



Rat der  
Europäischen Union

Brüssel, den 18. Mai 2016  
(OR. en)

9152/16  
ADD 1

AGRI 276  
AGRIFIN 59  
AGRIORG 43

### ÜBERMITTLUNGSVERMERK

---

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	18. Mai 2016
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

---

Nr. Komm.dok.:	C(2016) 2837 final - ANNEXES 1 to 7
Betr.:	ANHÄNGE der DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung

---

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2016) 2837 final - ANNEXES 1 to 7.

---

Anl.: C(2016) 2837 final - ANNEXES 1 to 7



EUROPÄISCHE  
KOMMISSION

Brüssel, den 18.5.2016  
C(2016) 2837 final

ANNEXES 1 to 7

## **ANHÄNGE**

**der**

**DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION  
vom XXX**

**zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und  
des Rates in Bezug auf die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private  
Lagerhaltung**

# ANHANG I

## ANKAUF VON GETREIDE

### TEIL I

#### Interventionsfähigkeit von Getreide

1. Die Anforderungen gemäß Artikel 3 sind in Bezug auf Getreide insbesondere die Folgenden:

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

2. Die zulässigen Höchstgehalte für Kontaminanten gemäß Nummer 1 Buchstabe d sind Folgende:

a) für Weichweizen und Hartweizen: die gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates<sup>1</sup> festgelegten Höchstgehalte, einschließlich der für Weichweizen und Hartweizen im Anhang Nummern 2.4 bis 2.7 der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission<sup>2</sup> festgelegten Werte für Fusarienoxine;

b) für Gerste und Mais: die in der Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>3</sup> festgelegten Höchstgehalte.

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

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

### TEIL II

#### Mindestqualitätskriterien gemäß Teil I

	Hartweizen	Weichweizen	Gerste	Mais	
A. Feuchtigkeithöchstgehalt	14,5 %	14,5 %	14,5 %	13,5 %	
B. Höchstanteil der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind	12 %	12 %	12 %	12 %	
1. Bruchkorn	6 %	5 %	5 %	5 %	
2. Kornbesatz	8,5 %	7 %	12 %	5 %	
2,1. Anderer Besatz als fleckige Körner	5 %	7 %	12 %	5 %	
a) Schmachtkorn	X	X	X	entfällt	
b) Fremdgetreide	3 %	X	5 %	X	
c) Körner mit Schädlingsfraß	X	X	X	X	
d) Körner mit Keimverfärbungen	X	X	entfällt	entfällt	
e) durch Trocknung überhitzte Körner	0,50 %	0,50 %	3 %	0,50 %	
2,2. Fleckige Körner	3,5 %	entfällt	entfällt	entfällt	

<sup>1</sup> Verordnung (EWG) Nr. 315/93 des Rates vom 8. Februar 1993 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. L 37 vom 13.2.1993, S. 1).

<sup>2</sup> Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (ABl. L 364 vom 20.12.2006, S. 5).

<sup>3</sup> Richtlinie 2002/32/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 7. Mai 2002 über unerwünschte Stoffe in der Tierernährung (ABl. L 140 vom 30.5.2002, S. 10).

	Hartweizen	Weichweizen	Gerste	Mais	
3. Auswuchs	4 %	4 %	6 %	6 %	
4. Schwarzbesatz	4,5 % (*)	3 %	3 %	3 %	
davon:					
a) Fremdkörner:					
- schädliche	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	
- andere	X	X	X	X	
b) beschädigte Körner:					
- durch Selbsterhitzung oder zu starke Hitze bei der Trocknung beschädigte Körner	0,05 %	0,05 %	X	X	
- fusariumbefallene Körner	1,5 %	X	X	X	
- andere	X	X	X	X	
c) Verunreinigungen	X	X	X	X	
d) Spelzen (bei Mais: Kolbenfragmente)	X	X	X	X	
e) Mutterkorn	0,05 %	0,05 %	entfällt	entfällt	
f) Brandbutten	X	X	entfällt	entfällt	
g) Verunreinigungen tierischen Ursprungs	X	X	X	X	
C. Höchstanteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben	27 %	entfällt	entfällt	entfällt	
D. Mindesteigengewicht (kg/hl)	78	73	62	entfällt	
E. Mindesteweißgehalt (**)	11,5 %	11,0 %	entfällt	entfällt	
F. Mindestfallzahl nach Hagberg (Sekunden)	220	220	entfällt	entfällt	
G. Mindestsedimentationswert (ml)	entfällt	22	entfällt	entfällt	

„X“ erforderliche Analyse ohne spezifische Höchstgrenze; der Gehalt ist jedoch bei den in den Nummern 2 und 4 der Tabelle festgesetzten Höchstgrenzen zu berücksichtigen.

„entfällt“: entfällt, da keine Analyse erforderlich ist.

(\*) Davon höchstens 3 % anderer Schwarzbesatz als fusariumbefallene Körner.

(\*\*) In % Trockenstoff.

Die Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, sind in Anhang I Teil I der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx definiert.

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

## **ANHANG II**

### **ANKAUF VON REIS**

#### **TEIL I**

##### **Interventionsfähigkeit von Rohreis**

1. Die Anforderungen gemäß Artikel 3 sind in Bezug auf Reis insbesondere die Folgenden:
  - a) Der Rohreis ist von gesundem Geruch und frei von lebenden Insekten.
  - b) Der Feuchtigkeitsgehalt überschreitet nicht 14,5 %.
  - c) Die Ausbeute bei seiner Verarbeitung liegt weniger als fünf Prozentpunkte unter der in Teil II genannten Grundaussbeute.
  - d) Die prozentualen Anteile der verschiedenen Verunreinigungen, der Körner anderer Reissorten und der Körner, die nicht der Standardqualität gemäß Anhang III Teil A der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 entsprechen, überschreiten je Reisart nicht die in Teil III dieses Anhangs vorgegebenen Höchstanteile.
  - e) Die nach den Unionsbestimmungen zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte werden nicht überschritten.
2. Für die Zwecke dieses Anhangs gelten als „verschiedene Verunreinigungen“ Fremdstoffe, die kein Reis sind.

#### **TEIL II**

##### **Kriterien für die Verarbeitungsausbeute**

###### **Grundaussbeute bei der Verarbeitung**

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

TEIL III

**Höchstanteile**

Mängel der Körner	Rundkörniger Reis KN-Code 1006 10 92	Mittel- und langkörniger Reis A KN-Codes 1006 10 94 und 1006 10 96	Langkörniger Reis B KN-Code 1006 10 98
Kreidige Körner	6	4	4
Körner mit roten Rillen	10	5	5
Fleckige und gefleckte Körner	4	2,75	2,75
Bernsteinfarbige Körner	1	0,50	0,50
Gelbe Körner	0.175	0.175	0.175
Verschiedene Verunreinigungen	1	1	1
Körner anderer Reissorten	5	5	5

## ANHANG III

### ANKAUF VON RINDFLEISCH

#### TEIL I

##### **Interventionsfähigkeit von Rindfleisch**

1. Zur Intervention können die in Teil II dieses Anhangs aufgeführten Schlachtkörper, Schlachtkörperhälften und in Viertel zerlegten Schlachtkörper, frisch oder gekühlt (KN-Code 0201), der folgenden in Anhang IV Teil A der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 definierten Kategorien angekauft werden:

- a) Fleisch von 12 bis weniger als 24 Monate alten nicht kastrierten männlichen Tieren (Kategorie A);
- b) Fleisch von mindestens 12 Monate alten kastrierten männlichen Tieren (Kategorie C);
- c) Fleisch von 8 bis weniger als 12 Monate alten männlichen Tieren (Kategorie Z).

2. Die Erzeugnisse gemäß Nummer 1 dürfen nur angekauft werden, wenn sie

- a) von Tieren stammen, die gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>4</sup> geschlachtet worden sind;
- b) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission<sup>5</sup> eingestuft, aufgemacht und gekennzeichnet worden sind;
- c) gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>6</sup> gekennzeichnet sind;
- d) von Tieren stammen, die vor höchstens sechs Tagen und mindestens zwei Tagen geschlachtet worden sind.

---

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 206).

<sup>5</sup> Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise (ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3).

<sup>6</sup> Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates (ABl. L 204 vom 11.8.2000, S. 1).

TEIL II

Klassifizierung der Erzeugnisse

Im Sinne dieses Teils bezieht sich Kategorie Z nur auf männliche Tiere gemäß Teil I Nummer 1 Buchstabe c dieses Anhangs.

<p><b>BELGIQUE/BELGIË</b>  Carcasses, demi-carcasses:  Hele dieren, halve dieren:  Catégorie A, classe S2/Categorie A, klasse S2  Catégorie A, classe S3/Categorie A, klasse S3  Catégorie A, classe E2/Categorie A, klasse E2  Catégorie A, classe E3/Categorie A, klasse E3  Catégorie A, classe U2/Categorie A, klasse U2  Catégorie A, classe U3/Categorie A, klasse U3  Catégorie A, classe R2/Categorie A, klasse R2  Catégorie A, classe R3/Categorie A, klasse R3  Catégorie Z, classe S2/Categorie Z, klasse S2  Catégorie Z, classe S3/Categorie Z, klasse S3  Catégorie Z, classe E2/Categorie Z, klasse E2  Catégorie Z, classe U2/Categorie Z, klasse U2  Catégorie Z, classe U3/Categorie Z, klasse U3  Catégorie Z, classe R2/Categorie Z, klasse R2  Catégorie Z, classe R3/Categorie Z, klasse R3</p>	<p><b>БЪЛГАРИЯ</b>  Трупове, половинки трупове:  категория А, клас R2  категория А, клас R3  категория Z, клас R2  категория Z, клас R3</p>
<p><b>ČESKÁ REPUBLIKA</b>  Jatečně upravená těla, půlky jatečně upravených těl:  Kategorie A, třída R2  Kategorie A, třída R3  Kategorie A, třída O2  Kategorie A, třída U2  Kategorie Z, třída R2  Kategorie Z, třída R3  Kategorie Z, třída O2</p>	<p><b>DANMARK</b>  Hele og halve kroppe:  Kategori A, klasse R2  Kategori A, klasse R3  Kategori A, klasse O2  Kategori A, klasse O3  Kategori Z, klasse R2  Kategori Z, klasse R3  Kategori Z, klasse O2  Kategori Z, klasse O3</p>
<p><b>DEUTSCHLAND</b>  Ganze oder halbe Tierkörper:  Kategorie A, Klasse U2  Kategorie A, Klasse U3  Kategorie A, Klasse R2  Kategorie A, Klasse R3  Kategorie Z, Klasse U2  Kategorie Z, Klasse U3  Kategorie Z, Klasse R2  Kategorie Z, Klasse R3</p>	<p><b>EESTI</b>  Rümbad, poolrümbad:  Kategooria A, klass R2  Kategooria A, klass R3  Kategooria Z, klass R2  Kategooria Z, klass R3</p>
<p><b>EIRE/IRELAND</b>  Carcases, half-carcases:  Category C, class U3  Category C, class U4  Category C, class R3  Category C, class R4  Category C, class O3  Category C, class O4</p>	<p><b>ΕΛΛΑΔΑ</b>  Ολόκληρα ή μισά σφάγια:  Κατηγορία Α, κλάση R2  Κατηγορία Α, κλάση R3  Κατηγορία Α, κλάση O2  Κατηγορία Α, κλάση O3  Κατηγορία Z, κλάση R2  Κατηγορία Z, κλάση R3  Κατηγορία Z, κλάση O2  Κατηγορία Z, κλάση O3</p>
<p><b>ESPAÑA</b>  Canales o medias canales:  Categoría A, clase U2  Categoría A, clase U3  Categoría A, clase R2  Categoría A, clase R3  Categoría Z, clase U2  Categoría Z, clase U3  Categoría Z, clase R2  Categoría Z, clase R3</p>	<p><b>FRANCE</b>  Carcasses, demi-carcasses:  Catégorie A, classe U2  Catégorie A, classe U3  Catégorie A, classe R2  Catégorie A, classe R3  Catégorie A, classe O2  Catégorie A, classe O3  Catégorie Z, classe U2  Catégorie Z, classe U3  Catégorie Z, classe R2  Catégorie Z, classe R3  Catégorie C, classe U2  Catégorie C, classe U3  Catégorie C, classe U4  Catégorie C, classe R3  Catégorie C, classe R4</p>



	Catégorie C, classe O3
<b>HRVATSKA</b> Trupovi, polovice trupova: Kategorija A, klasa U2 Kategorija A, klasa U3 Kategorija A, klasa R2 Kategorija A, klasa R3 Kategorija Z, klasa U2 Kategorija Z, klasa U3 Kategorija Z, klasa R2 Kategorija Z, klasa R3 Kategorija Z, klasa O2	<b>ITALIA</b> Carcasse e mezzene: Categoria A, classe U2 Categoria A, classe U3 Categoria A, classe R2 Categoria A, classe R3 Categoria A, classe O2 Categoria A, classe O3 Categoria Z, classe U2 Categoria Z, classe U3 Categoria Z, classe R2 Categoria Z, classe R3 Categoria Z, classe O2 Categoria Z, classe O3
<b>ΚΥΠΡΟΣ</b> Ολόκληρα ή μισά σφάγια: Κατηγορία Α, κλάση R2 Κατηγορία Ζ, κλάση R2	<b>LATVIJA</b> Liemeni, pusliemeni: A kategorija, R2 klase A kategorija, R3 klase Z kategorija, R2 klase Z kategorija, R3 klase
<b>LIETUVA</b> Skerdenos ir skerdenų pusės: A kategorija, R2 klasė A kategorija, R3 klasė A kategorija, O2 klasė A kategorija, O3 klasė Z kategorija, R2 klasė Z kategorija, R3 klasė	<b>LUXEMBOURG</b> Carcasses, demi-carcasses: Catégorie A, classe U2 Catégorie A, classe U3 Catégorie A, classe R2 Catégorie A, classe R3
<b>MAGYARORSZÁG</b> Hasított test vagy hasított féltest: A kategória, R2 osztály A kategória, R3 osztály Z kategória, R2 osztály Z kategória, R3 osztály	<b>MALTA</b> Karkassi, nofs karkassi: Kategorija A, klassi R3 Kategorija Z, klassi R3
<b>NEDERLAND</b> Hele dieren, halve dieren: Categorie A, klasse R2 Categorie A, klasse R3 Categorie A, klasse O2 Categorie A, klasse O3 Categorie Z, klasse R2 Categorie Z, klasse R3 Categorie Z, klasse O2 Categorie Z, klasse O3	<b>ÖSTERREICH</b> Ganze oder halbe Tierkörper: Kategorie A, Klasse U2 Kategorie A, Klasse U3 Kategorie A, Klasse R2 Kategorie A, Klasse R3 Kategorie Z, Klasse U2 Kategorie Z, Klasse U3 Kategorie Z, Klasse R2 Kategorie Z, Klasse R3
<b>POLSKA</b> Tusze, półtusze: Kategoria A, klasa R2 Kategoria A, klasa R3 Kategoria A, klasa O2 Kategoria A, klasa O3 Kategoria Z, klasa R2 Kategoria Z, klasa R3 Kategoria Z, klasa O2 Kategoria Z, klasa O3	<b>PORTUGAL</b> Carcaças ou meias-carcaças: Categoria A, classe U2 Categoria A, classe U3 Categoria A, classe R2 Categoria A, classe R3 Categoria Z, classe U2 Categoria Z, classe U3 Categoria Z, classe R2 Categoria Z, classe R3
<b>ROMÂNIA</b> Carcase, jumătăți de carcase Categoria A, clasa U2 Categoria A, clasa U3 Categoria A, clasa R2 Categoria A, clasa R3 Categoria A, clasa O2 Categoria A, clasa O3 Categoria Z, clasa U2 Categoria Z, clasa U3 Categoria Z, clasa R2 Categoria Z, clasa R3 Categoria Z, clasa O2 Categoria Z, clasa O3	<b>SLOVENIJA</b> Trupi, polovice trupov: Kategorija A, razred U2 Kategorija A, razred U3 Kategorija A, razred R2 Kategorija A, razred R3 Kategorija A, razred O2 Kategorija Z, razred U2 Kategorija Z, razred R2 Kategorija Z, razred R3 Kategorija Z, razred O2
<b>SLOVENSKO</b> Jatočné telá, jatočné polovice: kategória A, trieda kvality R2 kategória A, trieda kvality R3 kategória A, trieda kvality O2 kategória A, trieda kvality O3 kategória Z, trieda kvality R2	<b>SUOMI/FINLAND</b> Ruhot, puoliruhot/Slaktroppar, halva slaktroppar: Kategoria A, luokka R2/Kategori A, klass R2 Kategoria A, luokka R3/Kategori A, klass R3 Kategoria A, luokka O2/Kategori A, klass O2 Kategoria A, luokka O3/Kategori A, klass O3 Kategoria Z, luokka R2/Kategori Z, klass R2

<p>kategória Z, trieda kvality R3  kategória Z, trieda kvality O2  kategória Z, trieda kvality O3</p>	<p>Kategoria Z, luokka R3/Kategori Z, klass R3</p>
<p><b>SVERIGE</b>  Slaktkroppar, halva slaktkroppar:  Kategori A, klass R2  Kategori A, klass R3  Kategori A, klass O2  Kategori A, klass O3  Kategori Z, klass R2  Kategori Z, klass R3</p>	<p><b>UNITED KINGDOM</b>  I. Great Britain  Carcases, half-carcases:  Category C, class U3  Category C, class U4  Category C, class R3  Category C, class R4  Category C, class O3  Category C, class O4  Category A, class U2  Category A, class U3  Category A, class R2  Category A, class R3  Category A, class O2  Category A, class O3  Category Z, class U2  Category Z, class U3  Category Z, class R2  Category Z, class R3  Category Z, class O2  Category Z, class O3</p> <p><b>II. Northern Ireland</b>  Carcases, half-carcases:  Category C, class U3  Category C, class U4  Category C, class R3  Category C, class R4  Category C, class O3  Category C, class O4  Category A, class U2  Category A, class U3  Category A, class R2  Category A, class R3  Category A, class O2  Category A, class O3  Category Z, class U2  Category Z, class U3  Category Z, class R2  Category Z, class R3  Category Z, class O2  Category Z, class O3</p>

# **ANHANG IV**

## **ANKAUF VON BUTTER**

### TEIL I

#### **Interventionsfähigkeit von Butter**

1. Die Zahlstelle kauft nur Butter auf, die den Anforderungen von Artikel 11 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, der Nummern 2 bis 6 dieses Teils dieses Anhangs sowie von Anhang IV Teil II der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx entspricht.
2. Die Zahlstelle kontrolliert die Butterqualität anhand der gemäß Anhang IV Teil I der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx entnommenen Proben nach den Analysemethoden gemäß Artikel 4 der genannten Durchführungsverordnung. Die Zahlstellen können jedoch mit schriftlicher Zustimmung der Kommission vorsehen, dass bestimmte zugelassene Herstellungsbetriebe unter Aufsicht der Zahlstelle Eigenkontrollen der Einhaltung bestimmter Qualitätsanforderungen durchführen.
3. Die radioaktive Belastung der Butter darf die nach den Unionsbestimmungen zulässigen Höchstwerte nicht überschreiten und wird nur kontrolliert, wenn es die Lage erfordert.
4. Die Butter darf höchstens 31 Tage vor dem Tag, an dem die Zahlstelle das Angebot für den Verkauf zum festen Preis erhält, oder, im Fall von Ausschreibungen, höchstens 31 Tage vor Ende der Angebotsfrist für den Ausschreibungsteilzeitraum hergestellt worden sein.
5. Wird Butter in einem anderen als dem Herstellungsmitgliedstaat zur Intervention angeboten oder ausgeschrieben, so erfolgt der Ankauf unter der Voraussetzung, dass eine von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellte Bescheinigung vorliegt.  
Die Bescheinigung wird der zuständigen Stelle des Ankaufmitgliedstaats spätestens 35 Tage nach dem Tag des Eingangs des Angebots bzw. nach Ende der Angebotsfrist vorgelegt und enthält die Angaben gemäß Anhang IV Teil II Nummer 2 Buchstaben a, b und c der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx sowie die Bestätigung, dass die Butter in einem in der Union zugelassenen Betrieb unmittelbar und ausschließlich aus pasteurisiertem Rahm im Sinne des Artikels 11 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hergestellt wurde.
6. Hat der Herstellungsmitgliedstaat die Kontrollen gemäß Nummer 2 durchgeführt, so sind in der Bescheinigung gemäß Nummer 5 auch die Ergebnisse dieser Kontrollen und die Bestätigung zu vermerken, dass es sich um Butter im Sinne des Artikels 11 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 handelt. In diesem Fall wird die Verpackung mit einem von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellten nummerierten Aufkleber verschlossen. Die Nummer des Aufklebers wird in der Bescheinigung vermerkt.

### TEIL II

#### **Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale**

Butter ist eine überwiegend feste Wasser-in-Öl-Emulsion, deren Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale wie folgt beschaffen sind:

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmal
Milchfett	Mindestens 82 %
Wasser	Höchstens 16 %
Fettfreie Milchtrockenmasse	Höchstens 2 %
Freie Fettsäuren	Höchstens 1,2 mmol/100 g Fett
Peroxidzahl	Höchstens 0,3 mEq Sauerstoff/1000 g Fett
Coliforme Keime	In 1 g nicht nachweisbar
Fremdfett	In Triglyceridanalyse nicht nachweisbar
Sensorische Merkmale	Mindestens 4 von 5 Punkten für Aussehen, Geschmack und Konsistenz
Wasserverteilung	Mindestens 4 Punkte

### TEIL III

#### **Kriterien für die Zulassung von Betrieben gemäß Artikel 11 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Ein Betrieb im Sinne des Artikels 11 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wird nur zugelassen, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:
  - a) Der Betrieb ist gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen und verfügt über geeignete technische Anlagen;

- b) er verpflichtet sich, fortlaufend die von der zuständigen Stelle des betreffenden Mitgliedstaats bestimmten Warein- und -ausgangsbücher zu führen, in denen der Lieferant und die Herkunft der Ausgangserzeugnisse, die daraus hergestellten Buttermengen, die Verpackung, die Nummer und das Datum des Ausgangs jeder Herstellungspartie zur öffentlichen Intervention vermerkt sind;
- c) er erklärt sich bereit, die von ihm hergestellte Butter, die zur Intervention angeboten werden kann, einer amtlichen Sonderkontrolle zu unterwerfen;
- d) er verpflichtet sich, die zuständige Stelle mindestens zwei Arbeitstage im Voraus von seiner Absicht zu unterrichten, Butter für die öffentliche Intervention herzustellen; der Mitgliedstaat kann jedoch eine kürzere Frist vorsehen.

2. Die zuständigen Stellen führen anhand des Herstellungsprogramms für Interventionsbutter der betreffenden Herstellungsbetriebe unangemeldete Vor-Ort-Kontrollen durch, um sicherzustellen, dass die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Sie führen zumindest folgende Kontrollen durch:

- a) eine Kontrolle je Zeitraum von 28 Tagen der Herstellung für die Intervention, jedoch mindestens einmal pro Jahr, um die Bücher gemäß Nummer 1 Buchstabe b zu prüfen;
- b) wenn Butter für die Intervention hergestellt wird, eine Kontrolle pro Jahr, um die Einhaltung der anderen Zulassungsbedingungen gemäß Nummer 1 zu überprüfen.

3. Sind die Bedingungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a nicht mehr erfüllt, so wird die Zulassung entzogen. Auf Antrag des betreffenden Betriebs kann frühestens nach sechs Monaten und nach einer eingehenden Kontrolle eine Wiederzulassung erfolgen.

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

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

4. Die Kontrollen gemäß den Nummern 2 und 3 sind Gegenstand eines Berichts, aus dem Folgendes hervorgeht:

- a) das Datum der Kontrolle,
- b) die Dauer der Kontrolle,
- c) die durchgeführten Kontrollmaßnahmen.

Der Kontrollbericht ist von dem zuständigen Bediensteten zu unterzeichnen.

## ANHANG V

### ANKAUF VON MAGERMILCHPULVER

#### TEIL I

##### Interventionsfähigkeit von Magermilchpulver

1. Die Zahlstelle kauft nur Magermilchpulver, das den Anforderungen von Artikel 11 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, den Nummern 2 bis 6 dieses Teils dieses Anhangs sowie Anhang V Teil II der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx entspricht.

2. Die Zahlstelle kontrolliert die Qualität des Magermilchpulvers anhand der gemäß Anhang V Teil I der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx entnommenen Proben nach den Analysemethoden gemäß Artikel 4 der genannten Durchführungsverordnung. Bei den Kontrollen ist festzustellen, dass das Magermilchpulver außer den in Anhang I Nummer 4 Buchstabe b der Richtlinie 2001/114/EG des Rates<sup>7</sup> genannten zugelassenen Rohstoffen für die Eiweißstandardisierung keine anderen Erzeugnisse, insbesondere weder Buttermilch noch Molke gemäß der Definition in Teil II dieses Anhangs, enthält.

Die Eiweißstandardisierung erfolgt gegebenenfalls in flüssiger Phase. Die Rohstoffe für die Eiweißstandardisierung müssen aus der Union stammen.

Die Zahlstellen können jedoch mit schriftlicher Zustimmung der Kommission vorsehen, dass bestimmte zugelassene Herstellungsbetriebe unter Aufsicht der Zahlstelle Eigenkontrollen der Einhaltung bestimmter Qualitätsanforderungen durchführen.

3. Die radioaktive Belastung des Magermilchpulvers darf die nach den Unionsbestimmungen zulässigen Höchstwerte nicht überschreiten und wird nur kontrolliert, wenn es die Lage erfordert.

4. Das Magermilchpulver darf höchstens 31 Tage vor dem Tag, an dem die Zahlstelle das Angebot für den Verkauf zum festen Preis erhält, oder, im Fall von Ausschreibungen, höchstens 31 Tage vor Ende der Angebotsfrist für den Ausschreibungsteilzeitraum hergestellt worden sein. Enthalten die Silos, in denen das Magermilchpulver lagert, die Produktion mehrerer Tage, so darf das Magermilchpulver höchstens drei Wochen vor der Woche, in der das Angebot für den Verkauf zum festen Preis eingeht, oder, im Fall von Ausschreibungen, vier Wochen vor Ende der Angebotsfrist für den Ausschreibungsteilzeitraum hergestellt worden sein.

5. Wird Magermilchpulver in einem anderen als dem Herstellungsmitgliedstaat zur Intervention angeboten oder ausgeschrieben, so erfolgt der Ankauf unter der Voraussetzung, dass eine von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellte Bescheinigung vorliegt.

Die Bescheinigung wird der zuständigen Stelle des Ankaufmitgliedstaats spätestens 35 Tage nach dem Tag des Eingangs des Angebots bzw. nach Ende der Angebotsfrist vorgelegt und enthält die Angaben gemäß Anhang V Teil II Nummer 2 Buchstaben a, b und c der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx sowie die Bestätigung, dass das Magermilchpulver in einem in der Union zugelassenen Betrieb gemäß Artikel 11 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 aus Milch hergestellt wurde und dass eine etwaige Eiweißstandardisierung in flüssiger Phase vorgenommen wurde.

6. Hat der Herstellungsmitgliedstaat die Kontrollen gemäß Nummer 2 durchgeführt, so sind in der Bescheinigung gemäß Nummer 5 auch die Ergebnisse dieser Kontrollen und die Bestätigung zu vermerken, dass es sich um Magermilchpulver im Sinne des Artikels 11 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 handelt. In diesem Fall werden die in Artikel 21 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx genannten Säcke mit einem von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellten nummerierten Aufkleber verschlossen. Die Nummer des Aufklebers wird in der Bescheinigung vermerkt.

#### TEIL II

##### Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Eiweißgehalt	Mindestens 34,0 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse
Fettgehalt	Höchstens 1,00 %
Wassergehalt	Höchstens 3,5 %
Titrierbarer Säuregehalt, in ml dezinormaler Natriumhydroxidlösung ausgedrückt	Höchstens 19,5 ml
Laktatgehalt	Höchstens 150 mg/100 g

<sup>7</sup> Richtlinie 2001/114/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2001 über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19).

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Zusatzstoffe	Keine
Phosphataseprobe	Negativ, d. h. nicht mehr als 350 mU Phosphatase-Aktivität je Liter Milchpulvermilch
Löslichkeitsindex	Höchstens 0,5 ml (24 °C)
Gehalt an verbrannten Teilchen	Höchstens 15,0 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B
Gehalt an Mikroorganismen	Höchstens 40 000 je g
Nachweis coliformer Bakterien	In 0,1 g negativ
Buttermilchnachweis <sup>(1)</sup>	Negativ <sup>(2)</sup>
Nachweis von Labmolke <sup>(3)</sup>	Negativ
Nachweis von Sauermolke <sup>(4)</sup>	Negativ
Geschmack und Geruch	Einwandfrei
Aussehen	Weiß oder leicht gelblich, ohne Verunreinigung oder farbige Teilchen
Antimikrobielle Stoffe	Negativ <sup>(5)</sup>

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

<sup>(2)</sup> Das Fehlen von Buttermilch wird durch eine unangemeldete, mindestens einmal wöchentlich durchzuführende Vor-Ort-Kontrolle des Herstellungsbetriebs oder durch Laboranalyse des Enderzeugnisses festgestellt, wobei sich ein Höchstwert von 69,31 mg PEDP (Phosphatidylethanolamin-Dipalmitoyl)/100 g ergeben darf.

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

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

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

### TEIL III

#### Kriterien für die Zulassung von Betrieben gemäß Artikel 11 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

1. Ein Betrieb im Sinne des Artikels 11 Buchstabe e der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wird nur zugelassen, sofern folgende Anforderungen erfüllt sind:

- a) Der Betrieb ist gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen und verfügt über geeignete technische Anlagen;
- b) er verpflichtet sich, fortlaufend die von der zuständigen Stelle des betreffenden Mitgliedstaats bestimmten Warenein- und -ausgangsbücher zu führen, in denen der Lieferant und die Herkunft der Ausgangserzeugnisse, die daraus hergestellten Magermilchpulver-, Buttermilch- und Molkemengen, die Verpackung, die Nummer und das Datum des Ausgangs jeder Herstellungspartie zur öffentlichen Intervention vermerkt sind;
- c) er erklärt sich bereit, das von ihm hergestellte Magermilchpulver, das zur Intervention angeboten werden kann, einer amtlichen Sonderkontrolle zu unterwerfen;
- d) er verpflichtet sich, die zuständige Stelle mindestens zwei Arbeitstage im Voraus von seiner Absicht zu unterrichten, Magermilchpulver für die öffentliche Intervention herzustellen; der Mitgliedstaat kann jedoch eine kürzere Frist vorsehen.

2. Die zuständigen Stellen führen anhand des Herstellungsprogramms für Interventionsmagermilchpulver der betreffenden Betriebe unangemeldete Vor-Ort-Kontrollen durch, um sicherzustellen, dass die Vorschriften dieser Verordnung eingehalten werden.

Sie führen zumindest folgende Kontrollen durch:

- a) eine Kontrolle je Zeitraum von 28 Tagen der Herstellung für die Intervention, jedoch mindestens einmal pro Jahr, um die Bücher gemäß Nummer 1 Buchstabe b zu prüfen;
- b) wenn Magermilchpulver für die Intervention hergestellt wird, eine Kontrolle pro Jahr, um die Einhaltung der anderen Zulassungsbedingungen gemäß Nummer 1 zu überprüfen.

3. Sind die Bedingungen gemäß Nummer 1 Buchstabe a nicht mehr erfüllt, so wird die Zulassung entzogen. Auf Antrag des betreffenden Betriebs kann frühestens nach sechs Monaten und nach einer eingehenden Kontrolle eine Wiederzulassung erfolgen.

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

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

4. Die Kontrollen gemäß den Nummern 2 und 3 sind Gegenstand eines Berichts, aus dem Folgendes hervorgeht:

- a) das Datum der Kontrolle,
- b) die Dauer der Kontrolle,
- c) die durchgeführten Kontrollmaßnahmen.

Der Kontrollbericht ist von dem zuständigen Bediensteten zu unterzeichnen.

## ANHANG VI

### QUALITÄTSANFORDERUNGEN FÜR DIE BEIHILFE FÜR DIE PRIVATE LAGERHALTUNG

Die Radioaktivitätswerte der für die Beihilfe für die private Lagerhaltung in Betracht kommenden Erzeugnisse dürfen die gegebenenfalls nach Unionsrecht zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte nicht überschreiten. Die radioaktive Belastung der Erzeugnisse wird nur kontrolliert, wenn es die Lage erfordert, und während des gebotenen Zeitraums.

#### **I. Zucker**

Zucker, für den ein Angebot oder ein Antrag eingereicht wird, muss

- a) weißer Kristallzucker in loser Schüttung oder in Big Bags (800 kg oder mehr) mit Angabe des Nettogewichts sein;
- b) einen Feuchtigkeitsgehalt von nicht mehr als 0,06 % aufweisen.

Bis zum Ende des Zuckerwirtschaftsjahres 2016/17 muss der Zucker im Rahmen einer Quote des Wirtschaftsjahrs, in dem das Angebot oder der Antrag eingereicht wird, erzeugt worden sein, ausgenommen Weißzucker, der vom Markt genommen oder übertragen wird.

#### **II. Flachsfasern**

Die Beihilfe wird nur für lange Flachsfasern gewährt, die bei der vollständigen Trennung der Faser und der holzigen Stängelteile entstehen, aus nach dem Schwingen parallel in Bündeln, Matten oder Bändern angeordneten Strängen mit einer Mindestfaserlänge von durchschnittlich 50 cm gebildet werden und bei denen für Anträge oder Ausschreibungen eine Mindestmenge für die Beihilfegewährung von 2000 kg gilt.

Lange Flachsfasern sind in Ballen zu lagern, die, gegebenenfalls in Form eines Codes, folgende Angaben tragen:

- a) die Nummer zur Identifizierung des Herstellungsbetriebs und -mitgliedstaats,
- b) das Einlagerungsdatum;
- c) das Nettogewicht.

#### **III. Fleisch**

Die Beihilfe wird nur gewährt für

- a) Rindfleisch, das gemäß dem in der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission<sup>8</sup> festgelegten Handelsklassenschema der Union für Schlachtkörper eingestuft und gemäß Artikel 6 Absatz 3 der genannten Verordnung entsprechend gekennzeichnet ist;
- b) Schlachtkörper von weniger als zwölf Monate alten Lämmern und Teilstücke davon;
- c) Fleisch, das von Tieren stammt, die im Fall von Rindfleisch mindestens während der drei letzten Monate und im Fall von Schweinefleisch sowie von Schaffleisch und Ziegenfleisch mindestens während der letzten zwei Monate in der Union gehalten und nicht mehr als zehn Tage vor dem Zeitpunkt der Einlagerung geschlachtet wurden. Bei Schweinen, die im Alter von weniger als zwei Monaten geschlachtet wurden, muss das Fleisch von Tieren stammen, die seit ihrer Geburt in der Union gehalten wurden;

---

<sup>8</sup> Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise (ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3).



- d) Fleisch, das von Tieren stammt, die gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates geschlachtet wurden;
- e) Fleisch von Tieren, das keine Merkmale aufweist, die es für die Lagerung oder spätere Verwendung untauglich machen;
- f) Fleisch, das nicht von notgeschlachteten Tieren stammt;
- g) Fleisch, das in frischem Zustand eingelagert und in gefrorenem Zustand gelagert wird.

#### **IV. Butter**

Die Beihilfe wird nur für Butter gewährt,

- a) mit einem Milchfettgehalt von mindestens 80 GHT, einem Gehalt an fettfreier Trockenmasse von höchstens 2 GHT und einem Wassergehalt von höchstens 16 GHT;
- b) die innerhalb von 60 Tagen vor dem Tag der Antragstellung bzw. der Einreichung des Angebots hergestellt wurde.

Auf der Verpackung der Butter ist das Nettogewicht anzugeben. Darüber hinaus finden die für die Verpackung von Butter geltenden Vorschriften gemäß Anhang IV Teil II der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx Anwendung mit Ausnahme der Auflage, bei einem pH-Wert der Butter von 6,2 oder mehr die Bezeichnung „Süßrahm“ anzugeben.

Die Einhaltung der Ursprungsanforderung kann durch den Nachweis belegt werden, dass die Butter in einem Unternehmen hergestellt wurde, das gemäß Anhang IV Teil III Nummer 1 Buchstaben a, b und c dieser Verordnung zugelassen ist, oder durch andere geeignete Nachweise, die von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellt wurden und die Einhaltung der genannten Anforderung belegen.

Wurde die Butter in einem anderen Mitgliedstaat als dem, in dem der Lagervertrag geschlossen wird, hergestellt, so leistet der Herstellungsmitgliedstaat dem Mitgliedstaat, in dem der Vertrag geschlossen wird, auf Anfrage entsprechend Hilfe, um den Ursprung des Erzeugnisses zu überprüfen.

#### **V. Käse**

Die Beihilfe wird nur für Käse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.) oder einer geschützten geografischen Angabe (g. g. A.) gewährt, der an dem Tag, an dem der Lagervertrag beginnt, ein Mindestalter entsprechend der für diesen Käse in der Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>9</sup> festgelegten Reifezeit hat, nach der er nach Ablauf der vertraglichen Lagerung vermarktet wird, zuzüglich der über diese Frist hinausgehenden Reifezeit, in der der Wert des Käses weiter zunimmt.

Ist in der Produktspezifikation gemäß Artikel 7 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 keine Reifezeit festgelegt, so muss der Käse an dem Tag, an dem der Lagervertrag beginnt, ein Mindestalter haben, das einer Reifezeit entspricht, in der der Wert des Käses zunimmt.

Darüber hinaus muss der Käse folgende Anforderungen erfüllen:

- a) auf dem Käse sind in unauslöschbaren Zeichen, gegebenenfalls in Form eines Codes, das Unternehmen, in dem er hergestellt wurde, und das Herstellungsdatum angegeben,
- b) der Käse wird als ganzer Laib in dem Mitgliedstaat gelagert, in dem er hergestellt wurde und in dem er als g.U. oder g.g.A. im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 eingetragen ist, und
- c) der Käse war zuvor noch nicht Gegenstand eines Lagervertrags.

---

<sup>9</sup> Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1).

Der Lagerhausbetreiber führt ein Register, in das die Angaben gemäß Unterabsatz Buchstabe a am Tag der Einlagerung eingetragen werden.

## **VI. Magermilchpulver**

Die Beihilfe wird nur für Magermilchpulver gewährt,

- a) das bei einem Eiweißgehalt, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse, von mindestens 34 GHT einen Fettgehalt von höchstens 1,5 GHT und einen Wassergehalt von höchstens 5 GHT aufweist,
- b) das innerhalb von 60 Tagen vor dem Tag der Antragstellung bzw. der Einreichung des Angebots hergestellt wurde,
- c) das in Säcken mit einem Nettogewicht von 25 kg oder in „Big Bags“ mit einem Gewicht von höchstens 1500 kg gelagert ist.

Auf den Säcken ist das Nettogewicht anzugeben. Darüber hinaus finden die Vorschriften gemäß Anhang V Teil II Nummern 2 und 3 der Durchführungsverordnung (EU) 2016/xxx über die Lieferung und Verpackung von Magermilchpulver Anwendung mit Ausnahme der Auflage, auf den Säcken die Bezeichnung „Sprühmagermilchpulver“ anzugeben.

Die Einhaltung der Ursprungsanforderung kann durch den Nachweis belegt werden, dass das Magermilchpulver in einem Unternehmen hergestellt wurde, das gemäß Anhang V Teil III Nummer 1 Buchstaben a, b und c dieser Verordnung zugelassen ist, oder durch andere geeignete Nachweise, die von der zuständigen Stelle des Herstellungsmitgliedstaats ausgestellt wurden und die Einhaltung der genannten Anforderung belegen.

Wurde das Magermilchpulver in einem anderen Mitgliedstaat als dem, in dem der Lagervertrag geschlossen wird, hergestellt, so leistet der Herstellungsmitgliedstaat dem Mitgliedstaat, in dem der Vertrag geschlossen wird, auf Anfrage entsprechend Hilfe, um den Ursprung des Erzeugnisses zu überprüfen.

## ANHANG VII

### **BEDINGUNGEN FÜR MARKTTEILNEHMER IM OLIVENÖLSEKTOR, DIE DIE BEIHILFE FÜR DIE PRIVATE LAGERHALTUNG VON OLIVENÖL BEANTRAGEN ODER EIN ANGEBOT DAFÜR EINREICHEN**

Die Marktteilnehmer im Olivenölsektor gehören einer der folgenden Kategorien an:

- a) Erzeugerorganisationen oder Vereinigungen von Erzeugerorganisationen, die nach den geltenden nationalen Rechtsvorschriften des betreffenden Mitgliedstaats anerkannt sind;
- b) Ölmühlen, die den vom betreffenden Mitgliedstaat festgelegten Kriterien entsprechen;
- c) Abfüllbetriebe, die den vom betreffenden Mitgliedstaat festgelegten Kriterien entsprechen.

Marktteilnehmer im Olivenölsektor, die ihren Verpflichtungen gemäß dieser Verordnung oder den Verordnungen (EU) Nr. 1305/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>10</sup>, (EU) Nr. 307/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates<sup>11</sup> oder (EU) Nr. 1308/2013 nicht nachkommen, dürfen während eines Zeitraums von zwölf Monaten ab dem Zeitpunkt, an dem die Ursachen für solche Verstöße behoben worden sind, kein Angebot oder einen Antrag für die Beihilfe für die private Lagerhaltung einreichen.

Diese Maßnahmen gelten nicht in den Fällen gemäß Artikel 64 Absatz 2 Buchstaben a bis d der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 oder bei geringfügigen Verstößen.

---

<sup>10</sup> Verordnung (EU) Nr. 1305/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über die Förderung der ländlichen Entwicklung durch den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1698/2005 (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 487).

<sup>11</sup> Verordnung (EU) Nr. 1307/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 mit Vorschriften über Direktzahlungen an Inhaber landwirtschaftlicher Betriebe im Rahmen von Stützungsregelungen der Gemeinsamen Agrarpolitik und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 637/2008 des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 73/2009 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 608).