jäähdytysajan lopussa enintään + 7 °C. Tätä lämpötilaa on ylläpidettävä haltuunottoon asti.
-

## LIITE IV

## ASETUKSEN 11 ARTIKLAN 3 KOHDASSA TARKOITETUT KERTOIMET

**A-kaava**

Kerroin  $n = (a/b)$

jossa

$a$  = tarjouskilpailupäätöstä seuraavien kahden tai kolmen viikon aikana todettujen markkinoiden keskihintojen keskiarvo kyseessä olevassa jäsenvaltiossa tai sen alueella,

$b$  = asetuksen 11 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinta, jota sovelletaan kyseessä olevaan tarjouskilpailuun.

**B-kaava**

Kerroin  $n' = (a'/b')$

jossa

$a'$  = tarjouksen tekijän samanlaatuisista ja samaan luokkaan kuuluvista eläimistä, joita käytetään markkinoiden keskihintojen laskemiseen tarjouskilpailupäätöstä seuraavien kahden tai kolmen viikon aikana, maksamien ostohintojen keskiarvo,

$b'$  = tarjouksen tekijän eläimistä, jotka otetaan huomioon markkinoiden keskihinnan laskemiseksi niiden kahden viikon aikana, joita käytetään kyseiseen tarjouskilpailuun sovellettavan markkinoiden keskihinnan määrittämiseksi, maksamien ostohintojen keskiarvo.

---

## LIITE V

## INTERVENTIOLIHAN LUUTTOMAKSI LEIKKAAMISEEN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖKSET

## 1. TAKANELJÄNNEKSEN PALAT

1.1 **Palojen kuvaus**1.1.1 *Interventiotakapotka (koodi INT 11)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: potka irrotetaan reidestä polvinivelen kohdalta irrottamalla lihas sen luonnollisia rajoja pitkin, reidestä tulevat hermot jätetään potkaan kimpuksi. Potkan luu (sääriluu ja kinner) irrotetaan.

Viimeistely: jänteiden päät irrotetaan.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.1.2 *Interventiokulmapaisti (koodi INT 12)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan reidestä reisiluun suuntaisella viillolla lihasten luonnollisia rajoja pitkin; osa lippamaisesta lihaksesta jätetään paikalleen.

Viimeistely: polvilumpio sekä suuret hermot ja jänteet irrotetaan; ulkoinen rasvakerros ei saa olla paksumpi kuin 1 cm.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.1.3 *Interventiosisäpaisti (koodi INT 13)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan ulkopaistista ja potkasta lihasten luonnollisia rajoja pitkin ja irrotetaan reisiluusta; istuinluu (*ischium*) poistetaan.

Viimeistely: poistetaan laskimot, nivuksen pintaosat ja rauhaset; poistetaan rustot ja suoliluuun liittyvät sidekudokset; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.1.4 *Interventioulkopaisti (koodi INT 14)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan kulmapaistista ja takapotkasta jakamalla luonnollisista liitoksista; reisiluu irrotetaan.

Viimeistely: poistetaan palan rustoinen osa sekä imusolmuke, rasvakasautumat ja jänteet; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

1.1.5 *Interventiosisäfilee (koodi INT 15)*

Paloittelu: sisäfilee irrotetaan yhtenä kappaleena irrottamalla sen pää suoliluusta (*ilium*) ja sen keski- ja etuosa viillolla, joka erottaa ketjulihaksen selkäfileen luusta.

Viimeistely: rauhaset ja rasvakasautumat poistetaan. Kalvojänne ja ketjulihaksen jätetään koskemattomana paikoilleen. Tämä erittäin arvokas pala on paloiteltava, viimeisteltävä ja pakattava erityisen huolellisesti.

Kääriminen ja pakkaaminen: sisäfileet on asetettava laatikkoon pitkittäin ja paksut ja ohuet päät vuorottain vastakkain sisäfileen ulkopuoli ylöspäin, ja ne on pinottava varovaisesti eikä niitä saa taittaa. Palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne laitetaan polyteenikelmulla vuorattuun laatikkoon.

#### 1.1.6 *Interventiopaahtopaisti (koodi INT 16)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: Tämä pala erotetaan kulmapaistin ja ulkopaistin muodostamasta kokonaisuudesta suoralla viillolla noin viiden senttimetrin etäisyydeltä viidennen ristiluun takareunasta ja noin viiden senttimetrin etäisyydelle istuinluun (*ischium*) etureunasta varoen halkaisemasta sisäpaistia.

Se erotetaan kyljysrivistä leikkaamalla viimeisen lannenikaman ja ensimmäisen ristinikaman välistä, jolloin etureuna irrotetaan suoliluusta. Luut ja rustot poistetaan.

Viimeistely: poistetaan rasvakasautumat sisäpinnalta pitkän selkälihaksen alapuolelta. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Tämä erittäin arvokas pala on paloitteltava, viimeisteltävä ja pakattava erityisen huolellisesti.

Käärminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

#### 1.1.7 *Interventioulkofilee (koodi INT 17)*

Luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu: tämä pala irrotetaan ulkopaistista leikkaamalla suoraan viimeisen lannenikaman ja ensimmäisen ristinikaman välistä. Se erotetaan kyljysrivistä leikkaamalla suoraan yhdennentoista ja kymmenennen kylkiluun välistä. Selkäranka irrotetaan huolellisesti. Kylkiluut ja selkärangan nikamat irrotetaan nypimmällä (luu kerrallaan).

Viimeistely: poistetaan rustot, jotka ovat jääneet jäljelle luuttomaksi leikkaamisen jälkeen. Jänteet poistetaan. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Tämä erittäin arvokas pala on paloitteltava, viimeisteltävä ja pakattava erityisen huolellisesti.

Käärminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

#### 1.1.8 *Interventiokuve (koodi INT 18)*

Luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu: kuve irrotetaan kokonaan takaneljänneksestä suoraan kahdeksannen kylkiluun kohdalta leikkaamalla kupeen irrotuskohdasta takaosan lihasten rajoja pitkin kohti pistettä, jonka kautta kulkee kohtisuora linja viimeisen lannenikaman keskikohtaan. Viiltoa jatketaan alaspäin suoralla sisäfileen suuntaisella viillolla, kylkiluiden poikki kolmannestatoista kuudenteen kylkiluuhun, selkärangan selkäpuolen suuntaisesti siten, että viilto ei ole kuin 5 cm selkälihaksen sivukärjestä.

Kaikki luut ja rustot poistetaan nypimmällä. Koko kuve on jätettävä kokonaiseksi.

Viimeistely: poistetaan sidekudokset, jotka peittävät kupeen lievettä, ja jätetään lieve koskemattomaksi. Näkyvän (ulkoisen ja kudosten välisen) rasvan osuus saa olla enintään 30 prosenttia.

Käärminen ja pakkaaminen: kuve voidaan taittaa kerran pakkaussyistä. Sitä ei saa leikata eikä kääriä rullalle. Se pakataan siten, että kupeen sisäosa ja lieve ovat selvästi näkyvissä. Pakkauslaatikoiden on oltava vuorattu polyeteenillä siten, että palat peittyvät kokonaan.

#### 1.1.9 *Interventiokylki (viisi kylkiluuta) (koodi INT 19)*

Luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu: tämä pala erotetaan ulkofileestä suoralla yhdennentoista ja kymmenennen kylkiluun välisellä viillolla, ja siihen on kuuluttava viisi kylkiluuta kuudentesta kymmenenteen kylkiluuhun. Kylkiluiden väliset lihakset sekä rintakalvo irrotetaan nypimmällä kylkiluiden yhteydessä. Selkäranka ja rustot irrotetaan mukaan lukien lapaluun pää.

Viimeistely: selkäsiteet irrotetaan. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Yläpinta jätetään paikoilleen.

Käärminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

## 2. ETUNELJÄNNEKSEN PALAT

### 2.1 Palojen kuvaus

#### 2.1.1 *Interventioetupotka (koodi INT 21)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan leikkaamalla varttinäluun (*radius*) suuntaisesti suoraan kinnernivelen tasolle (*humerus*). Varttinäluu (*radius*) irrotetaan.

Viimeistely: jänteiden päät irrotetaan.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

Etupotkat on pakattava erilleen takapotkista.

#### 2.1.2 *Interventiolapa (koodi INT 22)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan etuosasta leikkaamalla lihasten luonnollisia rajoja pitkin, erityisesti lapaluun ruston (*scapulum*) yläreunan kohdalta, seuraten yläreunaa kaartuen siten, että lapa irtoaa sen luonnollisesta anatomisesta sijainnista. Lapaluu irrotetaan. Lavan yläpuolen lihas käännetään irti lapaluusta (*scapulum*) siten, että se jää kuitenkin osittain kiinni lapaluuhun, jolloin luu on helppo irrottaa. Olkaluu (*humerus*) irrotetaan.

Viimeistely: lavasta poistetaan rustot, jänteet ja suuret hermot; näkyvän rasvan (sisäisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

#### 2.1.3 *Interventiorinta (koodi INT 23)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan etuneljänneksestä leikkaamalla se ensimmäisen kylkiluun keskiosaan nähden kohtisuoralla viillolla. Kylkiluiden väliset lihakset ja rintakalvo irrotetaan nyppimällä kylkiluiden, selkärangan ja rustojen yhteydessä. Kylkiluun litteä pää jätetään paikoilleen; alapuolen pinnan rasva-kerros sekä rintalastan alla oleva rasva poistetaan.

Viimeistely: rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 30 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin. Palojen on peityttävä kokonaan.

#### 2.1.4 *Interventioetuosa (koodi INT 24)*

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: etuosaksi kutsutaan palaa, joka jää jäljelle kun rinta, lapa ja potka on irrotettu.

Kylkiluut irrotetaan nyppimällä. Kaulan luut irrotetaan huolellisesti.

Ketjulihäs jätetään paikoilleen.

Viimeistely: jänteet, suuret hermot ja rustot poistetaan. Näkyvän rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 10 prosenttia.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin polyeteeniin ennen kuin ne pakataan polyeteenikelmulla vuorattuihin laatikoihin.

## 3. ERÄIDEN YKSITTÄISTEN PALOJEN TYHJIÖPAKKAAMINEN

Jäsenvaltiot voivat sallia tyhjiöpakkaamisen yksittäispakkaamisen sijaan koodeihin INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 ja 19 kuuluvia paloja koskevan 1 kohdan mukaisesti.

## LIITE VI

**Direcciones de los organismos de intervención — Adresy intervenčních agentur — Interventionsorganernes adresser — Anschriften der Interventionsstellen — Sekkumisametite addressid — Διευθύνσεις του οργανισμού παρέμβασης — Addresses of the intervention agencies — Adresses des organismes d'intervention — Indirizzi degli organismi d'intervento — Intervencijos agentūru adresas — Intervencinių agentūrų adresai — Az intervenciósió hivatalok címei — Adressen van de interventiebureaus — Adresy agencji interwencyjnych — Endereços dos organismos de intervenção — Adresy intervenčných agentúr — Naslovi intervencijskih agencij — Interventieoelinten osoitteet — Interventionsorganens adresser**

## BELGIQUE/BELGIË

Bureau d'intervention et de restitution belge  
Rue de Trèves 82  
B-1040 Bruxelles

Belgisch Interventie- en Restitutiebureau  
Trierstraat 82  
B-1040 Brussel  
Tel. (32-2) 287 24 11  
Fax (32-2) 230 25 33/280 03 07

## ČESKÁ REPUBLIKA

Státní zemědělský intervenční fond (SZIF)  
Ve Smečkách 33  
110 00 Praha 1  
Česká republika  
Tel.: (420) 222 871 410  
Fax: (420) 222 871 680

## DANMARK

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri  
Direktoratet for Fødevarerhverv  
Nyropsgade 30  
DK-1780 København V  
Tlf. (45) 33 95 80 00  
Fax (45) 33 95 80 34

## DEUTSCHLAND

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)  
Deichmanns Aue 29  
D-53179 Bonn  
Tel. (49-228) 68 45-37 04/37 50  
Fax (49-228) 68 45-39 85/32 76

## EESTI

PRIA (Põllumajanduse Registrate ja Informatsiooni Amet)  
Narva mnt 3  
51009 Tartu  
Tel: (+372) 7371 200  
Faks: (+372) 7371 201

## ΕΛΛΑΔΑ

ΟΠΕΚΕΠΕ (Οργανισμός Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων)  
Αχαρνών 241  
GR-10446 Αθήνα  
Τηλ. (30) 210-228 41 80  
Φαξ (30) 210-228 14 79

## ESPAÑA

FEGA (Fondo Español de Garantía Agraria)  
Beneficencia, 8  
E-28005 Madrid  
Tel. (34) 913 47 65 00, 913 47 63 10  
Fax (34) 915 21 98 32, 915 22 43 87

## FRANCE

Office de l'élevage  
80, avenue des Terroirs-de-France  
F-75607 Paris Cedex 12  
Tél. (33-1) 44 68 50 00  
Fax (33-1) 44 68 52 33

## IRELAND

Department of Agriculture and Food  
Johnston Castle Estate  
County Wexford  
Tel. (353-53) 634 00  
Fax (353-53) 428 42

## ITALIA

AGEA — Agenzia per le erogazioni in agricoltura  
Via Palestro, 81  
I-00185 Roma  
Tel. (39) 06 44 94 991  
Fax (39) 06 44 53 940 / 06 44 41 958

## ΚΥΠΡΟΣ

Κυπριακός Οργανισμός Αγροτικών Πληρωμών  
Τ.Θ. 16102, CY-2086 Λευκωσία  
Οδός Μιχαήλ Κουτσόφτα 20  
CY-2000 Λευκωσία  
Τηλ. (357) 2255 7777  
Φαξ (357) 2255 7755

## LATVIJA

Latvijas Republikas Zemkopības ministrija  
Lauku atbalsta dienests  
Republikas laukums 2  
LV-1981 Rīga, Latvija  
Tālr.: (371) 7027542  
Fakss: (371) 7027120

## LIETUVA

VĮ Lietuvos žemės ūkio ir maisto produktų rinkos reguliavimo agentūra  
L. Stuokos-Gucevičiaus g. 9–12  
LT-01122 Vilnius  
Tel. (370 5) 268 50 50  
Faksas (370 5) 268 50 61

## LUXEMBOURG

Service d'économie rurale, section "cheptel et viande"  
113-115, rue de Hollerich  
L-1741 Luxembourg  
Tél. (352) 47 84 43

## HUNGARY

Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal  
H-1095 Budapest, Soroksári út 22-24.  
Postacím: H-1385 Budapest. 62., Pf.: 867  
Telefon: (+36-1) 219-4517  
Fax: (+36-1) 219-6259

## MALTA

Ministry for Rural Affairs and the Environment  
Barriera Wharf  
Valetta CMR02  
Malta  
Tel. (+356) 22952000, 22952222  
Fax (+356) 22952212

## NEDERLAND

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit  
Dienst Regelingen  
Slachthuisstraat 71  
Postbus 965  
6040 AZ Roermond  
Nederland  
Tel. (31-475) 35 54 44  
Fax (31-475) 31 89 39

## ÖSTERREICH

AMA — Agramarkt Austria  
Dresdner Straße 70  
A-1201 Wien  
Tel. (43-1) 33 15 12 18  
Fax (43-1) 33 15 46 24

## POLAND

Agencja Rynku Rolnego  
ul. Nowy Świat 6/12  
00-400 Warszawa  
Tel. (48-22) 661 71 09  
Faks (48-22) 661 77 56

## PORTUGAL

INGA — Instituto Nacional de Intervenção e Garantia  
Agrícola  
Rua Fernando Curado Ribeiro, n.º 4-G  
P-1649-034 Lisboa  
Tel.: (+351) 21 751 85 00  
Fax: (+351) 21 751 86 00

## SLOVENIJA

ARSKTRP – Agencija Republike Slovenije za kmetijske  
trge in razvoj podeželja  
Dunajska 160  
SI-1000 Ljubljana  
Tel. (386-1) 478 93 59  
Faks (386-1) 478 92 00

## SLOVENSKO

Pôdohospodárska platobná agentúra  
Dobrovičova 12  
815 26 Bratislava  
Slovenská republika  
Tel.: (421-2) 59 26 61 11, 58 24 33 62  
Fax: (421-2) 53 41 26 65

## SUOMI/FINLAND

Maa- ja metsätalousministeriö / Jord- och skogsbruks-  
ministeriet  
Interventioyksikkö/Interventionsenheten  
PL/PB 30  
FI-00023 VALTIONEUVOSTO/STATSRÅDET  
(Toimiston osoite: Malminkatu 16, FI-00100 Helsinki /  
Besöksadress: Malmgatan 16, FI-00100 Helsingfors)  
Puhelin/Tel. (358-9) 16 001  
Faksi/Fax (358-9) 1605 2202

## SVERIGE

Jordbruksverket – Swedish Board of Agriculture  
Intervention Division  
S-551 82 Jönköping  
Tfn (46-36) 15 50 00  
Fax (46-36) 19 05 46

## UNITED KINGDOM

Rural Payments Agency  
Lancaster House  
Hampshire Court  
Newcastle upon Tyne  
NE4 7YH  
Tel. (44-191) 273 96 96

## LIITE VII

## LAATIKOIHIN, LAVOIHIN JA SIIRTOKOREIHIN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖKSET

## I Laatikoita koskevat säännökset

1. Laatikoiden on oltava määrätyn painoisia ja kokoisia sekä riittävän lujia, jotta ne kestävät pinoamisen.
2. Käytetyistä laatikoista ei saa käydä ilmi sen teurastamon tai leikkaamon nimeä, josta tuotteet ovat lähtöisin.
3. Kukin laatikko on punnittava erikseen täyttämisen jälkeen; etukäteen määrätyn painoisiksi täytettyjä laatikoita ei hyväksytä.
4. Kussakin laatikossa olevien palojen nettopaino saa olla enintään 30 kilogrammaa.
5. Samaan laatikkoon saa pakata ainoastaan saman laatuluokan eläinten paloja, jotka tunnistetaan niiden täydellisestä nimestä tai yhteisön koodista; laatikot eivät saa missään tapauksessa sisältää rasvapaloja tai muita leikkuujätteitä.
6. Kukin laatikko on sinetöitävä
  - interventioelimen päällysmarkinnalla laatikon kummaltakin sivulta,
  - eläinlääkinnällisen tarkastuksen virallisella päällysmarkinnalla sen kummankin päädyn keskeltä, yhdestä kappaleesta tehtyyn laatikkoon kuitenkin ainoastaan sen etummaisesta päädyn keskeltä.Päällysmarkinnoissa on oltava sarjanumero ja ne on kiinnitettävä siten, että ne rikkoutuvat laatikkoa avattaessa.
7. Interventioelimen päällysmarkinnoista on käytävä ilmi tarjouskilpailun sekä erän numero, palojen laatu sekä määrä, pakkauksen nettopaino sekä päivämäärä; niiden on oltava kooltaan vähintään 20 × 20 cm. Eläinlääkinnällisen tarkastuksen päällysmarkinnoista on käytävä ilmi leikkaamon hyväksymisnumero.
8. Edellä 6 kohdassa tarkoitettujen päällysmarkintojen sarjanumeroiden on oltava kirjattu sopimuskohtaisesti, ja käytettyjen laatikoiden ja luovutettujen päällysmarkintojen määrää on voitava verrata keskenään.
9. Laatikot on sidottava nelinkertaisesti, kaksi kertaa pituussuunnassa ja kaksi kertaa leveysuunnassa, vannerautojen on oltava noin 10 cm:n etäisyydellä kustakin kulmasta.
10. Tarkastusten vuoksi irrotetut päällysmarkinnat on korvattava sarjanumerolla varustetulla päällysmarkinnalla, jonka interventioelimen toimittaa toimivaltaisille viranomaisille; kustakin laatikosta toimitetaan kaksi päällysmarkintaa.

## II Lavoihin ja siirtokoreihin sovellettavat säännökset

1. Laatikot on varastoitava erikseen tarjouskilpailuittain tai kuukausittain ja paloittain lavojen avulla; lavat on voitava tunnistaa päällysmarkinnasta, josta ilmenee tarjouskilpailun numero, palojen laatu, tuotteen nettopaino sekä lavan ja pakkausten paino sekä laatikoiden määrä paloittain.
2. Lavojen ja siirtokorien sijainti on esitettävä varastointisuunnitelmassa.



## LIITE VIII

**Hylättyjen interventiopalojen hinnat sovellettaessa 26 artiklan 2 kohdan ensimmäistä ja toista alakohtaa***(euroa tonnilta)*

Interventiosäfilee	22 000
Interventioulkofilee	14 000
Interventiosäpaisti Interventiopaahtopaisti	10 000
Interventioulkopaisti Interventiokulmapaisti Interventiokylki (viisi kylkiluuta)	8 000
Interventiolapa Interventioetuosa	6 000
Interventiorinta Interventiotakapotka Interventioetupotka	5 000
Interventiokuve	4 000

## LIITE IX

**KUMOTTU PÄÄTÖS JA SEN MUUTOKSET**

Komission asetus (EY) N:o 562/2000  
(EYVL L 68, 16.3.2000, s. 22)

Komission asetus (EY) N:o 2734/2000  
(EYVL L 316, 15.12.2000, s. 45)

Komission asetus (EY) N:o 283/2001  
(EYVL L 41, 10.2.2001, s. 22)

Komission asetus (EY) N:o 503/2001  
(EYVL L 73, 15.3.2001, s. 16)

Komission asetus (EY) N:o 590/2001  
(EYVL L 86, 27.3.2001, s. 30)

Komission asetus (EY) N:o 1082/2001  
(EYVL L 149, 2.6.2001, s. 19)

Komission asetus (EY) N:o 1564/2001  
(EYVL L 208, 1.8.2001, s. 14)

Komission asetus (EY) N:o 1592/2001  
(EYVL L 210, 3.8.2001, s. 18)

Komission asetus (EY) N:o 1067/2005  
(EUVL L 174, 7.7.2005, s. 60)

Ainoastaan 8 artikla

Ainoastaan 2 artikla

Ainoastaan 2 artikla

Ainoastaan 1 artikla

Ainoastaan 1 artikla

Ainoastaan 1 artikla

## LIITE X

## VASTAAVUUSTAULUKKO

Asetus (EY) N:o 562/2000	Tämä asetus
1–5 artikla	1–5 artikla
6, 7 ja 8 artikla	—
9 artikla	6 artikla
10 artikla	7 artikla
11 artikla	8 artikla
12 artikla	9 artikla
13 artiklan 1 kohdan ensimmäinen virke	10 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta
13 artiklan 1 kohdan toinen virke	10 artiklan 1 kohdan toinen alakohta
13 artiklan 2 ja 3 kohta	10 artiklan 2 ja 3 kohta
14 artikla	11 artikla
15 artikla	12 artikla
16 artikla	13 artikla
17 artiklan 1 kohdan johdantokappale	14 artiklan 1 kohta
17 artiklan 1 kohdan a alakohta	—
17 artiklan 1 kohdan b alakohdan virkkeen alkuosa	—
17 artiklan 1 kohdan b alakohdan virkkeen loppuosa	14 artiklan 1 kohta
17 artiklan 2 kohdan ensimmäinen, toinen ja kolmas alakohta	14 artiklan 2 kohdan ensimmäinen, toinen ja kolmas alakohta
17 artiklan 2 kohdan neljäs alakohta	—
17 artiklan 2 kohdan viides alakohta	14 artiklan 2 kohdan neljäs alakohta
17 artiklan 3 kohdan ensimmäinen, toinen ja kolmas alakohta	14 artiklan 3 kohdan ensimmäinen, toinen ja kolmas alakohta
17 artiklan 3 kohdan neljäs alakohta	—
17 artiklan 3 kohdan viides alakohta	14 artiklan 3 kohdan neljäs alakohta
17 artiklan 3 kohdan kuudes alakohta	14 artiklan 3 kohdan viides alakohta
17 artiklan 3 kohdan seitsemäs alakohta	14 artiklan 3 kohdan kuudes alakohta
17 artiklan 3 kohdan kahdeksas alakohta	14 artiklan 3 kohdan seitsemäs alakohta
17 artiklan 4 kohdan ensimmäinen ja toinen alakohta	14 artiklan 4 kohdan ensimmäinen ja toinen alakohta
17 artiklan 4 kohdan kolmas alakohta	—
17 artiklan 4 kohdan neljäs alakohta	14 artiklan 4 kohdan kolmas alakohta
17 artiklan 5, 6 ja 7 kohta	14 artiklan 5, 6 ja 7 kohta
18 artiklan 1, 2 ja 3 kohta	15 artiklan 1, 2 ja 3 kohta
18 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan ensimmäinen virke	—
18 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan toinen virke	15 artiklan 4 kohdan ensimmäinen alakohta
18 artiklan 4 kohdan toinen alakohta	15 artiklan 4 kohdan toinen alakohta
19 artikla	16 artikla
20 artikla	17 artikla
21 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta	18 artiklan 1 kohdan ensimmäinen alakohta
21 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan ensimmäinen virke	18 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan ensimmäinen ja toinen virke

Asetus (EY) N:o 562/2000	Tämä asetetus
21 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan toinen ja kolmas virke	—
21 artiklan 2–5 kohta	18 artiklan 2–5 kohta
22 artikla	19 artikla
23 artikla	20 artikla
24 artikla	21 artikla
25 artikla	22 artikla
26 artikla	23 artikla
27 artikla	24 artikla
28 artikla	25 artikla
29 artiklan 1 ja 2 kohta	26 artiklan 1 ja 2 kohta
29 artiklan 3 kohdan johdantokappale	26 artiklan 3 kohdan johdantokappale
29 artiklan 3 kohdan ensimmäinen luettelukohta	26 artiklan 3 kohdan a alakohta
29 artiklan 3 kohdan toinen luettelukohta	26 artiklan 3 kohdan b alakohta
30 artikla	27 artikla
31 artiklan 1 ja 2 kohta	28 artiklan 1 ja 2 kohta
31 artiklan 3 kohdan a, b ja c alakohta	28 artiklan 3 kohdan a, b ja c alakohta
31 artiklan 3 kohdan d alakohta	—
31 artiklan 4 ja 5 kohta	28 artiklan 4 ja 5 kohta
32–37 artikla	—
—	29 artikla
38 artikla	30 artikla
Liitteet I–VI	Liitteet I–VI
Liitteessä VII oleva I osa	Liitteessä VII oleva I osa
Liitteessä VII olevan II osan 1 kohta	Liitteessä VII olevan II osan 1 kohta
Liitteessä VII olevan II osan 2 kohta	—
Liitteessä VII olevan II osan 3 kohta	Liitteessä VII olevan II osan 2 kohta
Liite VIII	Liite VIII
Liite IX	—
—	Liite IX
—	Liite X