

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1669/2006****z dnia 8 listopada 2006 r.****ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1254/1999  
w odniesieniu do skupu wołowiny****(Wersja skodyfikowana)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1254/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wołowiny i cielęciny <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 27 ust. 4 i art. 41,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 562/2000 z dnia 15 marca 2000 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1254/1999 w odniesieniu do skupu wołowiny <sup>(2)</sup> zostało kilkakrotnie znacząco zmienione <sup>(3)</sup>. W celu zapewnienia jego jasności i zrozumiałości należy je zatem skodyfikować.

(2) Przepis art. 27 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 wiąże rozpoczęcie interwencji państwa ze średnią ceną rynkową w państwie członkowskim lub w regionie państwa członkowskiego. Zasady obliczania cen rynkowych powinny więc zostać w odpowiedni sposób ustalone w państwach członkowskich, w szczególności co do stosowanych klas i wagi, współczynników służących do przeliczania klas na referencyjną klasę R3 oraz trybu otwierania i zamykania skupu.

(3) Warunki dopuszczenia powinny eliminować produkty, które nie są reprezentatywne dla krajowej produkcji państwa członkowskiego oraz które nie odpowiadają obowiązującym przepisom zdrowotnym i weterynaryjnym, jak również te, które charakteryzują się wagą przekraczającą wagę zwykle poszukiwaną na rynku. Wymienione wymagania dotyczące tusz wołowych klasy O3, będących przedmiotem skupu w Irlandii, powinny również dotyczyć Irlandii Północnej w celu zapobiegania nieprawidłowościom w obrocie, które mogłyby powodować zakłócenia na rynku wołowiny w tej części Wspólnoty.

(4) W sprawie identyfikacji kwalifikujących się tusz powinny zostać ustalone szczególne przepisy nakładające wymóg stemplowania numeru uboju na wewnętrznej stronie każdej ćwierćtuszy. Ponadto tusze powinny być rozbiwane w sposób jednolity, aby ułatwić zbyt kawałków mięsa, poprawić kontrolę czynności trybowania i w efekcie zapewnić, że rozbiór odpowiada jednej definicji na terenie całej Wspólnoty. W tym celu tusze powinny być przecinane wzdłuż wyznaczonej linii, a pojęcia ćwierćtusze przednie i tylne powinny być zdefiniowane jako odpowiednio pięcioletkowe i ośmioletkowe w celu zredukowania do minimum ilości kawałków mięsa bez kości i okrawków oraz w celu zapewnienia najlepszego wykorzystania uzyskanego produktu.

(5) W celu zapobiegania spekulacji, która mogłaby zakłócić rzeczywistą sytuację rynkową, każda z zainteresowanych stron powinna mieć możliwość przedłożenia wyłącznie jednej oferty w danej kategorii w odpowiedzi na każde zaproszenie do składania ofert. W celu zapobiegania wykorzystywaniu fikcyjnych podmiotów, pojęcie „zainteresowane strony” powinno oznaczać jedynie kategorię podmiotów, które tradycyjnie są zaangażowane w skup interwencyjny z racji swojej działalności gospodarczej.

(6) Biorąc pod uwagę posiadane doświadczenie w zakresie składania ofert, powinno się również umożliwić zainteresowanym stronom branie udziału w zaproszeniach do składania ofert, gdzie stosowne, na podstawie umów zawartych z agencjami interwencyjnymi zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacjach.

(7) W sprawie składania zabezpieczeń w gotówce powinny zostać ustalone bardziej precyzyjne zasady, tak aby agencje interwencyjne mogły przyjmować poręczenia w postaci czeków.

(8) W związku z zakazem wykorzystywania materiału określonego ryzyka oraz w celu uwzględnienia spowodowanego tym wzrostu kosztów oraz spadku dochodów w sektorze wołowiny i cielęciny, odpowiedni wzrost średniej ceny rynkowej, przyjmowany do wyznaczania maksymalnej ceny skupu, powinien być zrównany z najwyższą kwotą w danym czasie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 160 z 26.6.1999, str. 21. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1913/2005 (Dz.U. L 307 z 25.11.2005, str. 2).

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 68 z 16.3.2000, str. 22. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1067/2005 (Dz.U. L 174 z 7.7.2005, str. 60).

<sup>(3)</sup> Patrz: załącznik IX.

(9) Doświadczenie pokazuje, że agencje interwencyjne powinny być upoważnione, o ile ma to zastosowanie, do skracania terminu dostawy produktów w celu zapobieżenia nakładania się dostaw z dwóch kolejnych zaproszeń do składania ofert.

- (10) Ryzyko nieprawidłowości jest szczególnie wysokie, gdy skupowane tusze są systematycznie trybowane. W związku z tym zakłady chłodnicze i zakłady rozbioru mięsa należące do centrów interwencyjnych powinny być niezależne od rzeźni i wygrywających oferentów. W celu pokonywania praktycznych trudności, które mogą pojawić się w niektórych państwach członkowskich, dopuszcza się odstępstwa od tej zasady, pod warunkiem że trybowane ilości są ściśle ograniczone i że kontrole prowadzone w momencie przejścia umożliwiają przesłanie drogi trybowanego mięsa i w możliwie najszerszym zakresie wykluczenie nieprawidłowości. W świetle wyników ostatnich dochodzeń większy nacisk musi być położony na badanie pozostałości zabronionych substancji w mięsie, w szczególności związków o działaniu hormonalnym.
- (11) Agencje interwencyjne mogą przejmować jedynie produkty spełniające wymogi dotyczące jakości i prezentacji ustanowione w przepisach wspólnotowych. Doświadczenie pokazuje, że w zakresie przejmowania i kontroli powinny być ustalone pewne szczegółowe zasady. Powinien mianowicie być ustanowiony przepis o przeprowadzaniu badania przedubojowego w rzeźni, co miaoby na celu wyeliminowanie niekwalifikującego się mięsa we wczesnej fazie. W celu poprawy wiarygodności procedury odbioru powinni zostać zatrudnieni wykwalifikowani urzędnicy, których bezstronność gwarantowana jest ich niezależnością od zainteresowanych stron jak również ich okresową rotacją. Należy również ustalić elementy podlegające kontrolom.
- (12) Z uwagi na wydarzenia związane z gąbczastą encefalopatią bydła (BSE) wymóg trybowania całości mięsa mógłby pomóc w zwolnieniu powierzchni magazynowej niezbędnej do przyjęcia dużych ilości wołowiny, które mogą trafić do skupu, oraz mógłby ułatwić późniejszy zbył tego mięsa.
- (13) W celu poprawy kontroli przez agencje interwencyjne w zakresie przejmowania produktów powinno się zapewnić klarowność i przejrzystość przepisów w sprawie stosowanych procedur, w szczególności w zakresie określania partii produktów, kontroli przedubojowych oraz sprawdzania wagi skupowanych produktów. W tym celu powinno się uściślić przepisy w zakresie trybowania skupowanego mięsa oraz odrzucania kawałków mięsa. Dotyczy to także kontroli produktów w czasie składowania.
- (14) Przepisy mające zastosowanie do tusz powinny przewidywać w szczególności sposób, w jaki tusze mają być podwieszane, oraz podawać rodzaj uszkodzeń lub czynności, których należy unikać w czasie przetwarzania, ponieważ mogą mieć wpływ na jakość handlową produktów lub prowadzić do ich skażenia.
- (15) W celu zapewnienia przeprowadzania trybowania w sposób właściwy zakłady rozbioru mięsa powinny mieć w pobliżu co najmniej jeden tunel zamrażalniczy. Odstępstwa od tego wymogu powinny być zredukowane do minimum. Powinny zostać określone zasady stałej i bezpośredniej kontroli, w szczególności ustanawiające wymóg niezależności inspektorów oraz ustalające minimalną ilość przeprowadzanych kontroli.
- (16) Przepisy w sprawie składowania kawałków mięsa muszą umożliwiać łatwą identyfikację tych produktów. W tym celu właściwe organy krajowe powinny w szczególności podjąć konieczne środki zapewniające możliwość przesłania drogi i składowania kupionych produktów pod kątem ułatwienia późniejszego ich zbytu, uwzględniając wymagania odnoszące się do weterynaryjnego stanu zdrowia zwierząt, z których produkty pochodzą. Ponadto mając na względzie poprawę składowania kawałków mięsa oraz uproszczenie identyfikacji, opakowanie powinno być standaryzowane, a kawałki mięsa powinny być znakowane ich pełnymi nazwami lub kodami wspólnotowymi.
- (17) Przepisy w sprawie stosowania opakowań w postaci kartonów, palet i klatek powinny zostać zostrzone w taki sposób, aby ułatwić identyfikację oraz poprawić konserwację produktów w czasie składowania, zintensyfikować zwalczanie nadużyć oraz usprawnić dostęp do produktów pod kątem kontroli i zbytu.
- (18) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wołowiny i Cielęciny,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

## ROZDZIAŁ I

### ZAKRES STOSOWANIA

#### Artykuł 1

#### Zakres stosowania

Niniejsze rozporządzenie ustanawia szczegółowe zasady skupu wołowiny, przewidziane w art. 27 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999.

## ROZDZIAŁ II

### SKUP INTERWENCYJNY

#### SEKCJA 1

#### Przepisy ogólne

#### Artykuł 2

#### Regiony interwencyjne w Zjednoczonym Królestwie

Zjednoczone Królestwo obejmuje dwa następujące regiony interwencyjne:

— region I: Wielka Brytania,

— region II: Irlandia Północna.

## Artykuł 3

**Otwarcie i zamknięcie skupu w drodze przetargu**

Artykuł 27 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 stosuje się zgodnie z następującymi zasadami:

a) dla spełnienia wymogów ustanowionych w ust. 1 wymienionego artykułu:

— średnia cena rynkowa dla kwalifikujących się kategorii w państwie członkowskim lub w jego regionie uwzględnia ceny klas U, R i O, przeliczone na klasę R3 przy użyciu współczynnika podanego w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, w danym państwie członkowskim lub regionie,

— średnie ceny rynkowe są rejestrowane zgodnie z warunkami ustanowionymi w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 295/96<sup>(4)</sup> oraz w odniesieniu do klas tam wymienionych,

— średnia cena rynkowa według kwalifikujących się kategorii w państwie członkowskim lub w jego regionie stanowi średnią cen wszystkich klas określonych w tiret drugie, proporcjonalnie do udziału każdej z tych klas w uboju ogółem w danym państwie członkowskim lub w regionie;

b) decyzje w sprawie otwarcia skupu podejmowane są w odniesieniu do poszczególnych kategorii i państwa członkowskiego lub jego regionu na podstawie dwóch najbardziej aktualnych zarejestrowanych tygodniowych cen rynkowych;

c) decyzje o zamknięciu skupu podejmowane są w odniesieniu do poszczególnych kategorii i państwa członkowskiego lub jego regionu na podstawie dwóch najbardziej aktualnych zarejestrowanych tygodniowych cen rynkowych.

## Artykuł 4

**Warunki dotyczące produktów kwalifikujących się do interwencji**

1. Przedmiotem skupu mogą być produkty wymienione w załączniku II do niniejszego rozporządzenia i zaliczane do niżej wymienionych kategorii zdefiniowanych w art. 4 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 1183/2006<sup>(5)</sup>:

a) mięso niewykastrowanych młodych byków w wieku poniżej dwóch lat (kategoria A);

b) mięso wykastrowanych byków (kategoria C).

2. Tusze i półtusze mogą być przedmiotem skupu jedynie wówczas, gdy:

a) uzyskały znak zdrowia, określony w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady, sekcja I rozdział III<sup>(6)</sup>;

b) nie mają cech powodujących, że ich produkty pochodne nie nadają się do składowania i późniejszego wykorzystania;

c) nie pochodzą od zwierząt poddanych ubojowi w wyniku działań podjętych w nagłych wypadkach;

d) pochodzą ze Wspólnoty w rozumieniu art. 39 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2454/93<sup>(7)</sup>;

e) pochodzą z hodowli prowadzonej zgodnie z obowiązującymi wymaganiami weterynaryjnymi;

f) nie przekraczają maksymalnego poziomu radioaktywności, dopuszczalnego na mocy przepisów wspólnotowych. Poziom radioaktywnego skażenia produktu winien być monitorowany jedynie wówczas, gdy wymaga tego sytuacja i tylko tak długo, jak jest to konieczne. W razie potrzeby czas trwania kontroli i ich zakres określa się zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 43 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999;

g) pochodzą z tuszy ważących nie więcej niż 340 kg.

3. Przedmiotem skupu mogą być jedynie tusze i półtusze, które są:

a) oferowane, gdzie stosowne, po rozbiórce na ćwierćtusze na koszt zainteresowanej strony zgodnie z załącznikiem III do niniejszego rozporządzenia. Wszystkie części tuszy muszą być zbadane w celu stwierdzenia zgodności z wymaganiami przepisów pkt 2 wymienionego załącznika. Brak zgodności z którymkolwiek z powyższych wymagań powoduje odrzucenie; gdy dana ćwierćtusza zostaje odrzucona z powodu braku zgodności z wymienionymi warunkami prezentacji, w szczególności wówczas, gdy niezadowolająca prezentacja nie może być poprawiona w czasie procedury przyjęcia, druga ćwierćtusza pochodząca z tej samej półtuszy również zostaje odrzucona;

<sup>(4)</sup> Dz.U. L 39 z 17.2.1996, str. 1.

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 214 z 4.8.2006, str. 1.

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 206.

<sup>(7)</sup> Dz.U. L 253 z 11.10.1993, str. 1.

- b) sklasyfikowane zgodnie ze skalą wspólnotową przewidzianą w rozporządzeniu (WE) nr 1183/2006. Agencje interwencyjne odrzucają produkty, które uznają za sklasyfikowane niezgodnie z omawianą skalą po przeprowadzeniu szczegółowej kontroli wszystkich części tuszy;
- c) oznaczone, po pierwsze, symbolem kategorii, klasy umięśnienia oraz stopnia otluszczenia, a po drugie, numerem identyfikacyjnym lub numerem ubojowym. Oznakowania wskazujące kategorię, klasę umięśnienia i stan otluszczenia muszą być doskonale czytelne i wykonane przy pomocy nietoksycznego, trwałego, niezmywalnego tuszu zgodnie z procedurą zatwierdzoną przez właściwe organy krajowe. Litery i cyfry mają wysokość co najmniej 2 cm. Oznakowania są umieszczone na rostbefie na poziomie czwartego kręgu lędźwiowego w ćwierćtuszach tylnych oraz około 10–30 cm od brzegu cięcia mostka na ćwierćtuszach przednich. Numer identyfikacyjny lub numer ubojowy są umieszczone w środkowej części wewnętrznej strony każdej ćwierćtuszy, za pomocą stempla lub niezmywalnego pisaka dozwolonego przez agencję interwencyjną;
- d) oznaczone etykietami zgodnie z systemem wprowadzonym przez rozporządzenie (WE) nr 1760/2000 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(8)</sup>.

#### Artykuł 5

##### **Centra interwencyjne**

1. Centra interwencyjne są wybierane przez państwa członkowskie pod kątem zapewnienia skuteczności środków interwencyjnych.

Urządzenia tych centrów muszą pozwalać na:

- a) przejmowanie mięsa z kością;
- b) zamrażanie całego mięsa przeznaczonego do konserwacji bez dalszego przetwarzania;
- c) składowanie takiego mięsa przez okres co najmniej trzech miesięcy w warunkach technicznie zadowalających.

2. Do przetwarzania mięsa z kością przeznaczonego do rozbioru mogą być wybrane jedynie centra interwencyjne, których zakłady rozbioru mięsa i chłodnie składowe są niezwiązane z rzeźnią lub z wygrywającym oferentem oraz które funkcjonują, są zarządzane i obsadzone niezależnie od tych oferentów.

<sup>(8)</sup> Dz.U. L 204 z 11.8.2000, str. 1.

W razie wystąpienia trudności w praktyce państwa członkowskie mogą odstąpić od przepisów akapitu pierwszego, pod warunkiem że wzmocnią kontrole w czasie odbioru zgodnie z art. 14 ust. 5.

#### SEKCJA 2

##### **Składanie ofert i przejmowanie**

#### Artykuł 6

##### **Otwieranie i zamykanie przetargów**

1. Zawiadomienia o przetargach, zmianach w nich oraz zawiadomienia o ich zamknięciu są publikowane w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* nie później niż w sobotę przed końcowym terminem składania ofert przetargowych.

2. W momencie wystawienia zaproszeń do składania ofert może zostać wyznaczona cena minimalna, poniżej której oferty nie są dopuszczane.

#### Artykuł 7

##### **Składanie ofert przetargowych i terminy zgłoszeń**

W okresie obowiązywania przetargu nieprzekraczalny termin składania ofert przypada na godz. 12.00 (czas brukselski) w drugi i czwarty wtorek miesiąca, z wyjątkiem drugiego wtorku sierpnia i czwartego wtorku grudnia, kiedy nie odbywa się składanie ofert przetargowych. Jeżeli wtorek wypada w święto państwowe, nieprzekraczalny termin zostaje przedłużony o 24 godziny. W ciągu 24 godzin po upływie terminu składania ofert przetargowych agencje interwencyjne powiadamiają Komisję o wszystkich otrzymanych ofertach.

#### Artykuł 8

##### **Warunki składania ofert**

1. Oferty mogą składać wyłącznie następujące podmioty:

- a) rzeźnie bydła zarejestrowane lub zatwierdzone zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady <sup>(9)</sup>, niezależnie od ich statusu prawnego;
- b) przedsiębiorcy handlujący inwentarzem żywym lub mięsem, którzy podjęli ubój na własny rachunek i którzy są zarejestrowani w krajowym rejestrze VAT.

<sup>(9)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55.

2. W odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert zainteresowane podmioty przedstawiają swoje oferty agencjom interwencyjnym państw członkowskich, w których przetargi zostały ogłoszone, poprzez złożenie pisemnej oferty za pokwitowaniem lub w innej pisemnej formie akceptowanej przez agencję interwencyjną, z zawiadomieniem o odbiorze.

Składanie ofert może być przedmiotem umów na warunkach określonych przez agencje interwencyjne na podstawie ich specyfikacji.

3. Każdy zainteresowany podmiot może złożyć tylko jedną ofertę w danej kategorii i w danym przetargu.

Państwa członkowskie zapewniają, aby oferenci byli w pełni od siebie niezależni pod względem zarządzania, personelu i funkcjonowania.

Gdy istnieją poważne wskazania, że warunek ten nie jest spełniony lub gdy oferta nie odpowiada realiom gospodarczym, dopuszczenie tej oferty zależy od przedstawienia przez oferenta odpowiednich dowodów zgodności z przepisami akapitu drugiego.

W razie stwierdzenia złożenia przez oferenta więcej niż jednej oferty wszystkie jego oferty są odrzucane.

4. Oferty przetargowe zawierają:

- a) nazwę i adres oferenta;
- b) oferowaną ilość, wyrażoną w tonach, produktów w kategoriach wskazanych w zawiadomieniu o przetargu;
- c) proponowaną cenę, zgodnie z art. 15 ust. 3, za 100 kg produktów klasy R3 w euro za zaokrągleniem do maksimum dwóch miejsc po przecinku.

5. Oferty przetargowe są ważne tylko, gdy:

- a) dotyczą co najmniej 10 ton;
- b) zawierają pisemne zobowiązanie oferenta do przestrzegania wszystkich przepisów odnoszących się do danego przetargu;
- c) przedstawiony zostanie dowód potwierdzający fakt, że przed końcowym terminem składania ofert oferent złożył kaucję w sposób przewidziany w art. 9 w odniesieniu do danego przetargu.

6. Oferty nie mogą być wycofane po wygaśnięciu terminu składania ofert określonego w art. 7.

7. Oferty są poufne.

#### Artykuł 9

### Zabezpieczenia

1. Podtrzymanie ofert po terminie składania ofert przetargowych oraz dostawa produktów do składu wyznaczonego przez agencję interwencyjną w terminie określonym w art. 13 ust. 2 stanowią podstawowe wymogi, których spełnienie jest gwarantowane poprzez złożenie kaucji w wysokości 30 EUR na 100 kg.

Kaucje są składane w agencji interwencyjnej w państwie członkowskim, w którym składana jest oferta.

2. Kaucje są składane jedynie w formie depozytów gotówkowych w sposób określony w art. 13 i art. 14 ust. 1 i 3 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2220/85 <sup>(10)</sup>.

3. W przypadku ofert niezaakceptowanych kaucje są zwalniane jak tylko zostaje ogłoszony wynik przetargu.

W przypadku ofert przyjętych kaucje są zwalniane po zakończeniu przejęcia produktów, bez uszczerbku dla przepisów art. 14 ust. 7 niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 10

### Rozstrzygnięcie przetargu

1. Przy uwzględnieniu ofert otrzymanych w danym przetargu oraz zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 43 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999 dla każdej kategorii jest ustalana maksymalna cena skupu w odniesieniu do klasy R3.

W razie wystąpienia szczególnych okoliczności inna cena może zostać wyznaczona przez państwo członkowskie lub jego region w celu odzwierciedlenia średnich notowanych cen rynkowych.

2. Przetarg może pozostać nierozstrzygnięty.

3. Jeżeli łączne ilości oferowane po cenie równej cenie maksymalnej lub od niej niższej przewyższają ilości przewidziane do skupu, ilości przyznane mogą być zmniejszone dla każdej kategorii poprzez zastosowanie współczynników korygujących, tak aby spadły o wielkość rosnącą w zależności od różnicy ceny i od ilości objętej ofertami.

<sup>(10)</sup> Dz.U. L 205 z 3.8.1985, str. 5.

W razie wystąpienia szczególnych okoliczności takie współczynniki korygujące mogą się różnić w poszczególnych państwach członkowskich lub ich regionach, co ma na celu zapewnienie prawidłowego funkcjonowania instrumentów interwencyjnych.

#### Artykuł 11

##### **Maksymalna cena skupu**

1. Nie są uwzględniane oferty z ceną wyższą od średniej ceny rynkowej dla poszczególnych kategorii w państwie członkowskim lub w jego regionie, przeliczonej na klasę R3 przy użyciu współczynników wymienionych w załączniku I, plus 10 EUR za 100 kg wagi tuszy.

2. Bez uszczerbku dla przepisów ust. 1, oferty są odrzucane, jeżeli proponowana cena jest wyższa niż cena maksymalna dla danego przetargu, o której mowa w art. 10.

3. Gdy cena skupu przyznana oferentom jest wyższa niż średnia cena rynkowa, o której mowa w ust. 1, cena przyznana jest dostosowywana przez przemnożenie jej przez współczynnik uzyskany na podstawie wzoru A z załącznika IV. Jednakże współczynnik ten nie może:

- a) być większy od 1;
- b) powodować większego obniżenia przyznanej ceny niż różnica między tą ceną a średnią ceną rynkową.

Jeśli państwo członkowskie dysponuje wiarygodnymi danymi i ma odpowiednie sposoby weryfikacji, może postanowić o wyliczeniu współczynnika dla każdego oferenta, stosując wzór B z załącznika IV.

4. Prawa i obowiązki wynikające z przetargu nie są zbywalne.

#### Artykuł 12

##### **Ograniczenie skupu**

Gdy agencje interwencyjne państw członkowskich otrzymują ofertę mięsa w ilościach większych niż są w stanie przejąć w trybie natychmiastowym, mogą ograniczyć skup do ilości, które mogą przejąć na swoim terytorium lub na terytorium ich regionów interwencyjnych.

W razie takiego ograniczenia państwa członkowskie zapewniają równość dostępu wszystkich zainteresowanych podmiotów.

#### Artykuł 13

##### **Powiadamianie wygrywających oferentów oraz dostawa**

1. Agencje interwencyjne niezwłocznie informują oferentów o wyniku przetargu.

Agencje interwencyjne niezwłocznie wystawiają zwycięskim oferentom numerowane zamówienia na dostawy zawierające:

- a) ilość przewidzianą do dostawy;
- b) przyznaną cenę;
- c) harmonogram dostawy produktów;
- d) wskazanie centrum lub centrów interwencyjnych, do których ma być zrealizowana dostawa.

2. Zwycięscy oferenci dostarczają produkty w terminie 17 dni kalendarzowych od pierwszego dnia roboczego następującego po dniu ogłoszenia rozporządzenia ustalającego maksymalną cenę skupu oraz ilość skupowanego mięsa.

Komisja może jednak, w zależności od przyznaczonych ilości, przedłużyć ten termin o jeden tydzień. Dostawy mogą być podzielone na partie. Ponadto w związku z ustalaniem harmonogramu dostaw produktów agencje interwencyjne mogą skrócić ten termin do nie mniej niż 14 dni kalendarzowych.

#### Artykuł 14

##### **Przejęcie produktów**

1. Agencje interwencyjne przejmują mięso na wejściowym punkcie wagowym w zakładzie rozbioru mięsa należącym do centrum interwencyjnego.

Produkty są dostarczane w partiach 10–20 tonowych. Partia może ważyć mniej niż 10 ton, gdy jest to końcówka lub gdy całość oryginalnej oferty została zmniejszona do mniej niż 10 ton.

Produkty są odbierane i przejmowane pod warunkiem potwierdzenia przez agencję interwencyjną, że odpowiadają wymaganiom niniejszego rozporządzenia. Zgodność z wymaganiami art. 4 ust. 2 lit. e), w szczególności brak substancji zabronionych na mocy art. 3 i art. 4 ust. 1 dyrektywy Rady 96/22/WE<sup>(1)</sup>, jest weryfikowana w oparciu o analizę próbki, przy czym wielkość próbki i metoda jej pobierania są określone w stosownych przepisach weterynaryjnych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 125 z 23.5.1996, str. 3.

2. W razie braku inspekcji przedubojowej, niezwłocznie przed ładowaniem w miejscu załadunku w rzeźni przed przewiezieniem do centrum interwencyjnego, półtusze identyfikuje się w następujący sposób:

- a) jeśli są tylko znakowane, oznakowania muszą odpowiadać przepisom art. 4 ust. 3 lit. c), jak również zostaje wówczas sporządzony dokument podający numer identyfikacyjny lub numer ubojowy oraz datę uboju, odnoszące się do danej półtuszy;
- b) jeżeli są dodatkowo etykietowane, wówczas etykiety muszą odpowiadać przepisom art. 1 ust. 2, 3 i 4 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 344/91<sup>(12)</sup>.

Jeżeli półtusze są dzielone na ćwierćtusze, ćwiartowanie przeprowadza się zgodnie z załącznikiem III do niniejszego rozporządzenia. Do celów odbioru ćwierćtusze są grupowane według tuszy lub półtuszy w momencie ich przejmowania. Jeżeli półtusze nie są dzielone na ćwierćtusze przed przewiezieniem do centrów interwencyjnych, są dzielone zgodnie z załącznikiem III w momencie przybycia.

W punkcie odbioru każda ćwierćtusza jest identyfikowana na podstawie etykiety odpowiadającej przepisom art. 1 ust. 2, 3 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 344/91. Etykiety podają także wagę ćwierćtuszy oraz numer umowy przetargowej. Etykiety są umocowane bezpośrednio do ścięgien śródstopia na ćwierćtuszach przednich i tylnych oraz do ścięgien szyjnych na łacie ćwierćtuszy przedniej lub tylnej, bez stosowania metalowych lub plastikowych zamocowań.

Procedura odbioru obejmuje systematyczne sprawdzanie prezentacji, klasyfikacji, wagi i etykietowania każdej dostarczonej ćwierćtuszy. Sprawdzana jest również temperatura jednej ćwierćtuszy tylnej z każdej tuszy. W szczególności nie odbiera się tuszy przekraczającej maksymalną wagę określoną w art. 4 ust. 2 lit. g).

3. Inspekcja przedubojowa może być prowadzona niezwłocznie przed załadunkiem w miejscu załadunku w rzeźni oraz obejmuje wagę, klasyfikację, prezentację i temperaturę półtuszy. W szczególności nie odbiera się tusz przekraczających maksymalną masę określoną w art. 4 ust. 2 lit. g). Produkty odrzucone zostają stosownie oznakowane i nie wolno ich ponownie przedstawiać do kontroli wstępnej lub do odbioru.

Inspekcja ta jest dokonywana na partii do 20 ton półtuszy, zgodnie z ustaleniami agencji interwencyjnej. Jednakże, jeśli oferta obejmuje ćwierci, agencja interwencyjna może dopuścić

partie powyżej 20 ton półtuszy. Jeżeli więcej niż 20 % ogólnej ilości półtuszy w jakiegokolwiek kontrolowanej partii zostaje odrzucone, cała partia zostaje odrzucona zgodnie z przepisami ust. 6.

Przed przewiezieniem do centrów interwencyjnych półtusze są dzielone na ćwierćtusze zgodnie z załącznikiem III. Każda ćwierćtusza jest systematycznie ważona i identyfikowana przy pomocy etykiety zgodnie z art. 1 ust. 2, 3 i 4 rozporządzenia (EWG) nr 344/91. Etykiety wskazują również wagę ćwierćtuszy i numer umowy przetargowej. Etykiety są mocowane bezpośrednio do ścięgien golenia na ćwierćtuszach przednich i tylnych lub ścięgien szyjnych na ćwierćtuszy przedniej i łacie ćwierćtuszy tylnej bez użycia metalowych lub plastikowych zamocowań.

Ćwierćtusze pochodzące z każdej tuszy są następnie tak grupowane, aby umożliwić odbiór według tusz lub półtuszy w momencie przejmowania.

Wykaz zawierający wszystkie dane półtuszy lub ćwierćtuszy, w tym numer półtuszy lub ćwierćtuszy prezentowanych i odebranych lub odrzuconych, towarzyszy każdej partii do punktu odbioru. Wykaz jest przekazywany osobie odpowiedzialnej za odbiór.

Przed opuszczeniem rzeźni środek transportu jest plombowany. Numer plomby znajduje się na świadectwie zdrowia lub na wykazie.

Procedura odbioru obejmuje sprawdzenie prezentacji, klasyfikacji, wagi, etykietowania oraz temperatury dostarczonych ćwierćtuszy.

4. Wstępna inspekcja i odbiór skupowanych produktów są przeprowadzane przez pracownika agencji interwencyjnej lub osobę upoważnioną przez tę agencję; osoby takie są wykwalifikowanymi klasyfikatorami niezaangażowanymi w klasyfikację prowadzoną przez rzeźnię i są w pełni niezależne od wygrywającego oferenta. Taka niezależność jest zapewniana w szczególności dzięki okresowej rotacji wymienionych osób między centrami interwencyjnymi.

W czasie przejścia łączna waga ćwierćtuszy w każdej partii jest rejestrowana, a dokumentacja jest przechowywana przez agencję interwencyjną.

Dokument zawierający pełne informacje o wadze oraz ilości produktów przedstawionych i odebranych lub odrzuconych musi zostać wypełniony przez osobę odpowiedzialną za odbiór.

<sup>(12)</sup> Dz.U. L 41 z 14.2.1991, str. 15.

5. Przy przejmowaniu mięsa z kością przeznaczonego do trybowania w centrach interwencyjnych, które nie spełniają warunków określonych w art. 5 ust. 2 akapit pierwszy, stosuje się następujące wymagania dotyczące identyfikacji, dostawy i kontroli:

- a) w czasie przejmowania, o którym mowa w ust. 1, ćwierćtusze przednie i tylne przeznaczone do trybowania muszą być oznaczone literami „INT” naniesionymi zarówno na stronie wewnętrznej, jak i zewnętrznej, zgodnie z zasadami przewidzianymi w art. 4 ust. 3 lit. c) dla sposobu i miejsca oznaczania kategorii i numeru uboju; litery „INT” są nanieszone na wewnętrznej stronie każdej ćwierćtuszy na wysokości trzeciego lub czwartego żebra w ćwierćtuszach przednich oraz siódmego lub ósmego żebra w ćwierćtuszach tylnych;
- b) tłuszcz mosznowy musi zostać zachowany do momentu przejścia i usunięty przed ważeniem;
- c) dostarczone produkty są sortowane według partii, w sposób określony w ust. 1.

Gdy tusze lub ćwierćtusze oznaczone literami „INT” zostaną znalezione poza powierzchnią dla nich zarezerwowaną, państwo członkowskie zarządza dochodzenie, podejmuje odpowiednie środki i informuje Komisję o zdarzeniu.

6. Jeżeli więcej niż 20 % z liczby przedstawionych półtuszy lub ćwierćtuszy zostaje odrzucone, cała partia zostaje odrzucona, a wszystkie produkty zostają stosownie oznakowane i nie wolno ich ponownie przedstawiać do inspekcji przedubojowej ani do odbioru.

7. Jeżeli ilość faktycznie dostarczona i odebrana jest mniejsza niż ilość przyznana, kaucja:

- a) zostaje zwolniona w całości, gdy różnica nie przekracza 5 % lub 175 kg;
- b) z wyjątkiem przypadków siły wyższej, zostaje zatrzymana:
  - w części odpowiadającej ilościom niedostarczonym lub nieodebranym, gdy różnica nie przekracza 15 %,
  - w całości – w pozostałych przypadkach, zgodnie z art. 1 rozporządzenia (EWG) nr 2220/85.

### Artykuł 15

#### Cena płacona zwycięskim oferentom

1. W terminie między 45 a 65 dniem po zakończeniu przejmowania produktów agencja interwencyjna płaci zwycięskim oferentom cenę wskazaną w ich ofertach.
2. Zapłacie podlega wyłącznie ilość rzeczywiście dostarczona i odebrana. Jeżeli jednak ilość rzeczywiście dostarczona i odebrana jest większa od ilości przyznanej, zapłata jest dokonywana jedynie za ilość przyznaną.
3. Jeżeli przejmowane są klasy inne niż klasa R3, cena płacona zwycięskim oferentom jest korygowana współczynnikiem odpowiadającym kupionej klasie, w sposób określony w załączniku I.
4. Cena skupu mięsa w całości przeznaczonego do trybowania jest ceną wejściową punktu wagowego zakładu rozbioru mięsa należącego do centrum interwencyjnego.

Koszt rozładunku ponosi zwycięski oferent.

### Artykuł 16

#### Kurs walutowy

Kursem mającym zastosowanie do kwoty, o której mowa w art. 11, i do przyznanej ceny jest kurs walutowy z dnia wejścia w życie rozporządzenia wyznaczającego maksymalną cenę i ilości wołowiny przewidzianej do skupu w danym przetargu.

### ROZDZIAŁ III

#### TRYBOWANIE MIĘSA SKUPOWANEGO PRZEZ AGENCJE INTERWENCYJNE

### Artykuł 17

#### Wymagania dotyczące trybowania

Wołowina skupowana przez agencje interwencyjne jest trybowana w całości.

### Artykuł 18

#### Ogólne zasady trybowania

1. Trybowanie może być przeprowadzane jedynie w zakładach rozbioru mięsa zarejestrowanych lub zatwierdzonych w znaczeniu art. 4 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 oraz posiadających w pobliżu co najmniej jeden tunel zamrażalniczy.

Na wniosek państwa członkowskiego Komisja może na czas określony przyznać prawo do odstępstwa od zobowiązań określonych w akapicie pierwszym. Podejmując tę decyzję, Komisja uwzględni zmiany w instalacjach i urządzeniach, wymagania zdrowotne i kontrolne oraz cel stopniowej harmonizacji w tej dziedzinie.

2. Trybowane kawałki mięsa muszą spełniać warunki określone w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 oraz wymagania wynikające z załącznika V do niniejszego rozporządzenia.

3. Trybowania nie wolno rozpoczynać przed zakończeniem przejścia danej partii.

4. Nie wolno trzymać innego mięsa w pomieszczeniu rozbioru, gdy mięso wołowe ze skupu jest tam trybowane, wykrawane lub pakowane.

W pomieszczeniu rozbioru mięsa wołowego może jednak znajdować się w tym samym czasie mięso wieprzowe, pod warunkiem że jest ono przetwarzane na oddzielnej linii produkcyjnej.

5. Trybowanie jest wykonywane codziennie w godzinach 7.00–18.00, z wyjątkiem sobót, niedziel i świąt. Ten czas może być wydłużony o maksimum dwie godziny, pod warunkiem zapewnienia obecności władz kontrolnych.

Jeżeli trybowanie nie może być zakończone w dniu przejścia, właściwe organy plombują komory chłodnicze, w których składowane są produkty, zdjęcia plomb mogą dokonać wyłącznie te same organy, w momencie wznowienia trybowania.

#### Artykuł 19

##### Umowy i specyfikacje

1. Trybowanie jest przeprowadzane na mocy umowy, której warunki są określane przez agencje interwencyjne na podstawie ich specyfikacji.

2. Specyfikacje agencji interwencyjnych określają wymagania stawiane zakładom rozbioru, a także konieczne instalacje i urządzenia oraz zapewniają zgodność z normami wspólnotowymi dotyczącymi przygotowania kawałków mięsa.

Specyfikacje określają zwłaszcza szczegółowe warunki trybowania oraz metody przygotowania, wykrawania, pakowania, zamrażania i konserwacji kawałków mięsa pod kątem ich przejścia przez agencję interwencyjną.

Specyfikacje agencji interwencyjnych można uzyskać pod adresami zamieszczonymi w załączniku VI.

#### Artykuł 20

##### Kontrołowanie trybowania

1. Agencje interwencyjne zapewniają prowadzenie ciągłej bezpośredniej kontroli wszystkich czynności związanych z trybowaniem.

Takie kontrole mogą być zlecane podmiotom, które są całkowicie niezależne od zainteresowanych handlowców, rzeźników i składujących. W takich przypadkach agencje interwencyjne przeprowadzają niezapowiedziane inspekcje trybowania mięsa objętego każdym przetargiem. W czasie tych inspekcji przeprowadza się wrywkowe kontrole kartonów z kawałkami mięsa przed i po zamrożeniu, a wykorzystane ilości są porównywane z jednej strony z ilościami wyprodukowanymi i z drugiej strony – z kośćmi, tłuszczem i okrawkami. Takie kontrole obejmują przynajmniej 5 % kartonów wypełnionych w ciągu dnia mięsem z danego rozbioru oraz, o ile jest wystarczająca ilość kartonów, minimum pięć kartonów z danego rozbioru.

2. Ćwierćtusze przednie i tylne muszą być trybowane oddzielnie. W odniesieniu do każdego dnia trybowania:

- porównuje się ilość mięsa i wypełnionych kartonów;
- wypełnia się formularz wskazujący oddzielnie uzyski z trybowanych ćwierćtuszy przednich i tylnych.

#### Artykuł 21

##### Szczegółne zasady trybowania

1. Podczas trybowania, wykrawania oraz pakowania poprzedzającego zamrażanie wewnętrzna temperatura wołowiny w żadnym momencie nie może przekraczać + 7 °C. Nie wolno przewozić kawałków mięsa przed szokowym zamrożeniem, chyba że na mocy odstępstwa przewidzianego w art. 18 ust. 1.

2. Wszystkie etykiety i ciała obce muszą być całkowicie usunięte bezpośrednio przed trybowaniem.

3. Wszystkie kości, ścięgna, chrząstki, ścięgna szyjne i więzadło karkowe (*ligamentum nuchae*) oraz zbite tkanki łączne muszą być dokładnie usunięte. Wykrawanie kawałków mięsa musi być ograniczone do usunięcia tłuszczu, chrząstek, ścięgien, torebek stawowych i innych określonych elementów. Muszą zostać usunięte wszystkie widoczne tkanki nerwowe i limfatyczne.

4. Duże naczynia krwionośne i skrzepy oraz zabrudzone powierzchnie muszą być usuwane ostrożnie, z jak najdalszym ograniczeniem wykrawania.

*Artykuł 22***Pakowanie kawałków mięsa**

1. Kawałki mięsa są pakowane niezwłocznie po trybowaniu, w taki sposób, że żadna część mięsa nie ma bezpośredniego kontaktu z kartonem, zgodnie z wymaganiami, o których mowa w załączniku V.

2. Polietylen stosowany do wyściełania kartonów i ten, z którego wykonane są arkusze i torebki stosowane do zawijania kawałków mięsa, musi mieć co najmniej 0,05 mm grubości i być dopuszczony do kontaktu ze środkami spożywczymi.

3. Stosowane kartony, palety i klatki muszą spełniać warunki określone w załączniku VII.

*Artykuł 23***Składowanie kawałków mięsa**

Agencje interwencyjne zapewniają składowanie całej skupionej wołowiny bez kości oddzielnie i tak, aby była łatwa do zidentyfikowania według przetargu, rozbioru i miesiąca składowania.

Uzyskane kawałki mięsa są przechowywane w chłodniach usytuowanych na terytorium państwa członkowskiego, któremu podlega agencja interwencyjna.

Z wyjątkiem specjalnych odstępstw przyznanych zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 43 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1254/1999, takie chłodnie muszą być zdolne do przechowywania całej wołowiny bez kości przydzielonej przez agencję interwencyjną w zadowalających technicznie warunkach przez okres co najmniej trzech miesięcy.

*Artykuł 24***Koszty trybowania**

Umowy, o których mowa w art. 19 ust. 1, oraz płatności dokonywane na mocy tych umów obejmują czynności i koszty wynikające ze stosowania niniejszego rozporządzenia, a w szczególności:

- a) koszty transportu produktów z kością do zakładu rozbioru mięsa po dokonanych odbiorze;
- b) trybowanie, wykrawanie, pakowanie i szokowe zamrażanie;
- c) składowanie, załadunek i przewóz mrożonych kawałków mięsa oraz ich przejmowanie przez agencję interwencyjną w chłodniach wyznaczonych przez agencję;
- d) koszt materiałów, w szczególności opakowań;
- e) wartość kości, tłuszczu i okrawków pozostawionych w zakładach rozbioru mięsa przez agencję interwencyjną.

*Artykuł 25***Terminy**

Trybowanie, wykrawanie i pakowanie muszą być zakończone w ciągu 10 dni kalendarzowych po uboju. Jednakże państwa członkowskie mogą wyznaczyć krótsze terminy.

Szokowe zamrażanie jest przeprowadzane niezwłocznie po pakowaniu i rozpoczyna się zawsze w tym samym dniu co pakowanie; ilość mięsa trybowanego nie może przekraczać dziennych zdolności produkcyjnych tuneli zamrażalniczych.

Temperatura wewnętrzna trybowanego mięsa bez kości jest obniżana do  $-7\text{ °C}$  lub poniżej tej wielkości, w ciągu szokowego zamrażania trwającego co najwyżej 36 godzin.

*Artykuł 26***Odrzucenie produktów**

1. Jeżeli kontrole wymienione w art. 20 ust. 1 wykazują naruszenie przez zakład trybowania przepisów art. 17–25 w odniesieniu do wybranej partii mięsa, wówczas takie kontrole ulegają rozszerzeniu i obejmują dalsze 5 % kartonów napełnionych w danym dniu. Jeżeli zostaną ujawnione dalsze naruszenia przepisów, sprawdza się dodatkowe próbki w ilości 5 % całkowitej ilości kartonów danej partii mięsa. Jeżeli przy czwartym sprawdzeniu 5 % kartonów co najmniej połowa z nich wykazuje naruszenie wymienionych przepisów, sprawdza się całą dzienną produkcję danej partii rozbioru. Sprawdzenie całodziennej produkcji nie jest jednak wymagane, gdy w co najmniej 20 % kartonów z danej partii rozbioru stwierdzono naruszenie przepisów.

2. Jeżeli na podstawie ust. 1 w przypadku mniej niż 20 % kartonów mięsa z danego rozbioru stwierdza się naruszenie przepisów, cała zawartość tych kartonów jest odrzucana i nie przysługuje za nią żadna zapłata. Zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej za odrzuconą partię mięsa kwotę wskazaną w załączniku VIII.

Jeżeli naruszenie przepisów stwierdza się w przypadku co najmniej 20 % kartonów mięsa z danego rozbioru, całodzienna produkcja jest odrzucana przez agencję interwencyjną i nie przysługuje za nią żadna zapłata. Zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej za odrzuconą partię mięsa kwotę wskazaną w załączniku VIII.

Jeżeli naruszenie przepisów stwierdza się w przypadku co najmniej 20 % kartonów z różnych rozbiorów z danego dnia, całodzienna produkcja jest odrzucana przez agencję interwencyjną i nie przysługuje za nią żadna zapłata. Zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej kwotę równą cenie przewidzianej do zapłacenia przez agencję zwycięskiemu oferentowi zgodnie z art. 15 za początkowo kupione produkty z kością, odrzucone po trybowaniu, powiększoną o 20 %.

W sytuacji gdy ma zastosowanie akapit trzeci, nie stosuje się akapitu pierwszego i drugiego.

3. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 i 2, jeżeli w wyniku rażącego niedbalstwa lub nadużycia zakład trybowania uchyła się od stosowania przepisów art. 17–25:

- a) wszystkie produkty uzyskane po trybowaniu w ciągu dnia, kiedy został stwierdzony brak zgodności z wymienionymi przepisami, są odrzucane przez agencję interwencyjną i nie należy się za nie żadna zapłata;
- b) zakład trybowania wypłaca agencji interwencyjnej kwotę równą cenie przewidzianej do zapłacenia przez agencję zwycięskiemu oferentowi zgodnie z art. 15 za początkowo kupione produkty z kością, odrzucone po trybowaniu zgodnie z lit. a), powiększoną o 20 %.

#### ROZDZIAŁ IV

### KONTROLA PRODUKTÓW I POWIADOMIENIA

#### Artykuł 27

#### Składowanie i kontrola produktów

1. Agencje interwencyjne dopilnowują, aby mięso objęte niniejszym rozporządzeniem było umieszczane w składzie i przechowywane w sposób zapewniający łatwy dostęp oraz zgodny z przepisami art. 23 akapit pierwszy.

2. Temperatura składowania nie może być wyższa niż  $-17\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

3. Państwa członkowskie podejmują wszelkie środki konieczne do zapewnienia należytej konserwacji, pod względem ilości i jakości, składowanych produktów oraz natychmiastowego zastępowania uszkodzonych opakowań. Zapewniają ochronę ubezpieczeniową od związanego z tym ryzyka poprzez zobowiązanie umowne składującego lub ogólne ubezpieczenie agencji interwencyjnej. Państwa członkowskie mogą również same występować jako ubezpieczający.

4. Podczas składowania właściwe organy prowadzą regularne kontrole znaczących ilości produktów składowanych po rozstrzygnięciach przetargów w danym miesiącu.

Podczas takich kontroli, w razie znalezienia jakiegokolwiek produktu niespełniającego wymogów ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu, jest on odrzucany i odpowiednio znakowany. Bez uszczerbku dla stosowania kar, właściwe organy, jeżeli powstanie taka potrzeba, odzyskują płatności od odpowiedzialnych podmiotów.

Osoby wyznaczone do przeprowadzania tych kontroli nie mogą przyjmować instrukcji od departamentu kupującego mięso.

5. Właściwe organy podejmują odpowiednie środki pozwalające na przesłедzenie drogi produktów i ich składowania, w celu umożliwienia usuwania tych produktów ze składu oraz następnie ich zbywania w sposób możliwie efektywny, mając na względzie w szczególności wymagania odnoszące się do weterynaryjnego stanu zdrowia danych zwierząt.

#### Artykuł 28

### Powiadomienia

1. Państwa członkowskie zgłaszają niezwłocznie Komisji zmiany w wykazie centrów interwencyjnych oraz, w miarę możliwości, zdolności produkcyjne tych centrów w zakresie zamrażania i składowania.

2. W ciągu 10 dni kalendarzowych po zakończeniu każdego okresu przejeń, państwa członkowskie zgłaszają Komisji teleksem lub faksem ilości dostarczone i odebrane w ramach interwencji.

3. Najpóźniej do dwudziestego pierwszego dnia każdego miesiąca państwa członkowskie zgłaszają Komisji w odniesieniu do poprzedniego miesiąca:

- a) ilości kupione w każdym tygodniu i miesiącu w podziale na produkty i klasy zgodnie ze wspólnotową skalą klasyfikacyjną tusz ustanowioną rozporządzeniem (WE) nr 1183/2006;

- b) ilości każdego produktu bez kości objęte umowami sprzedaży zawartymi w danym miesiącu;

- c) ilości każdego produktu bez kości objęte anulowanymi zamówieniami lub podobnymi dokumentami wystawionymi w danym miesiącu.

4. Najpóźniej do końca każdego miesiąca państwa członkowskie zgłaszają Komisji w odniesieniu do poprzedniego miesiąca:

- a) ilości każdego produktu bez kości uzyskanego z wołowiny z kością kupionej w ciągu danego miesiąca;

- b) niezakontraktowane zapasy i fizyczne zapasy każdego produktu bez kości na koniec danego miesiąca, z uwzględnieniem danych na temat okresu składowania niezakontraktowanych zapasów.

5. Do celów ust. 3 i 4:

- a) „niezakontraktowane zapasy” oznaczają zapasy, na które brak jest umowy sprzedaży;

b) „zapasy fizyczne” oznaczają niezakontraktowane zapasy plus zapasy objęte umową sprzedaży, lecz jeszcze nieprzejęte.

#### ROZDZIAŁ V

#### PRZEPISY OGÓLNE I KOŃCOWE

##### Artykuł 29

##### **Uchylenie**

Rozporządzenie (WE) nr 562/2000 zostaje uchylone.

Odesłania do uchylonego rozporządzenia należy odczytywać jako odesłania do niniejszego rozporządzenia, zgodnie z tabelą korelacji w załączniku X.

##### Artykuł 30

##### **Wejście w życie**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 8 listopada 2006 r.

*W imieniu Komisji*

Joaquín ALMUNIA

*Członek Komisji*

---

## ZAŁĄCZNIK I

**WSPÓLCZYNNIKI PRZELICZENIOWE**

| Klasy | Współczynniki |
|-------|---------------|
| 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         |

## ZAŁĄCZNIK 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 — Intervencióra alkalmas 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 — Interventiekelpoiset 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

## ZAŁĄCZNIK III

## PRZEPISY DOTYCZĄCE TUSZ, PÓLTUSZ I ĆWIERĆTUSZ

1. Tusze i półtusze, świeże lub schłodzone (kod CN 0201), pochodzące ze zwierząt poddanych ubojowi nie później niż przed sześcioma dniami i nie wcześniej niż przed dwoma dniami.
2. Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:
  - a) tusza: całe ciało poddanego ubojowi zwierzęcia podwieszane na haku rzeźnickim za ścięno śródstopia po wykrwawieniu, wytrzewieniu i oskórowaniu prezentowane jak następuje:
    - bez głowy oraz bez kończyn; głowa musi być oddzielona od tuszy w stawie szczytowo-potylicznym, a kończyny muszą być oddzielone w stawie nadgarstkowo-śródręcznym lub stępowo-śródstopnym,
    - bez organów znajdujących się w klatce piersiowej i w jamie brzusznej, a także bez nerek, tłuszczu nerkowego i tłuszczu miednicznego,
    - bez narządów płciowych oraz związanych z nimi mięśni,
    - bez cienkich i grubych mięśni przepony,
    - bez ogona oraz bez pierwszego kręgu ogonowego,
    - bez rdzenia kręgowego,
    - bez tłuszczu mosznowego oraz bez przylegającego tłuszczu pachwinowego,
    - bez powięziowej kresy białej mięśnia brzuszno-kręgowego,
    - bez tłuszczu na wewnętrznej części zrazowej zewnętrznej,
    - bez żyły szyjnej oraz bez przylegającego tłuszczu,
    - szyja przecięta zgodnie z wymogami weterynaryjnymi bez usuwania mięśnia szyjnego,
    - grubość warstwy tłuszczu mostkowego nie może przekraczać 1 cm;
  - b) półtusza: produkt otrzymany w wyniku podzielenia tuszy określonej w lit. a) symetrycznie poprzez środek kręgów szyjnych, grzbietowych, lędźwiowych i krzyżowych oraz poprzez środek mostka i spojenia kulszowo-łonowego. W czasie przetwarzania tuszy nie wolno w sposób istotny przemieszczać kręgów szyjnych i lędźwiowych; powiązane mięśnie i ścięgna nie mogą nosić śladów żadnych poważnych uszkodzeń spowodowanych przez piły lub noże;
  - c) ćwierćtusze przednie:
    - cięte z tuszy po schłodzeniu,
    - cięte wzdłuż piątego zębra;
  - d) ćwierćtusze tylne:
    - cięte z tuszy po schłodzeniu,
    - cięte wzdłuż ósmego zębra.

3. Produkty wymienione w pkt 1 i 2 muszą pochodzić z dobrze wykrwawionych tusz, po dokładnym pozbawieniu zwierzęcia skóry, przy czym powierzchnia tuszy nie może być zadrażniona, zabarwiona lub posiniaczona; powierzchniowy tłuszcz nie może być zerwany lub w znacznym stopniu usunięty. Opłuczna musi pozostać nieuszkodzona, z wyjątkiem tej części, która ułatwia podwieszenie tuszy. Tusze nie mogą być zabrudzone substancjami pochodzącymi z jakiegokolwiek źródła skażenia, w szczególności substancjami fekalnymi lub znaczącymi krwawymi plamami.
  4. Produkty wymienione w pkt 2 lit. c) i d) muszą pochodzić z tusz lub półtuszy spełniających wymagania podane w pkt 2 lit. a) i b).
  5. Produkty wymienione w pkt 1 i 2 muszą być schładzane niezwłocznie po uboju przez co najmniej 48 godzin, tak aby na zakończenie okresu schładzania wewnętrzna temperatura nie przekraczała + 7 °C. Temperatura ta musi być utrzymywana do momentu przejęcia produktu.
-

## ZAŁĄCZNIK IV

## WSPÓLCZYNNIKI OKREŚLONE W ART. 11 UST. 3

**Wzór A**

Współczynnik  $n = (a/b)$

gdzie:

$a$  = średnia ze średnich cen rynkowych zarejestrowanych w danym państwie członkowskim lub w jego regionie za okres dwóch lub trzech tygodni następujących po rozstrzygnięciu przetargu,

$b$  = średnia cena rynkowa zarejestrowana w danym państwie członkowskim lub w jego regionie, określonym w art. 11 ust. 1, mająca zastosowanie w odniesieniu do przedmiotowego przetargu.

**Wzór B**

Współczynnik  $n' = (a'/b)$

gdzie:

$a'$  = średnia cen zakupu płaconych przez oferenta za zwierzęta tej samej klasy i kategorii co zwierzęta uwzględnione w wyliczaniu średniej ceny rynkowej w okresie dwóch lub trzech tygodni następujących po rozstrzygnięciu przetargu,

$b'$  = średnia cen zakupu płaconych przez oferenta za zwierzęta uwzględnione w obliczaniu średnich cen rynkowych w okresie dwóch tygodni, przyjętych przy wyliczaniu średniej ceny rynkowej, mającej zastosowanie do przedmiotowego zaproszenia do składania ofert.

---

## ZAŁĄCZNIK V

## WARUNKI INTERWENCYJNEGO TRYBOWANIA

## 1. KAWAŁKI MIĘSA Z ĆWIERĆTUSZY TYLNEJ

## 1.1. Opis kawałków mięsa

1.1.1. *Pręga (pochodząca z kończyny tylnej) ze skupu interwencyjnego (kod INT 11)*

Rozbiór i odkostnianie: usunąć przy pomocy cięcia przebiegającego poprzez staw kolanowy tylnej nogi i oddzielającego od zrazowej wewnętrznej i od zrazowej zewnętrznej wzdłuż naturalnego spojenia, pozostawiającego mięsień półścięgnisty połączony z przęgą. Usunąć kości golenia (kość piszczelową i strzałkową).

Wykrawanie: wykrawać zakończenia ścięgna z powrotem do mięsa.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.1.2. *Skrzydło ze skupu interwencyjnego (kod INT 12)*

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej wewnętrznej przy pomocy cięcia w dół w kierunku i wzdłuż linii kości udowej, a od strony zrazowej zewnętrznej przez kontynuowanie cięcia prowadzonego w dół linii spojenia naturalnego. Czaszka musi pozostać połączona w sposób naturalny.

Wykrawanie: usunąć rzepekę, torebkę stawową i ścięgno. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.1.3. *Zrazowa wewnętrzna ze skupu interwencyjnego (kod INT 13)*

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od udźca i od przęgi przy pomocy cięcia prowadzonego wzdłuż linii naturalnego spojenia i odłączyć od kości udowej. Usunąć kość krzyżową.

Wykrawanie: usunąć nasadę i trzon przęcia, przylegającą chrząstkę i gruczoł krokowy (powierzchniowy pachwinowy). Usunąć chrząstkę i tkanki łączne związane z kością miedniczną. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.1.4. *Zrazowa zewnętrzna ze skupu interwencyjnego (kod INT 14)*

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej wewnętrznej i przęgi przy pomocy cięcia prowadzonego wzdłuż linii naturalnego spojenia. Usunąć kość udową.

Wykrawanie: usunąć grubą chrząstkę przylegającą do stawu, węzeł chłonny podkolanowy, połączony tłuszczem i ścięgno. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

1.1.5. *Połądźnica ze skupu interwencyjnego (kod INT 15)*

Cięcie: usunąć połądźnicę na całej długości, uwalniając głowę (grubszy koniec) z kości biodrowej (*os ilium*) i idąc wzdłuż połądźnicy przylegającej do kręgosłupa, tak aby wyjąć połądźnicę z części lędźwiowej.

Wykrawanie: usunąć gruczoł i tłuszcz. Pozostawić nienaruszoną osłonę głównego węzła mięśniowego, w pełni przymocowaną. Przy rozbiorze, wykrawaniu i pakowaniu tych wartościowych kawałków mięsa musi zostać zachowana szczególna staranność.

Zawijanie i pakowanie: połądźnice muszą być ostrożnie pakowane wzdłuż, na przemian wąskimi i szerokimi końcami, z osłoną od góry i nie wolno ich składać. Takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

#### 1.1.6. Comber ze skupu interwencyjnego (kod INT 16)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej zewnętrznej/skrzydła przy pomocy prostego cięcia od punktu położonego około 5 cm od tylnego wyrostka piątego kręgu krzyżowego, przechodząc w odległości około 5 cm od przedniego wyrostka kości krzyżowej, przy czym należy uważać, aby nie przeciąć skrzydła.

Oddzielić łądzwie przy pomocy cięcia między ostatnim kręgiem łądzwiowym i pierwszym kręgiem krzyżowym, oczyszczając przedni wyrostek kości miednicznej. Usunąć kości i chrząstki.

Wykrawanie: usunąć fałd tłuszczu na wewnętrznej powierzchni poniżej oka połądwicy. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Przy rozbiórze, wykrawaniu i pakowaniu tych wartościowych kawałków mięsa musi zostać zachowana szczególna staranność.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

#### 1.1.7. Rostbef ze skupu interwencyjnego (kod INT 17)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od udzca przy pomocy cięcia między ostatnim kręgiem łądzwiowym i pierwszym kręgiem krzyżowym. Oddzielić od szpondra (z pięcioma kośćmi) przy pomocy cięcia między jedenastym i dziesiątym zębem. Usunąć dokładnie trzony. Usunąć zebra i kości bez skóry poprzez „odwarstwienie”.

Wykrawanie: usunąć wszystkie rodzaje chrząstek pozostałych po odkostnianiu. Ściągno musi zostać usunięte. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Przy rozbiórze, wykrawaniu i pakowaniu tych wartościowych kawałków mięsa musi zostać zachowana szczególna staranność.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

#### 1.1.8. Łata ze skupu interwencyjnego (kod INT 18)

Rozbiór i odkostnianie: usunąć całą łątę od ćwierćtuszy tylnej przeciętej wzdłuż ósmego zebra przy pomocy cięcia prowadzonego od punktu, gdzie łąta została odłożona, wzdłuż naturalnego spojenia dookoła mięśni zadu, do punktu horyzontalnego w stosunku do środkowej części ostatniego kręgu łądzwiowego. Kontynuować cięcie w dół po prostej linii równoległej do połądwicy poprzez dziesiąte do szóstego zebra włącznie, wzdłuż linii przebiegającej równoległe do grzbietowej strony kręgosłupa, tak aby całe cięcie w kierunku dołu nie przebiegało w większej odległości niż 5 cm od bocznego zakończenia oka połądwicy.

Usunąć wszystkie kości i chrząstki poprzez „odwarstwienie”. Cała łąta musi pozostać w jednym kawałku.

Wykrawanie: usunąć grubą tkankę łączną osłony pokrywającej skórę gęsi, pozostawiając skórę nienaruszoną. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby widoczny (zewnętrzny i śródmiąższowy) tłuszcz nie przekraczał 30 % ogółem.

Zawijanie i pakowanie: cała łąta może być złożona jeden raz, jedynie w momencie pakowania. Nie wolno jej kroić ani zwijać. Po zapakowaniu wewnętrzna część łąty i osłona gęsi muszą być dokładnie widoczne. Przed pakowaniem każde pudło musi być wyłożone polietylenem, tak aby możliwe było całkowite zawinięcie kawałka/kawałków mięsa.

#### 1.1.9. Szponder (z pięcioma kośćmi) ze skupu interwencyjnego (kod INT 19)

Rozbiór i odkostnianie: taki kawałek mięsa musi być oddzielony od rostbefu przy pomocy prostego cięcia między jedenastym i dziesiątym zębem i musi obejmować od szóstego do dziesiątego zebra włącznie. Usunąć mięśnie międzyzębrowe i oplucną jako cienką warstwę z kośćmi zebra. Usunąć trzon i chrząstkę, w tym zakończenie kości łopatki.

Wykrawanie: usunąć więzadło karkowe (*ligamentum nuchae*). W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Czaszka musi pozostać połączona.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

## 2. KAWAŁKI MIĘSA Z ĆWIERĆTUSZY PRZEDNIEJ

### 2.1. Opis kawałków mięsa

#### 2.1.1. Pręga (pochodząca z kończyny przedniej) ze skupu interwencyjnego (kod INT 21)

Rozbiór i odkostnianie: usunąć przy pomocy cięcia wokół stawu, oddzielając kość promieniową (*radius*) i kość ramienną (*humerus*). Usunąć kość promieniową (*radius*).

Wykrawanie: wykrawać zakończenia ścięgien z powrotem do mięsa.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

Nie wolno pakować pręgi pochodzącej z kończyny przedniej razem z pręgą pochodzącą z kończyny tylnej.

#### 2.1.2. Łopatka ze skupu interwencyjnego (kod INT 22)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić łopatkę od ćwierćtuszy przy pomocy cięcia po linii prowadzącej wzdłuż naturalnego spojenia wokół krawędzi łopatki i chrząstki stawowej na zakończeniu kości łopatki (*scapula*), kontynuując wokół spojenia, tak aby łopatka została wyjęta ze swojej naturalnej kieszeni. Usunąć kość łopatki (*scapula*). Mięsień podłopatkowy musi zostać odłożony, ale pozostaje połączony, tak aby możliwe było czyste usunięcie kości. Usunąć kość ramienną (*humerus*).

Wykrawanie: usunąć chrząstki, ścięgna i torebkę stawową. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby widoczny (zewnątrzny i śródmiąższowy) tłuszcz nie przekraczał 10 % ogółem.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

#### 2.1.3. Mostek ze skupu interwencyjnego (kod INT 23)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od ćwierćtuszy przy pomocy cięcia po prostej linii prostopadłej do środka pierwszego żebra. Usunąć mięśnie międzyżebrowe i opłucną poprzez „odwarstwienie”, z żebrami, trzonem mostka i chrząstką. Osłony pozostawić połączone z mostkiem. Musi zostać usunięty tłuszcz znajdujący się pod osłoną i mostkiem (*sternum*).

Wykrawanie: wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby widoczny (zewnątrzny i śródmiąższowy) tłuszcz nie przekraczał 30 % ogółem.

Zawijanie i pakowanie: każdy kawałek mięsa musi być oddzielnie zawinięty w folię polietylenową i zapakowany do kartonu wyłożonego polietylenem, co pozwoli na całkowite zawinięcie kawałków mięsa.

#### 2.1.4. Ćwierćtusze przednie ze skupu interwencyjnego (kod INT 24)

Rozbiór i odkostnianie: kawałek mięsa pozostały po usunięciu mostka, łopatki i pręgi (pochodzącej z kończyny przedniej) jest klasyfikowany jako ćwierćtusze przednie.

Usunąć kości żeber poprzez „odwarstwienie”. Kości szyjne muszą zostać czysto usunięte.

Główny węzeł mięśniowy musi pozostać połączony z tym kawałkiem mięsa.

Wykrawanie: mają być usunięte ścięgna, torebki stawowe i chrząstki. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby ogólny procent widocznego (zewnątrzny i śródmiąższowy) tłuszczu nie przekraczał 10 %.

Zawijanie i pakowanie: takie kawałki mięsa muszą być oddzielnie zawinięte w folię polietylenową przed zapakowaniem do kartonów wyłożonych folią polietylenową.

## 3. PAKOWANIE PRÓŻNIOWE NIEKTÓRYCH POJEDYNCZYCH KAWAŁKÓW

Państwa członkowskie mogą zdecydować o dopuszczeniu pakowania próżniowego zamiast indywidualnego pakowania, jak przewidziano w pkt 1 dla kawałków o kodach INT 12, 13, 14, 15, 16, 17 oraz 19.

## ZAŁĄCZNIK 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 adreses — 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 — Interventioelinten 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  
Επισχύσεων 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

## ZAŁĄCZNIK VII

**PRZEPISY DOTYCZĄCE KARTONÓW, PALET I KLATEK****I. Kartony**

1. Kartony muszą posiadać znormalizowany format i ciężar oraz być wystarczająco mocne, aby wytrzymały warstwowe ułożenie na palecie.
2. Na stosowanych kartonach nie może znajdować się nazwa rzeźni lub zakładu rozbioru mięsa, z którego pochodzą produkty.
3. Kartony muszą być oddzielnie ważone po ich wypełnieniu; nie dopuszcza się wypełniania kartonów produktami o wadze ustalonej z góry.
4. Waga netto kawałków mięsa, zawarta w kartonie, nie może przekraczać 30 kg.
5. Jedynie kawałki mięsa tego samego rodzaju identyfikowane na podstawie ich pełnej nazwy lub kodu wspólnotowego oraz pochodzące z tej samej kategorii zwierząt mogą być umieszczane w tym samym kartonie; w żadnym razie kartony nie mogą zawierać żadnych kawałków tłuszczów lub okrawków.
6. Kartony muszą być zaopatrzone w następujące zamknięcia:
  - etykiety agencji skupu interwencyjnego na obu końcach,
  - etykiety urzędowej inspekcji weterynaryjnej na środku przodu i tyłu, przy czym jedynie w przypadku jednoczęściowych skrzynek – tylko na przedzie.

Na takich etykietach musi widnieć numer seryjny, przy czym są one mocowane w taki sposób, aby ulegały zniszczeniu w momencie otwarcia kartonu.
7. Etykiety agencji interwencyjnej muszą wskazywać numer umowy, rodzaj i numer kawałków mięsa, wagę netto i datę pakowania; wymiary etykiet – nie mniej niż 20 × 20 cm. Etykiety kontroli weterynaryjnej muszą wskazywać numer zezwolenia posiadanego przez zakład rozbioru.
8. Numery seryjne etykiet, określonych w pkt 6, muszą być rejestrowane w odniesieniu do każdej umowy. Musi być możliwe porównanie liczby użytych kartonów i wydanych etykiet.
9. Kartony muszą być opasane czterema taśmami, dwiema taśmami wzdłuż kartonu oraz dwiema taśmami w szerz kartonu, umieszczonymi około 10 cm od każdego rogu.
10. Etykiety zniszczone podczas kontroli muszą być zastąpione przez seryjnie numerowane etykiety, po dwie na karton, wydane właściwym władzom przez agencję interwencyjną.

**II. Palety i klatki**

1. Kartony z różnych przetargów oraz zawierające różne kawałki mięsa muszą być składowane na oddzielnych paletach uporządkowanych według przetargów lub według miesiąca i kawałków mięsa. Takie palety muszą być identyfikowane na podstawie etykiet podających numer przetargu, rodzaj kawałka mięsa, wagę netto produktu, wagę opakowania i liczbę kartonów poszczególnego kawałka mięsa.
  2. W magazynie musi być widoczne rozmieszczenie palet i klatek.
-

## ZAŁĄCZNIK VIII

**Indywidualne ceny interwencyjne na odrzucone kawałki mięsa do celów art. 26 ust. 2 akapit pierwszy i drugi***(EUR/tona)*

|  |        |
|--|--------|
| Półdewica ze skupu interwencyjnego   | 22 000 |
| Rostbef ze skupu interwencyjnego   | 14 000 |
| Zrazowa wewnętrzna ze skupu interwencyjnego<br>Udziec ze skupu interwencyjnego   | 10 000 |
| Zrazowa zewnętrzna ze skupu interwencyjnego<br>Skrzydło ze skupu interwencyjnego<br>Szponder (z pięcioma żebrami) ze skupu interwencyjnego                           | 8 000  |
| Łopatka ze skupu interwencyjnego<br>Ćwierćtusze przednie ze skupu interwencyjnego  | 6 000  |
| Mostek ze skupu interwencyjnego<br>Pręga (pochodząca z kończyny tylnej) ze skupu interwencyjnego<br>Pręga (pochodząca z kończyny przedniej) ze skupu interwencyjnego | 5 000  |
| Łata ze skupu interwencyjnego  | 4 000  |

## ZAŁĄCZNIK IX

**UCHYLONE ROZPORZĄDZENIE I JEGO KOLEJNE ZMIANY**

|   |              |
|---|--------------|
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 562/2000<br>(Dz.U. L 68 z 16.3.2000, str. 22)    |              |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2734/2000<br>(Dz.U. L 316 z 15.12.2000, str. 45) | tylko art. 8 |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 283/2001<br>(Dz.U. L 41 z 10.2.2001, str. 22)    | tylko art. 2 |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 503/2001<br>(Dz.U. L 73 z 15.3.2001, str. 16)    |              |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 590/2001<br>(Dz.U. L 86 z 27.3.2001, str. 30)    | tylko art. 2 |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1082/2001<br>(Dz.U. L 149 z 2.6.2001, str. 19)   | tylko art. 1 |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1564/2001<br>(Dz.U. L 208 z 1.8.2001, str. 14)   | tylko art. 1 |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1592/2001<br>(Dz.U. L 210 z 3.8.2001, str. 18)   | tylko art. 1 |
| Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1067/2005<br>(Dz.U. L 174 z 7.7.2005, str. 60)   |              |

## ZAŁĄCZNIK X

## TABELA KORELACJI

| Rozporządzenie (WE) nr 562/2000                         | Niniejsze rozporządzenie                                |
|---|---|
| Artykuły 1–5  | Artykuły 1–5  |
| Artykuły 6, 7, 8  | —   |
| Artykuł 9   | Artykuł 6   |
| Artykuł 10  | Artykuł 7   |
| Artykuł 11  | Artykuł 8   |
| Artykuł 12  | Artykuł 9   |
| Artykuł 13 ust. 1 zdanie pierwsze                       | Artykuł 10 ust. 1 akapit pierwszy                       |
| Artykuł 13 ust. 1 zdanie drugie                         | Artykuł 10 ust. 1 akapit drugi                          |
| Artykuł 13 ust. 2 i 3                                   | Artykuł 10 ust. 2 i 3                                   |
| Artykuł 14  | Artykuł 11  |
| Artykuł 15  | Artykuł 12  |
| Artykuł 16  | Artykuł 13  |
| Artykuł 17 ust. 1 wyrażenie wprowadzające               | Artykuł 14 ust. 1                                       |
| Artykuł 17 ust. 1 lit. a)                               | —   |
| Artykuł 17 ust. 1 lit. b) pierwsza część zdania         | —   |
| Artykuł 17 ust. 1 lit. b) druga część zdania            | Artykuł 14 ust. 1                                       |
| Artykuł 17 ust. 2 akapit pierwszy, drugi i trzeci       | Artykuł 14 ust. 2 akapit pierwszy, drugi i trzeci       |
| Artykuł 17 ust. 2 akapit czwarty                        | —   |
| Artykuł 17 ust. 2 akapit piąty                          | Artykuł 14 ust. 2 akapit czwarty                        |
| Artykuł 17 ust. 3 akapit pierwszy, drugi i trzeci       | Artykuł 14 ust. 3 akapit pierwszy, drugi i trzeci       |
| Artykuł 17 ust. 3 akapit czwarty                        | —   |
| Artykuł 17 ust. 3 akapit piąty                          | Artykuł 14 ust. 3 akapit czwarty                        |
| Artykuł 17 ust. 3 akapit szósty                         | Artykuł 14 ust. 3 akapit piąty                          |
| Artykuł 17 ust. 3 akapit siódmy                         | Artykuł 14 ust. 3 akapit szósty                         |
| Artykuł 17 ust. 3 akapit ósmy                           | Artykuł 14 ust. 3 akapit siódmy                         |
| Artykuł 17 ust. 4 akapit pierwszy i drugi               | Artykuł 14 ust. 4 akapit pierwszy i drugi               |
| Artykuł 17 ust. 4 akapit trzeci                         | —   |
| Artykuł 17 ust. 4 akapit czwarty                        | Artykuł 14 ust. 4 akapit trzeci                         |
| Artykuł 17 ust. 5, 6, 7                                 | Artykuł 14 ust. 5, 6, 7                                 |
| Artykuł 18 ust. 1, 2, 3                                 | Artykuł 15 ust. 1, 2, 3                                 |
| Artykuł 18 ust. 4 akapit pierwszy zdanie pierwsze       | —   |
| Artykuł 18 ust. 4 akapit pierwszy zdanie drugie         | Artykuł 15 ust. 4 akapit pierwszy                       |
| Artykuł 18 ust. 4 akapit drugi                          | Artykuł 15 ust. 4 akapit drugi                          |
| Artykuł 19  | Artykuł 16  |
| Artykuł 20  | Artykuł 17  |
| Artykuł 21 ust. 1 akapit pierwszy                       | Artykuł 18 ust. 1 akapit pierwszy                       |
| Artykuł 21 ust. 1 akapit drugi zdanie pierwsze i drugie | Artykuł 18 ust. 1 akapit drugi zdanie pierwsze i drugie |

| Rozporządzenie (WE) nr 562/2000               | Niniejsze rozporządzenie                  |
|---|---|
| Artykuł 21 ust. 1 akapit drugi zdanie trzecie | —   |
| Artykuł 21 ust. 2–5                           | Artykuł 18 ust. 2–5                       |
| Artykuł 22                                    | Artykuł 19                                |
| Artykuł 23                                    | Artykuł 20                                |
| Artykuł 24                                    | Artykuł 21                                |
| Artykuł 25                                    | Artykuł 22                                |
| Artykuł 26                                    | Artykuł 23                                |
| Artykuł 27                                    | Artykuł 24                                |
| Artykuł 28                                    | Artykuł 25                                |
| Artykuł 29 ust. 1 i 2                         | Artykuł 26 ust. 1 i 2                     |
| Artykuł 29 ust. 3 wyrażenie wprowadzające     | Artykuł 26 ust. 3 wyrażenie wprowadzające |
| Artykuł 29 ust. 3 tiret pierwsze              | Artykuł 26 ust. 3 litera a)               |
| Artykuł 29 ust. 3 tiret drugie                | Artykuł 26 ust. 3 litera b)               |
| Artykuł 30                                    | Artykuł 27                                |
| Artykuł 31 ust. 1 i 2                         | Artykuł 28 ust. 1 i 2                     |
| Artykuł 31 ust. 3 lit. a), b), c)             | Artykuł 28 ust. 3 lit. a), b), c)         |
| Artykuł 31 ust. 3 lit. d)                     | —   |
| Artykuł 31 ust. 4 i 5                         | Artykuł 28 ust. 4 i 5                     |
| Artykuły 32–37                                | —   |
| —   | Artykuł 29                                |
| Artykuł 38                                    | Artykuł 30                                |
| Załączniki I–VI                               | Załączniki I–VI                           |
| Załącznik VII część I                         | Załącznik VII część I                     |
| Załącznik VII część II pkt 1                  | Załącznik VII część II pkt 1              |
| Załącznik VII część II pkt 2                  | —   |
| Załącznik VII część II pkt 3                  | Załącznik VII część II pkt 2              |
| Załącznik VIII                                | Załącznik VIII                            |
| Załącznik IX                                  | —   |
| —   | Załącznik IX                              |
| —   | Załącznik X                               |