31999R2771

1999.12.24. *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* L 333/11

A BIZOTTSÁG 2771/1999/EK RENDELETE

(1999. december 16.)

a vaj- és tejszínpiaci intervenció tekintetében az 1255/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazásával kapcsolatos részletes szabályok megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a tej- és tejtermékpiac közös szervezéséről szóló, 1999. május 17-i 1255/1999/EK tanácsi rendeletre [1] és különösen annak 10. és 40. cikkére,

mivel:

(1) A vajjal és sovány tejporral kapcsolatos intervenciós intézkedésekre vonatkozóan az 1255/1999/EK rendelet a legutóbb az 1587/96/EK rendelettel [2] módosított 804/68/EGK tanácsi rendelet [3], valamint – többek között – a legutóbb az 1634/91/EGK rendelettel [4] módosított 777/87/EGK tanácsi rendelet [5] helyébe lép. Figyelemmel azokra az új rendelkezésekre és az összegyűlt tapasztalat fényében, helyénvaló a vaj- és tejszínpiaci intervenciót szabályozó részletes jogszabályok módosítása, és ahol szükséges, azok egyszerűsítése. Az egyértelműség érdekében ezért szükséges az intervenció különböző szempontjait szabályozó jogszabályok, nevezetesen a legutóbb az 1824/97/EK rendelettel [6] módosított 2315/76/EGK bizottsági rendelet [7], a legutóbb az 1802/95/EK rendelettel [8] módosított 1547/87/EGK rendelet [9], a legutóbb a 124/1999/EK rendelettel [10] módosított 1589/87/EGK rendelet [11] és a legutóbb a 390/1999/EK rendelettel [12] módosított 454/95/EGK rendelet [13] átdolgozása.

(2) Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkének (1) bekezdése megállapítja azokat a kritériumokat, amelyeknek megfelelően az intervenciós hivatalok pályázati felhívások útján vásárolják fel a vajat, és amely kritériumok szerint a felvásárlást fel kell függeszteni. Szükséges elsősorban meghatározni azokat az eseteket, amelyekben a felvásárlást meg kell kezdeni vagy fel kell függeszteni az érintett tagállamban és másodsorban rögzíteni azt az irányadó időszakot, amely alatt regisztrálni kell a vaj piaci árának az intervenciós árhoz viszonyított szintjét. Ebből a célból meg kell határozni a „vaj piaci árát” és azokat az intézkedéseket, amelyek nemzeti szinten biztosítják ezeknek az áraknak a nyilvántartásba vételét. Gyakorlati okokból a Belga-Luxemburgi Gazdasági Uniót egy tagállamnak kell tekinteni.

(3) Az intervenciós hivatalok csak olyan vajat vásárolhatnak fel, amely megfelel az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkében meghatározott követelményeknek, valamint azoknak a minőségi és megjelenési feltételeknek, amelyeket a jövőben kell meghatározni. Az elemzés módszereit és azokat a részletes szabályokat, amelyek a minőségellenőrzést szabályozzák, ugyancsak meg kell határozni, és ha a helyzet úgy kívánja, rendelkezni kell a vaj radioaktivitásának ellenőrzéséről, a radioaktivitás maximális szintjeinek közösségi jogszabályokban történő meghatározásáról, amennyiben helyénvaló. Ugyanakkor a tagállamoknak legyen lehetősége egy, bizonyos feltételeknek alávetett önellenőrző rendszer engedélyezésére. Gyakorlati okokból az az időszak, amely alatt az intervencióra felajánlott vajat gyártják, legyen meghosszabbítható, ha a két pályázati felhívás közötti időszak hosszabb, mint 21 nap.

(4) Annak biztosítására, hogy az intervenciós intézkedések zökkenőmentesen működjenek, meg kell határozni a gyártó vállalkozás jóváhagyására és a jóváhagyás betartásának igazolására vonatkozó feltételeket. Annak biztosítására, hogy az intézkedések hatékonyak legyenek, rendelkezni kell arról, hogy a feltételek nem teljesülése esetén milyen intézkedés tehető. Mivel vajat olyan intervenciós hivatal is felvásárolhat, amely nem abban a tagállamban van, amelynek a területén a vajat előállították, a felvásárlást végző intervenciós hivatalnak ilyen esetben igazolnia kell, hogy a minőségre és a megjelenésre vonatkozó feltételek teljesülnek.

(5) Az 1255/1999/EK rendelet meghatározza, hogy a felvásárlást pályázati eljárással kell végrehajtani. Annak biztosítására, hogy a Közösségben minden érdekelt felet egyenlő bánásmódban részesítsenek, a pályázati felhívásokat az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* kell közzétenni. Meg kell határozni a pályázati felhívás részleteit, különösen a minimális mennyiséget, a benyújtási határidőket és a maximális felvásárlási árat. Ahhoz, hogy a vaj minőségére és megjelenésére vonatkozó követelményeknek való megfelelést a pályázat benyújtásakor és a vaj betárolása után biztosítsák, a pályázóktól meg kell követelni, hogy a pályázattal együtt erre vonatkozó írásbeli kötelezettségvállalást nyújtsanak be. A pályázatokhoz biztosítékot is csatolni kell annak biztosítására, hogy a pályázatot fenntartják a pályázatok benyújtásának határideje után is, és hogy a vajat egy, a későbbiekben meghatározandó határidőn belül elszállítják.

---

[1] HL L 160., 1999.6.26., 48. o.
[2] HL L 206., 1996.8.16., 21. o.
[3] HL L 148., 1968.6.28., 13. o.
[4] HL L 150., 1991.6.15., 26. o.
[5] HL L 78., 1987.3.20., 10. o.
[6] HL L 260., 1997.9.23., 8. o.
[7] HL L 261., 1976.9.25., 12. o.
[8] HL L 174., 1995.7.26., 27. o.
[9] HL L 144., 1987.6.4., 12. o.
[10] HL L 16., 1999.1.21., 19. o.
[11] HL L 146., 1987.6.6., 27. o.
[12] HL L 48., 1999.2.24., 3. o.
[13] HL L 46., 1995.3.1., 1. o.

(6) A tárolás különböző fázisaiban végzett ellenőrzésekkel lehetővé kell tenni a vaj minőségének és a felvásárlás feltételeinek biztosítását. A követelmények nem teljesítése nem jelenthet további terhet a közösségi költségvetésre. Ezért rendelkezni kell arról, hogy a szabványérték alatti vajat annak kezelője vegye vissza, akit kötelezni kell, hogy viselje a felmerült tárolási költségeket is.

(7) A tárolt készletek megfelelő kezelése érdekében elő kell írni a tagállamok kötelezettségeit, meghatározva a tárolás helyének maximális távolságát és azoknak a költségeknek az összegét, amelyek ennek a távolságnak a meghaladása esetén felmerülnek, továbbá megkövetelve különösen azt, hogy a készletek hozzáférhetők legyenek, hogy a tételek azonosítva legyenek, és hogy a tárolt vaj biztosítva legyen különféle kockázatok ellen. Annak érdekében, hogy az ellenőrzések egységes gyakoriságát és szintjét biztosítsák, elő kell írni a tárolási helyek ellenőrzésének jellegét és számát, amelyet a nemzeti hatóságoknak kell teljesíteniük.

(8) Az intervenciós készletek helyes kezelése megköveteli, hogy a vajat értékesítsék, mihelyt a készletek rendelkezésre állnak. Az eladásra szánt vajhoz való egyenlő hozzáférés biztosítása érdekében minden érdekelt félnek vásárlóképesnek kell lennie. A piac destabilizációjának elkerülése érdekében az eladási árat a piaci helyzetnek megfelelően kell rögzíteni. Meg kell határozni az eladás feltételeit, teljesítési biztosíték nyújtásának megállapításával együtt, különösen a vaj átvételére és a fizetési határidőkre vonatkozóan. A készletek helyzetének figyelemmel kísérése érdekében a tagállamoknak tájékoztatniuk kell a Bizottságot az eladott vajmennyiségekről.

(9) Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkének (3) bekezdése előírja, hogy támogatni kell a vaj és tejszín magántárolását. Az intézkedések megfelelő ellenőrzése érdekében rendelkezni kell egy szerződésről és a tárolási körülményekre vonatkozó egyedi szabályokról. Ugyanebből az okból részletes szabályokat kell megállapítani a dokumentációra, a könyvelésre és az ellenőrzés gyakoriságára, valamint a felülvizsgálati eljárásokra, különösen a 6. cikk (3) bekezdésében meghatározott követelményekre figyelemmel. Annak érdekében, hogy a magántárolási szerződések alapján tárolt termékek jelenlétének ellenőrzését megkönnyítsék, gondoskodni kell arról, hogy a termékeket nagy tételekben szállítsák el a raktárból, hacsak a tagállamok nem engedélyezik kisebb mennyiségek elszállítását.

(10) A magántárolási rendszer megfelelő kezelése érdekében szükséges a tárolási időszak alapján évenként rögzíteni a támogatás összegét, a betárolás dátumait és azokat a dátumokat, amikor a tárolással foglalkozók kiszállíthatják a raktárból azokat a mennyiségeket vagy azok részleteit, amelyeket a szerződés tartalmaz. Ezek a dátumok, tárolási időszakok és támogatási összegek a piaci helyzet figyelembevételével megváltoztathatók.

(11) Tejszín támogatása esetén a termék értékének figyelembevétele érdekében és gyakorlati okokból a támogatás mértékét vajegyenértékben és zsírtartalom szerint kell rögzíteni. Indokolt továbbá megkövetelni a zsírtartalom rendszeres ellenőrzését. Ezért a tárolást végzőknek kötelezettséget kell vállalniuk, hogy a teljes tárolási időszak során a minimális zsírtartalomra vonatkozó, előre rögzített előírást betartják. A tapasztalatok azt mutatják, hogy egyes esetekben kívánatos az igazgatási teher mintavételezéses ellenőrzéssel történő csökkentése. Mivel azonban lefagyasztás után lehetetlen pontosan bizonyítani a tejszín zsírtartalmát, amennyiben a fent említett kötelezettséget nem teljesítik, a legutolsó kielégítő ellenőrzést követően betárolt tételekre nem fizethető támogatás.

(12) Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének harmadik albekezdése előírja, hogy a támogatás mértéke növelhető, ha a piaci változások ezt igazolják. Ezért szükséges a módosításokat meghatározó feltételeket és a módosítás hatályát megállapítani.

(13) Mivel az 1255/1999/EK rendelet 2000. július 1-jétől rögzíti az intervenciós árat, az egyértelműség érdekében meg kell határozni az e rendelet életbelépésének időpontjától 2000. június 30-ig alkalmazható intervenciós árat.

(14) Az e rendeletben szereplő intézkedések összhangban vannak a Tej- és Tejtermékek Irányítóbizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. FEJEZET

Hatály

1. cikk

(1) E rendelet megállapítja a tej- és tejtermékágazatban alkalmazott intervenciós intézkedések végrehajtására vonatkozó részletes szabályokat az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkének rendelkezései szerint.

(2) E rendeletben a Belga-Luxemburgi Gazdasági Uniót egyetlen tagállamnak kell tekinteni.

II. FEJEZET

Intervenciós tárolás

1. SZAKASZ

A vaj felvásárlásának feltételei

2. cikk

(1) Ha egy tagállamban azt tapasztalják, hogy két egymást követő héten a piaci ár alacsonyabb, mint az intervenciós ár 92 %-a, akkor a Bizottság pályázati eljárás keretében megkezdi a felvásárlást az érintett tagállamban az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkének (1) bekezdésében foglalt rendelkezés szerint és az ugyanazon rendelet 42. cikkében szabályozott eljárásnak megfelelően.

(2) Ha egy tagállamban azt tapasztalják, hogy két egymást követő héten a piaci ár egyenlő vagy magasabb, mint az intervenciós ár 92 %-a, akkor a Bizottság felfüggeszti a pályázati eljárás keretében végzett felvásárlást az érintett tagállamban az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (1) bekezdésének rendelkezése szerint és ugyanazon rendelet 42. cikkében szabályozott eljárásnak megfelelően.

3. cikk

Az intervenciós hivatalok csak azt a vajat vásárolják fel, amely megfelel az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdésében és az e rendelet 4. cikkében foglalt rendelkezéseknek.

4. cikk

(1) A hatáskörrel rendelkező hatóságok az I., II. és III. mellékletben meghatározott elemzési módszerek felhasználásával és a IV. mellékletben meghatározott szabályokkal összhangban vett minták alapján ellenőrzik a vaj minőségét. Ugyanakkor a tagállamok, ha ezzel a Bizottság egyetért, saját felügyeletük mellett felállíthatnak egy önellenőrző rendszert egyes minőségi követelmények vonatkozásában és egyes jóváhagyott vállalkozások esetén.

(2) A vaj radioaktivitásának szintje, adott esetben, nem haladhatja meg a közösségi jogszabályok szerint maximálisan megengedett szintet.

A termék radioaktív szennyezettségi szintjét csak akkor ellenőrzik, ha a helyzet ezt megköveteli és csak a szükséges időszak alatt. Amennyiben szükséges, az ellenőrzések időtartamát és hatályát az 1255/1999/EK rendelet 42. cikkében szabályozott eljárásnak megfelelően határozzák meg.

(3) A vajat a 10. cikkben említett pályázatok benyújtásának határidejét megelőző 23 napon belül kell előállítani. Amennyiben a két egymást követő pályázati felhívás közötti időszak hosszabb, mint 21 nap, a vajat ez alatt az időszak alatt is elő lehet állítani.

(4) A felajánlott vaj minimális mennyisége 10 tonna. A tagállamok megkövetelhetik, hogy csak teljes tonnányi vaj legyen felajánlható.

(5) A vajat legalább nettó 25 kg-os tömbökbe kell csomagolni és szállítani.

(6) A vajat új, erős anyagba és olyan módon kell csomagolni, amely biztosítja a szállítás, raktározás és a raktárból való kiszállítás egésze alatt a vaj védelmét. A csomagoláson legalább a következő jellemzőket kell feltüntetni, adott esetben, kódolva:

a) a jóváhagyási szám, amely azonosítja az előállító gyárat és a tagállamot;

b) az előállítás dátuma;

c) a betárolás dátuma;

d) a gyártási tételszám és a csomagszám; a csomagszám helyettesíthető egy raklapszámmal, amely a raklapon van megjelölve;

e) az „édes tejszín” szavak, ha a vaj vizes fázisának pH-ja ennek megfelelő;

f) az V. mellékletben említett nemzeti minőségi osztály, ahol ezt az előállító tagállam megköveteli.

A tagállamok felmentést adhatnak az alól a kötelezettség alól, hogy a csomagoláson feltüntessék a betárolás dátumát, feltéve hogy a raktár vezetője vállalja olyan nyilvántartás vezetését, amelyben a betárolás napján nyilvántartásba veszik a második albekezdésben említett adatokat.

5. cikk

(1) Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében említett vállalkozások csak akkor hagyhatók jóvá, ha:

a) jóváhagyásuk a 92/46/EGK tanácsi irányelv [1] 10. cikkével összhangban történik és rendelkeznek a megfelelő műszaki felszereltséggel;

b) vállalják, hogy a tagállamok hatáskörrel rendelkező hatóságai által meghatározott formában állandó nyilvántartást vezetnek, felsorolva a nyersanyagok eredetét, a kapott vaj mennyiségeit, a csomagolást, az állami intervencióra szánt minden egyes gyártási tétel azonosítóját és kilépési dátumát;

c) beleegyeznek abba, hogy termelésüket alávetik a hivatalos szakmai ellenőrzésnek, és adott esetben, teljesítik az V. mellékletben említett nemzeti minőségi osztályra vonatkozó követelményeket;

d) vállalják, hogy legalább két munkanappal előre tájékoztatják az ellenőrzésért felelős szervet arról a szándékukról, hogy állami intervencióra termelnek vajat. A tagállam azonban rövidebb határidőt is szabhat.

(2) Az e rendeletnek való megfelelés biztosítása érdekében az illetékes hivatalok be nem jelentett helyszíni ellenőrzéseket is végeznek az érintett vállalkozások intervenciós vajtermelésének programja alapján.

Elvégzik legalább a következőket:

a) 28 napos intervenciós termelési időszakonként egy ellenőrzés, azzal együtt, hogy hathavonta legalább egy ellenőrzést tartanak az (1) bekezdés b) pontjában említett nyilvántartás megvizsgálására;

b) hathavonta egy ellenőrzés az (1) bekezdésben említett egyéb jóváhagyási feltételeknek való megfelelés igazolására.

(3) A jóváhagyás visszavonásra kerül, ha az (1) bekezdés a) pontjában rögzített előfeltételek nem teljesülnek. A jóváhagyás az érintett vállalkozás kérésére újra megadható egy, legalább hat hónapos időszak után, alapos ellenőrzést követően.

[1] HL L 268., 1992.9.14., 1. o.

A *vis maior* esetei kivételével, ha úgy találják, hogy egy vállalkozás nem felelt meg az (1) bekezdés b), c) és d) pontjában említett valamely kötelezettségvállalásának, a jóváhagyást, a szabálytalanság súlyosságától függően, egy és 12 hónap közötti időszakra felfüggesztik.

A tagállam nem alkalmazza a szóban forgó felfüggesztést, ha azt tapasztalják, hogy a rendellenességet nem szándékosan követték el vagy nem súlyos gondatlanság eredménye, és a (2) bekezdésben foglalt ellenőrzések hatékonysága szempontjából nem jelentős.

(4) A (2) és (3) bekezdés értelmében végrehajtott ellenőrzésekről jelentés készül, amelyben a következőket kell meghatározni:

a) az ellenőrzés dátuma;

b) annak időtartama;

c) a végrehajtott művelet.

A jelentést a felelős felügyelő írja alá.

(5) A tagállamok a (2) és (3) bekezdésben előírt ellenőrzésekkel kapcsolatban meghozott intézkedésekről az azok elfogadását követő egy hónapon belül tájékoztatják a Bizottságot.

6. cikk

(1) Amennyiben a vajat más tagállamban ajánlják fel intervencióra, mint ahol gyártották, ott a felvásárlást a gyártó tagállam illetékes hivatala által kiadott tanúsítvány benyújtásához kötik, amelyet a pályázatok benyújtásának határideje után legkésőbb 45 napon belül bocsátanak ki.

A tanúsítvány a 4. cikk (6) bekezdésének a), b) és d) pontjában és, adott esetben, az f) pontjában említett információkat tartalmazza, valamint megerősíti, hogy az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (6) bekezdésének második francia bekezdése értelmében a vajat közvetlenül és kizárólag pasztőrözött tejszínből gyártották egy jóváhagyott vállalkozásnál a Közösségben.

(2) Ha a gyártó tagállam teljesítette a 4. cikk (1) bekezdésében említett ellenőrzéseket, a tanúsítvány tartalmazza ezeknek az ellenőrzéseknek az eredményeit is és annak megerősítését, hogy az érintett termék az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdése értelmében vaj. Ebben az esetben a 4. cikk (6) bekezdésében említett csomagolást számozott címke segítségével kell lezárni, amelyet a gyártó tagállam illetékes hivatala bocsát ki. A számot rá kell vezetni az (1) bekezdésben említett tanúsítványra.

2. SZAKASZ

Ármegállapítás

7. cikk

Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikkének (1) bekezdésében említett vajra vonatkozó piaci árak az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének első albekezdésében meghatározott feltételeknek megfelelő, legalább 25 kilogramm nettó súlyú tömbökben csomagolt, friss vajnak az árai, amelyek ab gyár, 21 napon belüli kifizetéssel, a nemzeti adókat és költségeket leszámítva érvényesek.

Az ab gyár árakat 2,5 EUR per 100 kilogramm átalányösszeggel emelni kell, annak érdekében, hogy a vaj hűtőházi raktárba történő szállításához szükséges szállítási költségeket figyelembe vegyék.

8. cikk

(1) A piaci árakat nemzeti szinten hetente kell megállapítani, akár árbizottságok révén, akár az irányadó piacokon.

Az árak hetenkénti megállapítása a 7. cikkben foglalt, a megelőző héten megállapított árakra vonatkozik.

Az árakat euróban fejezik ki 100 kilogrammra vetítve, két tizedesre kerekítve.

(2) A tagállamok határozzák meg a következőket:

a) az árbizottságok tagsága úgy, hogy biztosítsák a jelentős vajmennyiséget érintő tranzakciókban részt vevő vevők és eladók egyenlő képviseletét, illetve, az esettől függően, az irányadó piacok ármegállapítási rendszere;

b) az ármegállapítás alapjául szolgáló adatok ellenőrzéséhez szükséges rendelkezések;

c) az a kritérium, amely az elegendő ügyletben részesített vaj árai és a 7. cikkben említett vaj árai közötti arány megállapítására szolgál, amennyiben a 7. cikk első bekezdésében említett minőségű vajra vonatkozó ügyletek nem elégségesek ahhoz, hogy irányadóak legyenek.

A tagállamok átadnak a Bizottságnak egy leírást azokról az intézkedésekről, amelyeket az első albekezdéssel összhangban hoztak meg.

(3) Nem később, mint minden szerdán déli 12 órakor (brüsszeli idő) a tagállamok tájékoztatják a Bizottságot az (1) bekezdéssel összhangban megállapított árakról.

(4) A Bizottság minden csütörtökön az intervenciós árhoz viszonyítva megállapítja a piaci árak szintjét az egyes tagállamokban.

3. SZAKASZ

Pályázati eljárás

9. cikk

Mihelyt a Bizottság megállapította, hogy a 2. cikk (1) bekezdésében említett feltétel egy tagállamban teljesül, akkor az érintett intervenciós hivatal ezzel a szakasszal összhangban felvásárolja a vajat.

Pályázati felhívásra szóló értesítést tesznek közzé az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában*.

10. cikk

A pályázat benyújtásának határideje minden pályázati felhívásnál a hónap minden második és negyedik keddjén délre (brüsszeli idő) esik, kivéve augusztus második és december negyedik keddjét. Ha a kedd állami ünnep, akkor a határidő az azt megelőző utolsó munkanapon déli 12 óra (brüsszeli idő).

11. cikk

(1) A valamely tagállam intervenciós hivatala által meghirdetett pályázati eljáráson azok az érdekelt felek vesznek részt, akik pályázatot nyújtottak be vagy írásban, átvételi elismervény ellenében vagy bármilyen írásos telekommunikációs eszközön keresztül, átvételi elismervénnyel.

(2) A pályázatok tartalmazzák a következőket:

a) az ajánlattevő neve és címe;

b) a felajánlott mennyiség, a minimális zsírtartalom;

c) a javasolt ár 100 kilogramm vajra vetítve, a nemzeti adók és költségek nélkül, a hűtőházi raktár rakódóhelyiségéhez szállítva, euróban kifejezve, legfeljebb két tizedes értékre kerekítve;

d) az a hely, ahol a vajat tartják.

(3) A pályázatok csak akkor érvényesek, ha:

a) a 4. cikk (4) bekezdésében foglalt követelményeknek megfelelő vajmennyiségre vonatkoznak;

b) az ajánlattevő írásbeli kötelezettségvállalását csatolták hozzá, amelyben a 4. cikk (3) bekezdésének és a 17. cikk (2) bekezdésének betartását vállalja;

c) bizonyítják, hogy az ajánlattevő az ajánlat benyújtásának határideje előtt letétbe helyezett 5 EUR per 100 kg összegű biztosítékot az érintett pályázati felhívásra abban a tagállamban, amelyben az ajánlatot benyújtották.

(4) A (3) bekezdés b) pontjában említett, eredetileg az intervenciós hivatalhoz továbbított kötelezettségvállalást hallgatólagosan megújítottnak kell tekinteni az egymást követő pályázatokon mindaddig, amíg az ajánlattevő vagy az intervenciós hivatal azt kifejezetten nem törli, feltéve hogy:

a) az eredeti ajánlat kiköti, hogy az ajánlattevő igénybe kívánja venni ezt a rendelkezést;

b) a következő pályázatok hivatkoznak erre a rendelkezésre (11. cikk (4) bekezdése) és az eredeti pályázat dátumára.

(5) Az intervenciós hivatal nyilvántartásba veszi azt a napot, amelyen az ajánlatot megkapta, a benne szereplő mennyiségeket és azok gyártási dátumait, valamint azt a helyet, ahol a felajánlott vajat tárolják.

(6) Az ajánlatok nem vonhatók vissza az érintett pályázati felhívással kapcsolatos pályázatok benyújtására vonatkozó, a 10. cikkben említett határidő után.

12. cikk

A 2220/85/EGK bizottsági rendelet [1] 20. cikke értelmében a pályázatok benyújtására vonatkozó határidő után az ajánlatok fenntartása és a vajnak a 15. cikk (3) bekezdésében rögzített határidőn belüli, az intervenciós hivatal által kijelölt raktárba történő szállítása elsődleges követelmény.

13. cikk

(1) A tagállamok a 10. cikkben említett határidő utáni napon legkésőbb 9 óráig (brüsszeli idő) tájékoztatják a Bizottságot az ajánlattevők által felajánlott mennyiségekről és árakról.

(2) Az egyes pályázati felhívásokra beérkezett ajánlattételek alapján a Bizottság az 1255/1999/EK rendelet 42. cikkében szabályozott eljárásnak megfelelően, az alkalmazható intervenciós árakra való hivatkozással megállapítja a maximális felvásárlási árat.

(3) A Bizottság dönthet úgy, hogy a pályázati felhívást nem folytatják.

14. cikk

(1) Az ajánlattételek elutasíthatóak, ha az ajánlati ár magasabb, mint a 13. cikk (2) bekezdésében említett maximális ár, amelyet az érintett pályázati eljárásnál alkalmaznak.

(2) A pályázati eljárásból eredő jogok és kötelezettségek nem ruházhatók át.

15. cikk

(1) Az intervenciós hivatal haladéktalanul tájékoztatja az ajánlattevőket a pályázati eljárásban való részvételük eredményéről.

Amennyiben a pályázat sikertelen, a 11. cikk (3) bekezdésének c) pontjában említett biztosítékokat haladéktalanul feloldják.

(2) Az intervenciós hivatal a sikeres ajánlattevőnek haladéktalanul kiad egy dátumozott és számozott szállítási utalványt a következők feltüntetésével:

a) a szállítandó mennyiség;

b) a vaj szállításának végső dátuma;

c) a hűtőházi raktár, amelybe azt szállítani kell.

(3) Az ajánlattételek benyújtásának határidejétől számított 21 napon belül a sikeres ajánlattevő leszállítja a vajat a hűtőházi raktár rakodóhelyiségéhez. A szállítás több szállítmány formájában is történhet.

A vajnak a hűtőházi raktár rakodóhelyiségénél történő kirakodása során keletkező bármely költsége a sikeres ajánlattevőt terheli.

[1] HL L 205., 1985.8.3., 5. o.

(4) Amint a sikeres ajánlattevő a megadott határidőn belül leszállította a szállítási utalványon feltüntetett mennyiséget, a biztosítékot feloldják.

(5) A *vis maior* esetei kivételével, ha a sikeres ajánlattevő elmulasztja a vaj leszállítását a megadott határidőn belül, nemcsak a 11. cikk (3) bekezdésének c) pontjában rögzített, a le nem szállított mennyiséggel arányos biztosíték vész el, hanem a felvásárlást is törlik a maradék mennyiségre.

16. cikk

(1) Az intervenciós hivatal minden egyes átvett vajmennyiségre kifizeti a sikeres ajánlattevőnek az ajánlattételben jelzett árat az átvételt követő 45. és 65. nap között, feltéve hogy a 3. és 4. cikk rendelkezéseinek teljesítését megerősítették.

(2) Az átvételi nap az a nap, amelyen a vaj az intervenciós hivatal által kijelölt hűtőházi raktárba kerül, de nem korábbi annál a napnál, amely a 15. cikk (2) bekezdésében említett szállítási utalvány kiadásának napját követi.

17. cikk

(1) A vaj egy próbatárolási időszakon megy keresztül. Ez egy, a vaj átvételi napjától számított 30 napos időszak.

(2) Ajánlattételkor az eladók vállalják, hogy amennyiben az intervenciós hivatal által kijelölt raktárba kerüléskor végzett ellenőrzés azt mutatja, hogy a vaj nem felel meg a 3. és 4. cikk rendelkezéseinek, vagy amennyiben a próbatárolási időszak végén a vaj minimális érzékszervi minőségének csökkenése alacsonyabbnak bizonyul, mint az I. mellékletben meghatározottak, akkor:

a) visszaveszik a kérdéses vajat; és

b) kifizetik az érintett vaj tárolási költségeit attól a naptól, amelyen azt tőlük átvették, addig a dátumig, amikor azt elszállítják a raktárból.

A fizetendő tárolási költség az a költség, amelyet a 3597/90/EGK bizottsági rendelet [1] 7. cikke (2) bekezdésének a) és b) pontjával összhangban, az intervenciós hivatal fizet vissza az Európai Mezőgazdasági Orientációs és Garanciaalap (EMOGA) Garanciarészlegének számlájára.

Az összegeket az Európai Mezőgazdasági Orientációs és Garanciaalap (EMOGA) Garanciarészlegének számlájára kell jóváírni.

[1] HL L 350., 1990.12.14., 43. o.

4. SZAKASZ

Betárolás és kitárolás

18. cikk

(1) A tagállamok állapítják meg a műszaki követelményeket az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében említett hűtőházi tárolásra, különösen −15 °C-nál nem alacsonyabb tárolási hőmérsékletet biztosítva, és megtesznek minden egyéb intézkedést, amely szükséges a vaj megfelelő megőrzésének biztosításához. A velejáró kockázat biztosítását vagy a raktárosokat terhelő szerződéses kötelezettséggel vagy az intervenciós hivatal által fizetett széleskörű felelősségbiztosítással fedezik; a tagállamok is működhetnek saját biztosítójukként.

(2) Az intervenciós hivatal megköveteli, hogy a vajat a hűtőházi raktár rakodóhelyiségéhez szállítsák, betárolják a raktárba, és ott raklapokon úgy tartsák, hogy könnyen azonosítható és azonnal hozzáférhető tételeket képezzen.

(3) Az ellenőrzésekért felelős illetékes szerv a 2148/96/EK bizottsági rendelet [2] 4. cikkének megfelelően, előre be nem jelentett ellenőrzéseket végez a vaj raktárban való jelenlétéről.

19. cikk

(1) Az intervenciós hivatal választja ki a rendelkezésre álló, a vaj tárolási helyéhez legközelebb eső hűtőházi raktárt.

Feltéve azonban, hogy egy másik hűtőházi raktár választása nem eredményez további tárolási költségeket, egy másik raktárt is választhat, amely a (2) bekezdésben említett távolságon belül helyezkedik el.

Az intervenciós hivatal választhat hűtőházi raktárt e távolságon kívül is, ha az ebből eredő költség, beleértve a tárolási és a szállítási költségeket, alacsonyabb. Ebben az esetben az intervenciós hivatal haladéktalanul tájékoztatja a Bizottságot választásáról.

(2) Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (2) bekezdésének harmadik albekezdésében említett maximális távolság 350 kilométer. E távolságon túl az intervenciós hivatal részéről fedezett szállítási költség 0,065 EUR per tonna kilométerenként.

Amennyiben azonban a vajat felvásárló intervenciós hivatal más tagállamban van, mint az, amelynek területén az ajánlatokban szereplő vajat tárolják, az első bekezdésben említett maximális távolság számításánál nem veszik figyelembe az eladó raktára és a felvásárló intervenciós hivatal tagállamának határa közötti távolságot.

(3) A (2) bekezdésben említett kiegészítő díjakat csak akkor fizeti az intervenciós hivatal, ha a vaj hőmérséklete nem haladja meg a 6 °C-ot a hűtőházi raktárba való megérkezéskor.

[2] HL L 288., 1996.11.9., 6. o.

20. cikk

Az intervenciós hivatal a raktárból való kiszállítás időpontjában, ab hűtőházi raktár esetén, a raktár rakodóhelyiségénél raklapokon bocsátja rendelkezésre a vajat, ahol lehet a szállítóeszközre rakva, amennyiben ez teherautó vagy vasúti vagon. A felmerülő költségeket az intervenciós hivatal, míg bármely rakodási vagy raklapról való levételi költséget a vaj vásárlója fizeti.

5. SZAKASZ

A vaj eladása

21. cikk

Az intervenciós hivatalok a tagállamokban bármely érdekelt fél számára eladják az általuk tárolt olyan vajat, amely 1996. július 1. előtt került betárolásra.

22. cikk

(1) A vajat ab raktár olyan áron adják el, amely azonos az 1255/1999/EK rendelet 4. cikke (1) bekezdésének a) pontjában rögzített intervenciós árral, és arra a napra vonatkozik, amelyen az adásvételi szerződést kötötték, plusz 1 EUR per 100 kg.

A vaj eladása öt tonnánál nem kisebb mennyiségekben történik. Amennyiben azonban a raktárban megmaradt mennyiség kevesebb, mint öt tonna, az eladás erre a kisebb mennyiségre vonatkozik.

(2) Az intervenciós hivatal csak akkor adja el a vajat, ha legkésőbb az adásvételi szerződés megkötésekor letétbe helyeznek 10 EUR per 100 kg összegű biztosítékot annak biztosítására, hogy a 2220/85/EGK rendelet 20. cikkében foglalt elsődleges követelmények teljesüljenek a vaj határidőn belüli átvételére vonatkozóan, amelyet e rendelet 23. cikke (1) bekezdésének első albekezdése határoz meg.

(3) Az intervenciós hivatal a betárolási dátum szerint adja el a vajat a rendelkezésre álló teljes mennyiség vagy, az esettől függően, a vevő által megjelölt raktárban vagy raktárakban rendelkezésre álló mennyiség legrégebbi részével kezdve.

23. cikk

(1) A vevő az adásvételi szerződés megkötésének dátumától számított egy hónapon belül elvégzi a vaj elszállítását.

A szállítás nem kevesebb, mint öt tonnás részletekben végezhető. Amennyiben azonban a raktárban megmaradó mennyiség kevesebb, mint öt tonna, kisebb mennyiség is elszállítható.

(2) Az egyes vajmennyiségek elszállítása előtt a vevő kifizeti az intervenciós hivatalnak az elszállítandó mennyiségnek megfelelő árat.

(3) A *vis maior* esetei kivételével, a szerződés megszűnik bármely olyan mennyiségre vonatkozóan, amelynek szállítását a vevő nem végezte el az (1) bekezdésben meghatározott időszakon belül.

(4) A 22. cikk (2) bekezdésében szereplő biztosíték elvész bármely olyan mennyiség esetében, amelynek tekintetében az adásvételi szerződés megszűnt a (3) bekezdéssel összhangban. Azokra a mennyiségekre vonatkozóan, amelyek szállítását az előírt időszakon belül elvégezték, a biztosítékot haladéktalanul feloldják.

(5) A *vis maior* esetén az intervenciós hivatal meghozza a körülményekre való tekintettel szükségesnek tartott intézkedéseket.

24. cikk

A tagállamok legkésőbb minden hét keddjén tájékoztatják a Bizottságot azokról a vajmennyiségekről, amelyekre az előző héten:

a) adásvételi szerződést kötöttek;

b) átvettek.

III. FEJEZET

A vaj vagy a tejszín magántárolása

1. SZAKASZ

Szerződési és tárolási feltételek

25. cikk

E fejezet alkalmazásában:

– a „tárolási tétel”: olyan mennyiség, amely legalább egy tonna súlyú, homogén összetételű és minőségű, egyetlen gyárból származik, egyetlen raktárba lett betárolva egy adott napon,

– a „szerződéses tárolás kezdő napja”: az a nap, amely a raktárba való beszállítás napját követi,

– a „szerződéses tárolás utolsó napja”: az a nap, amely a raktárból való kiszállítást megelőzi.

26. cikk

Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének negyedik albekezdésében említett, a vaj vagy tejszín magántárolására vonatkozó szerződések a vaj és a tejszín tárolási helye szerinti tagállamnak az intervenciós hivatala és természetes vagy jogi személyek között jön létre, a továbbiakban „szerződő felek”.

27. cikk

(1) Magántárolási szerződés csak az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének első albekezdésében említett vajra vagy tejszínre köthető.

A vajat az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésének a), b) és c) pontja szerint jóváhagyott vállalkozásnál, a szerződéses tárolás megkezdésének napját megelőző 28 nap során kell előállítani. A vaj megfelel a gyártó tagállam V. mellékletben említett nemzeti minőségi osztályának, és radioaktivitása nem haladja meg a 4. cikk (2) bekezdésében említett, megengedett maximális szinteket.

(2) Tárolási szerződés nem köthető olyan vajra vagy tejszínre:

a) amellyel kapcsolatban más közösségi rendelkezések értelmében közvetlen fogyasztási támogatásért folyamodtak;

b) amelyre az 565/80/EGK tanácsi rendelet ([1]) 5. cikkének (1) bekezdésében említett intézkedéseket alkalmazták; az ilyen intézkedés utólagos alkalmazását a szerződéses tárolási időszak befejezésének tekintik.

28. cikk

(1) A raktározási szerződéseket egy vagy több tárolt tételre vonatkozóan írásban kell megkötni, és azoknak tartalmazniuk kell különösen a következőkkel kapcsolatos rendelkezéseket:

a) annak a vajnak vagy tejszínnek a mennyisége, amelyre a szerződés vonatkozik;

b) a támogatás összege a 38. cikk sérelme nélkül;

c) a szerződés végrehajtására vonatkozó dátumok az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdése ötödik albekezdésének sérelme nélkül;

d) a hűtőházi raktár azonosító adatai.

(2) Az ellenőrző intézkedések, különösen azok, amelyeket a 33. cikk említett, továbbá az e cikk (3) bekezdésében említett információk a tárolási hely szerinti tagállam intervenciós hivatala által meghatározott előírások tárgyát képezik. A tárolási szerződésnek utalnia kell ezekre a meghatározott előírásokra.

(3) A szabályoknak biztosítaniuk kell, hogy a vaj csomagolásán legalább a következő adatok fel legyenek tüntetve, amelyek adott esetben szerepelhetnek kódolva:

a) az előállító gyárat és tagállamot azonosító szám;

b) a gyártás dátuma;

c) a raktárba való beszállítás dátuma;

d) a gyártási tételszám;

e) az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdése első albekezdésének harmadik francia bekezdésében említett vaj esetében a „sózott” szó;

f) az V. mellékletben említett nemzeti minőségi osztály;

g) a nettó súly.

A tagállamok mentességet adhatnak az alól a kötelezettség alól, hogy a csomagoláson feltüntessék a betárolás dátumát, feltéve hogy a raktár vezetője vállalja olyan nyilvántartás vezetését, amelyben a betárolás napján nyilvántartásba veszik az első albekezdésben említett adatokat.

([1]) HL L 62., 1980.3.7., 5. o.

29. cikk

(1) A betárolás csak ugyanazon év március 15. és augusztus 15. között történhet. A kitárolás a tárolási év augusztusának 16. napjától történhet.

(2) A kitárolás teljes raktári tételenként történik, vagy ha az illetékes hivatal engedélyezi, kisebb mennyiségekben. Azonban a 33. cikk (2) bekezdésének a) pontjában említett körülmények esetén csak pecséttel ellátott mennyiséget lehet kiszállítani a raktárból.

30. cikk

(1) Az intervenciós hivatallal kötendő szerződésre pályázni csak olyan vaj- vagy tejszíntételekre vonatkozóan lehet, amelyeket teljes mértékben raktárba vételeztek.

A pályázatoknak a raktárba történt beszállítás napjától számítva legkésőbb 30 napon belül be kell érkezniük az intervenciós hivatalhoz. Az intervenciós hivatalok nyilvántartásba veszik az átvétel dátumát.

Ha a pályázat a határidő lejártát követő 10 munkanapon belül érkezik be az intervenciós hivatalhoz, akkor a tárolási szerződés még megkötheto, de a támogatás mértéke 30 %-kal csökken.

(2) A tárolási szerződéseket a pályázat nyilvántartásba vételének dátumától számítva legkésőbb 30 napon belül megkötik.

31. cikk

Ha a vajat nem abban a tagállamban tárolják, ahol azt előállították, a 30. cikkben említett tárolási szerződés megkötése olyan tanúsítványhoz van kötve, amelyet az előállító tagállam illetékes szerve ad ki a vaj betárolásától számított 50 napon belül.

A tanúsítvány a 28. cikk (3) bekezdésének a), b) és d) pontjában felsorolt információkat tartalmazza és megerősíti, hogy az érintett termék az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének első albekezdése értelmében vaj.

Az első bekezdésben említett esetben a tárolási szerződés megkötésére a pályázat nyilvántartásba vételének napjától számítva legkésőbb 60 napon belül kerül sor.

2. SZAKASZ

Ellenőrzések

32. cikk

(1) A tagállam biztosítja, hogy a támogatás kifizetéséhez való jogosultság valamennyi feltétele teljesüljön.

(2) A szerződő fél vagy – a tagállam kérésére vagy felhatalmazásával – a tárolásért felelős személy az ellenőrzésért felelős illetékes szerv rendelkezésére bocsát minden olyan dokumentumot, amely lehetővé teszi a magánraktárban elhelyezett termékek következő adatainak igazolását:

a) a termelő gyárat és tagállamot azonosító jóváhagyási szám;

b) a termelés dátuma;

c) a betárolás dátuma;

d) a tárolási tételszám;

e) a termék jelenléte a raktárban és a raktár postacíme;

f) a kitárolás dátuma.

(3) A szerződő fél vagy – adott esetben – a raktárért felelős személy a raktárban hozzáférhető módon, valamennyi szerződés tekintetében a következőket tartalmazó tárolási nyilvántartásokat vezet:

a) a magántárolóban elhelyezett termékek tárolási tételszáma;

b) a betárolás és a kitárolás dátumai;

c) a vaj vagy tejszín mennyisége tárolási tételként feltüntetve;

d) a termékek helye a raktáron belül.

(4) A tárolt termékeknek könnyen azonosíthatónak, könnyen hozzáférhetőnek és szerződés által egyedileg meghatározottnak kell lenniük.

33. cikk

(1) A betároláskor az illetékes szerv ellenőrzéseket végez egy olyan időszakon belül, amely a betárolás napján kezdődik és a 30. cikkben említett szerződés megkötésére benyújtott pályázat nyilvántartásba vételének napját követő 28. napon ér véget.

Annak biztosítására, hogy a tárolt termékek jogosultak legyenek támogatásra, a raktárban elhelyezett mennyiségek legalább 5 %-át kitevő reprezentatív mintán ellenőrzéseket végeznek annak érdekében, hogy a raktári tételek teljes mértékben fizikailag megfeleljenek a szerződés megkötésére benyújtott pályázatnak, többek között különös tekintettel a termékek súlyára, azonosítására és természetére.

(2) Az illetékes szerv:

a) vagy lepecsételi a termékeket szerződésenként, raktári tételenként vagy kisebb mennyiségenként az (1) bekezdésben említett ellenőrzés időpontjában;

b) vagy előre be nem jelentett ellenőrzést végez mintavételezéssel annak biztosítására, hogy a termékek jelen legyenek a raktárban. Az érintett mintának reprezentatívnak kell lennie és a magántárolási támogatásra vonatkozó szerződés szerinti teljes mennyiség legalább 10 %-ának kell megfelelnie.

(3) A szerződéses tárolási időszak végén az illetékes szerv mintavételezéssel igazolja a súlyt és az azonosságot. Ebből a célból a szerződő fél tájékoztatja az illetékes szervet legalább 5 munkanappal a 210 napos maximális szerződéses tárolási időszak vége előtt vagy, amennyiben az helyénvaló, és amennyiben a termékeket a 210 napos időszak során szállítják ki, a kiszállítási műveletek kezdete előtt, megjelölve az érintett tárolási tételeket.

Ha a maximális szerződéses tárolási időszak lejárta után a vaj még mindig a raktárban van, az első albekezdésben említett ellenőrzés akkor végezhető el, amikor a vajat kiszállítják a raktárból. Ebből a célból, legalább öt munkanappal a kiszállítási műveletek megkezdése előtt, a szerződő tájékoztatja az illetékes szervet.

Az első és második albekezdésben említett esetekben a tagállam 5 munkanapnál rövidebb határidőt is elfogadhat.

(4) Az (1), (2) és (3) bekezdés értelmében elvégzett ellenőrzésekről jegyzőkönyvet vesznek fel, amely a következő adatokat tartalmazza:

a) az ellenőrzés dátuma;

b) annak időtartama;

c) az elvégzett műveletek.

A jegyzőkönyvet a felelős felügyelő írja alá, és a szerződő fél vagy – az esettől függően – a tárolásért felelős személy ellenjegyezi, és fel kell tüntetni a fizetési dossziéban.

(5) Olyan szabálytalanságok esetén, amelyek az ellenőrzött termékmennyiségek legalább 5 %-át érintik, az ellenőrzést az illetékes szerv által meghatározott nagyobb mintamennyiségen kell elvégezni.

A tagállamok az ilyen esetekről négy héten belül tájékoztatják a Bizottságot.

3. SZAKASZ

Tárolási támogatás

34. cikk

(1) Az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének első albekezdése szerinti magántárolási támogatás csak akkor adható, ha a szerződéses tárolási időszak 90 és 210 nap közé esik.

Amennyiben a szerződő fél nem teljesíti a 33. cikk (3) bekezdésében meghatározott határidőt, a támogatás 15 %-kal csökken és csak arra az időszakra fizethető ki, amelyre vonatkozóan a szerződő fél az illetékes szervet kielégítő módon igazolja, hogy a vaj vagy tejszín a szerződéses raktárban maradt.

(2) A 38. cikk sérelme nélkül, a Bizottság, az 1255/1999/EK rendelet 42. cikkében meghatározott eljárásnak megfelelően, minden évben meghatározza a rendelet 6. cikke (3) bekezdésének harmadik albekezdésében említett támogatási mértéket azokra a magántárolási szerződésekre, amelyek a kérdéses évben kezdődnek.

(3) A támogatást a szerződő fél által benyújtott pályázatra, a szerződéses tárolási időszak végén, a pályázat beérkezésétől számított 120 napon belül fizetik ki, feltéve hogy a 33. cikk (3) bekezdésében említett ellenőrzéseket elvégezték, és a támogatásra való jogosultság feltételei teljesültek.

Amennyiben azonban egy, a támogatás jogosultságára irányuló közigazgatási vizsgálat folyamatban van, a kifizetést nem teljesítik, amíg a jogosultságot meg nem állapítják.

(4) 60 napos szerződéses tárolás után a támogatásra egyszeri előleg fizethető a szerződő fél kérelmére, feltéve hogy biztosítékot helyezett letétbe, amely megfelel az előleg 10 %-kal növelt összegének. Az előleget 90 napos tárolási időszak alapján számítják ki. Amint a (3) bekezdésben említett támogatás egyenlegét kifizetik, a biztosítékot feloldják.

35. cikk

(1) Ha a szerződéses tárolás első 60 napjának végén a vaj vagy tejszín minőségi romlása nagyobb mértékű, mint amely a tároláskor általában szokásos, a szerződő felek felhatalmazhatók arra, hogy tárolt tételenként egyszer, saját költségükre a hibás terméket kicseréljék azonos mennyiségű, az 1255/1999/EK rendelet 6. cikke (3) bekezdésének első albekezdésében meghatározott vajra vagy tejszínre.

Ha a tárolás alatti vagy a kitároláskori ellenőrzéseknél hibás mennyiséget fedeznek fel, az ilyen mennyiségekre nem fizethető támogatás. Ezenkívül a raktári tétel megmaradó része, amely még jogosult támogatásra, nem lehet kevesebb, mint egy tonna. Ugyanezt a szabályt kell alkalmazni, ha egy tétel egy része augusztus 16-a előtt vagy a minimális tárolási időszak lejárta előtt kerül kiszállításra.

(2) Az (1) bekezdés első albekezdésében említett esetre vonatkozó támogatás kiszámítása céljából a szerződéses tárolás első napja az a nap, amikor a szerződéses tárolás kezdődik.

36. cikk

(1) Tejszín tárolására csak akkor adható támogatás, ha a pasztőrözött tejszín zsírtartalma legalább 35 % és legfeljebb 80 %.

(2) A támogatás kiszámításához a tejszín mennyiségét át kell számítani vajegyenértékre, ahol a referenciavaj zsírtartalma 82 %, és a tejszín zsírtartalmát meg kell szorozni 1,20-szal.

(3) Az (1) bekezdésben előírt zsírtartalmat az illetékes szerv által jóváhagyott laboratóriumban ellenőrzik a tejszín lefagyasztása előtt.

37. cikk

(1) A tagállamok engedélyezhetik a szerződő felek számára, hogy önként vállalják a 36. cikk (1) bekezdésében előírt határértéken belül előre rögzített minimális zsírtartalom betartását valamennyi, az adott évben megkötött szerződés szerinti valamennyi raktári tételre.

(2) Az (1) bekezdés alkalmazása esetén a támogatást az előre rögzített minimális zsírtartalom alapján adják meg.

Ilyen esetekben a tagállamok a 36. cikk (3) bekezdésével összhangban gyakori, be nem jelentett helyszíni ellenőrzések alkalmával, véletlenszerű mintavételezéssel ellenőrzik a zsírtartalmat.

Amennyiben az ellenőrzések azt mutatják, hogy a zsírtartalom alacsonyabb, mint az előre rögzített minimális érték, a legutolsó kielégítő ellenőrzést követően betárolt raktári tételekre nem fizetnek támogatást, és az (1) bekezdés a továbbiakban nem alkalmazható az érintett szerződő félre a szerződéses tárolási időszak fennálló részére.

Amennyiben azonban a zsírtartalom kevesebb, mint 2 %-kal kisebb, mint az előre rögzített minimális érték, a támogatást a mért zsírtartalom alapján fizetik ki 10 % levonásával.

38. cikk

(1) Ha a piaci helyzet úgy kívánja, akkor a támogatás összege, a betárolás és a kitárolás időszaka, valamint a tárolás maximális hossza az év során megváltoztatható a későbbiekben megkötendő szerződéseknél.

(2) Ha a 13. cikk (2) bekezdésével összhangban a pályázati felhívással rögzített maximális felvásárlási ár, amely a szerződéses tárolás kezdő napján alkalmazandó, euróban vagy, azoknál az országoknál, amelyek nem vesznek részt a közös valuta használatában, nemzeti valutában kifejezve magasabb, mint az az ár, amely a szerződéses tárolás utolsó napján alkalmazandó, a 34. cikk (2) bekezdésével összhangban meghatározott támogatást olyan összeggel növelik, amely egyenlő a maximális felvásárlási árban bekövetkezett csökkenés azon részével, amely a szerződéses tárolás kezdő napján érvényes ár 2 %-át meghaladja.

Ha ez az ár alacsonyabb, mint a szerződéses tárolás utolsó napjára vonatkozó ár, akkor a 34. cikk (2) bekezdésével összhangban meghatározott támogatást olyan összeggel csökkentik, amely egyenlő a szerződéses tárolás kezdeti napjára vonatkozó maximális felvásárlási ár 2 %-ot maghaladó növekedésével. Ugyanakkor a támogatás csökkentése nem haladhatja meg a támogatás teljes összegét.

(3) A (2) bekezdésben említett támogatás módosítása csak akkor alkalmazható, ha a szerződéses tárolás időszaka alatt a 13. cikk (2) bekezdésével összhangban rögzítették a maximális felvásárlási árat, és ha a szerződéses tárolás utolsó napján a felvásárlás több, mint nyolc tagállamban megkezdődik.

Ha nem rögzítették a maximális felvásárlási árat a szerződéses tárolási időszak kezdetét közvetlenül megelőző 21 napon belül, akkor a szerződéses tárolási időszak első napján alkalmazható maximális felvásárlási ár megegyezik az érvényben lévő intervenciós ár 90 %-ával.

IV. FEJEZET

Átmeneti és záró rendelkezések

39. cikk

A 2315/76/EGK, 1547/87/EGK, 1589/87/EGK és a 454/95/EK rendelet hatályát veszti.

A 454/95/EK rendeletet továbbra is alkalmazni kell azokra a magántárolási szerződésekre, amelyeket 2000. január 1-je előtt kötöttek.

A hatályon kívül helyezett rendeletekre történő hivatkozásokat az e rendeletre való hivatkozásoknak kell tekinteni.

40. cikk

A vajra vonatkozó intervenciós ár 2000. január 1-jétől 2000. június 30-ig az 1400/1999/EK tanácsi rendeletben [1] rögzített ár.

41. cikk

Ez a rendelet 2000. január 1-jén lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1999. december 16-án.

a Bizottság részéről
Franz FISCHLER
a Bizottság tagja

[1] HL L 164., 1999.6.30., 10. o.

I. MELLÉKLET

ÖSSZETÉTELRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK, MINŐSÉGI JELLEMZŐK ÉS ANALITIKAI MÓDSZEREK

A vaj egy szilárd, főleg víz a zsírban típusú emulzió, a következő összetételi és minőségi jellemzőkkel.

Paraméterek	Tartalmi és minőségi jellemzők	Referenciamódszer
Zsír	Minimum 82 %	(2)
Víz	Maximum 16 %	(2)
Zsírmentes szárazanyag	Maximum 2 %	(2)
Szabad zsírsavak (1)	Maximum 1,2 mmol/100 g zsír	(2)
Peroxidérték	Maximum 0,3 meq oxigén/1 000 g zsír	(2)
Kólibaktériumok	Nem mutatható ki 1 g-ban	(2)
Nem tejzsír	Nem mutatható ki trigliceridanalízissel	(2)
Nyomokban előforduló anyagok (1) – szterolok (2) – vanillin (2) – karotinsav etilésztere (2) – heptánsav trigliceridjei (2)	Nem mutatható ki	(2)
Egyéb, nyomokban előforduló anyagok (1)	Nem mutatható ki	Az illetékes hatóság által jóváhagyott módszer
Érzékszervi jellemzők	Ötből legalább négy külsőre, zamatra és állományra	(2)
Vízeloszlás	Legalább négy pont	(2)

(1) A 3143/85/EGK (HL L 298., 1985.11.12., 9. o.), a 429/90 (HL L 45., 1990.2.21., 8. o.) és a 2571/97/EK (HL L 350., 1997.12.20., 3. o.) rendelet által jóváhagyott nyomokban előforduló anyagok.

(2) Lásd a legutóbb a 881/1999/EK rendelettel (HL L 111., 1999.4.29., 24. o.) módosított, a közös piaci szervezet szerint a tej és a tejtermékek elemzése éés minőségellenőrzése során alkalmazandó referenciamódszerek jegyzékének létrehozásáról szóló 1854/96/EK bizottsági rendeletet (HL L 246., 1996.9.27., 5. o.).

II. MELLÉKLET

REFERENCIAMÓDSZER A TEJZSÍRBAN LÉVŐ IDEGEN ZSÍROK KIMUTATÁSÁRA TRIGLICERIDEK GÁZKROMATOGRÁFIÁS ANALÍZISÉVEL – 1. FELÜLVIZSGÁLAT

1. Az alkalmazás hatálya és területe

Ez a szabvány módszert határoz meg az idegen zsírok – mind a növényi zsírok, mind az állati zsírok, mint például a tej és tejtermékek tejzsírjában lévő marhafaggyú és disznózsír – kimutatására trigliceridek gázkromatográfiás analízise segítségével.

Meghatározott triglicerid-összetétel felhasználásával a növényi és állati zsírok minőségileg és mennyiségileg kimutathatók a tiszta tejzsírban függetlenül a takarmányozási és laktációs körülményektől.

1. megjegyzés: Bár a vajsav (C4), amely kizárólag tejzsírban fordul elő, lehetővé teszi kis és átlagos mennyiségű tejzsír mennyiségi becslését növényi zsírokban, nehéz minőségi és mennyiségi információt adni a tiszta tejzsírhoz hozzáadott idegen zsírról a legalább 20 % (tömeg %) idegen zsír hozzáadásig terjedő tartományban, a C4 nagymértékű, hozzávetőlegesen 3,5–4,5 % (tömeg %) közötti változása miatt.

2. megjegyzés: Mennyiségi eredmények gyakorlatilag csak trigliceridanalízissel nyerhetők, mivel a növényi zsírok szteroltartalma az előállítási és kezelési körülményektől függően különböző.

2. Fogalommeghatározás

A tejben lévő idegen zsírok: az e szabvány szerint meghatározott idegen zsírok, a tejzsír kivételével, minden növényi és állati zsír.

3. A módszer elve

A tejzsír extrahálása után egy törzsoldatot készítenek.

Ebből az oldatból a trigliceridet (összes szénatomszám) gázkromatográfiásan határozzák meg töltött oszlopokon. A különböző méretű (C24 – C54 – csak páros számú) zsírmolekulák tömeg %-át behelyettesítve a triglicerid-összetételbe, az idegen zsírok vagy minőségileg kimutathatók vagy mennyiségileg meghatározhatók.

Megjegyzés: Az itt leírt kiértékelés figyelembevételével kapilláris gázkromatográfia is alkalmazható, ha garantálva van, hogy hasonló eredmények érhetők el. ([1])

4. Reagensek

Analitikai minőségű vegyszereket kell használni.

4.1. Vivőgáz: nitrogén, tisztasági foka: > 99,996 %

4.2. Triglicerid-standardok ([2]), telítettek, valamint koleszterin egy standard tejzsírnak a 6.5.4. szakasz szerinti standardizálásához

4.3. Metanol, vízmentes

4.4. n-hexán

4.5. n-heptán

4.6. Toluol

4.7. Dimetilklórszilán-oldat: 50 ml dimetilklórszilánt oldanak 283 ml toluolban

4.8. Éghető gáz: hidrogén és szintetikus levegő

4.9. Álló fázis: 3 % OV-1 125/150 μm-en (100/120 mesh) Gas ChromQ ([3])

4.10. 10 %-os kakaóvajoldat

([1]) Megfelelő módszerek tekintetében lásd D. Precht és J. Molkentin: Kvantitatív trigliceridanalízis rövid kapilláris kolonnák felhasználásával, Chrompack News 4, 16–17 (1993)
([2]) Megfelelő termékek beszerezhetők a kereskedelemben.
([3]) Az olyan kereskedelmi nevek, mint pl. Extrelut, Gas ChromQ, Chrompack példák a megfelelő, az erre szakosodott kereskedelemben beszerezhető termékekre. Ez az információ a szabványnak a felhasználó általi könnyű kezelésének célját szolgálja, és nem a termék ajánlására vonatkozik. A szemcseméret SI egységre (μm) való átszámítása a BS 410:1988 „British Standard Specification for test sieves" szerint történt.

5. **Eszközök**

A szokásos laboratóriumi berendezések, és különösen a következők:

5.1. Magas hőmérsékleten működő, legalább 400–450 °C-os hőmérsékletekhez alkalmas, gázkromatográf lángionizációs detektorral (FID) és a vivőgáz számára tömegáramlás-mérővel ellátva. Éghető gáz: 30 ml/perc H_2, 270 ml/perc szintetikus levegő.

Megjegyzés: A trigliceridanalízisek során előforduló magas hőmérsékletek miatt a FID- és az injektorrendszer üvegbetétjeit gyakran kell tisztítani.

A gázkromatográfnak olyan szeptumokkal ellátottnak kell lennie, amelyek kibírják a magas hőmérsékleteket, gyakran használhatók, és amelyek általában igen alacsony mértékű vízkicsapódást mutatnak.

Megjegyzés: Megfelelő a Chromblue- (tm) szeptum (Chrompack).

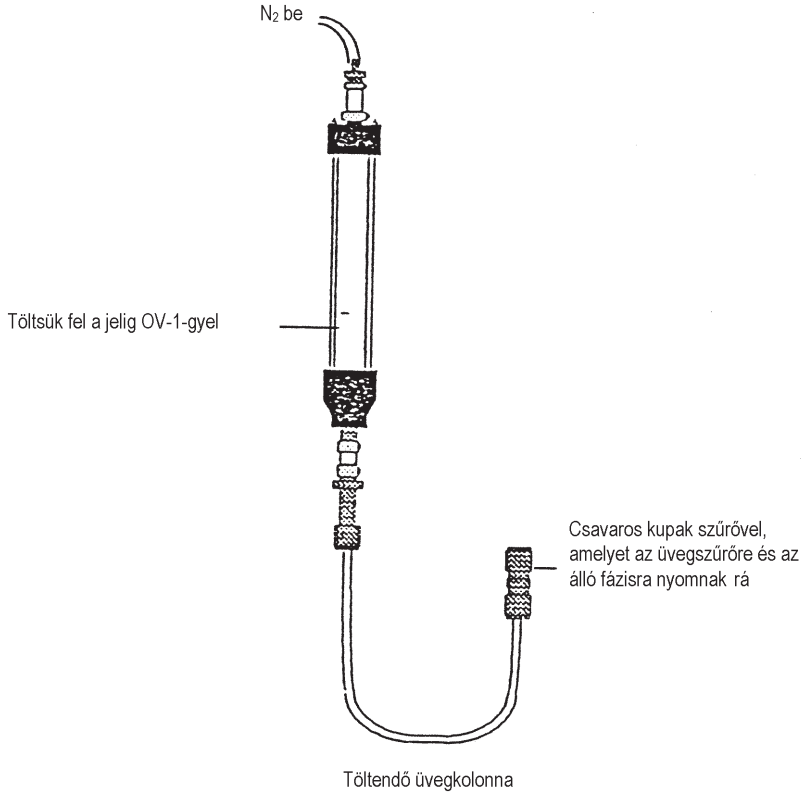
A szeptumot rendszeres időközönként cserélni kell, pl. hozzávetőlegesen 100 injektálás után, vagy ahogy a felbontóképesség romlik (lásd a 4. ábrát).

5.2. Kromatográfiás oszlop

U-alakú üvegoszlop (belső átmérője 2 mm, hossza 500 mm), amelyet először a 6.1. szakasz szerinti dimetilklórszilánnal szilanizálnak azzal a céllal, hogy deaktiválják az üvegfelületet.

Megjegyzés: Megfelelőek a kissé hosszabb (80–200 mm hosszú), töltött kolonnák is. Ezekkel az eredmények kissé jobb reprodukálhatósága érhető el. Másrészről az álló fázis esetenként töréseket mutat a működés után, amely viszont rosszabb mennyiségi eredményekhez vezethet. Továbbá a FID-láng könnyen kialszik a megkövetelt, rendkívül magas vivőgázsebesség (75–85 ml/perc) eredményeként.

5.3. A kolonna töltésének elrendezése (lásd az 1. ábrát)



1. ábra: A kolonna töltése

5.3.1. Műanyag kolonna a végén csavaros kupakkal, ellátva egy jellel, ameddig a szükséges mennyiségű álló fázis tölthető

5.3.2. Finom szita (mesh mérete körülbelül 100 μm) csavaros kupakkal, megfelelően illesztve az üvegkolonnához az 1. ábra szerint

5.3.3. Deaktivált, szilanizált üveggyapot

5.3.4. Vibrátor az álló fázis egységes eloszlásának biztosítására a töltés folyamán

5.4. 1–3 ml-es Extrelut-kolonna ([1]) szilikagéllel. Ezt a kolonnát alternatív módon tejzsír extrahálására is lehet használni.

5.5. Grafittömítés, 6,4 mm (1/4") 6 mm-es lyukkal

5.6. Eszközök a kolonna üvegfelületének a 6.1. szakasz szerinti szilanizálására.

5.6.1. Woulff-lombik

5.6.2. Vízsugárszivattyú

5.7. Vízfürdő, (50 ± 2) °C-ra beállítható

5.8. Szárítószekrény, (50 ± 2) °C-ra és (100 ± 2) °C-ra beállítható

5.9. Mikropipetta

5.10. 5 ml-es osztott pipetta 1,5 ml etanol adagolására

5.11. 50 ml-es kerekfenekű lombik

5.12. Erlenmayer-lombik, 50 ml-es névleges térfogattal

5.13. Tölcsér

5.14. Finom-pórusos szűrő

5.15. Rotációs bepárló

5.16. Ampullák 1 ml-es névleges térfogattal, alumíniumkupakkal lezárhatóan, belsejükben szeptummal

5.17. Injekciós fecskendő, a használt fecskendő dugattyúja nem érhet bele a tű hegyébe

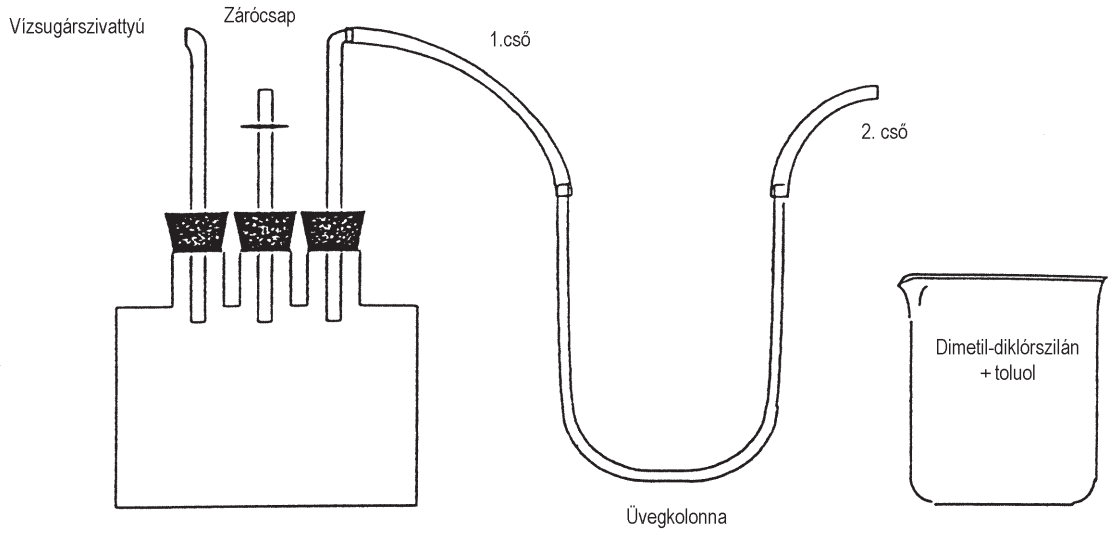
Megjegyzés: Az ilyen fecskendők a kapott eredmények jobb reprodukálását teszik lehetővé.

A szeptum károsodásának elkerülése érdekében a tű hegyét szabályos időközönként meg kell vizsgálni (pl. sztereó mikroszkóppal).

6. Eljárás

6.1. A kolonna előkészítése (szilanizálás)

Miután – ahogy azt a 2. ábra mutatja – a Woulff-lombikot csatlakoztatták a vízsugárszivattyúhoz, a 2-es csövet a 4.7. szakasz szerinti oldatba belemerítik. A zárócsap lezárásával az oszlop megtöltődik: ezt követően a két csövet eltávolítják.



2. ábra: Elrendezés szilanizáláshoz

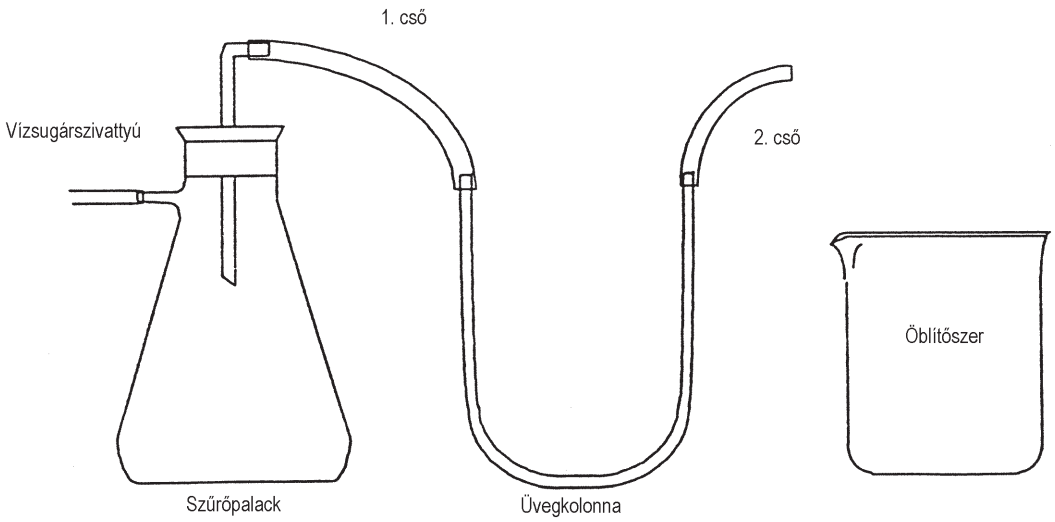
([1]) Lásd az 1. lábjegyzetet a 79. oldalon

Az oszlopot egy állványra rögzítik és egy pipetta segítségével teljesen feltöltik dimetildiklórszilán-oldattal.

20–30 perc után a Woulff-lombikot lecserélik egy szűrőpalackra és a kolonnát teljesen leürítik a vízsugárszivatytyúhoz való csatlakoztatással (lásd a 3. ábrát).

6.2. A kolonna töltése

Ezt egymás után következő öblítések követik, amelyhez 75 ml toluolt és 50 ml metanolt használnak; ezután a leürített kolonnát egy szárítószekrényben, 100 °C-on, mintegy 30 percen keresztül szárítják.



3. ábra: Elrendezés öblítéshez

Az oszlop töltéséhez az 1. ábrán bemutatott elrendezést használják. A 4.9. szakasz szerinti álló fázist töltik be a műanyag kolonnába, egészen a jelig. A megtöltendő üvegkolonna alsó végét egy körülbelül 1 cm hosszú üveggyapotdugóval zárják le, amelyet előzetesen szilanizáltak, és amelyet egy acélpálca segítségével nyomnak be. Ezután a kolonna végét az 5.3.2. szakasz szerinti szitával zárják le.

A kolonnát nyomás alatt töltik meg (3 bar N_2-vel) az álló fázissal. Ahhoz, hogy egységes, folyamatos és erős töltetet nyerjenek, egy vibrátort mozgatnak az üvegkolonnán fel és le a töltés alatt.

Töltés után szilanizált üveggyapotot nyomnak a töltött kolonna másik végébe, a kiálló végeket levágják, és a dugót néhány milliméternyire benyomják a kolonnába egy spatula segítségével.

6.3. A minták előkészítése

A minták előkészítéséhez a következő három módszer egyikét használják:

6.3.1. A tejzsír izolálása vajból

5–10 g vajat az 5.7. szakasz szerinti megfelelő edényben, vízfürdőben, 50 °C-on megolvasztanak.

Egy 50 ml-es Erlenmayer-lombikot és egy, az 5.14. szakasz szerinti szűrővel ellátott tölcsért szárítószekrényben 50 °C-ra melegítenek. A megolvadt vajminta zsírrétegét egy előmelegített edény segítségével leszűrik.

Az ilyen tejzsír csaknem foszfolipidmentes.

6.3.2. A zsírfrakció extrahálása a Röse–Gottlieb-módszer szerint

Az extrahálást vagy az 1C: 1987, 16C: 1987, 116A: 1987 vagy 22B: 1987 IDF szabvány szerint végzik.

Ilyen tejzsírnál a foszfolipidek lehetővé teszik mintegy 0,1 %-kal megnövelt koleszterincsúcs mérését.

A koleszterinnel 100-ra normált trigliceridspektrumra gyakorolt hatás ezáltal elhanyagolható.

6.3.3. Extrahálás tejből szilikagéloszlopok felhasználásával

0,7 ml, 20 °C-on temperált tejmintát adagolnak egy 1–3 ml-es Extrelut-kolonnára az 5.4. szakasz szerinti mikropipettával, és mintegy öt percen keresztül hagyják egyenletesen szétoszlani a szilikagélen.

A proteinlipid-komplexek denaturálása céljából 1,5 ml metanolt adnak hozzá pipettával. Ezt követően a mintát 20 ml n-hexánnal extrahálják. A n-hexánt lassan, kis mennyiségekben adagolják, és a lecsorgó oldószert egy 50 ml-es kerekfenekű lombikban gyűjtik, amelyet állandó, ismert súly eléréséig szárítottak.

Extrahálás után hagyják az oldószert lecsorogni, amíg a kolonna üres lesz.

Az eluátumból az oldószert rotációs bepárlóban, 40–50 °C-os vízfürdő-hőmérsékleten kidesztillálják.

A lombikot kiszárítják, és a zsírhozamot súlyméréssel határozzák meg.

Megjegyzés: A Gerber-, Weibull–Berntrop-, Schmid–Bondzynski–Ratzlaff-módszer szerinti zsír extrahálás vagy a tejzsír izolálása detergensekkel (BDI módszer) nem megfelelő trigliceridanalízisre, mivel ezekkel a módszerekkel többé-kevésbé nagymennyiségű részleges gliceridek vagy foszfolipidek mehetnek át a zsírfázisba.

6.4. A mintaoldat elkészítése

Gázkromatográfiához a 6.3. szakasz szerint nyert, 5 %-os n-heptános zsíroldatot használnak. Ennek a mintaoldatnak az elkészítéséhez megfelelő mennyiségű, a 6.3.1. és a 6.3.2. szakasz szerint nyert mintaanyagokat mérnek be súlyra és oldanak fel megfelelő mennyiségű n-heptánban.

A 6.3.3. szakasz szerinti minta-előkészítéssel a lombikban lévő mintaanyaghoz adandó n-heptán-mennyiséget súlymérés és a benne oldott maradék alapján számítják ki.

Hozzávetőlegesen 1 ml mintaoldatot töltenek az 5.16. szakasz szerinti ampullába.

6.5. Kromatográfiás triglicerid-meghatározás

A magas, maximum 350 °C-os hőmérsékleteken, amely a hosszúláncú trigliceridek (C52–C56) eluálására szolgál, könnyen előfordul az alapvonal megemelkedése, különösen ha az oszlopot az elején nem kondicionálták megfelelően. Az alapvonal magas hőmérsékleten történő megemelkedése teljesen elkerülhető két oszlop kombinálásával vagy alapvonal-kivonással.

A kompenzálásos módszerhez vagy az egyetlen oszloppal végzett műveletekhez, valamint az injektorban és a detektorban lévő üvegbetétekhez az 5.5. szakasz szerinti grafittömítést kell használni.

6.5.1. Alapvonal-korrekció

Az alapvonal-megemelkedés elkerülésére a négy módszer egyikét használják:

6.5.1.1. Kolonnák kombinálása

Két töltött kolonnát használnak kompenzációs módban.

6.5.1.2. Alapvonal-korrekció a gázkromatográffal

Egy zsíroldat injektálása nélkül egy gázkromatográf futtatásának használatával, majd a tárolt alapvonal ezt követő levonásával az alapvonal megemelkedése elkerülhető.

6.5.1.3. Alapvonal-korrekció szoftveres integrálással

Egy zsíroldat injektálása nélkül az integráló rendszer futtatásának használatával, majd a tárolt alapvonal ezt követő levonásával az alapvonal megemelkedése elkerülhető.

6.5.1.4. Alapvonal-korrekció megfelelő kondicionálással

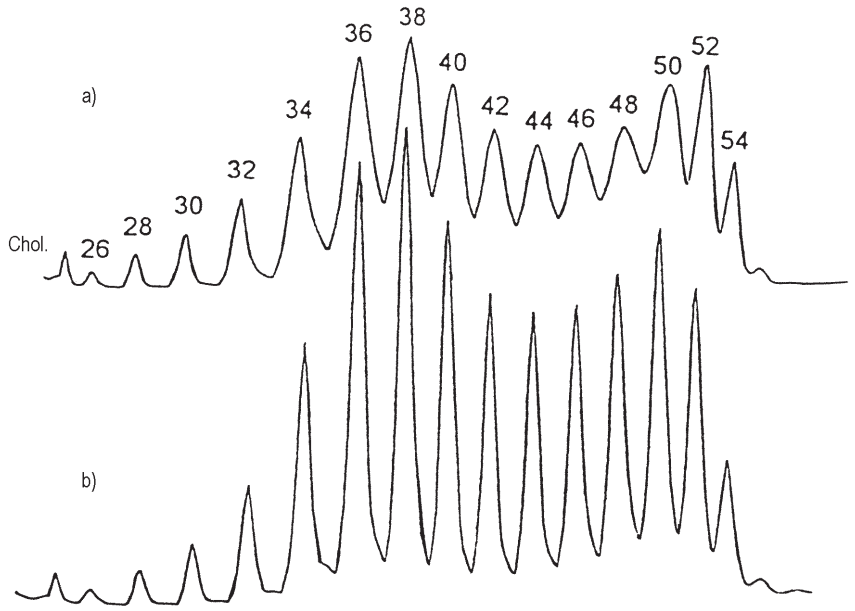
Az oszlop megfelelő kezdeti kondicionálásával és mintegy 20 tejzsíroldat-injektálással a magas hőmérsékleteken előforduló alapvonal-megemelkedés gyakran olyan alacsony, hogy nincs szükség alapvonal-korrekciókra.

6.5.2. Injektálási módszer

A magas forráspontú trigliceridkomponenseknél a különbségeket okozó hatások elkerülése érdekében „meleg injektálásos" módszert alkalmaznak a jobb mennyiségi eredmények elérése érdekében. Itt a zsíroldatot felszívják egy fecskendőbe, és a fecskendő hideg tűjét az injektálást megelőzően hozzávetőlegesen három másodpercig melegítik az injektorfejben. Ezután a fecskendő tartalmát gyorsan beinjektálják.

Megjegyzés: Ennél az injektálási módszernél a frakcionálódás kockázata a fecskendőben vagy az injektálási blokkban kisebb. A „kolonnára" történő közvetlen injektálást, a kolonna megnyújtott felső, felmelegített részére nem alkalmazzák szeptumtöredékek leválása és itteni összegyűlése miatt, valamint a szennyeződések is könnyen eltávolíthatók az alkalmazott módszerrel egy injektorbetét rendszeres cseréjével az oszlop kiszerelése nélkül.

A tű hegyének meghajlítását úgy, hogy hozzáérintik a mintát tartalmazó főzőpohár fenekéhez (még ha szemmel alig látható is) teljesen el kell kerülni, hogy a szeptumot fel ne sértsék.



a) rossz felbontóképesség a sérült szeptum eredményeként
b) jó felbontóképesség

4. ábra: Tejzsírminta trigliceridkromatogramja

6.5.3. A töltött kolonna kondicionálása

Az a)–c) lépések során a kolonna tetejét nem csatlakoztatják a detektorhoz a szennyezés elkerülése érdekében.

A 6.2. szakasz szerint megtöltött kolonnákat a következőképpen kondicionálják:

a) 15 percig 40 ml/perc N_2-áram 50 °C-on;

b) felmelegítés 1 K/perc sebességgel 355 °C-ra 10 ml/perc N_2 áram mellett;

c) 12–15 órán keresztül 355 °C-on tartás;

d) kétszer 1 µl 4.10. szakasz szerinti kakaóvajoldat injektálása, és megfelelő hőmérsékletprogram;

e) 20-szor 0,5 µm 6.4. szakasz szerinti tejzsíroldat injektálása két-három napig.

Megjegyzés: A kakaóvaj csaknem kizárólag magas forráspontú (C50–C56) trigliceridekből áll. A kakaóvaj injektálása az ilyen hosszúláncú tartományban történő kondicionálás célját szolgálja. Magas forráspontú triglicerideknél (C50–C54) részben maximum kb. 1,20-as érzékenységi tényező is előfordulhat. Normál esetben tejzsíroldat ismételt injektálásánál a kezdetben magas, C50–C54-re vonatkozó érzékenységi tényezők csökkenése várható. Alacsony acilszámú triglicerideknél ezeknek a faktoroknak az értéke hozzávetőlegesen 1. A 6.2. szakasz szerint megtöltött három pár kolonnát előkészítik. A kondicionált kolonnapárokat tejzsírelemzéssel a rutinanalízis céljára páronként vizsgálják.

A legjobb mennyiségi eredményt mutató kolonnapárt (érzékenységi tényező csaknem 1) használják a következőkben. 1,20 < érzékenységi tényezőjű kolonnát nem használnak.

6.5.4. Kalibrálás

Kalibrálásnál a megfelelő trigliceridek érzékenységi tényezőjét, valamint a tejzsír koleszterinjének (standardizált zsír) érzékenységi tényezőjét kell meghatározni standardizált trigliceridek segítségével (legalább a C24, C30, C36, C42, C48 és C54-es telített trigliceridek, valamint koleszterin; még jobb további C50 és C52-vel). A közbenső érzékenységi tényezők matematikai interpolációval nyerhetők.

A standardizált zsír felhasználásával két-három kalibrálást kell végezni minden nap. Ha csaknem azonos eredményeket kapnak, akkor jól reprodukálható mennyiségi eredmények érhetők el a minták trigliceridanalízisénél.

A standardizált tejzsír eltarthatósági ideje több hónap maximum –18 °C-os tárolási hőmérsékleten és így standardként használható.

6.5.5. Hőmérsékletprogram, vivőgáz és egyéb körülmények a trigliceridanalízisnél

Hőmérsékletprogram: kiindulási kolonnahőmérséklet 210 °C, hőntartás egy percig, aztán 6 °C/perc sebességű program 350 °C-ig, és végső hőmérsékleten tartás öt percig.

Detektor- és injektorhőmérséklet: 370 °C, esettől függően.

Megjegyzés: A detektor-, injektor- és kemencehőmérsékleteket (kiindulási hőmérsékleteket) állandó értéken kell tartani (éjszaka, hétvégeken és szünnapokon is).

Vivőgáz: nitrogén, áramlási sebessége 40 ml/perc.

Megjegyzés: Ha 80 cm-es kolonnákat használnak, az áramlási sebességnek legalább 75 ml/perc N_2-nek kell lennie. A vivőgáz áramlási sebességét állandó értéken kell tartani (éjszaka, hétvégeken és szünnapokon is). A pontos vivőgáz áramlási sebességet úgy kell beállítani, hogy a kolonnahossztól függetlenül a C54 elúciója 341 °C-on történjen.

Az analízis időtartama: 29,3 perc.

Injektált térfogat: 0,5 µl.

Megjegyzés: A fecskendőt minden egyes injektálás után többször ki kell öblíteni tiszta heptánnal.

FID-körülmények: az 5.1 fejezet szerint.

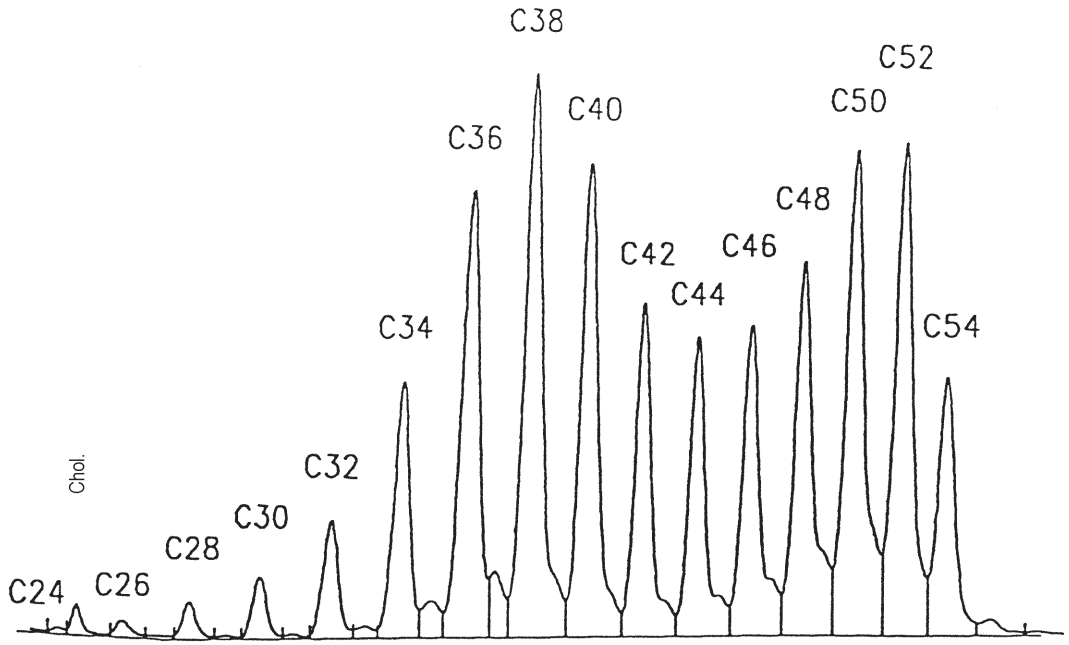
Megjegyzés: A lángionizációs detektor minden munkanap kezdetén be van gyújtva.

7. **Integrálás, értékelés és a mérési körülmények ellenőrzése**

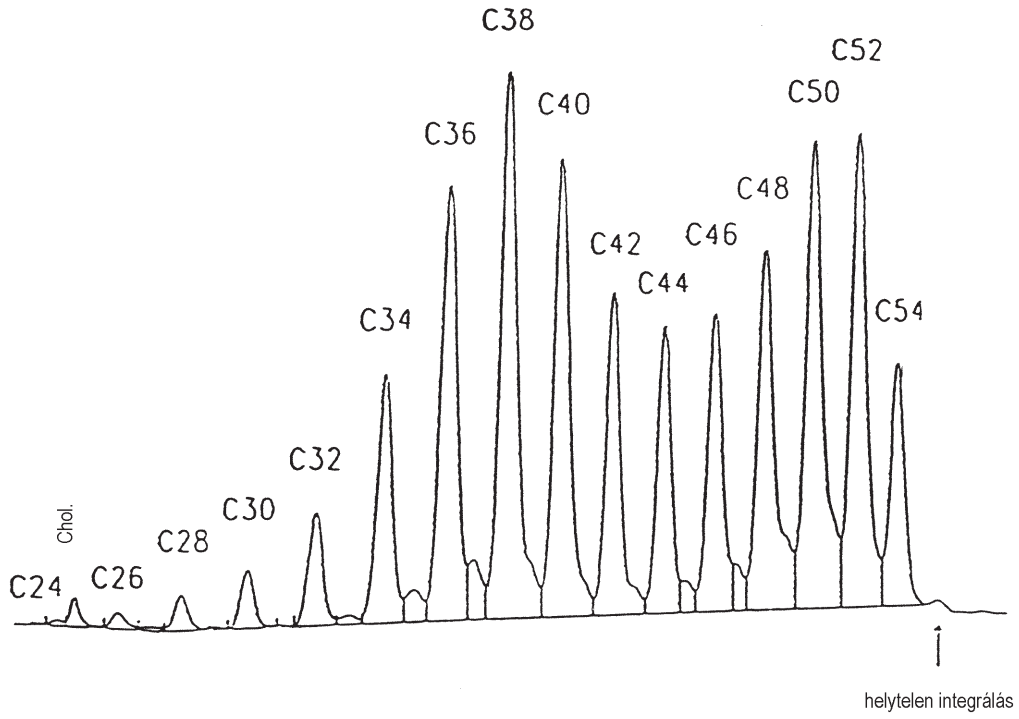
A páratlan acilszámú (2n + 1) trigliceridet az előző, páros acilszámú (2n) trigliceridekkel kombinálják. A kevésbé reprodukálható, alacsony C56 komponenseket nem veszik figyelembe. A kromatogramban maradó trigliceridek (csúcsterület), beleértve a koleszterol (C24-hez közeli csúcs) csúcsterületét rendre megszorozzák a megfelelő standard zsír érzékenységi tényezőjével (utolsó kalibrálás) és együtt normálják 100-ra. A szabad koleszterin mellett a C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C38, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 és C54 trigliceridet is így értékelik. Az eredményeket tömeg %-ban adják meg (g/100 g).

A kromatogram csúcsainak értékelését egy olyan integrátorral kell végezni, amellyel az alapvonal kirajzolható. Lehetőség legyen az optimalizált integrálási paraméterekkel végzett ismételt integrálásra.

Az 5. és 6. ábra trigliceridkromatogramokra mutat be két példát. Az 5. ábra olyan kromatogramot mutat, amely jól kiértékelhető, míg a 6. ábra véletlenszerű hibát mutat a C50–C54 tartományban, és az alapvonal helytelenül húzódik az 5. ábrához képest. Az ilyen tipikus hibák csak olyan integrátor használatával mutathatók ki nagy biztonsággal és kerülhetők el, amely az alapvonalat is felrajzolja.



5. ábra: Tejzsír könnyen értékelhető trigliceridkromatogramja berajzolt alapvonallal



6. ábra: Rosszul integrált tejzsírkromatogram

A mérési körülmények ellenőrzése céljára az 1. táblázat bemutatja egy tipikus téli tejzsír ugyanazon zsírral végzett 19 analíziséből kapott átlagértékeit és szórásait (SD) a különböző trigliceridekre:

1. táblázat: Tejzsír triglicerid összetétele

19 analízisből számított átlagértékek és szórások (SD)

(g/100 g)

Triglicerid	Átlag	SD
C24	0,04	0,004
C26	0,26	0,007
C28	0,66	0,020
C30	1,31	0,023
C32	2,92	0,030
C34	6,73	0,053
C36	12,12	0,030
C38	12,92	0,054
C40	9,70	0,019
C42	7,62	0,020
C44	7,35	0,025
C46	7,91	0,029
C48	9,09	0,048
C50	9,97	0,038
C52	7,76	0,042
C54	3,32	0,020

Az 1. táblázatban lévő értéknél nagyobb SD-eltérésnél a kromatogram már nem tolerálható és meg kell vizsgálni a szeptumot vagy a gázáramot. Egyébként a szeptum kis részecskéi üledéket képezhetnek az üveggyapoton a kolonna bemeneténél, vagy a kolonna vált alkalmatlanná a használatra öregedés, hőmérsékleti hatások stb. következményeként (lásd a 3. ábrát).

8. **Idegen zsírok minőségi kimutatása**

Idegen zsírok kimutatására olyan összetételű trigliceridet (2. táblázat) fejlesztettek ki, amelyek S-értéke határértékkel rendelkezik (3. táblázat), és amelyekben a tiszta tejzsírok S-értékei ingadozhatnak. Ezeknek a határértékeknek a túllépése idegen zsír jelenlétét feltételezi.

A disznózsír hozzáadásának kimutatására legérzékenyebb összetétel, például:

$$6{,}5125 \cdot C26 + 1{,}2052 \cdot C32 + 1{,}7336 \cdot C34 + 1{,}7557 \cdot C36 + 2{,}2325 \cdot C42 + 2{,}8006 \cdot C46 + 2{,}5432 \cdot C52 + 0{,}9892 \cdot C54 = S \quad (1)$$

Megjegyzés: 755 különböző tejzsírminta felhasználásával az S-értékek 99 %-os konfidenciatartományát alakították ki (S = 97,96 – 102,04) a tiszta tejzsírmintákra, minden S-értéknél SD = 0,39897-es szórással.

Egy ismeretlen zsírminta triglicerid-összetételéből kiindulva a fenti összetétel számítógép használata nélkül, egyszerűen lehetővé teszi annak bizonyítását, hogy az itt bemutatott, megfelelő faktorokkal rendelkező triglicerid-komponensek összegértéke kívül esik-e a 97,96 – 102,04 tartományon és a legvalószínűbb, hogy ezt idegen zsír okozza.

Különböző idegen zsírok kimutatásához a 2. táblázat különböző triglicerid-összetételeket mutat be. A szójaolaj, napraforgóolaj, olívaolaj, repcemagolaj, lenmagolaj, búzacsíraolaj, kukoricacsíra-olaj, gyapotmagolaj és hidrogénezett halolaj idegen zsírjainak, valamint a kókuszdió és a pálmamag növényi zsírjának és a pálmaolajnak és a marhafaggyúnak a kimutatásához mind egy-egy közös triglicerid-összetétel használható.

Mivel az idegen zsírok triglicerid-összetétele ugyancsak változó, maximum négy különböző, kísérletileg mért idegen zsír ugyanolyan típusú trigliceridadatait használták fel. (Ugyanazoknál az idegenzsír-típusoknál a legkevésbé kedvező határértéket vették figyelembe (lásd a 4. táblázatot).

A következő „Összesített komponens-összetétellel” hasonlóan jó eredmények nyerhetők valamennyi idegen zsírra

– 2,7575 · C26 + 6,4077 · C28 + 5,5437 · C30 – 15,3247 · C32 + 6,2600 · C34 + 8,0108 · C40 – 5,0336 · C42 + 0,6356 · C44 + 6,0171 · C46 = S

A tejzsírban lévő valamennyi idegen zsír kombinációjának kimutatására végzett számítások azt mutatták, hogy, pl. bár a 2. táblázatban bemutatott, sertészsírra vonatkozó összetételre a határérték erre az idegen zsírra alacsony, azaz 2,7 %, más zsírok, mint például a kókuszdiózsír, pálmaolaj vagy pálmamagzsír, melyek kimutatási határértékei rendre 26,8 %, 12,5 % és 19,3 %, ezzel az összetétellel csak akkor mutathatók ki, ha rendkívül nagy mennyiségben adták a tejzsírhoz. Ez vonatkozik a 2. táblázatban lévő más összetételekre is.

2. táblázat: Triglicerid-összetételek különböző idegen zsírok tejzsírban való kimutatására, jelölve az S-érték SD-szórását

Összetétel szójababra, napraforgóra, olívára, repcemagra, lenmagra, búzacsírára, kukoricacsírára, gyapotmagra és halolajra
2,0983 · C30 + 0,7288 · C34 + 0,6927 · C36 + 0,6353 · C38 + 3,7452 · C40 – 1,2929 · C42 + 1,3544 · C44 + 1,7013 · C46 + 2,5283 · C50 = S; SD = 0,38157

Összetétel kókuszdió- és pálmamagzsírra
3,7453 · C32 + 1,1134 · C36 + 1,3648 · C38 + 2,1544 · C42 + 0,4273 · C44 + 0,5809 · C46 + 1,1226 · C48 + 1,0306 · C50 + 0,9953 · C52 + 1,2396 · C54 = S; SD = 0,11323

Összetétel pálmaolajra és marhafaggyúra
3,6644 · C28 + 5,2297 · C30 – 12,5073 · C32 + 4,4285 · C34 – 0,2010 · C36 + 1,2791 · C38 + 6,7433 · C40 – 4,2714 · C42 + 6,3739 · C46 = S; SD = 0,81094

Összetétel disznózsírra
6,5125 · C26 + 1,2052 · C32 + 1,7336 · C34 + 1,7557 · C36 + 2,2325 · C42 + 2,8006 · C46 + 2,5432 · C52 + 0,9892 · C54 = S; SD = 0,39897

Ezért egy ismeretlen zsírminta vizsgálatához a 2. táblázatban szereplő valamennyi összetételt és az összesített komponens-összetételt (2) kell használni, ha a minta valószínűleg a tejzsír és a 14 különböző idegen zsír egyikének a keveréke vagy ezen idegen zsírok kombinációja. Ha az analizálandó zsírminta trigliceridjének behelyettesítésével olyan S-érték adódik, amely kívül esik a 3. táblázatban szereplő öt összetétel csupán egyikére megadott tartományon, akkor a minta igen valószínű, hogy egy módosított tejzsír. Egy idegen zsírnak tejzsírban való kimutatása a 2. táblázatban szereplő négy összetétel egyikének segítségével nem teszi lehetővé következtetések levonását az idegen zsírkeverék típusára vonatkozóan.

3. táblázat: Tejzsírokra vonatkozó S-határértékek

Összetétel az alábbiak kimutatására	S-tartomány
Szójabab, napraforgó, olíva, repcemag, lenmag, búzacsíra, kukoricacsíra, gyapotmag és halolaj	98,05 – 101,95
Kókuszdió- és pálmamagzsír	99,42 – 100,58
Pálmaolaj és marhafaggyú	95,90 – 104,10
Sertészsír	97,96 – 102,04
Összesített komponens-összetétel	95,68 – 104,32

A 4. táblázatban a különböző idegen zsírokra vonatkozó kimutatási határértékeket 99 %-os konfidenciaszinten adták meg. Az első oszlop a 2. táblázatban szereplő legjobb tejzsírösszetételre vonatkozó minimális kimutatási határértéket mutatja. A második oszlopban az összesített komponens-összetételre vonatkozó határértékeket adták meg. Bár a határértékek kissé magasabbak, csak ez az összetétel szükséges ahhoz, hogy kissé nagyobb mennyiségű idegen zsírokat mutassanak ki. Valamennyi összetétellel kimutathatóak a különböző idegen zsírok kombinációi is. Az azonos típusú különböző idegen zsírok trigliceridjeinek változási tartományai nincsenek jelentős hatással a kimutatási határértékekre.

4. táblázat: 99 %-os kimutatási határértékek az idegen zsír tejzsírhoz való hozzáadásánál (%)

	Egyedi összetétel	Összesített komponens-összetétel
Szójababolaj	2,1	4,4
Napraforgóolaj	2,3	4,8
Olívaolaj	2,4	4,7
Kókuszdiózsír	3,5	4,3
Pálmaolaj	4,4	4,7
Pálmamagzsír	4,6	5,9
Repcemagolaj	2,0	4,4
Lenmagolaj	2,0	4,0
Búzacsíraolaj	2,7	6,4
Kukoricacsíra-olaj	2,2	4,5
Gyapotmagolaj	3,3	4,4
Sertészsír	2,7	4,7
Marhafaggyú	5,2	5,4
Hidrogénezett halolaj	5,4	6,1

Megjegyzés: Az S-tartományokat úgy számították ki, hogy az idegen zsírt csak az egyedi összetételek meghaladásakor feltételezték (lásd a 4. táblázatot).

9. **Idegen zsírok mennyiségi meghatározása**

Ahhoz, hogy mennyiségi információkat kapjunk egy tejzsírminta idegenzsír-koncentrációjáról, a következő összefüggést használjuk

$$X(\%) = 100 \cdot \left|(100 - S)/(100 - S_F)\right|, \quad (3)$$

Amelyben X az ismeretlen idegen zsír vagy idegenzsír-keverék mennyisége egy ismeretlen tejzsírban. Az S egy ismeretlen idegen zsír hozzáadásából származik úgy, hogy az idegenzsír-/tejzsírkeverék trigliceridjeit behelyettesítik a fenti összesített triglicerid-összetételbe. Ha egy ismeretlen idegen zsírt adnak tejzsírhoz, akkor az összesített komponens-összetételre vonatkozó különböző idegen zsírok S-értékének átlagát választják S_F-értékként; ezt az átlagos S-értéket úgy kapják, hogy az ebben az összetételben lévő tiszta, idegen zsírok trigliceridjének adatait helyettesítik be, és kiszámítják az átlagértéket (S_F=7,46). Jó mennyiségi eredmények kaphatók bármely idegenzsír-hozzáadásra vonatkozóan a pálmaolaj-/marhafaggyú-összetétel (2. táblázat), és egy 10,57-es S_F-átlagérték használatával is.

Ismert idegenzsír-típusok esetén a következő S_F-értékeket kell behelyettesíteni a fenti összefüggésbe, és a 2. táblázatból a megfelelő idegenzsír-összetételt kell kiválasztani:

5. táblázat: Különféle idegen zsírok S_F-értékei

Idegen zsír	S_F
Szójababolaj	8,18
Napraforgóolaj	9,43
Olívaolaj	12,75
Kókuszdiózsír	118,13
Pálmaolaj	7,55
Pálmamagolaj	112,32
Repcemagolaj	3,30
Lenmagolaj	4,44
Búzacsíraolaj	27,45
Kukoricacsíra-olaj	9,29
Gyapotmagolaj	41,18
Sertészsír	177,55
Marhafaggyú	17,56
Halolaj	64,12

10. **A kimutatási módszer alkalmazási tartománya**

A leírt módszer nagy tételben lévő tejekre vonatkozik, és a tejzsírminták reprezentatív jellegén alapul.

Igen specifikus kimutatásra lenne lehetőség, ha reprezentatív számú tejzsírra a fentiekhez hasonló összetételeket határoznának meg a különböző országokban.

Különösen alkalmas kimutatási lehetőségek adódnának, ha a különböző országokban használt összetételeket – ahogy azokat itt leírták – reprezentatív számú tejzsírra állítanák fel. Ebben az esetben nem szükséges komplex számítógépes programok használata, ha a 2. táblázatban használt trigliceridkombinációkat alkalmazzák, és a faktorokat a legkisebb négyzetek módszerével ismételten meghatározzák.

Az S-tartományok használatával, ahogy azt a 3. táblázat bemutatja, az összetételek adott takarmányozási körülmények között általánosan alkalmazhatók, mint például a tehenek alultáplálása, valamint takarmányélesztővel vagy Ca-szappanokkal való táplálása esetén. Csak extrém takarmányozási feltételek mellett (pl. tiszta takarmányolajok nagymértékű felvétele, Ca-szappanok nagymértékben való adagolása takarmányzsírral kombinálva stb.) jelzi részlegesen az összetétel, hogy módosított tejzsír van jelen.

Megjegyzés: A frakcionált tejzsírokat általában nem módosított tejzsírként ismeri fel a rendszer, ha a módosítás csak akkor feltételezhető, amikor a határérték túllépése mutatkozik. Csak a szokásostól eltérő tejzsírösszetétellel rendelkező frakcionált tejzsíroknál jelez az összetétel módosulást, mint pl. kemény frakció esetében, amelyet fizikai módszerekkel, magas hőmérsékleteken (körülbelül 30 °C-on) végzett, néhány százalékos alacsony hozamú frakcionálással vagy a kritikusnál több CO_2-val végzett frakcionálással nyernek.A tejzsír-frakcionálás ugyanakkor más eljárások – pl. differenciál-scanning-kalorimetria – alkalmazásával kimutatható.

11. **A módszer pontossága**

Meghatározása tejzsírral történik a 2. táblázatban szereplő összetételek és a 3. táblázatban szereplő S-tartományok felhasználásával.

11.1. Megismételhetőség

Az S-értékek eltérése két olyan meghatározásnál, amelyet a lehető legrövidebb időközön belül, egy kezelőszemély végzett el ugyanazzal az eljárással és azonos mintán, ugyanolyan körülmények között (ugyanaz a személy, ugyanazok a műszerek/ugyanazok az eszközök, ugyanaz a laboratórium):

6. táblázat: Megismételhetőségi határértékek (r) a különböző összetételek esetén

Összetétel az alábbiak kimutatására	r
Szójabab, napraforgó, olíva, repcemag, lenmag, búzacsíra, kukoricacsíra, gyapotmag és halolaj	0,67
Kókuszdió- és pálmamagzsír	0,12
Pálmaolaj és marhafaggyú	1,20
Sertészsír	0,58
Összesített komponens-összetétel	1,49

11.2. Reprodukálhatóság

Az S-értékek eltérése két olyan meghatározásnál, amelyet két különböző laboratóriumban lévő kezelőszemélyzet végzett el, azonos eljárás szerint azonos mintákat használva, különböző körülmények között (különböző személyek, különböző műszerek) és különböző időpontokban.

7. táblázat: Reprodukálhatósági határértékek (R) a különböző összetételek esetén

Összetétel az alábbiak kimutatására	R
Szójabab, napraforgó, olíva, repcemag, lenmag, búzacsíra, kukoricacsíra, gyapotmag és halolaj	1,08
Kókuszdió- és pálmamagzsír	0,40
Pálmaolaj és marhafaggyú	1,81
Sertészsír	0,60
Összesített komponens-összetétel	2,07

11.3. **Kritikus különbség**

A megismételhetőségi (r) és a reprodukálhatósági (R) határértékekkel kiszámíthatók a 3. táblázat valamennyi S-tartományára a kritikus különbségek (megismételt analízisek). A megfelelő értékek a 8. táblázatban vannak megadva.

8. táblázat: Kritikus különbségek valamennyi triglicerid-összetételre

Összetétel az alábbiak kimutatására	Tartomány
Szójabab, napraforgó, olíva, repcemag, lenmag, búzacsíra, kukoricacsíra, gyapotmag és halolaj	97,43 – 102,57
Kókuszdió- és pálmamagzsír	99,14 – 100,86
Pálmaolaj és marhafaggyú	94,91 – 105,09
Sertészsír	97,65 – 102,35
Összesített komponens-összetétel	94,58 – 105,42

11.4. Az eredmények elfogadhatósága

Minden kalibrált, számított és két tizedesre kerekített C24, C26, C28 – C54 trigliceridmennyiséget, valamint koleszterinmennyiséget pontosan 100-ra kell normalizálni.

A megismételt analízisek eredményeit használják fel a megismételhetőség ellenőrzésére. Ha a két S-érték közötti abszolút különbség az öt triglicerid-összetétel egyikénél sem lépi túl a 6. táblázatban lévő r megismételhetőségi határértéket, akkor a megismételhetőség követelményének megfelelt.

Az optimális gázkromatográfiás körülmények, és különösen a kolonna minőségének szabályozásához garantálni kell, hogy 10 megismételt analízisnél a maximális és minimális S-értékek különbsége az öt triglicerid-összetétel egyikénél se lépje túl az x ·r tartományt, amelyben x = 1,58 (10 analízis esetére lásd a 16. irodalmi hivatkozást) és a 6. táblázatban szereplő különböző összetételekre vonatkozó r megismételhetőségi határértéket.

12. **Idézett szabványok**

DIN 10 336: 1994	Nachweis and Bestimmung von Fremdfetten in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse
IDF Standard 1 C: 1987	Milk. Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method
IDF Standard 16C: 1987	Cream. Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method
IDF Standard 116A: 1987	Milk Based Edible Ices and Ice Mixes. Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method
IDF Standard 22B: 1987	Skimmed Milk, Whey and Buttermilk. Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method

13. **Hivatkozások**

1. Commission of the European Communities: *Detection of foreign fats in milk fat by means of gas chomatografic triglyceride analysis*, Doc. No VI/5202/90-EN, VI/2645/91.

2. Commission of the European Communities: *Control of butter fat purity of 100 different samples of different feeding periods from 11 EEC countries*; Doc. No VI/4577/93.

3. Commission of the European Communities: *Consideration of result from the first, second, third, fourth, fifth and sixth EEC collaborative trial: Determination of triglycerides in milk fat*; Doc. No VI/2644/91, VI/91.11.8., VI/1919/92, VI/3842/92, VI/5317/92, VI/4604/93.

4. Timms, R.E.: *Detection and quantification of non-milk fat in mixtures of milk and non-milk fats*. Dairy Research 47 295–303 (1980).

5. Precht, D., Heine, K.: *Nachweis von modifiziertem Milchfett mit der Triglyceridanalyse. 2. Fremdfettnachweis im Milchfett mit Hilfe von Triglyceridkombinationen*, 41 406–410 (1986).

6. Luf, W., Stock, A., Brandl, E.: *Zum Nachweis von Fremdfett in Milchfett üüber die Triglyceridanalyse*. Österr. Milchwirtsch. Wissensch. Beilage 5, 42 29—35 (1987).

7. Precht, D.: *Bestimmung von pflanzlichen Fetten oder tierischen Depotfetten in Milchfett*. Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. 42 143–157 (1989).

8. Precht, D.: *Schnelle Extraktion von Milchfett, Kieler Milchwirtsch*, Forschungsber. 42 119–128 (1990).

9. Precht, D.: *Schnelle gaschromatograpische Triglyceridanalyse von Milchfett*, Kieler Milchwirtsch. Forschungsber, 42 139–154 (1990).

10. Precht, D.: *Control of milk fat purity by gas chomatographic triglyceride analysis*. Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. 43 (3) 219–242 (1991).

11. Precht, D.: *Detection of adulterated milk fat by fatty acid and triglyceride analysis*. Fat Sci. Technol. 93 538–544 (1991).

12. Precht, D.: *Detection for foreign fat in milk fat. I. Quantitative detection by triacylglycerol formulae. II. Quantitative evaluation of foreign fat mixtures*. Z. Lebensm. Unters. Forsch. 194 1-8, 107–114 (1992).

13. Precht, D.: *Gas chomatography of triacylglycerols and other lipids on packed columns* in CRC Handbook of Chomatography: Analysis of lipids, p. 123–138, Ed. K.D. Mukherjee, N. Weber, J. Sherma. CRC Press, Boca Raton (1993).

14. Precht, D., Molkentin, J.: *Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns*, Chrompack News 4 16–17 (1993).

15. Molkentin, J., Precht, D.: *Comparison of packed and capillary columns for quantitative gas chromatography of triglycerides in milk fat*. Chomatographia 39 (5/6) 265–270 (1994).

16. Stange, K.: *Angewandte Statistik, Erster Teil, Eindimensionale Probleme*, Springer-Verlag, Berlin, P. 378 (1970).

III. MELLÉKLET

A VAJ ÉRZÉKSZERVI ÉRTÉKELÉSE

1. **Hatály**

A vaj érzékszervi értékelésére vonatkozó eljárásnak az a célja, hogy egységes, valamennyi tagállamban alkalmazható módszert biztosítson.

2. **Fogalommeghatározás**

Érzékszervi értékelés: (bírálat) egy termék jellemzőinek érzékszervekkel való vizsgálata.

Bizottság: a kiválasztott bírálók egy csoportja, akik az értékelések során kölcsönös érintkezés és egymás befolyásolása nélkül járnak el.

Pontozás: a bizottság érzékszervi vizsgálatainak értékelése egy számskála segítségével. Ehhez a hibajegyzéket kell használni.

Osztályozás: minőségi osztályba sorolás, amelyet a pontozás alapján végeznek.

Ellenőrző dokumentumok: azok a dokumentumok, amelyek az egyes jellemzők pontjainak és a termék végső osztályozásának jegyzőkönyvezésére használnak (Ez a dokumentum használható a kémiai összetétel nyilvántartásba vételére is.)

3. **Vizsgálóhelyiség**

3.1. Óvintézkedéseket kell tenni annak érdekében, hogy a bírálókat a vizsgálóhelyiségben ne befolyásolják külső tényezők.

3.2. A vizsgálóhelyiségnek idegen szagoktól mentesnek és könnyen tisztíthatónak kell lennie. A falak világos színűek legyenek.

3.3. A vizsgálóhelyiség és annak világítása olyan legyen, hogy azok a pontozandó termékek tulajdonságait ne befolyásolják. A helyiséget megfelelő hőmérsékletszabályozóval kell felszerelni.

4. **A bírálók kiválasztása**

A bírálónak ismernie kell a vajtermékeket, és alkalmasnak kell lennie arra, hogy érzékszervi osztályozást végezzen. Alkalmasságát az illetékes hatóságnak rendszeresen meg kell vizsgálnia (évente legalább egyszer).

5. **Követelmények a bizottsággal szemben**

A bizottságban lévő bírálók számának páratlannak kell lennie, minimum három fő. A bírálók többsége az illetékes hatóság alkalmazottja vagy olyan felhatalmazott személy, aki nem a tejipar alkalmazottja.

6. **Az egyes jellemzők értékének elbírálása**

6.1. Az érzékszervi értékelést a következő három jellemző vonatkozásában kell elvégezni: külső, állomány és zamat.

A *külsőre* vonatkozó értékelés a következő jellemzőket foglalja magában: szín, látható tisztaság, penészfolt-növekedés és vízeloszlás. A víz eloszlását a 112A/1989 IDF-szabvány szerint vizsgálják.

Az *állományra* vonatkozó értékelés a következő jellemzőket foglalja magában: szilárdság és kenhetőség.

A vaj állományának értékelésére fizikai módszereket lehet alkalmazni. A Bizottság ezeknek a módszereknek a jövőbeni harmonizálását tervezi.

A *zamatra* vonatkozó értékelés a következő jellemzőket foglalja magában: íz és szag.

Az ajánlott hőmérséklettől való jelentős eltérés megakadályozza az állomány és a zamat megbízható értékelését. A hőmérsékletnek van a legnagyobb jelentősége.

6.2. Minden egyes jellemzőt külön kell érzékszervi értékelésnek alávetni. A pontozást az 1. táblázat szerint kell végezni.

6.3. Az egységes megítélés elérése érdekében a bírálók számára kívánatos, hogy a bírálat előtt egy vagy több referenciamintán közösen végezzenek pontozást a külső, az állomány és a zamat vonatkozásában.

6.4. Az elfogadáshoz a pontozás a következő:

	Maximum	Követelmény
Külső	5	4
Állomány	5	4
Zamat	5	4

Ha a megkövetelt pontot nem érik el, meg kell adni a hiba leírását. Az ellenőrző dokumentumban jegyzőkönyvezni kell az egyes bírálók által az egyes jellemzőkre adott pontokat. A termék elfogadása vagy elutasítása többségi döntésen alapul. Lehetőleg el kell kerülni az olyan pontszámok gyakori előfordulását, ahol az egyes tulajdonságokra adott egyedi pontszámok eltérése nagyobb, mint a szomszédos pontszám (legfeljebb 20 mintánként egyszer). Különben a bizottság vezetőjének ellenőriznie kell a bizottság alkalmasságát.

7. **Felügyelet**

A bizottság vezetője, akinek egy illetékes hatóság hivatalos alkalmazottjának kell lennie, és aki tagja lehet a bizottságnak, általános felelősséggel tartozik a teljes eljárásért. Az ellenőrző dokumentumban jegyzőkönyveznie kell az egyes jellemzőkre adott egyes pontokat, és igazolnia kell, hogy a terméket elfogadták vagy elutasították.

8. **Mintavétel és a minta előkészítése**

8.1. – Kívánatos, hogy a minták azonosítása rejtve maradjon az értékelés során bármiféle lehetséges részlehajlás elkerülése érdekében.

– Ezt a bizottság vezetőjének kell megszerveznie az értékelés előtt a többi bizottsági tag jelenléte nélkül.

8.2. Ha az érzékszervi értékelést a hűtőházi raktárnál végzik, a mintát egy vajmintavevő segítségével veszik. Ha az érzékszervi vizsgálatot nem a hűtőházi raktárnál, hanem egy másik helyszínen végzik, akkor legalább 500 g mintát kell venni.

8.3. Az értékelés során a vaj hőmérsékletének 10 – 12 °C-osnak kell lennie. A nagy eltéréseket feltétlenül el kell kerülni.

9. **Hibajegyzék**

Lásd a csatolt 2. táblázatot

1. táblázat: A vaj pontozása

Külső			Állomány			Zamat + aroma		
Pont	No [1]	Megjegyzés	Pont (minőségi osztály)	No [1]	Megjegyzés	Pont (minőségi osztály)	No [1]	Megjegyzés
5		*Nagyon jó* ideális típus legjobb minőség (egyenletesen száraz)	5		*Nagyon jó* ideális típus legjobb minőség (jól kenhető)	5		*Nagyon jó* ideális típus legjobb minőség (teljesen tiszta, legfinomabb aroma)
4		*Jó* [2] Nincsenek nyilvánvaló hibák	4		*Jó* [2]	4		*Jó* [2] Nincsenek nyilvánvaló hibák
				17	kemény			
				18	lágy			
3		*Megfelelő (kis hibák)*	3		*Megfelelő (kis hibák)*	3		*Megfelelő (kis hibák)*
	1	kivált (szabad) víz		14	tömör, törékeny, morzsálódó		21	tisztátlan
	2	nem egységes,kettős szín		15	pépes, tésztás, zsíros		22	idegen íz
	3	csíkos		16	ragadós		25	savanyú
	4	pettyes, márványos		17	kemény		27	főtt íz, égett íz
	5	foltos		18	lágy			
	6	olajkiválás					33	takarmányíz
	7	túlszínezett					34	nyers, keserű
	8	gyenge, nyílt szerkezet					35	túlsózott
2		*Gyenge (nyilvánvaló hibák)*	2		*Gyenge (nyilvánvaló hibák)*	2		*Gyenge (nyilvánvaló hibák)*
	1	kivált (szabad) víz		14	tömör, törékeny, morzsálódó		21	tisztátlan
	3	csíkos		15	pépes, tésztás, zsíros		22	idegen íz
	4	pettyes, márványos		16	ragadós		23	állott
	5	foltos		17	kemény		25	savanyú
	6	olajkiválás		18	lágy		32	oxidált íz, fémes íz
	10	idegen anyagok						
	11	penészes					33	takarmányíz
	12	oldatlan só					34	nyers, keserű
							35	túlsózott
							36	dohos, bűzös
							38	vegyszerízű
1		*Igen gyenge (súlyos hibák)*	1		*Igen gyenge (súlyos hibák)*	1		*Igen gyenge (súlyos hibák)*
	1	kivált (szabad) víz		14	tömör, törékeny, morzsálódó		22	idegen íz
	3	csíkos		15	pépes, tésztás, zsíros		24	sajtos íz, savanyú sajtos íz
	4	pettyes, márványos		16	ragadós		25	savanyú
	5	foltos		17	kemény		26	élesztős íz
	6	olajkiválás		18	lágy		28	penészes íz
	7	túlszínezett					29	avas
	9	szemcsés					30	olajos, halízű
	10	idegen anyagok					31	faggyús
	11	penészes					32	oxidált íz, fémes
	12	oldatlan só						
							34	íz, nyers, keserű
							36	dohos, bűzös
							37	malátaízű
							38	vegyszerízű

[1] 2. táblázat
[2] A "jó" minősítésnél említett hibák csak igen kis mértékű eltérések az ideális típustól.

2. táblázat: A vaj hibáinak táblázata

I. *Külső*

1. kivált (szabad) víz
2. nem egységes, kettős színű
3. csíkos
4. pettyes, márványos
5. foltos
6. olajkiválás
7. túlszínezett
8. gyenge (nyílt szerkezet)
9. szemcsés
10. idegen anyag
11. penészes
12. oldatlan só

II. *Állomány*

14. tömör, törékeny, morzsálódó
15. pépes, tésztás, zsíros
16. ragadós
17. kemény
18. lágy

III. *Zamat és aroma*

20. ízetlen
21. tisztátlan [1]
22. idegen íz
23. állott
24. sajtos, savanyú sajtos íz
25. savanyú
26. élesztős
27. a) főtt ízű
    b) égett ízű
28. penészíz
29. avas
30. olajos, halízű
31. faggyús íz
32. a) oxidált íz
    b) fémes íz
33. takarmányíz
34. nyers, keserű
35. túlsózott
36. dohos, bűzös
37. malátaízű
38. vegyszerízű

[1] Ezt a megnevezést olyan ritkán kell használni, amilyen ritkán csak lehet és csak akkor, amikor a hiba nem írható le pontosabban.

IV. MELLÉKLET

MINTAVÉTEL KÉMIAI ÉS MIKROBIOLÓGIAI ANALÍZISHEZ ÉS ÉRZÉKSZERVI ÉRTÉKELÉSHEZ

1. Kémiai és mikrobiológiai analízis

Vaj mennyisége (kg)	Minták minimális száma (100 g <)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 per 25 000 kg vagy ennek része

A mintavételezést a mikrobiológiai analízishez aszeptikus körülmények között kell végezni.

Maximum öt, 100 g-os minta alapos keverés után egy mintává egyesíthető az analízis elvégzéséhez.

A mintákat véletlenszerűen kell venni a felajánlott mennyiség különböző részeiből és az intervenciós hivatal által kijelölt hűtőházi raktárba való beszállítás előtt vagy annak időpontjában kell azokat bevizsgálni.

Egyesített vajminta előkészítése (kémiai elemzés):

a) egy tiszta, száraz vajmintavevő vagy hasonló, megfelelő eszköz segítségével vegyünk ki legalább 30 g vajat és tegyük egy mintatartóba. Ezután az egyesített mintát le kell zárni, és a laboratóriumba kell vinni az elemzéshez;

b) a laboratóriumban az egyesített mintát az eredeti, ki nem nyitott mintatartóban fel kell melegíteni 30 °C-ra és gyakran fel kell rázni addig, amíg a fel nem olvadt részektől mentes, homogén emulziót nyerünk. A mintatartónak félig-kétharmadig kell tele lennie.

Minden, a vajat intervencióra felajánló gyártónál évente két mintát kell analizálni nem tejzsírra és egy mintát nyomelemekre.

2. Érzékszervi értékelés

Vaj mennyisége (kg)	Minták minimális száma
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 per 25 000 kg vagy ennek része

A mintákat véletlenszerűen, a felajánlott mennyiség különböző részeiből kell venni a vaj átvételét követő 30. és 45. nap között és osztályozni kell.

Minden mintát a III. melléklettel összhangban külön kell bírálni. Ismételt mintavétel és ismételt értékelés nem megengedett.

3. Követendő iránymutatások amennyiben a minták hibákat mutatnak:

a) kémiai és mikrobiológiai analízis:

– ha egyedi mintákat analizálnak, 5–10 mintából egy mintában lehet egyetlen hiba, vagy 11–15 mintából két mintában lehet egy-egy hiba. Ha egy minta hibás, akkor két új mintát kell venni a hibás minta mindkét oldaláról, és ellenőrizni kell a kérdéses paramétert. Ha egyik minta sem felel meg a követelménynek, akkor a hibás minta bármely oldalán lévő két eredeti minta közötti vajmennyiséget vissza kell utasítani a felajánlott mennyiségből.

A visszautasítandó mennyiség, amennyiben az új minta hibás:



– ha egyesített mintákat analizálnak, és azt tapasztalják, hogy az egy paraméter tekintetében hibás, akkor az érintett egyesített minta által képviselt mennyiséget vissza kell utasítani a felajánlott mennyiségből. Az egy egyesített minta által képviselt mennyiséget úgy lehet meghatározni, hogy a felajánlott mennyiséget tovább osztják, mielőtt véletlenszerűen mintákat vesznek annak minden részéből;

b) érzékszervi értékelés:

ha egy minta nem bizonyul megfelelőnek az érzékszervi értékelésnél, azt a vajmennyiséget, amely a hibás minta bármely oldalán lévő két szomszédos minta között van, vissza kell utasítani a felajánlott mennyiségből;

c) ha a minták érzékszervi hibát mutatnak, akár kémiai, akár mikrobiológiai hibát, a teljes mennyiséget vissza kell utasítani.

V. MELLÉKLET

NEMZETI MINŐSÉGI OSZTÁLYOK

– „beurre de laiterie; qualité extra; melkerijboter, extra kwaliteit” a belga vajra vonatkozóan,

– „smør of første kvalitet” a dán vajra vonatkozóan,

– „Markenbutter” a német vajra vonatkozóan,

– „pasteurisé A” a francia vajra vonatkozóan,

– „Irish creamery butter” az ír vajra vonatkozóan,

– „produced exclusively from cream which has been subjected to centrifugal and pasteurizing treatment” az olasz vajra vonatkozóan,

– „Marque Rose” vagy „Beurre de première qualité” a luxemburgi vajra vonatkozóan,

– „Extra kwaliteit” a holland vajra vonatkozóan,

– „Extra selected” a Nagy-Britanniából származó vajra és „premium” az Észak-Írországból származó vajra vonatkozóan,

– „produced exclusively from cream which has been subjected to centrifugal and pasteurizing treatment” a görög vajra vonatkozóan,

– „produced exclusively from pasteurized cow's milk or cream” a spanyol vajra vonatkozóan,

– „produced exclusively from pasteurized cow's milk or cream” a portugál vajra vonatkozóan,

– „Teebutter” az ausztriai vajra vonatkozóan,

– „perinteinen meijerivoi/traditionellt mejerismör” a finn vajra vonatkozóan,

– „svenskt smör” a svéd vajra vonatkozóan.