31999R2771

24.12.1999 *ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV* L 333/11

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 2771/1999

zo 16. decembra 1999

ustanovujúce podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 1255/1999 pokiaľ ide o intervenciu na trhu s maslom a smotanou

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1255/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s mliekom a mliečnymi výrobkami [1], a najmä jeho články 10 a 40,

keďže:

(1) Nariadenie (ES) č. 1255/1999 bolo nahradené nariadením Rady (EHS) č. 804/68 [2], naposledy zmeneným a doplneným nariadením (ES) č. 1587/96 [3] a medzi iným tiež nariadením Rady (EHS) č. 777/87 [4], naposledy zmeneným a doplneným nariadením (EHS) č. 1634/91 [5], ktoré sa týka intervenčných opatrení pre maslo a sušené odstredené mlieko. Vzhľadom na tieto nové opatrenia a získané skúsenosti je vhodné zmeniť a doplniť a v prípade potreby aj zjednodušiť podrobné pravidlá, ktorými sa riadi intervencia na trhu s maslom a smotanou. Pre lepšiu zrozumiteľnosť je preto potrebné prepracovať konkrétne nariadenia, ktorými sa riadia rôzne aspekty intervencie, a to najmä nariadenia Komisie (EHS) č. 2315/76 [6], naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1824/97 [7], (EHS) č. 1547/87 [8], naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1802/95 [9], (EHS) č. 1589/87 [10], naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 124/1999 [11] a (ES) č. 454/95 [12], naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 390/1999 [13].

(2) Článok 6 (1) nariadenia (ES) č. 1255/1999 ustanovuje kritériá, na základe ktorých intervenčné agentúry skupujú maslo cestou výzvy na predloženie ponúk a na za základe ktorých sa skupovanie musí pozastaviť. V prvom rade je nevyhnutné špecifikovať prípady, kedy treba skupovanie začať alebo pozastaviť v príslušnom členskom štáte a v druhom rade stanoviť reprezentatívne obdobie, počas ktorého sa musia zaznamenávať trhové ceny masla vzhľadom na intervenčnú cenu. Na tento účel sa musí definovať „trhová cena masla“ a musia sa vypracovať programy pre zaznamenávanie týchto cien na národnej úrovni. Pre praktické účely sa bude belgicko-luxemburská ekonomická únia považovať za jeden členský štát.

(3) Intervenčné agentúry môžu skupovať iba maslo, ktoré vyhovuje požiadavkám ustanoveným v článku 6 nariadenia (ES) č. 1255/1999 ako aj podmienkam kvality a predvádzania, ktoré sa musia definovať. Analytické metódy a podrobné pravidlá, ktorými sa riadi kontrola kvality, musia byť taktiež špecifikované. Ak si to situácia vyžaduje, legislatíva spoločenstva musí vydať ustanovenia týkajúce sa kontrol rádioaktivity v masle, ktorej maximálna úroveň sa musí stanoviť. Členské štáty musia mať možnosť autorizovať systém samokontroly, ktorý podlieha určitým podmienkam. Z praktických dôvodov, ak je interval medzi dvoma výzvami na predloženie ponúk dlhší ako 21 dní, obdobie, za ktoré sa vyrába maslo ponúkané na intervenciu, musí byť predĺžiteľné.

(4) S cieľom zabezpečiť hladký priebeh intervenčných opatrení je nevyhnutné špecifikovať podmienky schvaľovania výrobných podnikov a overovania ich zhody s týmito podmienkami. Ak má byť zabezpečená efektívnosť týchto opatrení, tak sa musia prijať ustanovenia týkajúce sa krokov, ktoré treba podniknúť vtedy, ak neexistuje súlad s týmito podmienkami. Nakoľko maslo môže nakupovať intervenčná agentúra, ktorá patrí inému členskému štátu ako je štát, na ktorého území bolo maslo vyrobené, intervenčná agentúra, ktorá nakupuje musí byť v takýchto prípadoch schopná overiť skutočnosť, či bol dosiahnutý súlad s podmienkami týkajúcimi sa kvality a prezentácie.

(5) Nariadenie (ES) č. 1255/1999 stanovuje, že nákup sa musí realizovať formou výberového konania. Výzvy na účasť vo verejnej súťaži musia byť zverejnené v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev* tak, aby bolo zabezpečené, že so všetkými zainteresovanými stranami v rámci spoločenstva sa bude zaobchádzať rovnako. Podrobnosti verejnej súťaže musia byť definované – najmä minimálne množstvá, konečné termíny predkladania a maximálna nákupná cena. S cieľom zabezpečiť dosiahnutie súladu s požiadavkami týkajúcimi sa kvality a prezentácie masla v čase predkladania výberu a po jeho uskladnení, od účastníkov verejnej súťaže treba vyžadovať predloženie písomného záväzku spolu s ich výbermi. Súčasťou ponúk musí byť aj zábezpeka s cieľom zabezpečiť trvanie výberu aj po konečnom termíne na predkladanie ponúk a dodávky masla v lehote, ktorá sa bude musieť stanoviť.

---

[1] Ú. v. ES L 160, 26.6.1999, s. 48.
[2] Ú. v. ES L 148, 28.6.1968, s. 13.
[3] Ú. v. ES L 206, 16.8.1996, s. 21.
[4] Ú. v. ES L 78, 20.3.1987, s. 10.
[5] Ú. v. ES L 150, 15.6.1991, s. 26.
[6] Ú. v. ES L 261, 25.9.1976, s. 12.
[7] Ú. v. ES L 260, 23.9.1997, s. 8.
[8] Ú. v. ES L 144, 4.6.1987, s. 12.
[9] Ú. v. ES L 174, 26.7.1995, s. 27.
[10] Ú. v. ES L 146, 6.6.1987, s. 27.
[11] Ú. v. ES L 16, 21.1.1999, s. 19.
[12] Ú. v. ES L 46, 1.3.1995, s. 1.
[13] Ú. v. ES L 48, 24.2.1999, s. 3.

(6) Musí existovať možnosť zaručiť kvalitu masla a nákupné podmienky formou kontrol v rôznych etapách skladovania. Nedosiahnutie súladu s týmito požiadavkami nesmie uvaliť dodatočné bremeno na rozpočet spoločenstva. Z tohto dôvodu je potrebné prijať ustanovenia týkajúce sa povinností operátora vziať neštandardné maslo naspäť, pričom operátor bude povinný znášať vzniknuté náklady za skladovanie.

(7) Povinnosti členských štátov musia byť stanovené s cieľom správneho riadenia skladových zásob tak, že bude presne stanovená maximálna vzdialenosť miesta skladovania a náklady, ktoré sa musia v prípade prekročenia tejto vzdialenosti znášať. Musí sa vyžadovať prístup ku skladovým zásobám a k šaržám a aby bolo možné identifikovať, či je skladované maslo poistené proti rizikám. Pre zabezpečenie jednotnej frekvencie a úrovne kontrol je nevyhnutné stanoviť charakter a počet prehliadok skladovacích priestorov. Toto musia zabezpečovať štátne orgány.

(8) Správne riadenie intervenčných skladových zásob si vyžaduje, aby maslo bolo znovu predané vtedy, akonáhle budú k dispozícii odbytiská. S cieľom zabezpečiť rovnaký prístup k maslu určenému na predaj, všetkým stranám sa musí zabezpečiť rovnosť nákupu. Ak nemá dôjsť k destabilizácii trhu, tak predajná cena musí byť stanovená vzhľadom na situáciu na trhu. Taktiež sa musia stanoviť podmienky predaja, ktoré vyžadujú zloženie záručnej poistky na splnenie zmluvy, najmä čo sa týka prevzatia masla a lehôt splátok. Členské štáty musia informovať Komisiu o množstvách predaného masla tak, aby bolo možné monitorovať stav zásob.

(9) Článok 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999 ustanovuje pomoc poskytovanú pre súkromné skladovanie masla a smotany. Je potrebné prijať ustanovenie týkajúce sa zmluvy a súboru technických podmienok skladovania s cieľom monitorovania opatrení. Z toho istého dôvodu sa musia stanoviť podrobné pravidlá týkajúce sa dokumentácie, účtovníctva a frekvencie kontrol a prehliadok, a to najmä požiadaviek uvedených v článku 6 (3). Aby sa umožnilo vykonávanie kontrol prítomnosti výrobkov skladovaných na základe súkromných zmlúv o skladovaní, musí sa prijať opatrenie pre odsun výrobkov zo skladu po dávkach pokiaľ členský štát nepovolí odsun menšieho množstva.

(10) Na zabezpečenie riadenia programu súkromného skladovania je vhodné stanoviť ročne – na základe skladovacieho obdobia – výšku pomoci, dátum prijatia na sklad a dátumy, kedy skladujúci môžu odviezť zo skladu celé množstvo pokryté zmluvami alebo iba ich časťami. Takéto dátumy, skladovacie obdobia a čiastky pomoci môžu byť predmetom zmeny a musia zohľadňovať situáciu na trhu.

(11) V prípade pomoci pre smotanu, s cieľom zohľadniť hodnotu výrobku, a z praktických dôvodov výšku pomoci treba stanoviť v ekvivalente masla a podľa obsahu tuku. Je taktiež potrebné vyžadovať systematickú kontrolu obsahu tuku. Na tento účel je potrebné od skladujúcich subjektov požadovať dodržiavanie minimálneho obsahu tuku, ktoré sú stanovené vopred, a to počas celého skladovacieho obdobia. Skúsenosti ukázali, že v niektorých prípadoch je potrebné uľahčiť administratívne zaťaženie vykonávaním kontrol vzorkovaním. Nakoľko nie je možné presne overiť obsah tuku po zmrazení tam, kde uvedený záväzok nebude dodržaný, v takom prípade nebude vyplatená žiadna pomoc pre žiadnu z dávok umiestnených na sklad po poslednej kontrole s uspokojivým výsledkom.

(12) Tretí pododsek článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999 stanovuje, že výška pomoci môže byť zvýšená vtedy, ak k tomu oprávňujú zmeny na trhu. Z tohto dôvodu sa musia definovať podmienky stanovujúce takúto úpravu a aj jej rozsah.

(13) Nakoľko nariadenie (ES) č. 1255/1999 stanovuje intervenčnú cenu od 1. júla 2000, v záujme jasnosti sa musí stanoviť intervenčná cena, ktorá sa bude uplatňovať od dátumu nadobudnutia účinnosti tohto nariadenia do 30. júna 2000.

(14) Opatrenia ustanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Riadiaceho výboru pre mlieko a mliečne výrobky,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

KAPITOLA I

Rozsah pôsobnosti

Článok 1

1. Toto nariadenie ustanovuje podrobné pravidlá pre uplatňovanie intervenčných opatrení v sektore mlieka a mliečnych výrokov tak, ako je to uvedené v článku 6 nariadenia (ES) č. 1255/1999.

2. Na účely tohto nariadenia sa belgicko-luxemburská ekonomická únia bude považovať za jeden členský štát.

KAPITOLA II

Verejné skladovanie

ODDIEL 1

Podmienky pre nákup masla

Článok 2

1. Akonáhle sa v niektorom členskom štáte zaznamená v dvoch po sebe nasledujúcich týždňoch, že trhová cena je nižšia ako 92 % intervenčnej ceny, začne Komisia nákup formou výberového konania – tak ako je to uvedené v článku 6 (1) nariadenia (ES) č. 1255/1999 – v príslušnom členskom štáte v súlade s postupom uvedeným v článku 42 tohto nariadenia.

2. Akonáhle sa v niektorom členskom štáte zaznamená v dvoch po sebe nasledujúcich týždňoch, že trhová cena je rovná alebo vyššia ako 92 % intervenčnej ceny, pozastaví Komisia nákup na základe výberového konania – tak ako je to uvedené v článku 6 (1) nariadenia (ES) č. 1255/1999 – v príslušnom členskom štáte v súlade s postupom uvedeným v článku 42 tohto nariadenia.

Článok 3

Intervenčné agentúry budú nakupovať iba maslo, ktoré spĺňa ustanovenia obsiahnuté v prvom pododseku článku 6 (2) nariadenia (ES) č. 1255/1999 a článku 4 tohto nariadenia.

Článok 4

1. Príslušné orgány budú kontrolovať kvalitu masla pomocou analytických metód stanovených v prílohách I, II a III a na základe vzoriek odobratých v súlade s pravidlami uvedenými v prílohe IV. Členské štáty však môžu – ak s tým bude Komisia súhlasiť – vypracovať systém samokontroly pod ich vlastným dozorom, pokiaľ ide o určité kvalitatívne požiadavky a v prípade určitých schválených záväzkov.

2. Úroveň rádioaktivity v masle nesmie prekročiť maximálnu dovolenú úroveň v zmysle pravidiel spoločenstva.

Úroveň rádioaktívnej kontaminácie výrobku sa bude monitorovať iba v prípadoch, keď si to situácia vyžiada a počas požadovaného obdobia. Tam, kde to bude nevyhnutné, doba trvania a rozsah kontrol sa stanoví v súlade s postupom uvedeným v článku 42 nariadenia (ES) č. 1255/1999.

3. Maslo sa bude musieť vyrobiť počas 23 dní predchádzajúcich konečnému termínu na predloženie ponúk, tak ako je to uvedené v článku 10. V prípadoch, kde interval medzi dvoma po sebe nasledujúcimi výzvami na predloženie ponúk bude dlhší ako 21 dní, maslo sa bude môcť vyrábať počas tohto obdobia.

4. Minimálne množstvo ponúkaného masla bude 10 ton. Členské štáty môžu požadovať, aby sa maslo ponúkalo výhradne na celé tony.

5. Maslo sa bude baliť a dodávať v blokoch najmenej o hmotnosti 25 kg netto.

6. Maslo sa bude baliť do nových pevných materiálov tak, aby bola zabezpečená jeho ochrana počas prepravy, skladovania a odsunu do skladu. Na obaloch budú uvedené minimálne nasledovné údaje a podľa možnosti v kódovanej podobe:

a) číslo schválenia identifikujúce závod a členský štát;

b) dátum výroby;

c) dátum prijatia na sklad;

d) výrobné číslo šarže a číslo obalu; číslo obalu môže byť nahradené číslom palety vyznačeným na palete;

e) slová „sladká smotana“, pokiaľ vodná fáza masla má príslušné pH;

f) národná trieda akosti uvedená v prílohe V – ak to vyžaduje členský štát, v ktorom bolo maslo vyrobené.

Členské štáty môžu zrušiť povinnosť uvádzať dátum prijatia na sklad na obale za predpokladu, že vedúci skladu sa zaviaže viesť záznamy, v ktorých sa budú zaznamenávať údaje uvedené v druhom pododseku, k dátumu prijatia na sklad.

Článok 5

1. Podniky uvedené v článku 6 (2) nariadenia (ES) č. 1255/1999 budú schválené iba v prípade, že:

a) boli schválené v súlade s článkom 10 smernice Rady 92/46/EHS [1] a majú príslušné technické vybavenie;

b) sa zaviažu trvale viesť záznamy formou, ktorú stanovila príslušná agentúra každého členského štátu. V záznamoch bude uvedený pôvod surovín, množstvá získaného masla a dátum balenia, označovania a expedície každej výrobnej šarže určenej na verejnú intervenciu;

c) budú súhlasiť so sprístupnením svojej výroby masla úradnej kontrole a budú spĺňať požiadavky pre národnú kvalitatívnu triedu uvedené v prílohe V;

d) sa zaviažu informovať príslušnú agentúru zodpovednú za kontroly najmenej dva pracovné dni vopred o svojom zámere vyrábať maslo určené na štátnu intervenciu. Členské štáty môžu stanoviť kratšiu časovú lehotu.

2. S cieľom zabezpečiť dosiahnutie súladu s týmto nariadením, príslušné agentúry budú vykonávať neohlásené kontroly na mieste na základe programu výroby intervenčného masla príslušných podnikov.

Budú vykonávať minimálne:

a) jednu kontrolu za obdobie 28 dní výroby určenej na intervenciu a minimálne jednu kontrolu každých 6 mesiacov, zameranú na previerku záznamov uvedených v odseku 1b);

b) jednu kontrolu každých 6 mesiacov s cieľom preveriť súlad s ostatnými podmienkami schvaľovania uvedenými v odseku 1.

3. Schválenie môže byť zrušené vtedy, ak sa nebudú dodržiavať predbežné podmienky uvedené v odseku 1a). Po uplynutí doby minimálne 6 mesiacov – po dôkladnej kontrole – je možné na žiadosť príslušného podniku udeliť opätovne súhlas.

[1] Ú. v. ES L 268, 14.9.1992, s. 1.

S výnimkou prípadov vyššej moci, tam kde sa preukáže, že niektorý podnik nesplnil jeden zo svojich záväzkov uvedených v odseku 1b), c) a d), súhlas bude pozastavený na obdobie 1 - 12 mesiacov, v závislosti od závažnosti priestupku.

Členský štát neuvalí uvedené pozastavenie vtedy, ak sa preukáže, že priestupok nebol spáchaný úmyselne alebo v dôsledku hrubej nedbanlivosti a má iba malú váhu, čo sa týka účinnosti kontrol uvedených v odseku 2.

4. O kontrolách vykonávaných na základe odsekov 2 a 3 bude vypracovaná správa, v ktorej bude uvedené:

a) dátum kontroly;

b) doba jej trvania;

c) prevedené operácie.

Správu musí podpísať zodpovedný kontrolór.

5. Členské štáty budú informovať Komisiu o opatreniach prijatých vzhľadom na kontroly stanovených v odsekoch 2 a 3 do jedného mesiaca od ich prijatia.

Článok 6

1. Ak sa maslo ponúka na intervenciu v inom členskom štáte ako v štáte, v ktorom bolo vyrobené, nákup bude podmienený predložením osvedčenia dodaného príslušnou agentúrou členského štátu výroby najneskôr 45 dní po konečnom termíne na predkladanie ponúk.

Toto osvedčenie bude obsahovať informácie uvedené v článku 4 (6) a), b), d) a f) a potvrdenie o tom, že maslo bolo vyrobené priamo a výhradne z pasterizovanej smotany v zmysle druhej zarážky článku 6 (6) nariadenia (ES) č. 1255/1999, v schválenom podniku v rámci spoločenstva.

2. Tam, kde členský štát výroby vykonal kontroly uvedené v článku 4 (1), tak v osvedčení budú uvedené aj výsledky týchto kontrol a potvrdenie o tom, že príslušným výrobkom je maslo v zmysle prvého pododseku článku 6 (2) nariadenia (ES) č. 1255/1999. V takomto prípade obal uvedený v článku 4 (6) musí byť zapečatený pomocou očíslovanej etikety vydanej príslušnou agentúrou členského štátu výroby. Toto číslo musí byť zapísané na osvedčení uvedenom v odseku 1.

ODDIEL 2

Evidencia cien

Článok 7

Trhovými cenami masla uvedenými v článku 6 (1) nariadenia (ES) č. 1255/1999 budú ceny zo závodu, ktoré musia byť uhradené do 21 dní bez štátnych daní a poplatkov; sú to ceny čerstvého masla, ktoré spĺňa podmienky uvedené v prvom pododseku článku 6 (2) nariadenia ES č. 1255/1999 a ktoré je balené v blokoch o hmotnosti najmenej 25 kg netto.

Ceny zo závodu budú vytvorené paušálnou sadzbou EUR 2,5 na 100 kg, pričom sa zohľadnia prepravné náklady spojené s dodaním masla do chladiarenského skladu.

Článok 8

1. Trhové ceny na celoštátnej úrovni sa budú zaznamenávať každý týždeň, buď cestou cenových Komisií, alebo na reprezentatívnych trhoch.

Týždenná evidencia cien sa bude týkať cien uvedených v článku 7 zaznamenaných počas predchádzajúceho týždňa.

Ceny budú uvedené v euro, zaokrúhlené na dve desatinné miesta, na 100 kg.

2. Členské štáty musia stanoviť:

a) členov cenových komisií takým spôsobom, aby bolo zabezpečené, že kupujúci a predávajúci zaangažovaní v transakciách týkajúcich sa veľkého množstva masla budú zastúpení paritne, alebo aby bol zabezpečený systém evidencie cien na reprezentatívnych trhoch;

b) opatrenia nevyhnutné z hľadiska kontroly údajov na ktorých je založená evidencia cien;

c) v prípadoch, kde transakcie masla v kvalite uvedenej v prvom odseku článku 7 sú z hľadiska objemu nedostatočné na to, aby mohli byť považované za reprezentatívne, kritériá na stanovenie pomeru medzi cenami masla, v prípade ktorého prebehlo dostatočné množstvo transakcií a cenami masla uvedenými v článku 7.

Členské štáty poskytnú Komisii popis opatrení vypracovaných v súlade s prvým pododsekom.

3. Najneskôr na pravé poludnie (bruselského času) každú stredu budú členské štáty informovať Komisiu o cenách evidovaných v súlade s odsekom 1.

4. Komisia zaeviduje úroveň trhových cien v porovnaní s intervenčnou cenou v každom členskom štáte každý štvrtok.

ODDIEL 3

Výberové konanie

Článok 9

Akonáhle Komisia zaregistruje, že podmienka uvedená v článku 2 (1) bola splnená v danom členskom štáte, príslušná intervenčná agentúra začne nakupovať maslo v súlade s týmto oddielom.

Oznámenie o výberovom konaní bude uverejnené v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Článok 10

Konečný termín na predkladanie ponúk do jednotlivých výberových konaní pripadne na každý druhý a štvrtý utorok v mesiaci na pravé poludnie (bruselského času), okrem druhého utorku v auguste, a štvrtého utorku v decembri. Pokiaľ bude štvrtok štátnym sviatkom, konečným termínom bude pravé poludnie (bruselského času) posledného predchádzajúceho pracovného dňa.

Článok 11

1. Zainteresované strany sa zúčastnia na výberovom konaní vyhlásenom intervenčnou agentúrou členského štátu buď tak, že predložia písomnú ponuku proti vystaveniu potvrdenia, alebo akoukoľvek písomnou formou komunikácie s dôkazom o prijatí.

2. Ponuky budú obsahovať:

a) meno a adresu predkladateľa ponuky;

b) ponúkané množstvo, minimálny obsah tuku;

c) navrhovanú cenu za 100 kg masla, okrem daní a poplatkov, dodaného na nakladaciu rampu chladiarenského objektu, vyjadrenú v euro maximálne na dve desatinné miesta;

d) miesto, kde sa maslo skladuje.

3. Ponuky budú platné iba vtedy, ak:

a) sa budú týkať množstva masla, ktoré spĺňa požiadavky článku 4 (4);

b) ich súčasťou bude písomný záväzok predkladateľa ponuky dodržať články 4 (3) a 17 (2);

c) bude predložený dôkaz o tom, že predkladateľ ponuky zložil zábezpeku vo výške 5 eur na 100 kg na príslušné výberové konanie v členskom štáte, v ktorom bola ponuka predložená, a to pred uplynutím konečného termínu na predkladanie ponúk.

4. Záväzok uvedený v odseku 3b), ak bude postúpený najskôr intervenčnej agentúre, sa bude považovať za mlčky obnovený pre následné výberové konanie dovtedy, pokiaľ ho výslovne nezruší predkladateľ ponuky alebo intervenčná agentúra za predpokladu, že:

a) v pôvodnej ponuke je stanovené, že predkladateľ ponuky má v úmysle využiť toto ustanovenie;

b) následné ponuky sa týkajú tohto ustanovenia (článok 11 (4)) a dátumu pôvodnej ponuky.

5. Intervenčná agentúra zaeviduje deň prijatia ponuky, príslušné množstvá, ich príslušné dátumy výroby a miesto, kde je ponúkané maslo skladované.

6. Ponuky sa nemôžu po uplynutí konečného termínu uvedeného v článku 10 na predkladanie ponúk týkajúcich sa výzvy na výberové konanie stiahnuť.

Článok 12

Trvanie ponuky po konečnom termíne výberového konania a dodanie masla do skladu určeného intervenčnou agentúrou v lehote uvedenej v článku 15 (3) budú primárnymi požiadavkami v zmysle článku 20 nariadenia Komisie (EHS) č. 2220/85 [1].

Článok 13

1. Členské štáty budú informovať Komisiu o množstvách a cenách ponúkaných predkladateľmi ponúk najneskôr do 9:00 doobeda (bruselského času) v deň nasledujúci po konečnom termíne uvedenom v článku 10.

2. Pokiaľ ide o ponuky prijaté v súvislosti s každou výzvou na výberové konanie, Komisia stanoví maximálnu nákupnú cenu, s odvolaním sa na uplatniteľné intervenčné ceny, v súlade s postupom uvedeným v článku 42 nariadenia (ES) č. 1255/1999.

3. Môže byť prijaté rozhodnutie neprikročiť k výzve na predkladanie ponúk.

Článok 14

1. Ponuky môžu byť zamietnuté vtedy, ak je navrhovaná cena vyššia ako je maximálna cena uvedená v článku 13 (2), týkajúca sa príslušného výberového konania.

2. Práva a povinnosti vyplývajúce z výberového konania budú neprenosné.

Článok 15

1. Intervenčná agentúra bude informovať predkladateľov ponúk okamžite o výsledku ich účasti na výberovom konaní.

V prípadoch, že ponuky boli neúspešné, zábezpeky uvedené v článku 11 (3) c) budú uvoľnené okamžite.

2. Intervenčná agentúra vydá úspešnému predkladateľovi ponuky dodací list opatrený dátumom a číslom, na ktorom bude uvedené:

a) množstvo, ktoré je predmetom dodávky;

b) konečný termín dodávky masla;

c) chladiarenský objekt skladovania, kde sa musí dodať.

3. Do 21 dní od konečného termínu pre predkladanie ponúk úspešný predkladateľ ponuky dodá maslo na vykladaciu rampu chladiarenského skladu. Dodávka sa môže realizovať formou niekoľkých zásielok.

Všetky náklady vzniknuté pri vykládke masla na nakladacej rampe chladiarenského skladu bude znášať úspešný predkladateľ ponuky.

[1] Ú. v. ES L 205, 3.8.1985, s. 5.

4. Zábezpeka bude uvoľnená akonáhle úspešný predkladateľ ponuky dodal množstvo vyznačené na dodacom liste v stanovenej lehote.

5. Až na prípady vyššej moci, tam kde úspešný predkladateľ ponuky nedodá maslo v stanovenej lehote, nielen že prepadne zábezpeka stanovená v článku 11 (3) c) proporcionálne k nedodaným množstvám, ale bude zrušený aj nákup aj na zostávajúce množstvá.

Článok 16

1. Intervenčná agentúra zaplatí úspešnému predkladateľovi ponuky cenu uvedenú v ponuke za každé prebraté množstvo masla, medzi 45. a 65. dňom po prevzatí, za predpokladu, že sa potvrdí súlad s ustanoveniami článkov 3 a 4.

2. Pod dňom prevzatia sa rozumie deň umiestnenia masla do chladiarenského skladu určeného intervenčnou agentúrou, avšak najskôr v deň nasledujúci po dni kedy bol vystavený dodací list uvedený v článku 15 (2).

Článok 17

1. Maslo prejde skúšobnou skladovacou dobou. Táto doba je stanovená na 30 dní, počnúc dňom prevzatia.

2. Predávajúci sa vo svojich ponukách zaviažu, že v prípadoch, keď kontrola na vstupe do skladu určeného intervenčnou agentúrou preukáže, že maslo nespĺňa ustanovenia článkov 3 a 4 alebo tam, kde sa na konci skúšobného skladovacieho obdobia preukáže, že minimálna organoleptická (zmyslovo vnímaná) kvalita masla je nižšia, ako kvalita uvedená v prílohe I:

a) odoberú predmetné maslo späť a

b) zaplatia skladovacie poplatky za príslušné maslo za obdobie odo dňa prevzatia masla až do dátumu jeho uskladnenia do skladu.

Skladovacími nákladmi, ktoré treba zaplatiť budú tie náklady, ktoré bude musieť uhradiť intervenčná agentúra na účet Záručnej sekcie Európskeho poľnohospodárskeho usmerňovacieho a záručného fondu (EPUZF) v súlade s článkom 7 (2) a) a b) nariadenia Komisie (EHS) č. 3597/90 ([1]).

Čiastky budú pripísané v prospech účtu Európskeho poľnohospodárskeho usmerňovacieho a záručného fondu (EPUZF), záručná sekcia.

ODDIEL 4

Prísun do a odsun zo skladu

Článok 18

1. Členské štáty stanovia technické normy zabezpečujúce najmä teplotu skladovania nie nižšiu ako – 15 °C pre chladiarenské objekty uvedené v treťom pododseku článku 6 (2) nariadenia (ES) č. 1255/1999 a prijmú všetky ostatné opatrenia nevyhnutné na zabezpečenie riadneho uchovávania masla. Príslušné riziká budú kryté poistením, buď formou zmluvného záväzku skladujúcich subjektov, alebo formou komplexného pokrytia zodpovednosti znášanej intervenčnou agentúrou; členské štáty môžu konať aj ako svoji vlastní poistitelia.

2. Intervenčné agentúry budú vyžadovať, aby bolo maslo dodané na vykladaciu rampu chladiarenského skladu, prevzaté do skladu a uchovávanie v sklade na paletách tak, aby sa vytvorili ľahko identifikovateľné a pohotovo prístupné dávky.

3. Príslušná agentúra zodpovedná za kontroly bude vykonávať neohlásené kontroly zamerané na prítomnosť masla v sklade v súlade s článkom 4 nariadenia Komisie (ES) č. 2148/96 ([2]).

Článok 19

1. Intervenčná agentúra si vyberie chladiarenský sklad nachádzajúci sa najbližšie k miestu, kde je maslo skladované.

Avšak za predpokladu, že výber iného chladiarenského skladu nebude mať za následok dodatočné skladovacie náklady, môže si vybrať aj iný sklad nachádzajúci sa do vzdialenosti nachádzajúcej sa v odseku 2.

Môže si vybrať aj chladiarenský objekt nachádzajúci sa nad rámec tejto vzdialenosti, pokiaľ následné výdavky vrátane skladovacích a prepravných nákladov budú nižšie. V takomto prípade intervenčná agentúra musí oznámiť Komisii svoj výber bezodkladne.

2. Maximálna vzdialenosť uvádzaná v treťom pododseku článku 6 (2) nariadenia (ES) č. 1255/1999 činí 350 km. Nad rámec tejto vzdialenosti dodatočné prepravné náklady znášané intervenčnou agentúrou budú činiť EUR 0,065 na tonu a kilometer.

Ak sa však intervenčná agentúra nakupujúca maslo nachádza v inom členskom štáte ako je členský štát, na ktorého území sa ponúkané maslo skladuje, tak potom sa pri výpočte maximálnej vzdialenosti uvedenej v prvom odseku nebude brať žiadny ohľad na vzdialenosť medzi skladom predávajúceho a hranicou členského štátu nákupnej intervenčnej agentúry.

3. Dodatočné poplatky uvedené v odseku 2 bude znášať intervenčná agentúra iba v takom prípade, ak teplota masla neprekroproči hodnotu 6 °C príchode do chladiarenského objektu.

([1]) Ú. v. ES L 350, 14.12.1990, s. 43.

([2]) Ú. v. ES L 288, 9.11.1996, s. 6.

Článok 20

V čase odsunu zo skladu, intervenčná agentúra v prípade dodávky z chladiarenského skladu pripraví maslo na paletách na nakladaciu rampu objektu a ak je to možné, naloží ho na dopravné prostriedky, pokiaľ ide o nákladné automobily alebo železničné vozne. Príslušné náklady bude znášať intervenčná agentúra a všetky skladovacie náklady a náklady spojené so skladaním tovaru z paliet bude znášať nákupca masla.

ODDIEL 5

Predaj masla

Článok 21

Intervenčné agentúry v členských štátoch budú predávať ktorejkoľvek zainteresovanej strane maslo, ktoré skladujú a ktoré sa dostalo do skladu pred 1. júlom 1996.

Článok 22

1. Maslo sa bude predávať zo skladu za cenu rovnajúcu sa intervenčnej cene stanovenej v článku 4 (1) a) nariadenia (ES) č. 1255/1999 a uplatňovanej v deň uzatvorenia zmluvy o predaji plus EUR 1 za 100 kg.

Bude sa predávať v množstvách najmenej 5 ton. Ak však množstvo zostávajúce v sklade bude menšie ako 5 ton, tak predaj sa bude týkať takéhoto menšieho množstva.

2. Intervenčná agentúra bude predávať maslo iba vtedy, ak bude zložená zábezpeka vo výške EUR 10 za 100 kg najneskôr v čase uzavretia zmluvy o predaji, s cieľom zabezpečiť splnenie primárnych požiadaviek v zmysle článku 20 nariadenia (EHS) č. 2220/85 pokiaľ ide o preberanie masla v lehote stanovenej v prvom pododseku článku 23 (1) tohto nariadenia.

3. Intervenčná agentúra bude predávať maslo podľa dátumu jeho umiestnenia do skladu, pričom začne s najstarším maslom z celkového disponibilného množstva alebo s množstvom, ktoré je k dispozícii v sklade alebo v skladoch, ktoré určí kupujúci.

Článok 23

1. Kupujúci prevezme dodávku masla do jedného mesiaca od dátumu uzatvorenia zmluvy o predaji.

Dodávka môže byť odobratá po čiastkach, pričom žiadna z nich nemôže byť menšia ako 5 ton. Ak však množstvo zostávajúce na sklade bude menšie ako 5 ton, tak potom je možné odobrať aj menšie množstvo.

2. Pred odobratím dodávky každého množstva masla, kupujúci zaplatí intervenčnej agentúre cenu zodpovedajúcu odobratému množstvu.

3. Okrem prípadov vyššej moci, predajná zmluva bude ukončená vzhľadom na všetky množstvá, ktoré kupujúci neodobral počas obdobia uvedeného v odseku 1.

4. Zábezpeka stanovená v článku 22 (2) prepadne vtedy, pokiaľ sa jedná o všetky množstvá, na ktoré bola predajná zmluva ukončená v zmysle odseku 3. Bude uvoľnená okamžite, pokiaľ sa jedná o množstvá, ktorých odber sa realizoval v predpísanom období.

5. Okrem prípadov vyššej moci intervenčná agentúra podnikne také kroky, aké uzná za nevyhnutné vzhľadom na vyvolané okolnosti.

Článok 24

Členské štáty budú informovať Komisiu najneskôr každý týždeň v utorok o množstvách masla, ktoré v priebehu predchádzajúceho týždňa:

a) boli predmetom predajnej zmluvy;

b) boli prevzaté.

KAPITOLA III

Súkromné skladovania masla alebo smotany

ODDIEL 1

Zmluvné a skladovacie podmienky

Článok 25

Na účely tejto kapitoly:

— pod pojmom „skladované množstvo“ sa rozumie množstvo o hmotnosti najmenej jednej tony s homogénnym zložením a kvalitou, pochádzajúce z jedného závodu, prebrané na skladovanie do jedného skladu a v jeden deň,

— pod pojmom „deň začiatku zmluvného skladovania“ sa rozumie deň nasledujúci po prijatí na sklad,

— pod pojmom „posledný deň zmluvného skladovania“ sa rozumie deň predchádzajúci dňu odsunu zo skladu.

Článok 26

Zmluvy týkajúce sa súkromného skladovania masla alebo smotany uvedené v štvrtom pododseku článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999 budú uzatvorené medzi intervenčnou agentúrou členského štátu, na ktorého území sa maslo a smotana skladujú a fyzickými alebo právnickými osobami, ďalej len „zmluvné strany“.

Článok 27

1. Zmluva o súkromnom skladovaní sa môže uzatvoriť iba na maslo alebo smotanu tak, ako je to uvedené v prvom pododseku článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999.

Maslo musí byť vyrobené v podniku schválenom v súlade s článkom 5 (1) a), b) a c) tohto nariadenia v priebehu 28 dní predchádzajúcich dňu začiatku zmluvného skladovania. Musí zodpovedať národnej kvalitatívnej triede výroby členského štátu výroby uvedenej v prílohe V a úroveň jeho rádioaktivity nesmie prekročiť maximálne prípustné úrovne uvedené v článku 4 (2).

2. Zmluva o skladovaní sa nemôže uzatvoriť na maslo alebo smotanu:

a) na ktoré bola podaná na základe iných ustanovení spoločenstva žiadosť o priamu spotrebnú pomoc;

b) ktoré boli umiestnené na základe opatrení uvedených v článku 5 (1) nariadenia Rady (EHS) č. 565/80 ([1]); následné umiestnenie v zmysle takýchto ustanovení sa bude považovať za ukončenie zmluvnej doby skladovania.

Článok 28

1. Zmluvy o skladovaní sa budú uzatvárať písomnou formou pre jedno alebo viacero skladovaných dávok a ich súčasťou budú ustanovenia týkajúce sa:

a) množstva masla alebo smotany, na ktoré sa zmluva vzťahuje;

b) výšky pomoci bez toho, aby tým bol dotknutý článok 38;

c) dátumov týkajúcich sa vypracovania zmluvy bez toho, aby tým bol dotknutý piaty pododsek článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999;

d) identity chladiarenských objektov.

2. Kontrolné opatrenia, najmä tie, ktoré sú uvedené v článku 33 a informácie uvedené v odseku 3 tohto článku budú predmetom špecifikácie, ktorú vypracuje intervenčná agentúra členského štátu na ktorého území sa skladuje. Zmluva o skladovaní sa bude týkať tejto špecifikácie.

3. Táto špecifikácia stanovuje, že na obale masla musia byť uvedené minimálne nasledovné údaje, ktoré môžu byť zakódované:

a) číslo identifikujúce závod a členský štát výroby;

b) dátum výroby;

c) dátum prijatia na sklad;

d) číslo výrobnej šarže;

e) slovo „solené“ v prípade masla uvedeného v tretej zarážke druhého pododseku článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999;

f) národná (celoštátna) kvalitatívna trieda uvedená v prílohe V;

g) netto hmotnosť.

Členské štáty môžu zrušiť povinnosť vyznačiť dátum prijatia na sklad na obaloch za predpokladu, že vedúci skladu sa zaviaže viesť záznamy, v ktorých bude evidovať údaje uvedené v prvom pododseku v deň prijatia na sklad.

([1]) Ú. v. ES L 62, 7.3.1980, s. 5.

Článok 29

1. Prijatie na sklad sa môže realizovať iba medzi 15. marcom a 15. augustom toho istého roku. Odsun zo skladu sa môže realizovať iba od 16. augusta roku skladovania.

2. Odsun zo skladu môže prebiehať po celých skladovaných dávkach, alebo v prípade povolenia zo strany príslušnej agentúry aj v menších množstvách. Avšak za okolností, uvedených v článku 33 (2) a) sa smie zo skladu odsunúť iba množstvo opatrené pečiatkou.

Článok 30

1. Žiadosti o uzatvorenie zmluvy s intervenčnou agentúrou sa môžu vzťahovať iba na dávky masla alebo smotany, ktoré boli v plnom rozsahu prebrané do skladu.

Žiadosti musia byť doručené do intervenčných agentúr najneskôr 30 dní po dátume prijatia do skladu. Intervenčné agentúry zaregistrujú svoj dátum prijatia.

Pokiaľ je žiadosť doručená do intervenčnej agentúry do 10 dní, zmluva o skladovaní sa dá ešte stále uzatvoriť, avšak pomoc bude znížená o 30 %.

2. Zmluvy o skladovaní sa musia uzatvoriť do 30 dní od dátumu zaevidovania žiadosti.

Článok 31

Ak sa maslo skladuje v inom členskom štáte ako je členský štát výroby, uzatvorenie zmluvy o skladovaní uvedené v článku 30 bude podmienené predložením osvedčenia, ktoré vystaví príslušná agentúra členského štátu výroby do 50 dní od dátumu prijatia masla na sklad.

Osvedčenie bude obsahovať informácie, špecifikované v článku 28 (3) a), b) a d) a bude potvrdzovať, že príslušný výrobok je maslo v zmysle prvého pododseku článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999.

V prípade uvedenom v prvom pododseku sa žiadosti o skladovanie musia uzatvoriť do 60 dní od dátumu zaevidovania žiadosti.

ODDIEL 2

Kontroly

Článok 32

1. Členský štát musí zabezpečiť splnenie všetkých podmienok oprávňujúcich na vyplatenie pomoci.

2. Zmluvná strana alebo – na žiadosť členského štátu alebo s jeho súhlasom – osoba zodpovedná za sklad musí poskytnúť príslušnej agentúre zodpovednej za kontroly celú dokumentáciu, ktorá umožní overenie nasledujúcich údajov o výrobkoch umiestnených do súkromného skladu:

a) číslo schválenia identifikujúce závod a členský štát výroby;

b) dátum výroby;

c) dátum prijatia na sklad;

d) číslo skladovanej dávky;

e) prítomnosť v sklade spolu s adresou skladu;

f) dátum odsunu zo skladu.

3. Zmluvná strana alebo osoba zodpovedná za sklad bude viesť skladovú evidenciu, ktorá bude k dispozícii v sklade pre každú zmluvu. V tejto dokumentácii bude uvedené:

a) číslo skladovanej dávky výrobkov prijatej na súkromné skladovanie;

b) dátumy prijatia do a odsunu zo skladu;

c) množstvo masla alebo smotany, uvedené pre každú skladovanú dávku;

d) umiestnenie výrobkov v sklade.

4. Skladované výrobky musia byť ľahko identifikovateľné, ľahko prístupné a označené jednotlivo v zmysle zmlúv.

Článok 33

1. Po prijatí na uskladnenie príslušná agentúra vykoná kontroly v priebehu obdobia počnúc dátumom prijatia na sklad a končiac 28 dní po dátume zaevidovania žiadosti o uzatvorenie zmluvy v zmysle článku 30.

S cieľom zabezpečiť, aby skladované výrobky boli vhodné pre poskytnutej pomoci, kontroly sa musia vykonať na reprezentatívnej vzorke najmenej 5 % z množstva umiestneného na sklade tak, aby bola istota, že pokiaľ ide okrem iného o hmotnosť, označenie a charakter výrobkov, skladované dávky vo svojej celistvosti sú fyzicky v súlade so žiadosťou o uzatvorenie zmluvy.

2. Príslušná agentúra musí:

a) v zmysle zmluvy opatriť výrobky pečiatkou, skladovanú dávku alebo menšie množstvo v čase kontroly uvedenej v odseku 1;

b) alebo vykonať neohlásenú kontrolu formou vzorkovania, aby sa presvedčila, či sú výrobku skutočne v sklade. Príslušná vzorka musí byť reprezentatívna a musí zodpovedať najmenej 10 % celkového množstva v zmysle zmluvy o opatreniach pre pomoc pri súkromnom skladovaní.

3. Na konci obdobia zmluvného skladovania príslušná agentúra formou vzorkovania overí hmotnosť a označenie. Na tento účel musí zmluvná strana informovať príslušnú agentúru minimálne 5 pracovných dní pred ukončením maximálnej doby zmluvného skladovania 210 dní alebo – tam, kde to pripadá do úvahy a kde a výrobky odoberajú počas uvedeného 210-dňového obdobia – pred začatím odberu, pričom sa uvedú príslušné skladované dávky.

Ak je ešte stále maslo po uplynutí maximálnej zmluvnej doby skladovania v sklade, tak kontrola uvedená v prvom pododseku sa môže vykonať pri odbere masla zo skladu. Na tento účel musí zmluvná strana informovať príslušnú agentúru minimálne 5 pracovných dní pred započatím odberu.

V prípadoch uvedených v prvom a druhom pododseku môže členský štát akceptovať kratšiu lehotu ako 5 pracovných dní.

4. O kontrolách vykonaných na základe odsekov 1, 2 a 3 sa musí vypracovať správu, v ktorej bude uvedené:

a) dátum kontroly;

b) dĺžka trvania kontroly;

c) vykonané operácie.

Túto správu musí podpísať zodpovedný kontrolór a kontrasignovať zmluvná strana alebo osoba zodpovedná za sklad. Táto správa musí byť súčasťou platobnej zložky.

5. V prípade nezrovnalostí týkajúcich sa najmenej 5 % kontrolovaných množstiev výrobkov bude kontrola rozšírená na väčšiu vzorku. Túto veľkosť stanoví príslušná agentúra.

Členské štáty musia takéto prípady oznámiť Komisii do 4 týždňov.

ODDIEL 3

Pomoc pri skladovaní

Článok 34

1. Pomoc na súkromné skladovanie ustanovená v prvom pododseku článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999 môže byť poskytnutá iba v takých prípadoch, keď zmluvná doba skladovania je od 90 do 210 dní.

Tam, kde zmluvná strana nedodrží lehotu uvedenú v článku 33 (3), tak pomoc bude znížená o 15 % a bude vyplatená iba za to obdobie, na ktoré zmluvná strana predloží príslušnej agentúre uspokojivý dôkaz o tom, že maslo alebo smotana sú aj naďalej vhodne uskladnené.

2. Bez toho, aby tým bol dotknutý článok 38, Komisia stanoví každý rok v súlade s postupom uvedeným v článku 42 nariadenia (ES) č. 1255/1999 výšku pomoci uvedenú v treťom pododseku článku 6 (3) tohto nariadenia pre zmluvy o súkromnom skladovaní, ktorých platnosť začína v príslušnom roku.

3. Pomoc bude vyplatená na žiadosť zmluvnej strany na konci zmluvnej doby skladovania do 120 dní od prijatia žiadosti, za predpokladu, že kontroly uvedené v článku 33 (3) boli vykonané a podmienky oprávňujúce na poskytnutej pomoci boli splnené.

Ak však prebieha administratívne prešetrovanie vo veci oprávnenosti pomoci, tak platba sa nebude realizovať skôr, až vtedy, keď sa uzná oprávnenosť.

4. Po uplynutí 60 dní zmluvného skladovania sa na žiadosť zmluvnej strany realizuje jedna platba preddavku pomoci, za predpokladu, že zmluvná strana zložila zábezpeku rovnajúcu sa výške preddavku plus 10 %. Výška tohto preddavku sa vypočíta na základe skladovacieho obdobia 90 dní. Zábezpeka bude uvoľnená akonáhle bude vyplatený zostatok pomoci uvedený v odseku 3.

Článok 35

1. V prípadoch, keď po uplynutí prvých 60 dní zmluvného skladovania bude zhoršenie kvality masla alebo smotany väčšie ako je v sklade bežné, zmluvnej strane možno jedenkrát v prípade každej uskladnenej dávky dovoliť toto chybné množstvo nahradiť na ich vlastné náklady rovnakým množstvom masla alebo smotany tak, ako je to uvedené v prvom pododseku článku 6 (3) nariadenia (ES) č. 1255/1999.

Ak kontroly počas skladovania alebo pri odbere odhalia chybné množstvá, tak na tieto množstvá sa nemôže vyplatiť žiadna pomoc. Navyše, zostatok uskladnenej dávky, ktorá je ešte stále vhodná pre pomoc, nesmie byť menší ako jedna tona. Toto isté pravidlo sa bude uplatňovať aj tam, kde sa časť dávky odoberie pred 16. augustom alebo pred uplynutím minimálnej doby uskladnenia.

2. Na účely výpočtu pomoci v prípade uvedenom v prvom pododseku odseku 1 prvým dňom zmluvného skladovania bude deň začiatku zmluvného skladovania.

Článok 36

1. Pomoc na uskladnenie smotany sa môže poskytnúť iba v prípade pasterizovanej smotany s obsahom tuku najmenej 35 % a najviac 80 %.

2. Na účely výpočtu pomoci sa množstvá smotany prepočítajú na ekvivalent masla vzhľadom na maslo s obsahom tuku 82 % tak, že obsah tuku v smotane sa vynásobí koeficientom 1,20.

3. Obsah tuku uvedený v odseku 1 bude kontrolovať laboratórium schválené príslušnou agentúrou pred zmrazením smotany.

Článok 37

1. Členské štáty môžu dovoliť zmluvným stranám dobrovoľne sa zaviazať – v prípade všetkých skladovaných dávok, na základe všetkých zmlúv uzatvorených počas bežného roku – sledovať minimálny obsah tuku stanovený vopred v rámci medzných hodnôt uvedených v článku 36 (1).

2. Ak sa uplatňuje odsek 1, tak pomoc bude poskytnutá na základe minimálneho obsahu tuku stanoveného vopred.

V takýchto prípadoch budú členské štáty kontrolovať obsah tuku v súlade s článkom 36 (3) náhodným vzorkovaním v čase častých neohlásených návštev.

Ak takéto kontroly odhalia, že obsah tuku je nižší ako je minimálny obsah tuku stanovený vopred, tak žiadna pomoc sa nevyplatí na uskladnené dávky prijaté do skladu od poslednej uspokojivej kontroly, a odsek 1 sa už počas zostávajúcej zmluvnej doby skladovania nebude na príslušného vzťahovať.

Ak sa však zistí, že obsah tuku je nižší o menej ako 2 % ako je minimálny obsah stanovený vopred, tak pomoc bude vyplatená na základe zisteného obsahu tuku, mínus 10 %.

Článok 38

1. Ak si to situácia na trhu vyžaduje, tak výška pomoci doby prijatia do a odberu zo skladu a maximálna dĺžka doby skladovania môžu byť v priebehu roka zmenené, pokiaľ ide o zmluvy, ktoré sa ešte len budú uzatvárať.

2. Tam, kde maximálna nákupná cena stanovená na základe výzvy na predloženie ponúk v súlade s článkom 13 (2), vyjadrená v euro alebo – v prípade krajín ktoré nezaviedli jednotnú menu – v národnej mene a uplatňovaná v deň začiatku zmluvného uskladnenia, bude vyššia ako cena uplatňovaná v posledný deň zmluvného uskladnenia, pomoc stanovená v súlade s článkom 34 (2) bude zvýšená o čiastku rovnajúcu sa akémukoľvek zníženiu maximálnej nákupnej ceny o viac ako o 2 % z ceny uplatňovanej v deň začiatku zmluvného uskladnenia.

Pokiaľ táto cena bude nižšia ako cena uplatňovaná v posledný deň zmluvného uskladnenia, tak pomoc stanovená v súlade s článkom 34 (2) bude znížená o čiastku rovnajúcu sa akémukoľvek zvýšeniu maximálnej nákupnej ceny o viac ako 2 % z ceny uplatňovanej v deň začiatku zmluvného uskladnenia. Zníženie pomoci však nemôže prekročiť celkovú výšku pomoci.

3. Úprava pomoci uvedená v odseku 2 sa bude uplatňovať iba vtedy, ak – počas zmluvnej doby uskladnenia – maximálna nákupná cena bola stanovená v súlade s článkom 13 (2) a vtedy, ak – v posledný deň zmluvného uskladnenia – bol nákup začatý vo viac ako v ôsmich členských štátoch.

Ak maximálna nákupná cena nebola stanovená v priebehu 21 dní, bezprostredne predchádzajúcich začiatku zmluvnej doby uskladnenia, tak maximálna nákupná cena považovaná za uplatňovanú v prvý deň zmluvného uskladnenia bude rovná 90 % platnej intervenčnej ceny.

KAPITOLA IV

Prechodné a záverečné ustanovenia

Článok 39

Nariadenia (EHS) č. 2315/76, 1547/87, 1589/87 a (ES) č. 454/95 sa týmto rušia.

Nariadenie (ES) č. 454/95 sa však bude naďalej uplatňovať na zmluvy o súkromnom skladovaní uzatvorené pred 1. januárom 2000.

Odkazy na zrušené nariadenia sa budú interpretovať ako odkazy na toto nariadenie.

Článok 40

Intervenčnou cenou masla uplatňovanou od 1. januára 2000 do 30. júna 2000 bude cena stanovená v nariadení Rady (ES) č. 1400/1999 [1].

Článok 41

Toto nariadenie nadobúda účinnosť 1. januára 2000.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. decembra 1999

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

[1] Ú. v. ES L 164, 30.6.1999, s. 10.

PRÍLOHA I

POŽIADAVKY NA ZLOŽENIE, KVALITATÍVNE CHARAKTERISTIKY A ANALYTICKÉ METÓDY

Maslo je tuhá emulzia, prevažne typu voda v oleji, s nasledovnými charakteristikami zloženia a kvality.

Parametre	Obsah a charakteristiky kvality	Referenčná metóda
tuk	minimálne 82 %	(2)
voda	maximálne 16 %	(2)
beztuková sušina	maximálne 2 %	(2)
voľné mastné kyseliny (1)	maximálne 1,2 mmol/100 g tuku	(2)
peroxidové číslo	maximálne 0,3 miliekvivalent kyslíka/ 1 000 g tuku	(2)
koliformné organizmy	nedokázateľné v 1 g	(2)
nemliečny tuk	nedokázateľné analýzou triglyceridov	(2)
stopovacie látky (1) — steroly (2) — vanilín (2) — etylester kyseliny karoténovej (2) — triglyceridy kyseliny heptánovej (2)	nedokázateľné	(2)
ostatné stopovacie látky (1)	nedokázateľné	metódy schválené príslušným orgánom
zmyslové charakteristiky	najmenej štyri z piatich bodov za vzhľad, chuť a konzistencia	(2)
disperzia vo vode	najmenej štyri body	(2)

(1) Stopovacie látky schválené v zmysle nariadení (EHS) č. 3143/85 (Ú. v. ES L 298, 12.11.1985, s. 9) a č. 429/90 (Ú. v. ES L 45, 21.2.1990, s. 8) a (ES) č. 2571/97 (Ú. v. ES L 350, 20.12.1997, s. 3).

(2) Pozri nariadenie Komisie (ES) č. 1854/96 (Ú. v. ES L 246, 27.9.1996, s. 5), naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 881/1999 (Ú. v. ES L 111, 29.4.1999, s. 24), ktorým sa stanovuje zoznam referenčných metód používaných na analýzu a vyhodnotenie kvality mlieka a mliečnych výrobkov na základe organizácie spoločného trhu.

PRÍLOHA II

REFERENČNÁ METÓDA NA STANOVENIE CUDZÍCH TUKOV V MLIEČNOM TUKU POMOCOU PLYNOVO-CHROMATOGRAFICKEJ ANALÝZY TRIGLYCERIDOV – REVÍZIA 1

1. Rozsah a oblasť použitia

Táto norma stanovuje metódu stanovovania cudzích tukov, a to tak rastlinných tukov, ako aj živočíšnych tukov ako sú: hovädzí loj a sadlo v mliečnom tuku mliečnych výrobkov, s použitím plynovo-chromatografickej analýzy triglyceridov.

S použitím definovaného vzorca triglyceridu sa rastlinné a živočíšne tuky kvalitatívne a kvantitatívne stanovujú v čistom mliečnom tuku bez ohľadu na podmienky kŕmenia alebo laktácie.

Upozornenie 1: Hoci kyselina maslová (C4) vyskytujúca sa výlučne v mliečnych tukoch, umožňuje vykonať kvantitatívne odhady malých až stredných množstiev mliečneho tuku v rastlinných tukoch, sotva sa dajú poskytnúť kvalitatívne a kvantitatívne informácie pokiaľ ide o prídavok až najmenej 20 % (% hm) cudzieho tuku do čistého mliečneho tuku vzhľadom na značné kolísanie C4 siahajúce od približne 3,5 do 4,5 % (% hm).

Upozornenie 2: Kvantitatívne výsledky sa dajú prakticky získať iba analýzami triglyceridov, nakoľko obsah sterolu v rastlinných tukoch je rôzny, je funkciou podmienok chovu a ošetrovania.

2. Definícia

Cudzími tukmi v mliečnom tuku sú: cudzie tuky definované v tejto norme sú všetky rastlinné živočíšne tuky okrem mliečneho tuku.

3. Princíp metódy

Po extrakcii mliečneho tuku sa pripraví zásobný roztok.

Z tohto roztoku sa stanovia triglyceridy (celkový počet atómov uhlíka) metódou plynovej chromatografie v náplňových kolónach. Vložením % hm molekúl tuku rôznej veľkosti (C24 – C54 – iba párne čísla) do vzorca triglyceridu budú cudzie tuky buď kvalitatívne dokázané, alebo kvantitatívne stanovené.

Upozornenie: pri dodržaní vyhodnotenia popísané na tomto mieste je možné použiť kapilárnu plynovú chromatografiu, ak bude zaručené dosiahnutie porovnateľných výsledkov ([1]).

4. Reagenty

Musia sa používať chemikálie s analytickou kvalitou.

4.1. Nosný plyn: dusík, stupeň čistoty ≥ 99,996 %.

4.2. Štandardné triglyceridy ([2]), nasýtené ako aj cholesterol pre egalizáciu štandardného mliečneho tuku v súlade s oddielom 6.5.4.

4.3. Metanol, bezvodý.

4.4. n-hexán

4.5. n-heptán

4.6. toluén

4.7. roztok dimetylchlórsilánu: 50 ml dimetylchlórsilánu sa rozpustí v 283 ml toluénu

4.8. horľavý plyn: vodík a syntetický vzduch

4.9. stacionárna fáza, 3- % OW-1 na 125/150 µm (100/120 mesh) Gas ChromQ. ([3])

4.10. 10 % roztok kakaového masla

([1]) Vhodné metódy už boli popísané, pozri D. Precht a J. Molkentin: Kvantitatívna analýza triglyceridov s použitím krátkych kapilárnych kolón, Chrompack News 4, 16 – 17 (1993).
([2]) Vhodné produkty sú komerčne dostupné.
([3]) Obchodné názvy ako sú napr. Extrelud, Gas ChromQ, Chrompack sú príkladmi vhodných produktov dostupných v špecializovaných obchodoch. Tieto informácie slúžia na účely jednoduchej manipulácie so štandardom zo strany užívateľa a nepredstavujú požiadavky na výrobok. Označenie zrna bolo prevedené na SI jednotku µm v súlade s BS 410:1988 „British standard specification for test sieves“.

5. **Prístroje**

Bežná laboratórna aparatúra a najmä nasledovné:

5.1. Vysokoteplotný plynový chromatograf vhodný pre teploty najmenej 400 – 450 °C, vybavený plameňovým ionizačným detektorom (FID) a regulátorom konštantného hmotnostného prietoku nosného plynu. Horľavý plyn: 30 ml/min H_2, 270 ml/min syntetického vzduchu.

Upozornenie: Vzhľadom na vysoké teploty vyskytujúce sa počas analýz triglyceridov sa musia sklenené vložky vo FID alebo v injektorom systéme často čistiť.

Plynový chromatograf musí byť vybavený priečkami odolávajúcimi vysokým teplotám, ktoré je možné používať často a ktoré sa vo všeobecnosti vyznačujú veľmi nízkym stupňom „vymývania stacionárnej fázy z kolóny".

Upozornenie: vhodné sú Chromblue (tm) priečky (Chrompack).

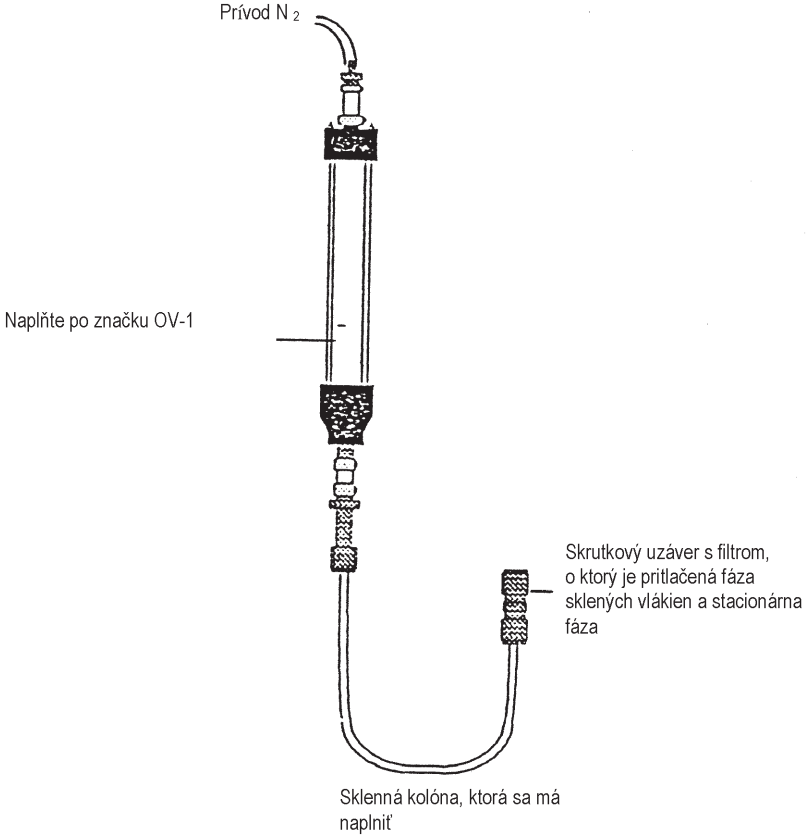
Priečky sa musia vymieňať v pravidelných intervaloch, napr. po cca 100 vstrekoch alebo akonáhle dôjde ku zhoršeniu rozlišovacej schopnosti (pozri obr. 4).

5.2. Chromatografická kolóna:

sklenená kolóna v tvare U (vnútorný priemer 2 mm, dĺžka 500 mm), ktorá bude najskôr silanizovaná v súlade s oddielom 6.1. dimetylchlórsilánom s cieľom dezaktivovať sklenený povrch.

Upozornenie: vhodné sú aj o niečo dlhšie (80 – 200 mm na dĺžku) náplňové kolóny. Pomocou nich sa dá dosiahnuť mierne lepšia reprodukovateľnosť výsledkov. Na druhej strane, stacionárna fáza vykazuje príležitostne fraktúry po prevádzkovaní, ktoré zasa môžu obratom viesť k horším kvantitatívnym výsledkom. Ďalej, plameň FID môže ľahko zhasnúť v dôsledku požadovaného extrémne vysokého prietoku nosného plynu 75 až 85 ml/min.

5.3. Usporiadanie na plnenie kolóny (pozri obr.1)



Obr. 1: Plnenie kolóny

5.3.1. Plastová kolóna s naskrutkovanými koncovými uzávermi, so značkou, po ktorú ju treba naplniť požadovaným množstvom stacionárnej fázy.

5.3.2. Jemné sito (veľkosť ôk približne 100 μm) so skrutkovým uzáverom, je vhodné pre utesnenie sklenenej kolóny v súlade s obr. 1.

5.3.3. Dezaktivovaná, silanizovaná sklenená vlna

5.3.4. Vibrátor pre rovnomerné rozdelenie stacionárnej fázy počas plnenia

5.4. 1 až 3 ml kolóna Extrelud ([1]) so silikagélom. Táto kolóna sa dá alternatívne použiť aj na extrakciu s cieľom získania mliečneho tuku.

5.5. Grafitové tesnenie 6,4 mm (1/4') s vnútorným priemerom 6 mm

5.6. Zariadenia na silanizáciu skleneného povrchu kolóny v súlade s oddielom 6.1.

5.6.1. Woulffova fľaša

5.6.2. Vodná výveva

5.7. Vodný kúpeľ nastaviteľný na (50 ± 2) °C

5.8. Skriňová sušička nastaviteľná na (50 ± 2) °C a (100 ± 2) °C

5.9. Mikrolitrová pipeta

5.10. 5 ml dielikovaná pipeta na dávkovanie 1,5 ml metanolu

5.11. 50 ml banka s kruhovým dnom

5.12. Erlenmeyerova banka, nominálny objem 50 ml

5.13. Nominálny lievik

5.14. Filter s jemnými pórmi

5.15. Rotačná odparka

5.16. Ampulky, nominálny objem 1 ml, utesniteľné pomocou hliníkového uzáveru, s priečkou vo vnútri

5.17. Injekčná striekačka, piest striekačky nesmie dosiahnuť po hrot ihly.

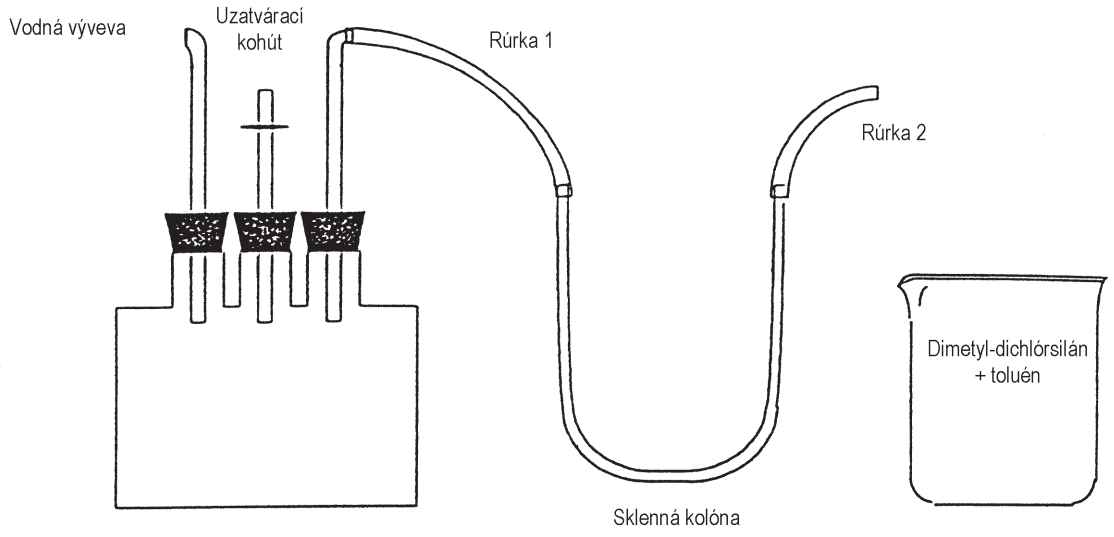
Upozornenie: takéto striekačky umožňujú lepšiu reprodukovateľnosť dosiahnutých výsledkov.

Aby sa zabránilo zhoršeniu funkcie priečky, je potrebné kontrolovať v pravidelných intervaloch hrot ihly (napr. pomocou stereomikroskopu).

6. **Postup**

6.1. Príprava kolóny (silanizácia)

Po pripojení Woulffovej fľaše – tak ako je znázornené na obr. 2 – na vodnú vývevu sa rúrka 2 ponorí do roztoku v súlade s oddielom 4.7. Uzatváraním uzatváracieho kohúta sa kolóna naplní; následne sa demontujú obidve rúrky.



Obr. 2: Zostava na silanizáciu

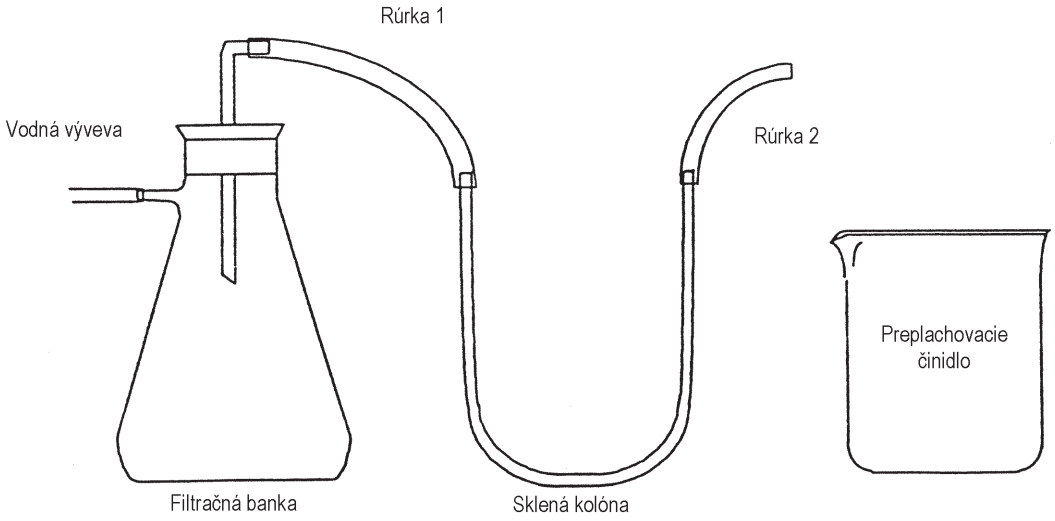
([1]) Pozri poznámku pod čiarou na strane 23.

Kolóna sa upevní do stojana a úplne sa naplní roztokom dimetyldichlórsilánu pomocou pipety.

Po 20 - 30 minútach sa Woulffova fľaša nahradí filtračnou (odsávaciu) bankou a kolóna sa vyprázdni pripojením na vodnú vývevu (pozri obr. 3).

6.2. Plnenie kolóny

Potom nasleduje preplachovanie s použitím 75 ml toluénu a 50 ml metanolu; potom sa vyprázdnená kolóna suší v skriňovej sušičke pri teplote 100 °C po dobu približne 30 minút.



Obr. 3: Zostava na preplachovanie

Na plnenie kolóny sa používa zostava uvedená na obr. 1. Stacionárna fáza sa v súlade s 4.9 naplní do plastovej kolóny až po značku. Spodný koniec plnenej sklenenej kolóny sa utesní pomocou približne 1 cm dlhej zátky zo sklenenej vlny už predtým silanizovanej, ktorá sa natlačí dovnútra pomocou oceľovej tyčky. Potom sa koniec kolóny uzatvorí sitom v súlade s oddielom 5.3.2.

Kolóna sa plní stacionárnou fázou pod tlakom (3 bar, s N_2). Na dosiahnutie rovnomernej, kontinuitnej a pevnej náplne sa počas plnenia posúva po sklenenej kolóne hore a dolu vibrátor.

Po naplnení sa do druhého konca náplňovej kolóny vtlačí pevná zátka zo silanizovanej sklenenej vlny, vyčnievajúce konce sa odrežú a zátka sa vtlačí do kolóny niekoľko milimetrov pomocou špachtle.

6.3. Príprava vzoriek

Pre prípravu vzoriek sa používa jedna z troch nasledovných metód:

6.3.1. Izolovanie mliečneho tuku z masla

5 až 10 g masla sa roztopí vo vhodnej nádobe vo vodnom kúpeli v súlade s oddielom 5.7 pri teplote 50 °C.

V skriňovej sušičke sa v súlade s oddielom 5.14 zahrejú na teplotu 50 °C 50 ml Erlenmeyerova banka a lievik s vloženým filtrom. Vrstva tuku z roztopenej vzorky masla sa odfiltruje s použitím predhriateho zariadenia.

Takýto mliečny tuk bude takmer bez obsahu fosfolipidov.

6.3.2. Extrakcia tukovej frakcie podľa metódy Roese Gottlieb

Extrakcia sa prevedie buď v súlade s IDF normou 1 C: 1987, 16C:1987, 116A:1987 alebo 22B: 1987.

S takýmto mliečnym tukom fosfolipidy umožňujú získať cholesterolový pík, ktorý bude zvýšený o približne 0,1 %.

Spektrum triglyceridu štandardizované na 100 pomocou cholesterolu je tým pádom ovplyvnené iba v zanedbateľnej miere.

6.3.3. Extrakcia z mlieka s použitím silikagélových kolón.

0,7 ml vzorky mlieka temperovaného na 20 °C sa vloží do 1 až 3 ml Extrelud kolóny pomocou mikrolitrovej pipety v súlade s oddielom 5.4 a nechá sa rovnomerne rozdeliť na silikagély po dobu približne 5 minút.

Na účely denaturácie proteín-lipidových komplexov sa pomocou pipety pridá 1,5 ml metanolu. Vzorka sa potom bude extrahovať s použitím 20 ml n-hexánu. N-hexán sa pridáva pomaly v malých množstvách a odkvapkávajúce rozpúšťadlo sa zbiera v 50 ml banke s okrúhlym dnom, ktorá bola vysušená na konštantnú a známu hmotnosť.

Po extrakcii nechajte kolónu stiecť dovtedy, až kým nebude prázdna.

Z eluátu sa rozpúšťadlá oddestilujú na rotačnej odparke pri teplote vodného kúpeľa 40 – 50 °C.

Banka sa vysuší a výťažok tuku sa stanoví odvážením.

Upozornenie: extrakcie tuku podľa metódy Gerber, Weibull-Berntrop, Schmid-Bondzynski-Ratzlaf alebo izolácia mliečneho tuku s použitím detergentov (metóda BDI) nie sú vhodné pre analýzu triglyceridov, nakoľko pri týchto metódach môžu pomerne veľké množstvá parciálnych glyceridov alebo fosfolipidov prejsť do tukovej fázy.

6.4. Príprava roztoku vzorky

Pre plynovú chromatografiu sa používa 5 % roztok tuku v n-heptáne pripravený v súlade s oddielom 6.3. Na prípravu takéhoto roztoku vzorky sa odvážia príslušné množstvá materiálu vzorky získané v súlade s oddielmi 6.3.1 a 6.3.2 a rozpustia sa v príslušných množstvách n-heptánu.

Pri príprave vzorky v súlade s oddielom 6.3.3 sa množstvo n-heptánu – ktorý sa musí pridať k materiálu vzorky do banky – vypočíta na základe odváženia a zvyšok sa rozpustí v ňom.

Približne 1 ml roztoku vzorky sa naplní do ampulky v súlade s oddielom 5.16.

6.5. Chromatografické stanovenie triglyceridov.

Pri vysokých teplotách až do 350 °C pre eluovanie triglyceridov C52 – C56 s dlhým reťazcom dôjde ľahko ku zvýšeniu základnej čiary, a to najmä vtedy, ak kolóny neboli na začiatku adekvátne kondicionované. Takémuto zvýšeniu základnej čiary pri vysokých teplotách sa dá úplne zabrániť buď kombinovaním dvoch kolón, alebo subtrakciou (odpočítaním) základnej čiary.

Pri kompenzačnom režime alebo pri prevádzkovaní s jednou kolónou sa musia použiť tak pre sklenené vložky v injektore, ako aj v detektore grafitové tesnenia v súlade s oddielom 5.5.

6.5.1. Korekcia základnej čiary

Na zabránenie zvýšenia základnej čiary sa použije jedna zo štyroch metód:

6.5.1.1. Kombinácia kolón

Použijú sa dve náplňové kolóny v kompenzačnom režime.

6.5.1.2. Korekcia základnej čiary pomocou plynového chromatografu.

Použitím operácie pomocou plynového chromatografu bez vstreknutia roztoku tuku a následnou substrakciou uloženej základnej čiary sa dá zabrániť zvýšeniu základnej čiary.

6.5.1.3. Korekcia základnej čiary pomocou integračného softvéru

Použitím operácie pomocou integračného systému bez vstreknutia roztoku tuku a následnou substrakciou uloženej základnej čiary sa dá zabrániť zvýšeniu základnej čiary.

6.5.1.4. Korekcia základnej čiary pomocou adekvátneho kondicionovania

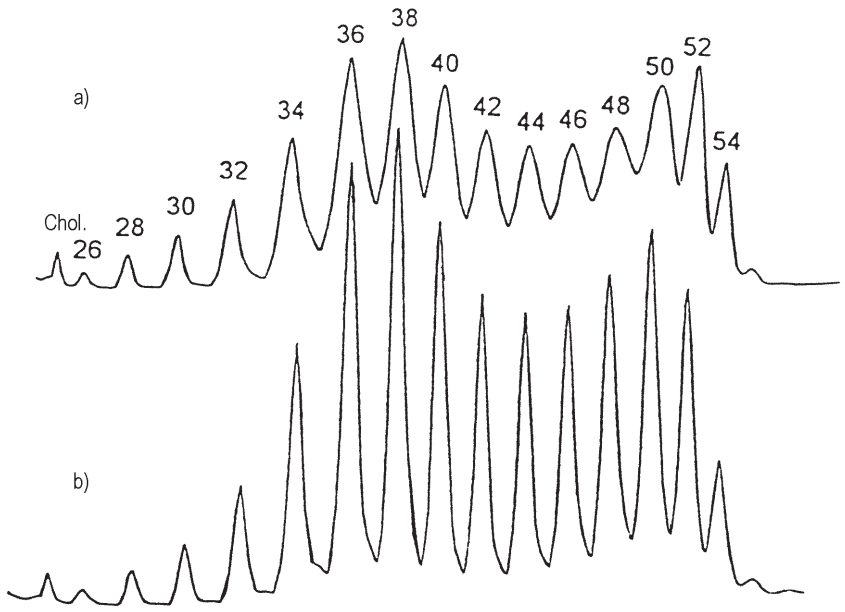
Pri adekvátnom prvotnom kondicionovaní kolóny a približne pri 20 vstreknutiach roztokov mliečneho tuku je zvýšenie základnej čiary pri vysokých teplotách často tak nízke, že korekcie základnej čiary nie sú vôbec potrebné.

6.5.2. Technika vstrekovania

Na zabránenie diskriminačných účinkov sa používa technika „horúceho vstrekovania" tak, aby sa dosiahli lepšie kvantitatívne výsledky v prípade komponentov triglyceridov s vysokým bodom varu. V takomto prípade sa roztok tuku natiahne do striekačky a studená ihla striekačky sa pred vstreknutím zahrieva približne 3 sekundy v hlave injektora. Potom sa obsah striekačky rýchle vstrekne.

Upozornenie: použitím tejto techniky vstrekovania sa zníži riziko javu frakcionácie vo vnútri striekačky alebo vo vstrekovacom bloku. Priame vstrekovanie „do kolóny" v hornej rozšírenej ohrievanej časti kolóny sa nepoužíva, nakoľko fragmenty priečky, ktoré sa akumulujú na tomto mieste, ako aj kontaminácie sa dajú ľahko odstrániť použitou technikou tak, že sa bude pravidelne vymieňať vložka injektora bez rozobrania kolóny.

Ohnutiu hrotu ihly spôsobenému dotykom s dnom kadinky so vzorkou (hoci je to voľným okom sotva viditeľné) sa musí úplne zabrániť aby nedošlo k poškodeniu priehradky.



a) zlá rozlišovacia schopnosť v dôsledku poškodenej priehradky
b) dobrá rozlišovacia schopnosť

Obr. 4: Chromatogram triglyceridu zo vzorky mliečneho tuku

6.5.3. Kondicionavanie náplňovej kolóny

Počas krokov a) až c) nebude horná časť kolóny pripojená k detektoru tak, aby sa zabránilo kontaminácii.

Kolóny plnené v súlade s oddielom 6.2 sa kondicionujú nasledovným spôsobom:

a) 15 minút 40 ml/min prietok N_2 pri teplote 50 °C;

b) zahrievanie rýchlosťou l K/min až na teplotu 355 °C pri prietoku 10 ml N_2/min;

c) výdrž 12 – 15 hodín pri teplote 355 °C;

d) dva vstreky 1 µl roztoku kakaového masla v súlade s oddielom 4.10 a príslušným teplotným programom;

e) 20 vstrekov 0,5 µl roztoku mliečneho tuku po dobu 2 – 3 dní v súlade s oddielom 6.4.

Upozornenie: kakaové maslo sa skladá skoro výlučne z C50 – C56 triglyceridov s vysokým bodom varu. Vstrekovanie kakaového masla slúži pre zvláštne kondicionovania v oblasti týchto dlhých reťazcov. V prípade týchto triglyceridov C50 – C54 s vysokým bodom varu sa môžu čiastočne prejaviť faktory odoziev až do približne 1,20. Bežne možno očakávať pri opakovanom vstrekovaní roztoku mliečneho tuku zníženie pôvodne vysokých faktorov odozvy pre C50 – C54. V prípade triglyceridov s nízkym počtom acyl – C sa tieto faktory blížia hodnote 1. Pripravia sa tri dvojice kolón naplnených v súlade s oddielom 6.2. Kondicionované dvojice sa skontrolujú pomocou analýzy mliečneho tuku pre bežné odskúšanie.

Následne sa použije dvojica s najlepšími kvantitatívnymi výsledkami (faktory odozvy takmer 1). Kolóna s faktormi odozvy väčšími ako 1,20 sa nepoužije.

6.5.4. Kalibrácia

Na účely kalibrácie sa musia stanoviť faktory odozvy príslušných triglyceridov ako aj cholesterolu z mliečneho tuku (egalizovaný tuk) s použitím štandardizovaných triglyceridov (aspoň nasýtené triglyceridy C24, C30, C36, C42, C48 a C54 ako aj cholesterol; ešte lepšie aj C50 a C52). Stredné faktory odozvy sa dajú zistiť matematickou interpoláciou.

Každý deň sa musia vykonať dve až tri kalibrácie s použitím egalizovaného tuku. Ak sa získajú takmer identické výsledky, tak potom sa pri analýze triglyceridov vo vzorkách získajú dobre reprodukovateľné kvantitatívne výsledky.

Egalizovaný mliečny tuk je možné skladovať niekoľko mesiacov pri teplote skladovania maximálne - 18 °C a môže sa teda použiť ako štandard.

6.5.5. Teplotný program, nosný plyn a ostatné podmienky pre analýzu triglyceridov.

Teplotný program: počiatočná teplota kolóny 210 °C, výdrž 1 minútu, potom program 6 °C/min do teploty 350 °C a výdrž pri konečnej teplote 5 minút.

Teplote detektora a injektora: 370 °C

Upozornenie: teploty detektora, injektora a pece (začiatočná teplota) sa musia udržiavať na konštantnej úrovni (aj v noci, počas víkendov a sviatkov).

Nosný plyn: dusík, prietok 40ml/min.

Upozornenie: pokiaľ sa používajú 80 cm kolóny, tak prietok musí činiť najmenej 75 ml/min N_2. Prietok nosného plynu sa musí udržiavať na konštantnej úrovni (aj v noci, počas víkendov a sviatkov). Presný prietok nosného plynu sa musí upraviť takým spôsobom, aby sa bez ohľadu na dĺžku kolóny C54 eluoval pri teplote 341 °C.

Dĺžka trvania analýzy: 29,3 minút.

Objem vstreku: 0,5 µl.

Upozornenie: po každom vstreknutí sa striekačka musí niekoľkokrát prepláchnuť čistým heptánom.

Podmienky pre FID: v súlade s oddielom 5.1

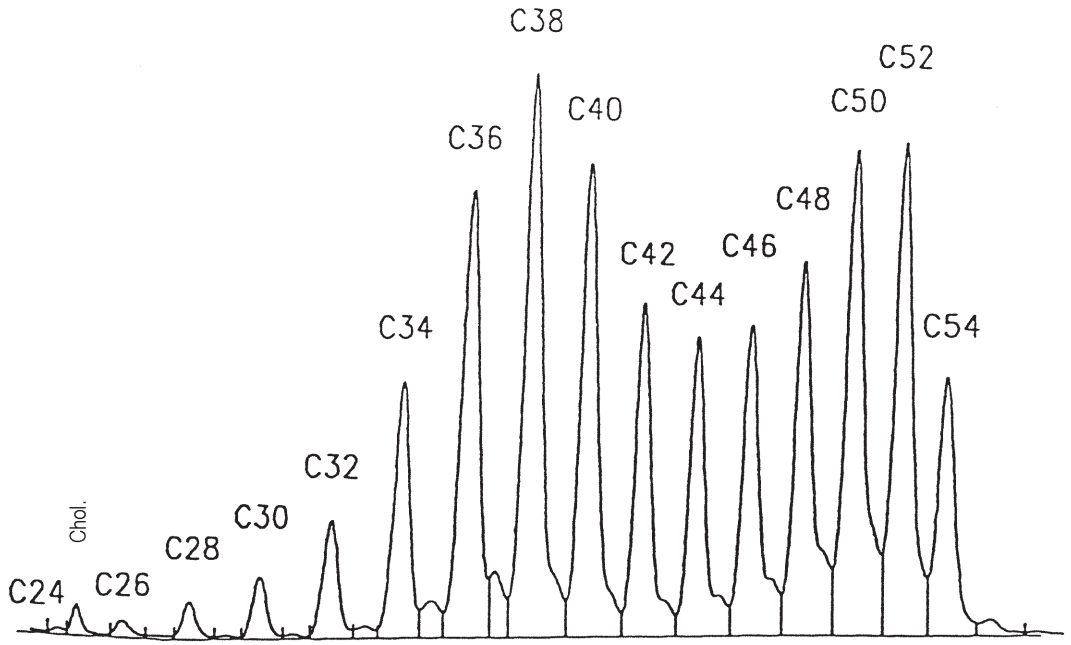
Upozornenie: plameňový ionizačný detektor a zapaľuje na začiatku každého pracovného dňa.

7. **Integrácia, vyhodnotenie a kontrola meracích podmienok**

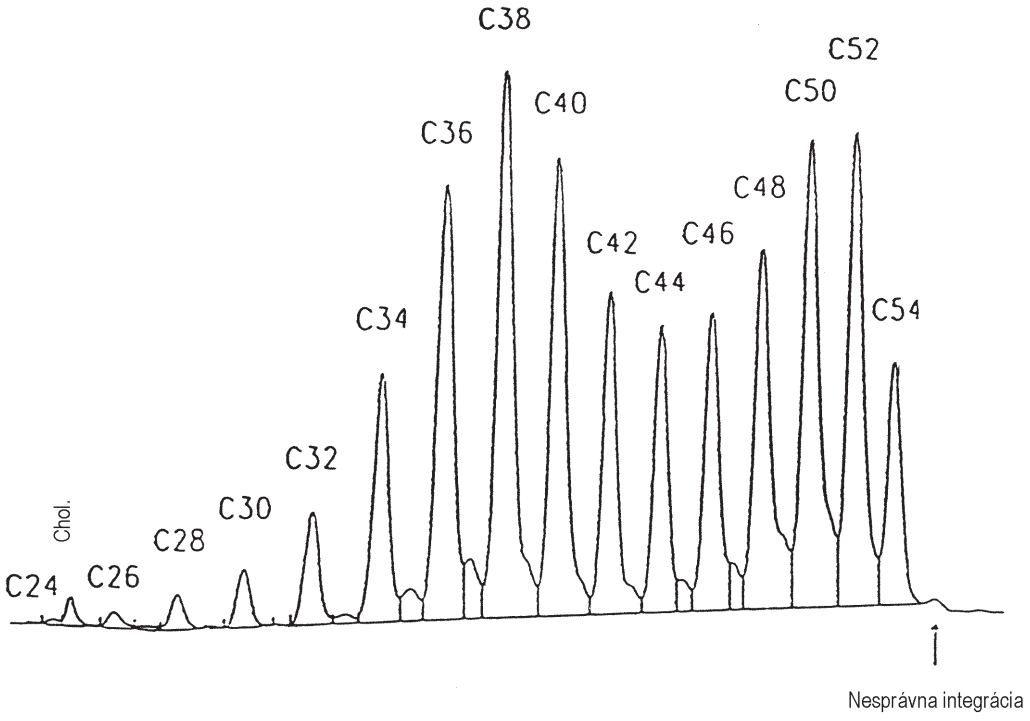
Triglyceridy s nepárnym počtom acyl-c (2n + 1) sa skombinujú s predchádzajúcim triglyceridom s párnym počtom (2n). Najmenej reprodukovateľný nízky obsah C56 sa nebude brať do úvahy. Zostávajúce triglyceridy (oblasť píkov) na chromatograme vrátane cholesterolu (pík blízko ku C24) sa vynásobia príslušnými faktormi odozvy egalizovaného tuku (posledná kalibrácia) a všetky sa spolu znormalizujú na 100 %. Okrem voľného cholesterolu sa takýmto spôsobom vyhodnotia triglyceridy C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C38, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 a C54. Výsledky sú uvedené v % hm (g/100 g).

Vyhodnocovanie píkov chromatogramu treba vykonať pomocou integrátora, ktorým je možné vyniesť základnú čiaru. Musí byť možná reintegrácia s optimalizovanými integračnými parametrami.

Na obr. 5 a 6 sú znázornené dva príklady chromatogramov triglyceridu. Na obr. 5 je zobrazený chromatogramov, ktorý sa dá dobre vyhodnotiť, zatiaľ čo na obr. 6 je zobrazená sporadická chyba v oblasti C50 až C54, pričom základná čiara prebieha v porovnaní s obr. 5 nesprávne. Takéto typické chyby sa dajú detektovať s vysokým stupňom istoty a dá sa im zabrániť iba použitím integrátora, ktorým sa vynáša základná čiara.



Obr. 5: Ľahko vyhodnoteľný chromatogram triglyceridu z mliečneho tuku zakreslenou základnou čiarou



Obr. 6: Nesprávne integrovaný chromatogram mliečneho tuku

Na účely riadenia meracích podmienok sú v tabuľke 1 uvedené stredné hodnoty a smerodajné odchýlky (SD) typického zimného mliečneho tuku pre rôzne triglyceridy z 19 analýz toho istého tuku:

Tabuľka 1: Zloženie triglyceridov v mliečnom tuku

Stredné hodnoty a SD z 19 analýz

(g/100g)

Triglycerid	Stredná hodnota	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

V prípade SD odchyľujúcich sa viac v porovnaní s hodnotami uvedenými v tabuľke 1, chromatogramy už nie sú tolerovateľné a musí sa skontrolovať priehradka alebo prietok plynu. Ďalej, drobné komponenty priehradky mohli vytvoriť usadeniny na sklenenej vlne na vstupe do kolóny alebo kolóna sa stala nevhodnou pre ďalšie používanie v dôsledku starnutia, teplotných vplyvov atď. (pozri obr. 3).

8. **Kvalitatívna detekcia cudzieho tuku**

Pre detekciu cudzích tukov boli vytvorené vzorce (tab. 2) s medznými hodnotami S (tab. 3), v ktorých S hodnoty čistých mliečnych tukov môžu kolísať. Ak budú tieto medzné hodnoty prekročené, tak sa dá usudzovať prítomnosť cudzieho tuku.

Najcitlivejší vzorec pre detekciu prídavku sadla je napr.

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

Upozornenie: S použitím 755 rôznych vzoriek mliečneho tuku sa stanovil rozsah spoľahlivosti S = 97,96 – 102,04 pre vzorky čistého mliečneho tuku so smerodajnou odchýlkou pre všetky S-hodnoty SD = 0,39897.

Začínajúc zložením triglyceridov neznámej vzorky tuku takýto vzorec umožňuje bez použitia počítača overiť jednoduchým spôsobom, či súčet obsahov triglyceridov uvedený na tomto mieste s príslušnými faktormi spadá mimo rozsah 97,96 – 102,04 a v takomto prípade máme s najväčšou pravdepodobnosťou dočinenia s prídavkom cudzieho tuku.

Na účely detektovania rôznych cudzích tukov sú v tabuľke 2 uvedené vzorce rôznych triglyceridov. Pre detekciu cudzích tukov sa môže použiť spoločný vzorec pre sójový olej, slnečnicový olej, olivový olej, repkový olej, ľanový olej, olej z pšeničných klíčkov, olej z kukuričných klíčkov, bavlníkový olej a hydrogenizovaný rybí olej, pre rastlinné tuky spoločný vzorec tuku z kokosových jadier a palmových jadier, ako aj pre palmový olej a hovädzí loj.

Nakoľko zloženie triglyceridov v cudzích tukoch taktiež podlieha výkyvom, použili sa až štyri rôzne experimentálne namerané údaje toho istého druhu pre triglyceridy v cudzom tuku. (Pri tých istých druhoch cudzieho tuku sa brala do úvahy najnepriaznivejšia medzná hodnota (pozri tabuľka 4)).

S nasledovným „sumárnym vzorcom“ dosiahnuť približne dobré výsledky:

$-2{,}7575 \cdot C26 + 6{,}4077 \cdot C28 + 5{,}5437 \cdot C30 - 15{,}3247 \cdot C32 + 6{,}2600 \cdot C34 + 8{,}0108 \cdot C40 - 5{,}0336 \cdot C42 + 0{,}6356 \cdot C44 + 6{,}0171 \cdot C46 = S$

Výpočty detekcie kombinácie akéhokoľvek cudzieho tuku s mliečnym tukom preukázali, že – hoci v prípade vzorca pre sadlo uvedeného v tabuľke 2 je medzná hodnota pre tento cudzí tuk nízka, a to 2,7 % – ostatné tuky ako je kokosový tuk, palmový olej alebo tuk z palmových jadier s medznými hodnotami detekcie 26,8, 12,5 resp. 19,3 % môžu byť pri použití tohto vzorca detektované iba vtedy, ak sa do mliečneho tuku pridali extrémne veľké množstvá. Toto sa týka aj ostatných vzorcov uvedených v tabuľke 2.

Tabuľka 2: Vzorce triglyceridov pre detektovanie rôznych cudzích tukov v mliečnom tuku s uvedením smerodajných odchýlok SD pre S

Vzorec pre sójový olej, slnečnicový olej, olivový olej, repkový olej, ľanový olej, olej z pšeničných klíčkov, olej z kukuričných klíčkov, bavlníkový olej a rybí olej
$2{,}0983 \cdot C30 + 0{,}7288 \cdot C34 + 0{,}6927 \cdot C36 + 0{,}6353 \cdot C38 + 3{,}7452 \cdot C40 - 1{,}2929 \cdot C42 + 1{,}3544 \cdot C44 + 1{,}7013 \cdot C46 + 2{,}5283 \cdot C50 = S;\ SD = 0{,}38157$
Vzorec pre tuk z kokosových a palmových jadier
$3{,}7453 \cdot C32 + 1{,}1134 \cdot C36 + 1{,}3648 \cdot C38 + 2{,}1544 \cdot C42 + 0{,}4273 \cdot C44 + 0{,}5809 \cdot C46 + 1{,}1226 \cdot C48 + 1{,}0306 \cdot C50 + 0{,}9953 \cdot C52 + 1{,}2396 \cdot C54 = S;\ SD = 0{,}11323$
Vzorec pre palmový olej a hovädzí loj
$3{,}6644 \cdot C28 + 5{,}2297 \cdot C30 - 12{,}5073 \cdot C32 + 4{,}4285 \cdot C34 - 0{,}2010 \cdot C36 + 1{,}2791 \cdot C38 + 6{,}7433 \cdot C40 - 4{,}2714 \cdot C42 + 6{,}3739 \cdot C46 = S;\ SD = 0{,}81094$
Vzorec pre sadlo
$6{,}5125 \cdot C26 + 1{,}2052 \cdot C32 + 1{,}7336 \cdot C34 + 1{,}7557 \cdot C36 + 2{,}2325 \cdot C42 + 2{,}8006 \cdot C46 + 2{,}5432 \cdot C52 + 0{,}9892 \cdot C54 = S;\ SD = 0{,}39897$

Ak je pravdepodobné, že vzorka je zmesou mliečneho tuku a jedného zo 14 rôznych cudzích tukov alebo kombinácie týchto cudzích tukov, tak na kontrolu vzorky neznámeho tuku sa musia použiť všetky vzorce uvedené v tabuľke 2 a sumárny vzorec (2). Ak vložením triglyceridu do vzorky tuku, ktorá sa má analyzovať dostaneme S-hodnotu, ktorá spadá mimo rozsahy uvedené v tabuľke 3, čo i len v prípade jedného z piatich vzorcov, tak potom je táto vzorka s najväčšou pravdepodobnosťou modifikovaný mliečny tuk. Detekcia cudzieho tuku v mliečnom tuku pomocou jedného zo 4 vzorcov uvedených v tabuľke 2 neumožňuje dospieť k záveru o druhu prídavku cudzieho tuku.

Tabuľka 3: S-medzné hodnoty pre mliečne tuky

Vzorec pre detekciu	S-rozsah
Sójový olej, slnečnicový olej, olivový olej, repkový olej, ľanový olej, olej z pšeničných klíčkov, olej z kukuričných klíčkov, bavlníkový olej a rybí olej	98,05 – 101,95
Tuk z kokosových a palmových jadier	99,42 – 100,58
Palmový olej a hovädzí loj	95,90 – 104,10
Sadlo	97,96 – 102,04
Sumárny vzorec	95,68 – 104,32

V tabuľke 4 sú uvedené medzné hodnoty detekcie pre rôzne cudzie tuky s 99 % spolahlivosťou. V prvom stĺpci s uvedené minimálne medzné hodnoty detekcie pre najlepší vzorec mliečneho tuku z tabuľky 2. V druhom stĺpci sú uvedené medzné hodnoty detekcie pre sumárny vzorec. Hoci medzné hodnoty sú o niečo vyššie, na detektovanie mierne vyšších množstiev cudzích tukov sa musí použiť iba tento vzorec. Pomocou všetkých vzorcov je možné detektovať aj kombinácie rôznych cudzích tukov. Rozsahy kolísania triglyceridov v rôznych cudzích tukoch jedného druhu nemajú významný vplyv na medzné hodnoty detekcie.

Tabuľka 4: 99 % medzné limity detekcie podľa prídavkov cudzieho tuku do mliečneho tuku v %

	Individuálny vzorec	Celkový vzorec
Sójový olej	2,1	4,4
Slnečnicový olej	2,3	4,8
Olivový olej	2,4	4,7
Tuk z kokosových orechov	3,5	4,3
Palmový olej	4,4	4,7
Tuk z palmových jadier	4,6	5,9
Repkový olej	2,0	4,4
Ľanový olej	2,0	4,0
Olej z pšeničných klíčkov	2,7	6,4
Olej z kukuričných klíčkov	2,2	4,5
Bavlníkový olej	3,3	4,4
Sadlo	2,7	4,7
Hovädzí loj	5,2	5,4
Hydrogenizovaný rybí olej	5,4	6,1

Upozornenie: S-rozsahy sa vypočítajú takým spôsobom, že cudzí tuk sa iba predpokladá, ak budú prekročené medzné hodnoty jednotlivého vzorca (pozri tab. 4).

9. **Kvantitatívne stanovenie cudzieho tuku**

Na získanie kvantitatívnych informácií o koncentrácii cudzieho tuku vo vzorke mliečneho tuku sa používa nasledovný vzorec:

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

Pričom X znamená množstvo neznámeho cudzieho tuku alebo zmesi cudzieho tuku v neznámom mliečnom tuku. S dostaneme z prídavku neznámeho cudzieho tuku tak, že vložíme triglyceridy zo zmesi neznámy tuk/mliečny tuk do uvedeného celkového vzorca pre triglyceridy. Ak sa do mliečneho tuku pridá neznámy cudzí tuk, stredná S-hodnota rôznych cudzích tukov pre celkový vzorec sa zvolí S_FS-hodnota sa získa vložením údajov o triglyceridoch z čistých cudzích tukov do tohto vzorca a vypočítaním strednej hodnoty (S_F = 7,46). Dobré kvantitatívne výsledky týkajúce sa prídavkov akéhokoľvek cudzieho tuku získame aj použitím vzorca pre palmový olej/hovädzí loj (tabuľka 2) a s použitím strednej S_F-hodnoty 10,57.

V prípade známych druhov cudzieho tuku sa musia vložiť do uvedeného vzorca nasledovné S_F-hodnoty a treba si zvoliť príslušný vzorec pre cudzí tuk z tabuľky 2:

Tabuľka 5: S_F-hodnoty rôznych cudzích tukov

Cudzí tuk	S_F
Sójový olej	8,18
Slnečnicový olej	9,43
Olivový olej	12,75
Tuk z kokosových orechov	118,13
Palmový olej	7,55
Tuk z palmových jadier	112,32
Repkový olej	3,30
Ľanový olej	4,44
Olej z pšeničných klíčkov	27,45
Olej z kukuričných klíčkov	9,29
Bavlníkový olej	41,18
Sadlo	177,55
Hovädzí loj	17,56
Rybí olej	64,12

10. **Rozsah použitia detekčnej metódy**

Opísaná metóda sa použije na mlieko vo veľkých objemoch a je založená na reprezentatívnosti vzoriek mliečneho tuku.

Vysoko špecifická detekcia by bola možná, ak by sa pre reprezentatívny počet mliečnych tukov odvodili pre rôzne krajiny vzorce, ktoré sú popísané vyššie.

Dali by sa dosiahnuť obzvlášť priaznivé možnosti pre detekciu, ak by sa zostavili v rôznych krajinách vzorce pre reprezentatívny počet mliečnych tukov tak, ako boli popísané na tomto mieste. V takomto prípade by sa nevyžadovalo využitie komplexných počítačových programov, pokiaľ by sa použili kombinácie triglyceridov z tabuľky 2 a faktory by sa opäť stanovili s použitím metódy najmenších štvorcov.

S použitím S-rozsahov uvedených v tabuľke 3 sú vzorce – za zvláštnych podmienok kŕmenia ako je napríklad nedokrmovanie alebo kŕmenie kráv kŕmnym droždím alebo Ca-mydlami všeobecne použiteľné. Iba v prípade extrémnych podmienok kŕmenia (napr. vysoká absorpcia čistých kŕmnych olejov, vysoká podávané dávky Ca-mydiel kombinovaných s kŕmnym tukom atď.) vzorce čiastočne indikujú modifikovaný mliečny tuk.

Upozornenie: frakcionované mliečne tuky sa všeobecne považujú za nemodifikovaný mliečny tuk – pokiaľ sa modifikácia iba predpokladá – pokiaľ dôjde k prekročeniu medzných hodnôt. Iba v prípade frakcionovaných mliečnych tukov s neobvyklým zložením mliečneho tuku, čo je napríklad prípad tvrdej frakcie získanej frakcionáciou pomocou fyzikálnych metód pri vysokých teplotách približne 30°C s nízkymi výťažkami na úrovni niekoľkých percent, alebo pri frakcionácii s nadkritickým CO_2, vzorce indikujú, že sa jedná o modifikáciu.Frakcionácia mliečneho tuku sa však dá detektovať aj použitím iných vstupov, ako napr. Diferenčná skenovacia kalorimetria.

11. **Presnosť metódy**

Stanovená s použitím mliečneho tuku na základe vzorcov z tabuľky 2 a S-rozsahov z tabuľky 3.

11.1. Opakovateľnosť

Rozdiel S-hodnôt dvoch stanovení vykonaných v najkratšom možnom časovom intervale tým istým operátorom s použitím toho istého postupu a identického materiálu vzorky za rovnakých podmienok (tá istá osoba, tie isté prístroje/to isté zariadenie, to isté laboratórium):

Tabuľka 6: Medzné hodnoty opakovateľnosti (r) pre rôzne vzorce

Vzorec pre detekciu	r
Sójový olej, slnečnicový olej, olivový olej, repkový olej, ľanový olej, olej z pšeničných klíčkov, olej z kukuričných klíčkov, bavlníkový olej a rybí olej	0,67
Tuk z kokosových a palmových jadier	0,12
Palmový olej a hovädzí loj	1,20
Sadlo	0,58
Sumárny vzorec	1,49

11.2. Reprodukovateľnosť

Rozdiel S-hodnôt dvoch stanovení vykonaných operátormi v rôznych laboratóriách, v súlade s tým istým postupom a s použitím identického materiálu vzorky za rôznych podmienok (rôzne osoby, rôzne prístroje) v rôznom čase.

Tabuľka 7: Medzné hodnoty reprodukovateľnosti (R) pre rôzne vzorce

Vzorec pre detekciu	R
Sójový olej, slnečnicový olej, olivový olej, repkový olej, ľanový olej, olej z pšeničných klíčkov, olej z kukuričných klíčkov, bavlníkový olej a rybí olej	1,08
Tuk z kokosových a palmových jadier	0,40
Palmový olej a hovädzí loj	1,81
Sadlo	0,60
Sumárny vzorec	2,07

11.3. **Kritický rozdiel**

Pomocou medzných hodnôt opakovateľnosti (r) a reprodukovateľnosti (R) sa dajú vypočítať kritické rozdiely pre všetky S-rozsahy z tabuľky 3 (duplicitné analýzy). Príslušné hodnoty sú uvedené v tabuľke 8.

Tabuľka 8: Kritické rozdiely pre vzorce všetkých triglyceridov

Vzorec pre detekciu	rozsah
Sójový olej, slnečnicový olej, olivový olej, repkový olej, ľanový olej, olej z pšeničných klíčkov, olej z kukuričných klíčkov, bavlníkový olej a rybí olej	97,43 – 102, 57
Tuk z kokosových a palmových jadier	99,14 – 100,86
Palmový olej a hovädzí loj	94,91 – 105,09
Sadlo	97,65 – 102,35
Sumárny vzorec	94,58 – 105, 42

11.4. Prijateľnosť výsledku

Všetky kalibrované so zaokrúhlením na dve desatinné miesta vypočítané obsahy triglyceridov C24, C26, C28 až C54 ako aj cholesterolu musia byť presne normalizované na 100.

Výsledky duplicitnej analýzy slúžia na kontrolu opakovateľnosti. Pokiaľ absolútny rozdiel medzi dvoma S-výsledkami pre všetkých päť vzorcov triglyceridov neprekročí medzné hodnoty opakovateľnosti r podľa tabuľky 6, tak potom je požiadavka na opakovateľnosť splnená.

Kvôli kontrole optimálnych podmienok pre plynovú chromatografiu a najmä kvality kolóny musí byť zaručené, že v prípade 10 repetitívnych meraní medzi maximálnou a minimálnou S-hodnotou u všetkých 5 vzorcov triglyceridov neprekročí rozsah $x \cdot r$, pričom $x = 1{,}58$ (pre 10 meraní, pozri literatúru (16)), a medzné hodnoty opakovateľnosti r pre rôzne vzorce z tabuľky 6.

12. **Citované normy**

DIN 10 336: 1994	Nachweis oraz 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 & Buttermilk. Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method

13. **Literatúra**

1. Komisia Európskych spoločenstiev: *Detection of foreign fats in milk fat by means of gas gromatography triglyceride analysis*; dok. č. VI/5202/90-EN, VI/2645/91.

2. Komisia Európskych spoločenstiev: *Control of butter fat purity of 100 different samples of different feeding periods from 11 EEC countries*; dok. č. VI/4577/93.

3. Komisia Európskych spoločenstiev: *Consideration of results from the first, second, third, fourth, fifth and sixth EEC collaborative trial: Determination of triglycerides in milk fat*, dok. č. VI/2644/91, VI/8.11.91, VI/1919/92, VI/3842/92, VI/5317/92, VI/4604/93.

4. Timms, R.E.: *Detection and qualification 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 modizifiertem 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 vom Fremdfett in Milchfett über die Triglyceridanalyse*. Österr. Milchwirtsch. Wissensch. Beilage 5, 42 29-35 (1987).

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

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

9. Precht, D.: *Schnelle gaschromatographische Triglyceridanalyse von Milchfett*. Kieler Michwirtsch. Forschungsber. 42 139-154 (1991).

10. Precht, D.: *Control of milk fat purity by gas chromatographic triglyceride analysis*. Kieler Michwirtsch. 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 chromatography of triacylglycerols and other lipids on packed columns* - CRC Handbook of Chromatography: Analysis of Lipids, s. 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*. Chromatographia 39 (5/6) 265-270 (1994).

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

PRÍLOHA III

ZMYSLOVÉ VYHODNOTENIE MASLA

1. **Cieľ**

Cieľom tohto postupu pre zmyslové vyhodnotenie masla je stanovenie jednotnej metódy uplatniteľnej vo všetkých členských štátoch.

2. **Definície**

Pod pojmom *zmyslové vyhodnotenie* (hodnotenie) sa rozumie skúmanie charakteristických znakov výrobku pomocou zmyslových orgánov.

Pod pojmom *komisia* sa rozumie skupina vybraných hodnotiteľov, ktorí počas hodnotenia pracujú bez toho, aby vzájomne medzi sebou komunikovali a bez toho, aby sa vzájomne ovplyvňovali.

Pod pojmom *bodové hodnotenie* sa rozumie zmyslové vyhodnotenie, ktoré vykoná komisia pomocou číslicovej stupnice. Musí sa použiť nomenklatúra defektov.

Po pojmom *triedenie* sa rozumie klasifikácia kvality vykonaná na základe vyhodnotenia.

Kontrolné doklady: doklady používané na zaznamenávanie jednotlivých hodnotení každého charakteristického znaku a konečnej kvality výrobku. (Tento doklad sa môže využiť aj na zaznamenávanie chemického zloženia.)

3. **Skúšobňa**

3.1. Musia sa prijať také opatrenia, aby hodnotitelia v skúšobni neboli ovplyvňovaní vonkajšími faktormi.

3.2. V skúšobni sa nesmú vyskytovať žiadne cudzie zápachy a musí sa dať ľahko čistiť. Steny musia mať svetlú farbu.

3.3. Skúšobňa a jej osvetlenie nesmú ovplyvňovať vlastnosti výrobkov, ktoré budú predmetom hodnotenia. Miestnosť musí byť vybavená vhodnou reguláciou teploty.

4. **Výber hodnotiteľov**

Hodnotiteľ sa musí vyznať v maslových výrobkoch a musí byť kompetentný vykonávať zmyslové hodnotenie a triedenie. Jeho kompetentnosť sa musí stanovovať pravidelne (najmenej jedenkrát ročne) zo strany príslušného orgánu.

5. **Požiadavky na komisiu**

Osoby, ktoré nie sú zamestnané v mliekárenskom priemysle.

6. **Vyhodnotenie hodnoty každého charakteristického znaku**

6.1. Zmyslové vyhodnotenie sa musí vykonať vzhľadom na nasledovné tri charakteristické znaky: vzhľad, konzistentnosť a chutnosť.

Vzhľad zahŕňa nasledovné vlastnosti: farba, vizuálna čistota, rast plesní a disperzia vo vode. Disperzia vo vode sa skúša v súlade s IDF-normou 112A/1989.

Konzistentnosť zahŕňa nasledovné vlastnosti: tuhosť a roztierateľnosť.

Na vyhodnotenie konzistentnosti masla sa môžu použiť fyzikálne metódy. Zámerom komisie je harmonizácia týchto metód.

Chutnosť zahŕňa nasledovné vlastnosti: príchuť a vôňu.

Významná odchýlka od odporúčanej teploty bráni spoľahlivému vyhodnoteniu konzistentnosti a chutnosti. Teplota je mimoriadne dôležitá.

6.2. Každý charakteristický znak sa musí zmyslovo vyhodnotiť samostatne. Bodové hodnotenie sa musí vykonať v súlade s tabuľkou 1.

6.3. Je žiaduce, aby hodnotitelia vykonali pred začatím samotného hodnotenia spoločne bodové hodnotenie jedného alebo viacerých referenčných vzoriek na vzhľad, konzistentnosť a chutnosť, s cieľom dosiahnuť jednotnosť.

6.4. Bodové hodnotenie prijateľnosti je nasledovné:

	Maximum	Požadované
Vzhľad	5	4
Konzistentnosť	5	4
Chutnosť	5	4

Tam, kde sa nedosiahne požadované bodové hodnotenie, treba uviesť popis defektu. Bodové hodnotenie ktoré odovzdá každý hodnotiteľ pre každý charakteristický znak sa musí zaznamenať do kontrolného dokladu. Produkt bude prijatý alebo zamietnutý na základe rozhodnutia väčšiny. Prípady, kedy rozdiely medzi jednotlivými bodovými hodnoteniami každého charakteristického znaku budú väčšie ako o jeden bod by sa nemali vyskytovať často (nanajvýš jedenkrát na každých 20 vzoriek). V opačnom prípade musí vedúci komisie preveriť kompetentnosť komisie.

7. **Dozor**

Vedúci komisie, ktorý musí byť oficiálnym zamestnancom príslušného orgánu a môže byť členom komisie, musí byť v plnom rozsahu zodpovedný za celý postup. Musí zaznamenávať jednotlivé bodové hodnotenia každého charakteristického znaku do kontrolného dokladu a osvedčiť, či bol výrobok prijatý alebo zamietnutý.

8. **Vzorkovanie a príprava vzorky**

8.1. — Je žiaduce, aby identita vzoriek bola počas hodnotenia vzoriek zakrytá tak, aby sa zabránilo akejkoľvek možnej predpojatosti.

— Toto musí zorganizovať vedúci komisie ešte pred samotným vyhodnocovaním a za neprítomnosti ostatných členov komisie.

8.2. Ak sa zmyslové vyhodnotenie vykonáva v chladiarenskom objekte, tak vzorka sa odoberie s použitím skúšobnej sondy na maslo. Ak sa zmyslové vyhodnotenie vykonáva na inom mieste ako v chladiarenskom objekte, tak potom sa musí odobrať najmenej 500 g vzorky.

8.3. Počas vyhodnocovania musí mať maslo teplotu 10 – 12 °C. Veľkým odchýlkam od týchto hodnôt sa musí za každú cenu zabrániť.

9. **Nomenklatúra**

Pozri tabuľku 2 uvedenú v prílohe.

Tabuľka 1: Bodové hodnotenie masla

Vzhľad			Konzistentnosť			Príchuť + vôňa		
Body	č. [1]	Poznámky	Body (trieda kvality)	č. [1]	Poznámky	Body (trieda kvality)	č. [1]	Poznámky
5		*veľmi dobrý* ideálny typ najvyššia kvalita (rovnako suchý)	5		*veľmi dobrá* ideálny typ najvyššia kvalita (dobre roztierateľné)	5		*veľmi dobrá* ideálny typ najvyššia kvalita (absolútne čistá najjemnejšia aróma)
4		*dobrý* [2] žiadne zjavné defekty	4	 17 18	*dobrá* [2] tvrdá mäkká	4		*dobrá* [2] žiadne zjavné defekty
3		*slušný (mierne defekty)*	3		*slušná (mierne defekty)*	3		*slušná (mierne defekty)*
	1	voľná (neviazaná) vlhkosť		14	lámavá, krehká, drobivá		21	nečíra
	2	nehomogénny, dvojfarebný		15	pastovitá, cestovitá, mastná		22	cudzia príchuť
	3	pásikovaný		16	lepkavá		25	kyslá
	4	žilkovaný, mramorovaný		17	tvrdá		27	varená, pripálená chuť
	5	bodkovaný		18	mäkká			
	6	oddelený olej					33	krmivová príchuť
	7	prefarbený					34	nekultivovaná,horá
	8	slabý, prelamovaná väzba					35	presolená
2		*zlý (zjavné defekty)*	2		*zlá (zjavné defekty)*	2		*zlá* *(zjavné defekty)*
	1	voľná (neviazaná) vlhkosť		14	lámavá, krehká, drobivá		21	nečistá
	3	pásikovaný		15	pastovitá, cestovitá, mastná		22	cudzia príchuť
	4	žilkovaný, mramorovaný		16	lepkavá		23	zatuchnutá
	5	bodkovaný		17	tvrdá		25	kyslá
	6	oddelený olej		18	mäkká		32	oxidovaná, kovová chuť
	10	cudzie látky						
	11	plesnivý					33	krmivová chuť
	12	nerozpustená soľ					34	nekultivovaná, horká
							35	presolená
							36	zatuchnutá, prázdna, hnilobná
							38	chemická chuť
1		*veľmi zlý (zjavné defekty)*	1		*veľmi zlá (zjavné defekty)*	1		*veľmi zlá (zjavné defekty)*
	1	voľná (neviazaná) vlhkosť		14	lámavá, krehká, drobivá		22	cudzia príchuť
	3	pásikovaný		15	pastovitá, cestovitá, mastná		24	syrová, po mliečnom syre
	4	žilkovaný, mramorovaný		16	lepkavá		25	kyslá
	5	bodkovaný		17	tvrdá		26	drožďovitá
	6	oddelený olej		18	mäkká		28	plesnivá chuť
	7	prefarbený					29	potuchnutá
	9	granulovitý					30	olejovitá, rybná
	10	cudzie látky					31	lojovitá
	11	plesnivý					32	oxidovaná, kovová chuť
	12	nerozpustená soľ						
							34	nekultivovaná, horká
							36	zatuchnutá-prázdna, hnilobná
							37	sladová
							38	chemická príchut

[1] Tabuľka 2.
[2] Defekty uvedené pod „dobrý“ predstavujú iba veľmi malé odchýlky od ideálneho druhu.

Tabuľka 2: Tabuľka defektov masla

I. *Vzhľad*

1. voľná, neviazaná vlhkosť
2. nehomogénny, dvojfarebný
3. pásikovaný
4. žilkovaný, mramorovaný
5. bodkovaný
6. oddelený olej
7. prefarbený
8. slabý (prelamovaná väzba)
9. granulovaný
10. cudzia látka
11. plesnivý
12. nerozpustená soľ

II. *Konzistentnosť*

14. lámavá, krehká, drobivá
15. pastovitá, cestovitá, mastná
16. lepkavá
17. tvrdá
18. mäkká

III. *Príchuť a aróma*

20. bez príchute
21. nečistá ([1])
22. cudzia príchuť
23. zatuchnutá
24. syrová, príchuť po mliečnom syre
25. kyslá
26. drožďovitá
27. a) varená príchuť
    b) pripálená príchuť
28. plesnivá chuť
29. potuchnutá
30. olejovitá, rybná
31. lojovitá
32. a) oxidovaná príchuť
    b) kovová príchuť
33. krmivová príchuť
34. nekultivovaná, horká
35. presolená
36. zatuchlá-prázdna, hnilobná
37. sladová
38. chemická príchuť

([1]) Toto označenie sa musí používať čo najzriedkavejšie, a to iba vtedy, ak defekt nie je možné popísať presnejšie.

PRÍLOHA IV

VZORKOVANIE NA ÚČELY CHEMICKEJ A MIKROBIOLOGICKEJ ANALÝZY A ZMYSLOVÉHO VYHODNOCOVANIA

1. Chemická a mikrobiologická analýza

Množstvo masla (kg)	Minimálny počet vzoriek (> 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 na 25 000 kg alebo ich časť

Vzorkovanie pre mikrobiologickú analýzu sa musí vykonať asepticky.

Po dôkladnom premiešaní je možné pre analýzu skombinovať do jednej vzorky až päť vzoriek po 100 gramoch.

Vzorky sa musia odobrať náhodne z rôznych častí ponúkaného množstva a musia sa analyzovať pred alebo v čase ich uloženia do chladiarenského objektu určeného intervenčnou agentúrou.

Príprava kompozitnej vzorky masla (chemická analýza):

a) s použitím čistej, suchej skúšobnej sondy na maslo alebo podobného vhodného nástroja odoberte z jadra masla najmenej 30 g a uložte do nádoby na vzorku. Kompozitná vzorka sa potom musí zapečatiť a postúpiť do laboratória na analýzu;

b) v laboratóriu sa kompozitná vzorka musí zahriať v pôvodnej neotvorenej nádobe na 30 °C a treba s ňou často triasť, až kým sa nezíska homogénna kvapalinová emulzia neobsahujúca nezmäknuté kusy. Nádoba môže byť naplnená do polovice alebo až do dvoch tretín.

Dve vzorky ročne od každého výrobcu ponúkajúce maslo na intervenciu sa musia analyzovať na nemliečny tuk a jedna vzorka na stopové prvky.

2. Zmyslové vyhodnotenie

Množstvo masla (kg)	Minimálny počet vzoriek
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 na 25 000 kg alebo ich časť

Vzorky sa musia odobrať náhodne z rôznych častí ponúkaného množstva medzi 30. a 45. dňom po prevzatí masla roztriedené.

Každá vzorka sa musí vyhodnocovať individuálne v súlade s prílohou III. Opakované vzorkovanie a opakované vyhodnocovanie nie je dovolené.

3. Pokyny, ktorými sa treba riadiť v prípade, že vzorky vykazujú defekty:

a) chemická a mikrobiologická analýza:

— tam, kde sa analyzujú individuálne vzorky, dovolená je jedna vzorka vykazujúca jeden defekt z piatich až 10 vzoriek alebo dve vzorky, pričom každá bude vykazovať jeden defekt z 11 až 15 vzoriek. Ak vzorka vykazuje defekt, tak dve nové vzorky sa musia odobrať z každej strany vzorky vykazujúcej defekt a musia sa skontrolovať na sporný parameter. Ak žiadna vzorka nevyhovuje špecifikácii, tak množstvo masla medzi pôvodnými dvoma vzorkami na každej strane vzorky vykazujúcej defekt, sa musí vylúčiť z ponúkaného množstva.

Odmietnuté množstvo, keď je vzorka chybná:



— tam, kde sa analyzujú kompozitné vzorky a kde sa zistí, že vykazujú defekty pokiaľ ide o niektorý parameter, množstvo reprezentované príslušnou kompozitnou vzorkou sa musí z ponúkaného množstva vylúčiť. Množstvo reprezentované jednou kompozitnou vzorkou sa môže stanoviť rozdelením ponúkaného množstva ešte predtým ako sa z každej jeho časti odoberú náhodne vzorky;

b) zmyslové vyhodnotenie:

ak vzorka pri zmyslovom vyhodnocovaní prepadne, tak množstvo masla medzi dvoma susednými vzorkami na každej strane vzorky, ktorá nevyhovela, sa musí z ponúkaného množstva vylúčiť;

c) v prípade, že vzorky vykazujú zmyslový defekt a buď chemický, alebo mikrobiologický defekt, tak sa musí odmietnuť celé množstvo.

PRÍLOHA V

NÁRODNÁ KVALITATÍVNA TRIEDA

— „beurre de laiterie; qualité extra; melkerijboter, extra kwaliteit“, pokiaľ ide o belgické maslo,

— „smør of første kvalitet“, pokiaľ ide o dánske maslo,

— „Markenbutter“, pokiaľ ide o nemecké maslo,

— „pasteurisé A“, pokiaľ ide o francúzske maslo

— „Irish creamery butter“, pokiaľ ide o írske maslo,

— „produced exclusively from cream which has been subjected to centrifugal and pasteurizing treatment“, pokiaľ ide o talianske maslo,

— „Marque rosse“ „alebo Beurre de premiére qualité“, pokiaľ ide o luxemburské maslo,

— „Extra kwaliteit“, pokiaľ ide o holandské maslo,

— „Extra selected“, pokiaľ ide o maslo z Veľkej Británie a „premium“, pokiaľ ide o maslo zo Severného Írska,

— „produced exclusively from cream which has been subjected to centrifugal and pasteurizing treatment“, pokiaľ ide o grécke maslo,

— „produced exclusively from pasteurized cow's milk or cream“ maslo,

— „produced exclusively from pasteurized cow's milk or cream“, pokiaľ ide o portugalské maslo,

— „Teebutter“, pokiaľ ide o rakúske maslo,

— „perinteinen meijerivoi/traditionellt mejerismör“, pokiaľ ide o fínske maslo,

— „svenkst smör“, pokiaľ ide o švédske maslo.