31999R2771

24.12.1999 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 333/11

UREDBA KOMISIJE (ES) 2771/1999

z dne 16. decembra 1999

o podrobnih pravilih za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1255/1999 glede intervencije na trgu masla in smetane

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1255/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za mleko in mlečne proizvode ([1]) ter zlasti členov 10 in 40 uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba (ES) št. 1255/1999 je nadomestila Uredbo Sveta (EGS) št. 804/68 ([2]), kot je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1587/96 ([3]), in med drugim tudi Uredbo Sveta (EGS) št. 777/87 ([4]), kot je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 1634/91 ([5]), ki zadeva intervencijske ureditve za maslo in posneto mleko v prahu. Zaradi teh novih ureditev in pridobljenih izkušenj je primerno spremeniti in po potrebi poenostaviti podrobna pravila, ki urejajo intervencijo na trgu masla in smetane. Zaradi lažje razumljivosti je treba zato posebne Uredbe, ki urejajo različne vidike intervencij, ponovno pregledati in združiti, in sicer Uredbo Komisije (EGS) št. 2315/76 ([6]), kot je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1824/97 ([7]), (EGS) št. 1547/87 ([8]), kot je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1802/95 ([9]), (EGS) št. 1589/87 ([10]), kot je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 124/1999 ([11]), in (ES) št. 454/95 ([12]), kot je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 390/1999 ([13]).

(2) Člen 6(1) Uredbe (ES) št. 1255/1999 določa kriterije, na podlagi katerih intervencijske agencije v okviru javnega razpisa odkupujejo maslo in na podlagi katerih se intervencijski odkup prekine. Zato je treba najprej določiti primere, v katerih se intervencijski odkup v zadevni državi članici uvede ali prekine, in nato določiti reprezentativno obdobje, v katerem je treba spremljati nivo tržnih cen masla glede na intervencijsko ceno. V ta namen je treba definirati „tržno ceno masla“ in vzpostaviti sistem za spremljanje teh cen na nacionalni ravni. Iz praktičnih razlogov je treba Gospodarsko unijo Belgije in Luksemburga upoštevati kot eno državo članico.

(3) Intervencijske agencije smejo odkupovati le maslo, ki izpolnjuje zahteve, določene v členu 6 Uredbe (ES) št. 1255/1999, kot tudi pogoje o kakovosti ter predstavitve, kar je treba še določiti. Določiti je treba tudi analizne metode in natančna pravila za nadzor kakovosti in po potrebi poskrbeti za preverjanje radioaktivnosti masla, za kar mora zakonodaja Skupnosti določiti skrajno zgornjo mejo, kjer je to nujno. Toda države članice morajo imeti možnost, da pod določenimi pogoji dopuščajo tudi sistem samonadzora. Iz praktičnih razlogov mora biti obdobje, v katerem je proizvedeno maslo, ki se ponudi v intervencijo, mogoče podaljšati, kadar je interval med dvema javnima razpisoma daljši od 21 dni.

(4) Da bi intervencijske ureditve potekale gladko, je treba določiti pogoje za odobritev proizvodnih obratov in zagotoviti preverjanje izpolnjevanja teh pogojev. Da se zagotovi učinkovitost teh ureditev, se sprejme določba za ukrepanje za primere neizpolnjevanja teh pogojev. Ker lahko maslo odkupi tudi intervencijska agencija druge države, in ne le tiste, na katere ozemlju je bilo maslo proizvedeno, mora imeti intervencijska agencija, ki opravlja intervencijski odkup, možnost, da v takih primerih lahko preveri izpolnjevanje pogojev v zvezi s kakovostjo in predstavitvijo.

(5) Uredba (ES) št. 1255/1999 zahteva, da se odkup izvede po postopku zbiranja ponudb. Z objavo javnega razpisa v *Uradnem listu Evropskih skupnosti* se zagotovi, da veljajo za vse ponudnike v Skupnosti enaki pogoji. Določiti je treba tudi vse elemente ponudb, zlasti najmanjšo količino, roke za vložitev ponudb ter najvišjo odkupno ceno. Da se zagotovi izpolnjevanje zahtev o kakovosti in predstavitvi masla v času vložitve ponudbe in po uskladiščenju, je treba od ponudnikov zahtevati, da svoji ponudbi priložijo pisno izjavo o izpolnjevanju teh zahtev. Ponudbi mora biti priložena varščina, ki zagotavlja veljavnost ponudbe po roku za vložitev ponudb in da bo maslo dostavljeno v roku, ki ga je treba še določiti.

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

(6) Treba je na različnih stopnjah skladiščenja omogočiti preverjanje, s čimer se zagotovi kakovost masla in izpolnjevanje odkupnih pogojev. Neizpolnjevanje teh zahtev ne sme predstavljati dodatnega bremena za proračun Skupnosti. Zato je treba s predpisi določiti, da vzamejo prodajalci neustrezno maslo nazaj in krijejo tudi morebitne nastale stroške skladiščenja.

(7) Obveznosti držav članic morajo biti določene z ozirom na ustrezno upravljanje zalog v skladišču z določitvijo največje razdalje za kraj skladiščenja in stroškov, ki jih je treba kriti v primeru večje oddaljenosti, in zlasti z zahtevo, da so zaloge dostopne, da so serije označene in da je uskladiščeno maslo zavarovano pred morebitnimi tveganji. Da se zagotovi enaka pogostost in nivo preverjanj, je treba določiti vrsto in število inšpekcijskih pregledov, ki jih izvajajo državni organi v skladiščnih prostorih.

(8) Pravilno upravljanje intervencijskih zalog zahteva, da se maslo spet proda, takoj ko so na razpolago trgi. Da se zagotovi enakopraven dostop do masla, ki se prodaja, morajo vse zainteresirane stranke imeti možnost nakupa. Da se ne destabilizira trg, je treba pri določanju prodajne cene upoštevati razmere na trgu. Določiti je treba tudi pogoje za prodajo, ki zahtevajo položitev obveze za izvršitev, zlasti glede prevzema masla in rokov za plačilo. Zaradi spremljanja stanja zalog morajo države članice obveščati Komisijo o količinah prodanega masla.

(9) Člen 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999 predvideva pomoč za zasebno skladiščenje masla in smetane. Za zagotovitev pravilnega spremljanja te ureditve je treba poskrbeti za določbe za pogodbo in niz specifikacij o pogojih skladiščenja.. Iz istega razloga je treba določiti natančna pravila glede dokumentacije, vodenja evidenc in pogostosti pregledov in postopkov inšpekcijskega nadzora, zlasti glede zahtev, ki so določene v členu 6(3). Za olajšanje pregledov o prisotnosti proizvodov, skladiščenih po pogodbah za zasebno skladiščenje, je treba določiti, da se izskladiščijo v serijah, razen če država članica ne odobri izskladiščenje manjših količin.

(10) Da se zagotovi pravilno upravljanje sheme za zasebno skladiščenje, je primerno, da se na podlagi obdobja skladiščenja letno določi višina pomoči, datumi uskladiščenja in datumi, ko lahko začnejo upravljalci skladišč iz skladišč odstranjevati celotne ali delne količine proizvodov, ki so predmet pogodb. Ti datumi, obdobja skladiščenja in zneski pomoči se lahko spreminjajo glede na razmere na trgu.

(11) Zaradi upoštevanja vrednosti proizvoda in iz praktičnih razlogov v primeru pomoči za smetano je treba znesek pomoči določiti v ekvivalentu masla in glede na vsebnost mlečne maščobe. Upravičeno je tudi zahtevati sistematično preverjanje vsebnosti maščobe. V ta namen je upravljalec skladišča dolžan poskrbeti, da je ves čas trajanja skladiščenja zagotovljena najmanjša vsebnost mlečne maščobe, ki je določena vnaprej. Izkušnje so pokazale, da je v nekaterih primerih umestno, da se breme upravljanja zmanjša s preverjanjem na podlagi vzorčenja. Ker pa ni mogoče natančno preveriti vsebnosti maščobe v smetani po zamrznitvi, se v primeru neizpolnjevanja te obveznosti za vse serije, ki so bile uskladiščene po zadnjem zadovoljivem pregledu, pomoč ne izplača.

(12) Tretji pododstavek člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999 določa, da se znesek pomoči lahko poviša, če spremembe na trgu to upravičujejo. Zato je treba določiti pogoje za takšno prilagoditev in njen obseg.

(13) Uredba (ES) št. 1255/1999 določa intervencijsko ceno, ki velja od 1. julija 2000, zato je zaradi jasnosti treba določiti intervencijsko ceno, ki se uporablja od datuma uveljavitve te uredbe do 30. junija 2000.

(14) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za mleko in mlečne proizvode –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

POGLAVJE I

Področje uporabe

Člen 1

1. Ta uredba določa natančna pravila za uporabo intervencijskih ukrepov v sektorju mleka in mlečnih proizvodov, kot je določeno v členu 6 Uredbe (ES) 1255/1999.

2. Za namene te uredbe je treba Gospodarsko unijo Belgije in Luksemburga upoštevati kot eno državo članico.

POGLAVJE II

Javno skladiščenje

RAZDELEK 1

Pogoji za odkup masla

Člen 2

1. Ko se ugotovi, da je tržna cena v državi članici dva tedna zapored nižja od 92 % intervencijske cene, Komisija začne v zadevni državi članici, skladno s členom 42 Uredbe (ES) št. 1255/1999, odkup na podlagi razpisnega postopka, ki je določen v členu 6(1) iste uredbe.

2. Ko se ugotovi, da je tržna cena v državi članici dva tedna zapored enaka ali višja od 92 % intervencijske cene, Komisija v zadevni državi članici, skladno s členom 42 Uredbe (ES) št. 1255/1999, prekine odkup na podlagi razpisnega postopka, ki je določen v členu 6(1) iste uredbe.

Člen 3

Intervencijske agencije odkupujejo le maslo, ki ustreza določbam iz prvega pododstavka člena 6(2) Uredbe (ES) št. 1255/1999 in iz člena 4 te Uredbe.

Člen 4

1. Pristojni organi preverjajo kakovost masla na podlagi vzorcev, vzetih skladno s pravili iz Priloge IV, in sicer z analitičnimi metodami, ki so določeni v Prilogah I, II in III. Toda države članice lahko s privolitvijo Komisije dovolijo, da vzpostavijo sistem samopreverjanja za določene odobrene obrate pod njihovim nadzorom za določene zahteve glede kakovosti.

2. Stopnje radioaktivnosti masla ne smejo presegati najvišjih dovoljenih stopenj, ki so po potrebi dovoljene v Skupnosti.

Stopnja radioaktivne kontaminacije proizvoda se spremlja le, če razmere to zahtevajo, in le v potrebnem obdobju. Po potrebi se določi trajanje in obseg preverjanj, skladno s postopkom iz člena 42 Uredbe (ES) št. 1255/1999.

3. Maslo mora biti izdelano v obdobju 23 dni pred zadnjim dnem za vložitev ponudb, kot je navedeno v členu 10. Kadar je interval med dvema zaporednima razpisoma za zbiranje ponudb daljši od 21 dni, je maslo lahko izdelano tudi v tem obdobju.

4. Najmanjša količina ponujenega masla je 10 ton. Država članica lahko zahteva, da se maslo ponuja le v celih tonah.

5. Maslo se pakira in dostavlja v blokih z najmanj 25 kilogrami neto teže.

6. Maslo se pakira v nov, močen material na način, ki zagotavlja, da je maslo med prevozom, skladiščenjem in izskladiščenjem zaščiteno. Na embalaži so navedeni vsaj naslednji podatki, po potrebi v ustreznih šifrah:

(a) številka odobritve, ki določa proizvajalca in državo članico proizvajalko;

(b) datum proizvodnje;

(c) datum uskladiščenja;

(d) številko proizvodne serije in številko embalaže; številko embalaže lahko nadomesti številka palete, ki je označena na paleti;

(e) besede „sladka smetana“, če ima vodna faza masla ustrezno vrednost pH;

(f) nacionalni kakovostni razred, skladno s Prilogo V, kadar ga zahteva država članica proizvajalka.

Države članice se lahko izognejo obveznosti do navajanja datuma uskladiščenja na embalaži, če se upravnik skladišča obveže, da bo vodil evidenco, v katero se na dan uskladiščenja vnese podatke, na katere se nanaša drugi pododstavek.

Člen 5

1. Obrate, na katera se nanaša člen 6(2) Uredbe (ES) št. 1255/1999, se odobri le v primeru, da:

(a) so odobrena, skladno s členom 10 Direktive Sveta 92/46/EGS [1], in imajo ustrezno tehnično opremo;

(b) se obvežejo, da bodo vodila stalno evidenco v obliki, ki jo določa pristojna agencija vsake države članice in v kateri bodo navedeni izvor surovin, količine pridobljenega masla ter embalaža, identifikacija in datum izhoda vsake proizvedene serije, ki je namenjena za javno intervencijo;

(c) so pripravljena predložiti proizvodnjo masla posebnemu uradnemu inšpekcijskemu nadzoru, in po potrebi zagotoviti da to maslo izpolnjuje zahteve nacionalnega kakovostnega razreda, na kar se nanaša Priloga V;

(d) se obvežejo, da bodo pristojno agencijo, ki je odgovorna za inšpekcijski nadzor, vsaj dva delovna dni vnaprej obvestili, da nameravajo proizvajati maslo za javno intervencijo. Država članica pa lahko določi tudi krajši rok.

2. Za zagotavljanje izpolnjevanja te uredbe pristojne agencije izvajajo nenapovedane inšpekcijske preglede na kraju samem, in sicer na podlagi terminskega načrta proizvodnje masla za intervencijo zadevnih podjetij.

V ta namen izvedejo najmanj:

(a) en inšpekcijski pregled za vsako obdobje 28 dni proizvodnje za intervencijo, toda najmanj en inšpekcijski pregled vsakih šest mesecev, da se preverijo evidence, na katere se nanaša odstavek 1(b);

(b) en inšpekcijski pregled vsakih šest mesecev, da se preveri izpolnjevanje drugih pogojev za odobritev, na katero se nanaša odstavek 1.

3. Odobritev se odvzame, če predpogoji iz odstavka 1(a) niso več izpolnjeni. Na prošnjo zadevnega obrata se odobritev lahko ponovno dodeli, toda šele po šestih mesecih in po temeljitem inšpekcijskem pregledu.

[1] UL L 268, 14.9.1992, str. 1.

Razen v primerih višje sile, se podjetju začasno odvzame odobritev za dobo od enega do 12 mesecev, odvisno od resnosti nepravilnosti, kadar se ugotovi, da podjetje ni ravnalo z enim od svojih obratov kot je določeno v odstavku 1(b),(c) in (d).

Država članica ne bo udejanjila omenjenega odvzema, če ugotovi, da nepravilnost ni bila izvedena namenoma ali kot posledica hude malomarnosti in da je manjšega pomena za učinkovit inšpekcijski nadzora, ki je določen v odstavku 2.

4. O inšpekcijskem pregledu, ki se izvaja na podlagi odstavkov 2 in 3, se sestavi poročilo, v katerem je navedeno naslednje:

(a) datum inšpekcijskega pregleda;

(b) njegovega trajanja;

(c) izvedene postopke.

Poročilo podpiše odgovorni inšpektor.

5. Države članice obvestijo Komisijo o ukrepih, ki so jih sprejele v zvezi z inšpekcijskim nadzorom iz odstavkov 2 in 3, in sicer v roku enega meseca od njihovega sprejetja.

Člen 6

1. Kadar se maslo ponuja za intervencijo v drugi državi članici, in ne v tisti, v kateri je bilo proizvedeno, mora pristojna agencija države članice proizvajalke za intervencijski odkup predložiti potrdilo, in sicer najpozneje 45 dni po zadnjem roku za vložitev ponudb.

Potrdilo vsebuje podatke, na katere se nanaša člen 4(6) (a), (b), (d) in po potrebi (f), ter potrditev, da je bilo maslo proizvedeno neposredno in izključno iz pasterizirane smetane, v smislu druge alinee člena 6(6) Uredbe (ES) št. 1255/1999, v odobrenem obratu v Skupnosti.

2. Kadar je država članica proizvajalka izvedla preglede, na katere se nanaša člen 4(1), mora potrdilo vsebovati tudi rezultate teh pregledov in mora potrjevati, da je zadevni proizvod maslo v smislu prvega pododstavka člena 6(2) Uredbe (ES) št. 1255/1999. V tem primeru mora biti embalaža, na katero se nanaša člen 4(6), zapečatena z oštevilčeno etiketo, ki jo izda pristojna agencija države članice proizvajalke. Številko je treba vnesti tudi na potrdilo, na katerega se nanaša odstavek 1.

RAZDELEK 2

Spremljanje cen

Člen 7

Tržne cene masla so, skladno s členom 6(1) Uredbe (ES) št. 1255/1999, cene franko tovarna plačilom v roku 21 dni, brez nacionalnih davkov in prispevkov za sveže maslo, ki izpolnjuje pogoje, določene v prvem pododstavku člena 6(2) Uredbe (ES) št. 1255/1999, in je pakirano v blokih z najmanj 25 kilogrami neto teže.

Cene franko tovarna se povišajo pavšalno za znesek 2,5 evrov na 100 kilogramov zaradi stroškov prevoza, ki so potrebni za dostavo masla v hladilnico za skladiščenje.

Člen 8

1. Tržne cene se zbirajo na nacionalni ravni vsak teden, bodisi s strani komisij za spremljanje cen ali na reprezentativnih trgih.

Tedensko spremljanje cen se nanaša na cene, zbranimi v predhodnem tednu, kot je določeno v členu 7.

Cene so izražene v evrih na 100 kilogramov in so zaokrožene na dve decimalni mesti.

2. Države članice določijo:

(a) člane komisij za spremljanje cen, na način, da so kupci in prodajalci, ki sklepajo posle z večjimi količinami masla, zastopani enakovredno, ali pa določijo sistem za spremljanje cen na reprezentativnih trgih;

(b) določbe, ki so nujne za preverjanje podatkov, na katerih temelji spremljanje cen;

(c) v primerih, ko je obseg poslov, povezanih z maslom takšne kakovosti, kot je navedena v prvem odstavku člena 7, premajhen, da bi bil lahko reprezentativen, kriterije za določanje razmerja med cenami masla, za katero je bilo sklenjeno zadostno število poslov, in med cenami masla, ki jih določa člen 7.

Države članice predložijo Komisiji opis ureditev, ki so jih določile, skladno s prvim pododstavkom.

3. Vsako sredo, najpozneje do 12 (po bruseljskem času), države članice obvestijo Komisijo o cenah, ki so jih evidentirale, skladno z odstavkom 1.

4. Komisija vsak četrtek evidentira raven tržnih cen v vsaki državi članici v primerjavi z intervencijsko ceno.

RAZDELEK 3

Razpisni postopek

Člen 9

Ko Komisija ugotovi, da je v državi članici pogoj iz člena 2(1) izpolnjen, zadevna intervencijska agencija, skladno s pogoji tega razdelka, maslo odkupi.

Obvestilo o razpisu za zbiranje ponudb se objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Člen 10

Zadnji rok za vložitev ponudb za vsak posamezni razpis poteče vsak drugi in četrti torek v mesecu ob poldne (po bruseljskem času), razen drugi torek v avgustu in četrti torek v decembru. Če je torek državni praznik, velja kot zadnji rok zadnji delovni dan pred torkom, ob poldne (po bruseljskem času).

Člen 11

1. Zainteresirane stranke sodelujejo v razpisnem postopku, ki ga objavi intervencijska agencija države članice, tako, da vložijo pisno ponudbo proti potrdilu o prejemu ali po drugih telekomunikacijskih sredstvih v pisni obliki z potrdilom o prejemu.

2. Ponudbe vsebujejo naslednje podatke:

(a) ime in naslov ponudnika;

(b) ponujena količina, najmanjša vsebnost mlečne maščobe;

(c) predlagana cena za 100 kilogramov masla, brez nacionalnih davkov in prispevkov, dostavljena do nakladališča hladilnice, izražena v evrih na največ dve decimalni mesti;

(d) kraj skladiščenja masla.

3. Ponudbe so veljavne le v primeru, da:

(a) se nanašajo na količino masla, ki ustreza zahtevam iz člena 4(4);

(b) jim je priložena pisna obveza ponudnika, da bo izpolnjeval zahteve iz členov 4(3) in 17(2);

(c) je dokazano, da je ponudnik pred potekom roka za vložitev ponudb v državi članici, v kateri je oddal ponudbo, položil za zadevni razpis varščino v višini 5 evrov na 100 kg.

4. Obveza ponudnika, na katero se nanaša odstavek 3(b), če je bila najprej posredovana intervencijski agenciji, je veljavna z avtomatskim podaljšanjem za vse naslednje ponudbe, dokler ponudnik ali intervencijska agencija tega eksplicitno ne prekličeta, če:

(a) prvotna ponudba določa, da namerava ponudnik to določbo izkoristiti;

(b) se naslednje ponudbe nanašajo na to določbo (člen 11(4)) in na datum prvotne ponudbe.

5. Intervencijska agencija evidentira dan prejetja ponudbe, zadevne količine in datume njihove izdelave ter kraj, kjer je maslo skladiščeno.

6. Po poteku roka za vložitev ponudb, na katerega se nanaša člen 10, ponudb, povezanih z zadevnim razpisom, ni več mogoče umakniti.

Člen 12

Veljavnost ponudbe po poteku roka za vložitev ponudb in dostava masla v skladišče, ki ga določi intervencijska agencija, v roku, ki je določen v členu 15(3), sta glavni zahtevi v smislu člena 20 Uredbe Komisije (EGS) št. 2220/85 [1].

Člen 13

1. Države članice obvestijo Komisijo o količinah in cenah, ki jih ponujajo ponudniki, in sicer prvi dan po zadnjem roku, na katerega se nanaša člen 10, najpozneje do 9 ure zjutraj (po bruseljskem času).

2. Glede na ponudbe, ki so bile prejete za vsak razpis, Komisija določi, skladno s postopkom iz člena 42 Uredbe (ES) št. 1255/1999 in veljavnimi intervencijskimi cenami, najvišjo odkupno ceno.

3. Lahko se tudi odloči, da razpis umakne.

Člen 14

1. Ponudbe se zavrnejo, če je predlagana višja cena od najvišje cene, ki je, skladno s členom 13(2), določena za razpis.

2. Pravice in obveznosti, ki izhajajo iz razpisa, niso prenosljive.

Člen 15

1. Intervencijska agencija nemudoma obvesti vsakega ponudnika o rezultatih njegove udeležbe v razpisnem postopku.

Pri neuspešnih ponudbah se varščina, na katero se nanaša člen 11(3)(c), nemudoma sprosti.

2. Intervencijska agencija takoj izda uspešnemu ponudniku datiran in oštevilčen nalog za dostavo, na katerem so navedeni naslednji podatki:

(a) količina, ki jo je treba dostaviti;

(b) zadnji dan za dostavo masla;

(c) hladilnico, kamor ga je treba dostaviti.

3. V roku 21 dni po poteku roka za vložitev ponudb izbrani ponudnik dostavi maslo do nakladališča hladilnice. Dostava lahko poteka v več pošiljkah.

Morebitne stroške, nastale pri raztovarjanju masla na nakladališču hladilnice, krije izbrani ponudnik.

[1] UL L 205, 3.8.1985, str. 5.

4. Varščina se sprosti, ko izbrani ponudnik v določenem roku dostavi količino masla, ki je navedena na nalogu za dostavo.

5. Razen v primeru višje sile, če izbrani ponudnik ne dostavi masla v določenem roku, se poleg zasega varščine, določene v členu 11(3)(c), v sorazmerju z nedostavljenimi količinami, temveč se odkup prekine tudi za preostalo količino.

Člen 16

1. Intervencijska agencija plača izbranemu ponudniku v roku od 45. do 65. dne po prevzemu masla za vsako količino prevzetega masla ceno, ki je navedena v ponudbi, če je potrjena ustreznost z določbami iz členov 3 in 4.

2. Dan prevzema pomeni dan uskladiščenja masla v hladilnico, ki jo določi intervencijska agencija, vsekakor pa ne prej kot dan, ki sledi dnevu izdaje naloga za dostavo, na katerega se nanaša člen 15(2).

Člen 17

1. Maslo mora skozi preskusno obdobje skladiščenja. To obdobje traja 30 dni in začne teči na dan prevzema.

2. V primerih, ko je na podlagi inšpekcijskega pregleda na dan uskladiščenja v hladilnico, ki jo določi intervencijska agencija, ugotovljeno, da maslo ne izpolnjuje določb iz členov 3 in 4, ali v primerih, ko se na koncu preskusnega obdobja skladiščenja pokaže, da je minimalna senzorična kakovost masla nižja od tiste, ki je določena v Prilogi I, se ponudnik na podlagi svoje ponudbe obvezuje, da bo:

(a) vzel zadevno maslo nazaj; in

(b) plačal stroške skladiščenja zadevnega masla od dne njegovega prevzema do dne izskladiščenja.

Stroški skladiščenja, ki jih je treba poravnati, so stroški, ki jih mora intervencijska agencija povrniti na račun Jamstvenega oddelka Evropskega kmetijskega usmerjevalnega in jamstvenega sklada (EKUJS), skladno s členom 7(2)(a) in (b) Uredbe Komisije (EGS) št. 3597/90.

Znesek se plača v korist Evropskega kmetijskega usmerjevalnega in jamstvenega sklada (EKUJS), Oddelek za jamstva.

RAZDELEK 4

Uskladiščenje in izskladiščenje

Člen 18

1. Države članice določijo tehnične standarde za hladilnice, na katere se nanaša tretji pododstavek člena 6(2) Uredbe (ES) št. 1255/1999, predvsem za temperaturo v teh hladilnicah, ki ne sme biti nižja od −15 °C, ter sprejmejo tudi vse druge ukrepe, ki so nujni, da se zagotovi ustrezna hranjenost masla. S tem povezana tveganja pokriva zavarovanje bodisi v obliki pogodbene obveznosti upravnika hladilnice bodisi v obliki splošnega zavarovanja obveznosti s strani intervencijske agencije; države članice lahko nastopajo tudi kot lastni zavarovalci.

2. Intervencijske agencije zahtevajo, da se maslo dostavi do nakladališča hladilnice, uskladišči in hrani v hladilnici na paletah, kar omogoča lažje prepoznavanje in dostopnost serij.

3. Pristojna agencija, ki je odgovorna za preglede, izvaja nenapovedane preglede glede prisotnosti masla v hladilnici skladno s členom 4 Uredbe Komisije (ES) št. 2148/96 [1].

Člen 19

1. Intervencijska agencija izbere razpoložljivo hladilnico, ki je najbližja kraju, kjer je maslo skladiščeno.

Če pa izbira druge hladilnice ne predstavlja dodatnih stroškov skladiščenja, lahko agencija izbere drugo skladišče v oddaljenosti, ki je določena v odstavku 2.

Lahko izbere tudi bolj oddaljeno hladilnico, če so nastali izdatki, vključno s stroški skladiščenja in prevoza, nižji. V tem primeru intervencijska agencija takoj obvesti Komisijo o svoji izbiri.

2. Največja oddaljenost, na katero se nanaša tretji pododstavek člena 6(2) Uredbe (ES) št. 1255/1999, je 350 kilometrov. Dodatne stroške prevoza za večje oddaljenosti pokriva intervencijska agencija, in sicer 0,065 evra na tono masla in na kilometer.

Ko intervencijska agencija, ki odkupuje maslo, ni v državi članici, na katere ozemlju je ponujeno maslo skladiščeno, se pri izračunavanju največje oddaljenosti, na katero se nanaša prvi pododstavek, ne upošteva razdalje med skladiščem prodajalca in mejo države članice, v kateri je intervencijska agencija, ki odkupuje.

3. Intervencijska agencija krije dodatne stroške, na katere se nanaša odstavek 2, le primeru, ko temperatura masla ob prihodu v hladilnico ne presega 6 °C.

[1] UL L 350, 14.12.1990, str. 43.

Člen 20

V času izskladiščenja intervencijska agencija v primeru dostave iz hladilnice poskrbi, da je maslo na nakladališču hladilnice natovorjeno na palete in da je po potrebi natovorjeno bodisi na tovornjak ali železniški vagon. Pri tem nastale stroške krije intervencijska agencija, stroške pritrjevanja in razkladanja s palet pa krije kupec masla.

RAZDELEK 5

Prodaja masla

Člen 21

Intervencijske agencije v državah članicah prodajo katerikoli zainteresirani stranki maslo, ki ga posedujejo in je bilo uskladiščeno pred 1. julijem 1996.

Člen 22

1. Maslo se prodaja iz hladilnice za ceno, ki je enaka intervencijski ceni, določeni v členu 4(1)(a) Uredbe (ES) št. 1255/1999 in se uporablja na dan sklenitve prodajne pogodbe, povišana za 1 evro na 100 kg.

Prodaja se v količinah, ki niso manjše od pet ton. Če pa v skladišču ostane manj kot pet ton masla, se lahko proda tudi ta manjša količina.

2. Intervencijska agencija ponudi maslo naprodaj le v primeru, da je najpozneje ob sklenitvi prodajne pogodbe položena varščina v višini 10 evrov na 100 kg. S tem zagotovi, da so izpolnjene osnovne zahteve v smislu člena 20 Uredbe (EGS) št. 2220/85, v zvezi s prevzemom masla v roku, ki je določen v prvem pododstavku prvega člena 23(1) te uredbe.

3. Intervencijska agencija prodaja maslo glede na datum uskladiščenja. Najprej začne prodajati najdlje uskladiščeno maslo v okviru celotne razpoložljive količine masla ali po potrebi v okviru količine, ki je na razpolago v skladišču ali skladiščih, ki jih je določil kupec.

Člen 23

1. Kupec prevzame maslo v roku enega meseca od datuma sklenitve prodajne pogodbe.

Prevzem lahko poteka v posameznih obrokih, ki niso manjši od pet ton. Če pa v skladišču ostane manj kot pet ton masla, se lahko prevzame tudi to manjšo količino.

2. Pred prevzemom vsake količine masla plača kupec intervencijski agenciji ceno, ki ustreza prevzeti količini.

3. Razen v primeru višje sile se prodajna pogodba prekine za vse količine masla, ki jih kupec ne prevzame v roku, ki je določen v odstavku 1.

4. Varščina, ki jo določa člen 22(2), se zaseže za vse količine masla, za katere se, skladno z odstavkom 3, prekine prodajna pogodba. Nemudoma pa se varščina sprosti za vse količine masla, ki so bile prevzete v predpisanem roku.

5. V primeru višje sile intervencijska agencija ukrepa tako, kot meni, da je potrebno ob upoštevanju navedenih okoliščin.

Člen 24

Države članice najpozneje v torek vsak teden obvestijo Komisijo, o količinah masla, ki so v predhodnem tednu:

(a) postale predmet prodajne pogodbe;

(b) bile prevzete.

POGLAVJE III

Zasebno skladiščenje masla ali smetane

RAZDELEK 1

Pogodbeni in skladiščni pogoji

Člen 25

Za namene tega poglavja:

— „skladiščna serija“ pomeni količino, ki tehta vsaj eno tono, je homogene sestave ter kakovosti, izhaja iz ene same tovarne in ki se uskladišči v eno skladišče v enem dnevu,

— „dan začetka pogodbenega skladiščenja“ pomeni dan ki sledi dnevu uskladiščenja,

— „zadnji dan pogodbenega skladiščenja“ pomeni dan pred dnem izskladiščenja.

Člen 26

Pogodbe, ki zadevajo zasebno skladiščenje masla ali smetane, na katero se nanaša četrti pododstavek člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999, se sklenejo med intervencijsko agencijo države članice, na katere ozemlju sta maslo in smetana skladiščena, ter fizičnimi ali pravnimi osebami (v nadaljevanju „pogodbeniki“).

Člen 27

1. Pogodba za zasebno skladiščenje se lahko sklene le za maslo ali smetano v smislu prvega pododstavka člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999.

Maslo mora biti proizvedeno v obratu, ki je odobren, skladno s členom 5(1)(a),(b) in (c) te uredbe, in sicer v 28 dneh pred dnevom začetka pogodbenega skladiščenja. Maslo mora ustrezati nacionalnemu kakovostnemu razredu države članice proizvajalke, ki je določen v Prilogi V, njegova stopnja radioaktivnosti pa ne sme presegati največjih dovoljenih stopenj, ki so določene v členu 4(2).

2. Pogodba o skladiščenju se ne sme skleniti za maslo ali smetano:

(a) za katero je bila na podlagi drugih določb Skupnosti vložen zahtevek za pomoč za neposredno porabo;

(b) za katero veljajo ureditve, na katere se nanaša člen 5(1) Uredbe Sveta (EGS) št. 565/80 [1]; naknadna vključitev v te ureditve se šteje kot konec pogodbenega skladiščenja.

Člen 28

1. Pogodbe o skladiščenju se sklenejo v pisni obliki za enega ali več skladiščenih serij in vsebujejo zlasti določila, ki zadevajo:

(a) količino masla ali smetane, za katero je sklenjena pogodba;

(b) znesek pomoči, brez vpliva na člen 38;

(c) datume, ki zadevajo izvajanje pogodbe, brez vpliva na peti pododstavek člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999;

(d) identiteto hladilnice.

2. Nadzorni ukrepi, zlasti tisti, na katere se nanaša člen 33, in podatki, na katere se nanaša odstavek 3 tega člena, so predmet specifikacij, ki jih sestavi intervencijska agencija države članice skladiščenja. Pogodba o skladiščenju se sklicuje na te specifikacije.

3. Na podlagi specifikacije so na embalaži masla navedeni najmanj naslednji podatki, ki so po potrebi lahko šifrirani:

(a) številka, ki označuje tovarno in državo članico proizvajalko;

(b) datum proizvodnje;

(c) datum uskladiščenja;

(d) številka proizvodne serije;

(e) besedo „soljeno“, v primeru masla, na katerega se nanaša tretja alinea prvega pododstavka člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999;

(f) nacionalni kakovostni razred, ki je določen v Prilogi V;

(g) neto težo.

Države članice se lahko izognejo obveznosti do navajanja datuma uskladiščenja na embalaži, če se upravnik skladišča obveže, da bo vodil evidenco, v katero se na dan uskladiščenja navede podatke, na katere se nanaša prvi pododstavek.

[1] UL L 288, 9.11.1996, str. 6.

Člen 29

1. Uskladiščenje lahko nastopi med 15. marcem in 15. avgustom istega leta. Izskladiščenje lahko nastopi šele po 16. avgustu tistega leta, ko je maslo skladiščeno.

2. Izskladiščenje poteka v celih skladiščnih serijah ali v manjših količinah, če pristojni organ to dovoli. Toda v okoliščinah, na katere se nanaša člen 33(2)(a), se lahko izskladišči le zapečatena količina.

Člen 30

1. Vloge za sklenitev pogodbe o skladiščenju z intervencijsko agencijo se lahko nanašajo le na serije masla ali smetane, ki so bile v celoti uskladiščene.

Vloge morajo prispeti na intervencijske agencije v roku največ 30 dni od datuma uskladiščenja. Intervencijske agencije evidentirajo dan prejema.

Če prejme intervencijska agencija vlogo v 10 delovnih dneh po poteku roka, se pogodbo o skladiščenju lahko še vedno sklene, toda pomoč se zmanjša za 30 %.

2. Pogodbe o skladiščenju se sklenejo v roku največ 30 dni od datuma evidentiranja vloge.

Člen 31

Kadar maslo ni skladiščeno v državi članici proizvajalki, mora pristojni organ države članice proizvajalke za sklenitev pogodbe o skladiščenju, na katero se nanaša člen 30, v roku 50 dni po datumu uskladiščenja masla, predložiti potrdilo.

Potrdilo vsebuje podatke, ki so določeni v členu 28(3)(a),(b) in (d), in potrjuje, da je zadevni proizvod maslo v smislu prvega pododstavka člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999.

V primeru, na katerega se nanaša prvi odstavek, se pogodbe o skladiščenju sklenejo v roku največ 60 dni od datuma evidentiranja vloge.

RAZDELEK 2

Preverjanja

Člen 32

1. Država članica zagotovi, da so izpolnjeni vsi pogoji za upravičenost do plačila pomoči.

2. Pogodbenik ali na zahtevo države članice ali z njenim dovoljenjem oseba, ki je odgovorna za skladišče, da pristojnemu organu, ki je odgovoren za inšpekcijski nadzor, na razpolago vso dokumentacijo, na podlagi katere je mogoče preveriti naslednje podatke o proizvodih, danih v zasebno skladiščenje:

(a) številka odobritve, ki označuje tovarno in državo članico proizvajalko;

(b) datum proizvodnje;

(c) datum uskladiščenja;

(d) številka skladiščne serije;

(e) prisotnost v skladišču in naslov skladišča;

(f) datum izskladiščenja.

3. Pogodbenik ali po potrebi oseba, ki je odgovorna za skladišče, vodi za vsako sklenjeno pogodbo evidenco zalog, ki je na razpolago v skladišču in vsebuje naslednje podatke:

(a) številko skladiščne serije proizvodov, ki so v zasebnem skladiščenju;

(b) datum uskladiščenja in datum izskladiščenja;

(c) količino masla ali smetane za vsako skladiščno serijo;

(d) lokacijo proizvodov v skladišču.

4. Uskladiščeni proizvodi morajo biti zlahka prepoznavni, dostopni in označeni posamezno po pogodbah.

Člen 33

1. Ob uskladiščenju pristojna agencija izvaja preglede v obdobju, ki se začne na dan uskladiščenja in se konča 28 dni po dnevu evidentiranju vloge za sklenitev pogodbe, na katero se nanaša člen 30.

Za zagotovitev, da so skladiščeni proizvodi upravičeni do pomoči, se pregledi izvedejo na reprezentativnem vzorcu najmanj 5 % od uskladiščenih količin, da se zagotovi, da so skladiščne serije glede teže, označitve in narave proizvodov v celoti fizično v skladu z vlogo za sklenitev pogodbe.

2. Pristojna agencija zato:

(a) bodisi zapečati proizvode po pogodbi, skladiščni seriji ali manjši količini v času pregleda, kot je navedeno v odstavku 1;

(b) bodisi izvede nenapovedan pregled z vzorčenjem, da se zagotovi da so proizvodi v skladišču. Zadevni vzorec mora biti reprezentativen in mora predstavljati najmanj 10 % celotne količine po pogodbi za ukrep pomoči za zasebno skladiščenje.

3. Na koncu obdobja pogodbenega skladiščenja pristojna agencija z vzorčenjem preveri težo in označitev. O tem obvesti pogodbenik pristojni organ najmanj pet delovnih dni pred potekom najdaljšega možnega pogodbenega skladiščenja, ki traja 210 dni, oziroma kadar so proizvodi izskladiščeni v obdobju 210 dni, pred začetkom postopkov izskladiščenja, pri čemer navede zadevne skladiščne serije.

Kadar je maslo po poteku najdaljšega možnega pogodbenega skladiščenja še vedno v skladišču, se pregled, na katerega se nanaša prvi pododstavek, lahko izvede, ko se maslo izskladišči. O tem obvesti pogodbenik pristojno agencijo najmanj pet delovnih pred začetkom postopkov izskladiščenja.

V primerih iz prvega in drugega pododstavka lahko država članica določi krajši rok od petih delovnih dni.

4. O pregledih, ki se izvajajo na podlagi odstavkov 1,2 in 3, se sestavi poročilo, v katerem je navedeno naslednje:

(a) datum pregleda;

(b) trajanje pregleda;

(c) izvedeni postopki.

Poročilo morata podpisati odgovorni inšpektor in pogodbenik ali po potrebi oseba, odgovorna za skladišče, in ga je treba priložiti dokumentaciji o plačilu.

5. V primeru nepravilnosti, ki zadevajo najmanj 5 % količin pregledanih proizvodov, se pregled razširi na večji vzorec, ki ga določi pristojna agencija.

Države članice obvestijo o tem Komisijo v roku štirih tednov.

RAZDELEK 3

Pomoč za skladiščenje

Člen 34

1. Pomoč za zasebno skladiščenje, kot je določeno v prvem pododstavku člena 6(3) Uredbe (ES) št. 1255/1999, se lahko dodeli le, ko traja pogodbeno skladiščenje od najmanj 90 do največ 210 dni.

Kadar se pogodbenik ne drži roka, na katerega se nanaša člen 33(3), se pomoč zniža za 15 % in se plača le za obdobje, za katero pogodbenik predloži pristojnemu organu zadovoljive dokaze, da je maslo ali smetana ostalo v pogodbenem skladiščenju.

2. Brez vpliva na člen 38 Komisija vsako leto določi, skladno s postopkom, ki ga določa člen 42 Uredbe (ES) št. 1255/1999, znesek pomoči, na katerega se nanaša tretji pododstavek člena 6(3) omenjene uredbe, za pogodbe o zasebnem skladiščenju, ki začnejo teči v zadevnem letu.

3. Pomoč se plača na podlagi zahtevka pogodbenika po poteku pogodbenega skladiščenja, in sicer v roku 120 dni od prejema zahtevka, če so bile izvedeni pregledi, na katere se nanaša člen 33(3), in če so izpolnjeni pogoji za upravičenost do pomoči.

Vendar, če je v teku upravna preiskava o upravičenosti do pomoči, se plačilo ne izvede, dokler se upravičenost ne prizna.

4. Po 60 dneh pogodbenega skladiščenja se na zahtevo pogodbenika lahko plača enkratno predplačilo pomoči, če pogodbenik položi varščino, ki je enaka predplačilu plus 10 %. Predplačilo se izračuna na podlagi 90 dnevnega obdobja skladiščenja. Takoj po plačilu preostalega zneska pomoči, na katerega se nanaša odstavek 3, se varščina sprosti.

Člen 35

1. Če se po koncu 60 dnevnega pogodbenega skladiščenja izkaže, da se je kakovost masla ali smetane poslabšala bolj, kot je sicer običajno, imajo pogodbeniki pravico, da enkrat pri vsaki skladiščni seriji na svoje stroške zamenjajo pokvarjene količine proizvoda z enako količino masla ali smetane, kot je določeno v prvem pododstavku člena 6(3)Uredbe (ES) št. 1255/1999.

Če se na podlagi pregledov med skladiščenjem ali izskladiščenja ugotovi določene pokvarjene količine, se za te količine ne plača pomoči. Poleg tega preostanek skladiščne serije, ki je upravičen do pomoči, ne sme imeti manj kot eno tono. Isto pravilo velja tudi v primeru, ko je del serije izskladiščen pred 16. avgustom ali pred potekom najkrajšega obdobja skladiščenja.

2. Za izračunavanje pomoči v primeru, na katerega se nanaša prvi pododstavek odstavka 1, se kot prvi dan pogodbenega skladiščenja šteje dan začetka pogodbenega skladiščenja.

Člen 36

1. Pomoč za skladiščenje smetane se lahko dodeli le za pasterizirano smetano z vsebnostjo maščobe najmanj 35 % in največ 80 %.

2. Za izračunavanje pomoči se količine smetane pretvori v ekvivalent masla, glede na maslo z vsebnostjo maščobe 82 %, pri čemer vsebnost mlečne maščobe smetane pomnožimo z 1,20.

3. Vsebnost maščobe, ki je določena v odstavku 1, se preverja pred zamrznitvijo smetane, in sicer v laboratoriju, ki ga odobri pristojna agencija.

Člen 37

1. Države članice lahko dovolijo pogodbenikom, da se prostovoljno obvežejo, da se bodo pri vseh skladiščnih serijah po vseh pogodbah, sklenjenih v tekočem letu, držali ene najnižje vsebnost maščobe, določene vnaprej v mejah, ki jih določa člen 36(1).

2. V primeru, ko se uporablja odstavek 1, se pomoč dodeli na podlagi najnižje vsebnosti maščob, ki je določena vnaprej.

V takšnih primerih preverjajo države članice vsebnost maščobe, skladno s členom 36(3), z naključnim vzorčenjem ob pogostih nenapovedanih obiskih.

Če se pri takšnih pregledih izkaže, da je vsebnost maščob nižja od najnižje vnaprej določene vsebnosti, se za vse serije, ki so bile uskladiščene po zadnjem zadovoljivem pregledu, pomoč ne plača, in se odstavek 1 za preostalo obdobje pogodbenega skladiščenja za zadevnega pogodbenika ne uporablja več.

Če pa se ugotovi, da je vsebnost maščob za manj kot 2 % nižja od najnižje vnaprej določene vsebnosti, se pomoč plača na podlagi ugotovljene vsebnosti maščob, minus 10 %.

Člen 38

1. Če tržne razmere tako zahtevajo, se znesek pomoči, obdobja uskladiščenja in izskladiščenja ter najdaljše trajanje skladiščenja med letom lahko spreminjajo, glede na pogodbe, ki jih je treba še skleniti.

2. Kadar je najvišja odkupna cena, ki je določena v razpisu, skladno s členom 13(2), izražena v evrih ali v nacionalni valuti za države, ki ne sodelujejo v enotni valuti, in ki velja na dan začetka pogodbenega skladiščenja, višja od cene, ki velja zadnji dan pogodbenega skladiščenja, se pomoč, ki je določena, skladno s členom 34(2), poveča za znesek, enakovreden kakršnemukoli znižanju najvišje odkupne cene za več kot 2 % cene, ki je veljala na začetku pogodbenega skladiščenja.

Če je ta cena nižja od cene, ki velja zadnji dan pogodbenega skladiščenja, se pomoč, določena skladno s členom 34(2), zniža za znesek, ki je enakovreden kakršnemukoli povišanju najvišje odkupne cene za več kot 2 % cene, ki je veljala na dan začetka pogodbenega skladiščenja. Toda zmanjšanje pomoči ne sme presegati celotnega zneska pomoči.

3. Prilagoditev pomoči, na katero se nanaša odstavek 2, se uporablja le v primeru, če je bila med pogodbenim skladiščenjem določena največja odkupna cena, skladno s členom 13(2), in če se je na zadnji dan pogodbenega skladiščenja začel odkup v več kot osmih državah članicah.

Če v 21 dneh pred začetkom pogodbenega skladiščenja ni bila določena najvišja odkupna cena, velja kot najvišja odkupna cena na prvi dan pogodbenega skladiščenja cena, ki je enaka 90 % veljavne intervencijske cene.

POGLAVJE IV

Prehodna in končna določba

Člen 39

Uredbe (EGS) št. 2315/76, 1547/87, 1589/87 in (ES) št. 454/95 se s tem razveljavijo.

Uredba (ES) št. 454/95 se še naprej uporablja za pogodbe o zasebnem skladiščenju, sklenjene pred 1. januarjem 2000.

Sklicevanja na razveljavljene uredbe veljajo kot sklicevanja na to uredbo.

Člen 40

Intervencijska cena za maslo, ki se uporablja od 1. januarja 2000 do 30. junija 2000, je cena, ki jo določa Uredba Sveta (ES) št. 1400/1999 ([1]).

Člen 41

Ta uredba začne veljati 1. januarja 2000.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. decembra 1999

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

([1]) UL L 62, 7.3.1980, str. 5.

PRILOGA I

ZAHTEVE GLEDE SESTAVE, LASTNOSTI KAKOVOSTI IN ANALITIČNIH METOD

Maslo je trdna emulzija, v glavnem emulzija vode v olju, za katere sestavo in kakovost so značilne naslednje lastnosti.

Parametri	Vsebnost in lastnosti kakovosti	Referenčna metoda
Maščoba	Najmanj 82 %	2
Voda	Največ 16 %	(1)
Nemastna suha snov	Največ 2 %	(1)
Proste maščobne kisline (2)	Največ 1,2 mmola/100 g maščobe	(1)
Peroksidno število	Največ 0,3 meq kisika/1000 g maščobe	(1)
Koliformne bakterije	V 1 g jih ni mogoče ugotoviti	(1)
Nemlečna maščoba	Z analizo trigliceridov jih ni mogoče odkriti	(1)
Sledilci (2) — steroli (1) — vanilin (1) — etil ester karotenske kisline (1) — trigliceridi enanske kisline (1)	Jih ni mogoče ugotoviti	(1)
Drugi sledilci (2)	Jih ni mogoče ugotoviti	Postopki, ki jih je odobril pristojni organ
Senzorične lastnosti	Vsaj štiri od petih točk za izgled, aromo ter konsistenco	(1)
Disperzija vode	Vsaj štiri točke	(1)

(1) 1 Sledilci, odobreni z Uredbami (EGS) št. 3143/85 (UL L 298, 12.11.1985, str. 9) in št. 429/90 (UL L 45, 21.2.1990, str. 8) in (ES) št. 2571/97 (UL L 350, 20.12.1997, str. 3).

(2) 2 Glej Uredbo Komisije (ES) št. 1854/96 (UL L 246, 27.9.1996, str. 5), nazadnje spremenjeno z Uredbo (ES) št. 881/1999 (UL L 111, 29.4.1999, str. 24), ki določa seznam referenčnih metod, ki se uporabljajo za analizo in oceno kakovosti mleka in mlečnih proizvodov po skupni tržni ureditvi.

PRILOGA II

REFERENČNA METODA ZA UGOTAVLJANJE TUJIH MAŠČOB V MLEČNI MAŠČOBI S PLINSKO KROMATOGRAFIJO TRIGLICERIDOV – REVIZIJA ŠT. 1

1. Namen in področje uporabe

Ta standard določa metodo za ugotavljanje tujih maščob, tako rastlinskih kot tudi živalskih, kot sta na primer goveji loj in svinjska mast, v mlečni maščobi mlečnih proizvodov, in sicer s uporabo plinske kromatografske analize trigliceridov.

Z uporabo določenih formul trigliceridov se kvalitativno in kvantitativno ugotavlja rastlinske in živalske maščobe v čisti mlečni maščobi, ne glede na pogoje krmljenja ali laktacije.

Opomba 1: Čeprav maslena kislina (C4), ki nastopa izključno v mlečni maščobi, omogoča kvantitativno določanje nižjih do srednjih vsebnosti mlečne maščobe v rastlinskih maščobah, je kvalitativno in kvantitativno določanje pri dodatku tujih maščob do najmanj 20 % (masni %) komaj mogoče zaradi velikih nihanj C4, ki znašajo od približno 3,5 do 4,5 % (masni %).

Opomba 2: Kvantitativne rezultate je praktično mogoče dobiti le z analizo trigliceridov, saj je vsebnost sterola v rastlinskih maščobah različna, odvisno od pogojev proizvodnje in obdelave.

2. Opredelitev

Tuje maščobe v mlečni maščobi: za namene tega standarda so tuje maščobe vse rastlinske in živalske maščobe, z izjemo mlečne maščobe.

3. Princip metode

Po ekstrakciji mlečne maščobe se pripravi osnovna raztopina.

Iz te raztopine se določijo trigliceridi (skupno število ogljikovih atomov) s plinsko kromatografijo na polnjenih kolonah. Ko vnesemo določen masni odstotek različnih maščobnih molekul (C24 – C54 – samo parna števila) v formulo trigliceridov, se druge maščobe lahko bodisi kvalitativno ugotovijo bodisi kvantitativno določijo.

Opomba: Ob upoštevanju tukaj opisanega vrednotenja se lahko uporabi kapilarna plinska kromatografija, če je zagotovljeno, da je z njo mogoče doseči primerljive rezultate ([1]).

4. Reagenti

Uporabiti je treba čiste kemikalije za analizo.

4.1 Nosilni plin: dušik, stopnja čistosti ≥ 99,996 %.

4.2 Standardni trigliceridi ([2]), nasičeni, kot tudi holesterol za standardizacijo standardne mlečne maščobe, skladno s točko 6.5.4.

4.3 Metanol, brez vode.

4.4 n-Heksan

4.5 n-Heptan

4.6 Toluen

4.7 Raztopina Dimetilklorosilana: 50 ml dimetilklorosilana se raztopi v 283 ml toluena.

4.8 Sežigni plin: vodik in umetni zrak

4.9 Stacionarna faza, 3-odstotni OV-1 na 125/150 µm (100/120 odprtine sit) Gas ChromQ. ([3])

4.10 10 % raztopina kakavovega masla

([1]) Primerne postopke so že opisali, glej D. Precht and J. Molkentin: Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns, Chrompack News 4, 16-17 (1993).
([2]) Ustrezni produkti so komercialno na voljo.
([3]) Blagovne znamke, kot so na primer Extrelut, Gas ChromQ, Chrompack, so primeri ustreznih proizvodov, ki so na voljo v specializiranih trgovinah. Ta podatek služi uporabniku za namen lažje uporabe standarda in ne pomeni, zahteve za ta proizvod. Označba zrn je prenesena na enoto SI µm, skladno z BS 410:1988 „British Standard Specification for test sieves“ (Britanska standardna specifikacija za preskusna sita).

5. **Oprema**

Običajna laboratorijska oprema in predvsem naslednje:

5.1 Visokotemperaturni plinski kromatograf, primeren za temperature od najmanj 400 do 450 °C, opremljen z detektorjem plamenske ionizacije (FID) in merilcem plina za konstantni tok nosilnega plina. Sežigni plin: 30 ml/min H2, 270 ml/min za umetni zrak.

Opomba: Zaradi visokih temperatur, ki nastajajo med analizo trigliceridov, je treba steklene vstavke v detektorju FID ali v sistemu injektorja pogosto čistiti.

Plinski kromatograf mora biti opremljen s pregradnimi stenami, ki prenesejo visoke temperature in ki se lahko uporabljajo pogosto ter je zanje na splošno značilna nizka stopnja „bleedinga".

Opomba: Primerne so pregradne stene Chromblue (tm) (Chrompack).

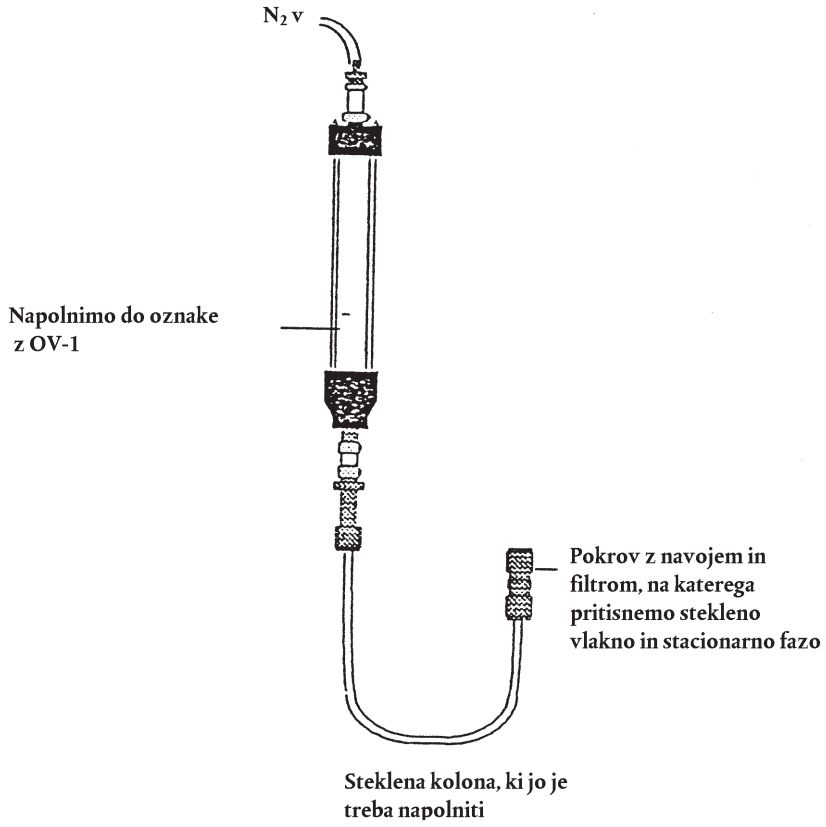
Pregradne stene je treba redno menjati, na primer po približno 100 vbrizganjih, ali takoj ko se resolucija poslabša (glej sliko 4).

5.2 Kromatografska kolona

Steklena kolona v obliki črke U (notranji premer 2 mm, 500 mm dolžine), ki se najprej silanizira skladno s točko 6.1 z dimetilklorosilanom, da se površina stekla deaktivira.

Opomba: Primerne so tudi nekoliko daljše (od 80 do 200 mm dolžine) polnjene kolone. Z njimi se lahko doseže rahlo boljša ponovljivost rezultatov. Po drugi strani kaže stacionarna faza po delovanju občasno na prelome, ki lahko privedejo do slabših kvantitativnih rezultatov. Poleg tega se plamen naprave FID zlahka ugasne kot posledica zahtevanega izredno visokega toka nosilnega plina od 75 do 85 ml/min.

5.3 Priprava za polnjenje kolone (glej sliko 1)



Slika 1: polnjenje kolone

5.3.1 Plastična kolona s pokrovom z navojem, opremljena z oznako, do katere se lahko napolni zahtevana količina stacionarne faze.

5.3.2 Fino sito (velikost odprtin približno 100 μm) s pokrovom z navojem, primerno za zapiranje steklene kolone, skladno s sliko 1.

5.3.3 Deaktivirana, silanizirana steklena volna.

5.3.4 Vibrator za enakomerno porazdelitev stacionarne faze med polnjenjem.

5.4 Od 1 do 3-ml kolona Extrelut ([1]) s silikagelom. Ta kolona se lahko alternativno uporablja za ekstrakcijo, s katero dobimo mlečno maščobo.

5.5 Grafitno tesnilo 6,4 mm („1/4“) s 6 mm odprtino

5.6 Naprave za silaniziranje steklene površine kolone, skladno s točko 6.1

5.6.1 Woulfejeva steklenica

5.6.2 Vodna črpalka

5.7 Vodna kopel, nastavljiva na (50 ± 2) °C

5.8 Sušilnik, nastavljiv na (50 ± 2) °C in (100 ± 2) °C

5.9 Mikrolitrska pipeta

5.10 5 ml-graduirana pipeta za doziranje 1,5 ml metanola

5.11 50-ml bučka z okroglim dnom

5.12 Erlenmajerica, nominalna prostornina 50 ml

5.13 Lijak

5.14 Filter

5.15 Rotacijski uparjalnik

5.16 Ampule, nominalna prostornina 1 ml, ki jih je mogoče zapreti z aluminijevim pokrovom, v notranjosti imajo pregradno steno.

5.17 Injekcijska brizgalka, tlačni bat uporabljene brizgalke ne sme doseči konice igle.

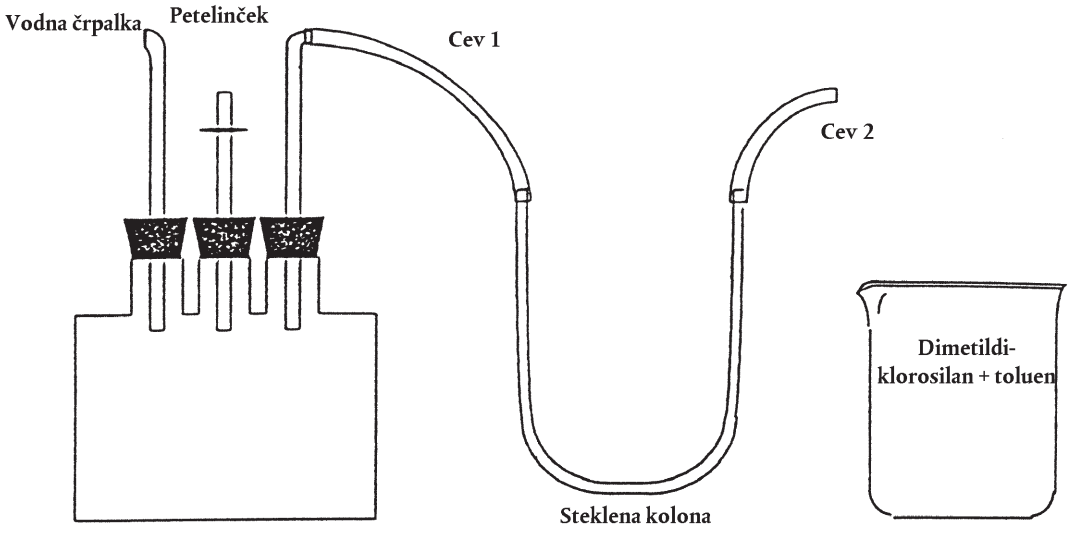
Opomba: Takšne brizgalke omogočajo boljšo ponovljivost rezultatov.

Poškodbam prekata se izognemo tako, da konico igle redno pregledujemo (npr. s stereomikroskopom).

6. **Postopek**

6.1 Priprava kolone (silanizacija)

Potem ko smo Woulfejevo steklenico povezali z vodno črpalko tako, kot prikazuje slika 2, potopimo epruveto 2 v raztopino, skladno s točko 4.7. Z zaprtjem petelinčka, je kolona polna; nato odstranimo dve cevi.



Slika 2: Oprema za silanizacijo

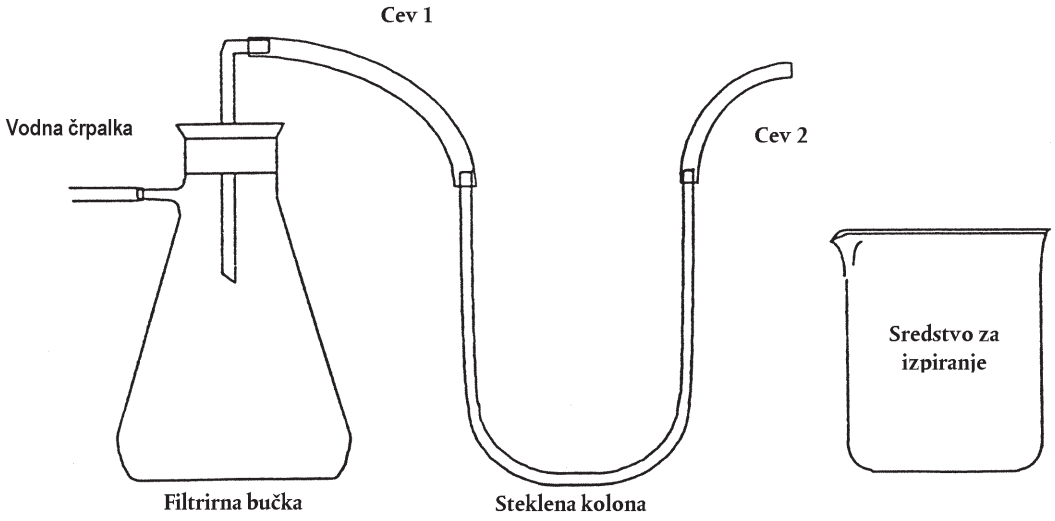
([1]) Glej opombo 3 pod črto na strani 23.

Kolono pritrdimo na stojalo in jo s pomočjo pipete do vrha napolnimo z raztopino dimetildiklorosilana.

Po 20 do 30 minutah Woulfejevo steklenico zamenjamo s filtrirno bučo, kolono pa izpraznimo tako, da jo povežemo z vodno črpalko (glej sliko 3).

6.2 Polnjenje kolone

Temu sledi zaporedno) izpiranje kolone s 75 ml toluena in 50 ml metanola; nato izpraznjeno kolono približno 30 minut sušimo v sušilni peči pri 100 °C.



Slika 3: Oprema za izpiranje

Za polnjenje kolone se uporablja oprema, ki jo prikazuje slika 1. Stacionarna faza, skladno s točko 4.9, se napolni v plastično kolono do oznake. Spodnji konec steklene kolone, ki jo je treba napolniti, se zapre s približno 1-cm zamaškom iz predhodno silanizirane steklene volne, ki ga potisnemo v kolono z jekleno paličico. Nato konce kolone zapremo s sitom, ki ga določa 5.3.2.

Pod pritiskom (3 barov, z N2) napolnimo kolono s stacionarno fazo. Da bi dobili enakomerno, neprekinjeno in gosto polnjenje, pomikamo med polnjenjem navzgor in navzdol po stekleni koloni vibrator.

Po polnjenju namestimo na drugi del napolnjene kolone trden zamašek iz silanizirane steklene volne, pri čemer ostanek, ki moli čez rob, odrežemo, zamašek pa s špatulo potisnemo še nekaj milimetrov globlje v kolono.

6.3 Priprava vzorcev

Za pripravo vzorcev uporabljamo eno od naslednjih treh metod:

6.3.1 Ločevanje mlečne maščobe iz masla

Na vodni kopeli, skladni s točko 5.7, stalimo pri 50 °C od 5 do 10 g masla v ustrezni posodi.

50-ml Erlenmajerico in lijak, v katerega je vstavljen filter, skladen s točko 5.14, segrejemo v sušilniku na 50 °C. Plast maščobe raztopljenjega masla se filtrira z napravo, ki smo jo predhodno segreli.

Takšna mlečna maščoba je skoraj brez fosfolipidov.

6.3.2 Ekstrakcija maščobne frakcije po metodi Röse-Gottlieb

Ekstrakcija se izvede bodisi skladno s standardom IDF 1 C: 1987, 16C: 1987, 116A: 1987 bodisi 22B: 1987.

S takšno mlečno maščobo se lahko zgodi, da se zaradi vsebnosti fosfolipidov vrh holesterola zviša za približno 0,1 %.

Na spektrum trigliceridov, ki je s holesterolom standardiziran na 100, vpliva to le v zanemarljivi meri.

6.3.3 Ekstrakcija iz mleka z uporabo kolon iz silikagela

0,7 ml vzorca mleka, segretega na 20 °C, nanesemo z mikrolitrsko pipeto, skladno s točko 5.4, v 1do 3-ml kolone Extrelut in pustimo približno pet minut, da se enakomerno porazdeli po silikagelu.

Za denaturiranje kompleksa beljakovin in lipidov dodamo s pipeto 1,5 ml metanola. Nato ekstrahiramo vzorec z 20 ml n-heksana. N-heksan dodajamo počasi v majhnih količinah, topilo, ki odteka, lovimo v 50-ml bučko z okroglim dnom, ki je bila posušena do konstantne, znane mase.

Po ekstrakciji nadaljujemo, dokler ni kolona povsem prazna.

Iz eluata na rotacijskem uparjalniku se na vodni kopeli s temperaturo od 40 do 50 °C oddestiliramo topilo.

Bučo posušimo in stehtamo dobljeno maščobo.

Opomba: Tako ekstrakcije maščob po Gerberju, Weibull-Berntropu, Schmid-Bondzynski-Ratzlaffu kot tudi ločevanje mlečne maščobe z uporabo detergentov (metoda BDI) niso primerni za analizo trigliceridov, ker pri teh metodah večja ali manjša količina delnih gliceridov ali fosfolipidov lahko preide v maščobno fazo.

6.4 Priprava raztopine vzorca

Za plinsko kromatografijo uporabimo 5 % raztopino maščobe v n-heptanu, ki smo jo pridobili skladno s točko 6.3. Za pripravo te raztopine vzorca natehtamo ustrezno količino materiala vzorca, ki smo ga pridobili skladno s točkama 6.3.1 in 6.3.2, in ga raztopimo v ustreznih količinah n-heptana.

Pri pripravi vzorca, skladno s točko 6.3.3, izračunamo količino n-heptana, ki ga moramo dodati materialu vzorca v bučki, na podlagi tehtanja, ostanek pa raztopimo v njem.

Skladno s točko 5.16 napolnimo ampulo s približno 1 ml raztopine vzorca.

6.5 Kromatografsko določanje trigliceridov

Pri visokih temperaturah do največ 350 °C ob eluiranju dolgoverižnih trigliceridov C52–C56 pride zlahka do povečanja bazne linije, zlasti če niso bile kolone na začetku ustrezno kondicionirane. Temu dvigu bazne linije pri visokih temperaturah se lahko povsem izognemo z uporabo dveh kolon ali z odštevanjem bazne linije.

Ob kompenzacijskem načinu dela ali delu z eno kolono, kot tudi pri vstavljanju steklenega inserta injektorja in detektorja, moramo uporabiti grafitne tesnilke skladno s točko 5.5.

6.5.1 Korekcija bazne linije

Povečanje bazne linije lahko preprečimo z eno od naslednjih štirih metod:

6.5.1.1 Sestavljanje dveh kolon

V načinu kompenzacije uporabimo dve polnjeni koloni.

6.5.1.2 Korekcija bazne linije s plinskim kromatografom

Povečanje bazne linije lahko preprečimo tako, da izvedemo eno določitev s plinskim kromatografom brez vbrizgavanja raztopine maščobe in nato odštejemo shranjeno osnovno vrednost.

6.5.1.3 Korekcija bazne linije z integracijsko programsko opremo

Povečanje bazne linije lahko preprečimo tako, da izvedemo eno določitev z integracijskim sistemom brez vbrizgavanja raztopine maščobe in nato odštejemo shranjeno bazno linijo.

6.5.1.4 Korekcija bazne linije z ustrezno predhodno obdelavo

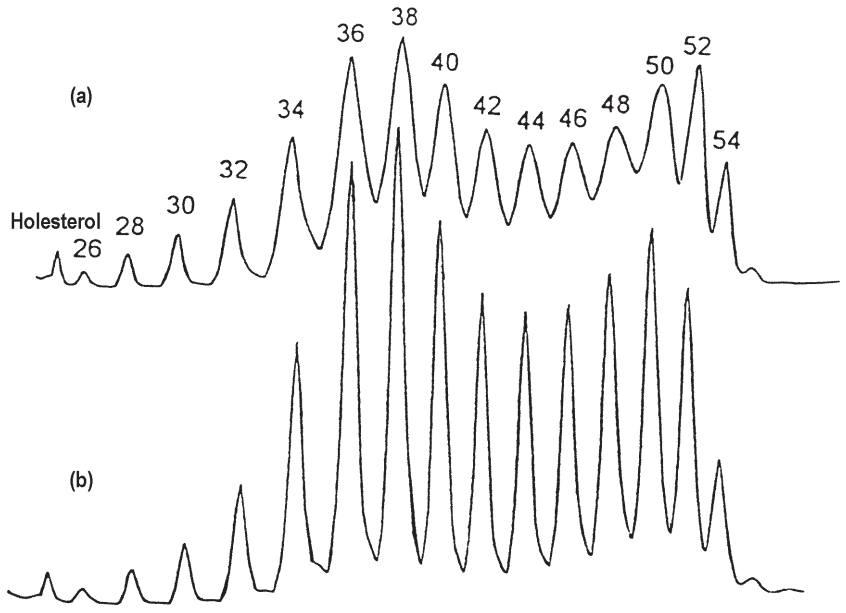
Z ustrezno predhodno obdelavo kolone in približno 20 vbrizganji raztopin mlečne maščobe je povečanje osnovne vrednosti pri visokih temperaturah pogosto tako nizko, da korekcija bazne linije ni potrebna.

6.5.2 Tehnika vbrizgavanja

Da se izognemo diskriminaciji, uporabimo tehniko „vročega vbrizgavanja“, s katero lahko dosežemo boljše kvantitativne rezultate z komponentami trigliceridov, ki imajo visoko vrelišče. Z raztopino maščobe napolnimo brizgalko, hladno iglo brizgalke pa pred vbrizganjem približno tri sekunde segrevamo v glavi injektorja. Nato vsebnost brizgalke na hitro vbrizgamo.

Opomba: S to tehniko vbrizgavanja se zmanjša nevarnost pojava frakcioniranja v brizgalki ali v glavi injektorja. V zgornjem, podaljšanem, segretem koncu kolone ne izvedemo neposrednega vbrizgavanja „on-column“, ker delce prekata, ki se tukaj zbirajo, kot tudi kontaminacije lahko zlahka odstranimo z uporabljeno tehniko tako, da redno menjavamo vstavek v injektorju, ne da bi pri tem demontirali kolono.

V vsakem primeru je treba preprečiti, da bi se konica igle ob dotiku z dnom čaše z vzorcem upognila (čeprav je s prostim očesom težko vidno), da se ne poškoduje prekat.



(a) slaba resolucija kot posledica poškodovanega prekata
(b) dobra resolucija

Slika 4: Kromatogram trigliceridov vzorca mlečne maščobe

6.5.3 Predhodna obdelava polnjene kolone

Med izvajanjem korakov od (a) do (c) vrh kolone ni povezan z detektorjem, kar preprečuje kontaminacije.

Kolone, ki so polnjene skladno s točko 6.2, se predhodno pripravijo, kot sledi:

(a) 15 minut pri toku 40 ml N2/min pri 50 °C;

(b) segrevamo z 1 K/min do 355 °C pri 10 ml N2/min;

(c) pustimo od 12 do 15 ur na 355 °C;

(d) dvakrat vbrizgamo 1 µl raztopine kakavovega masla, skladno s točko 4.10, in uporabimo ustrezen temperaturni program;

(e) 20 vbrizganj po 0,5 µm raztopine mlečne maščobe razporedimo na dva do tri dni, skladno s točko 6.4.

Opomba: Kakavovo maslo se sestoji skoraj izključno iz trigliceridov od C5O do C56, ki imajo visoko vrelišče. Vbrizganje kakavovega masla služi posebni predhodni obdelavi v tem dolgoverižnem območju. Pri trigliceridih od C50 do C54, ki imajo visoko vrelišče, se lahko deloma pojavi odziv do približno 1,20. Običajno se pri zaporednih vbrizgavanjih raztopine mlečne maščobe pričakuje zmanjšanje tega visokega odzivnega faktorja za trigliceride od C50 do C54. Pri trigliceridih z nizkim številom acyl-c je ta faktor približno 1. Zato se pripravijo vsakokrat trije pari kolon, polnjenih skladno s točko 6.2. Predhodno pripravljeni pari kolon se vsakokrat rutinsko preverijo z analizo mlečne maščobe.

Par z najboljšimi kvantitativnimi rezultati (odzivni faktor blizu 1) se uporablja nadalje. Kolona s faktorjem > 1,20 se ne uporablja.

6.5.4 Umerjanje

Za namene umerjanja se odzivni faktor ustreznih trigliceridov kot tudi holesterola mlečne maščobe (standardizirane maščobe) določi z uporabo standardiziranih trigliceridov (vsaj nasičenih trigliceridov C24, C30, C36, C42, C48 in C54 kot tudi holesterola; še bolje dodatno tudi C50 in C52). Vmesne odzivne faktorje lahko določimo z matematično interpolacijo.

Pri uporabi standardizirane maščobe je treba vsak dan izvesti dve do tri umeritve. Če dobimo skoraj enake rezultate, lahko z analizo trigliceridov vzorcev dosežemo dobro ponovljivost kvantitativnih rezultatov.

Standardizirana mlečna maščoba je pri temperaturi do največ 18 °C obstojna več mesecev, zato se lahko uporablja kot standard.

6.5.5 Temperaturni program, nosilni plin in drugi pogoji za analizo trigliceridov

Program temperature: začetna temperatura kolone je 210 °C, in sicer eno minuto, nato jo programiramo na 350 °C z dvigovanjem 6 °C/min in pustimo pet minut na končni temperaturi.

Temperatura detektorja in injektorja: oba 370 °C.

Opomba: Temperaturo detektorja, injektorja in peči (začetno temperaturo) je treba ohranjati konstantno (tudi ponoči, ob koncu tedna in med prazniki).

Nosilni plin: dušik, pretok 40 ml/min.

Opomba: Če uporabljamo 80-cm kolone, mora biti pretok vsaj 75 ml N2/min. Pretok nosilnega plina mora biti konstanten (tudi ponoči, ob koncu tedna in med prazniki). Pretok nosilnega plina mora biti nastavljen tako, da se triglicerid C54 pri temperaturi 341 °C eluira neodvisno od dolžine kolone.

Trajanje analize: 29,3 minut.

Prostornina, ki se vbrizga: 0,5 µl.

Opomba: Po vsakem vbrizganju je treba brizgalko večkrat izprati s čistim heptanom.

Pogoji za napravo FID: skladno s točko 5.1.

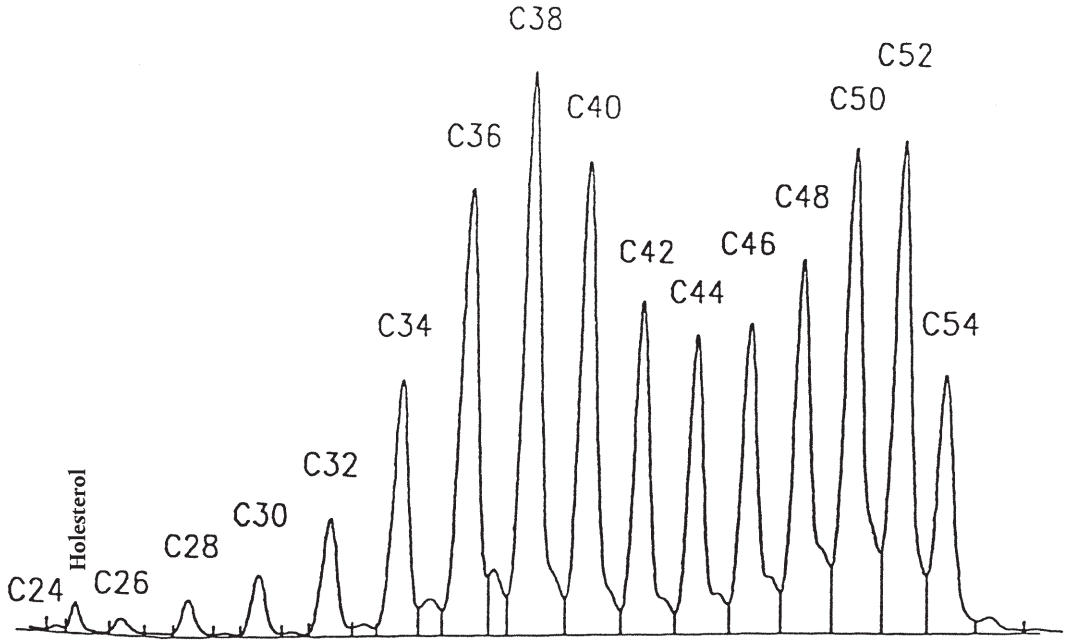
Opomba: Plamenski detektor ionizacije vžgemo na začetku vsakega delovnega dne.

7. **Integracija, vrednotenje in kontrola pogojev merjenja**

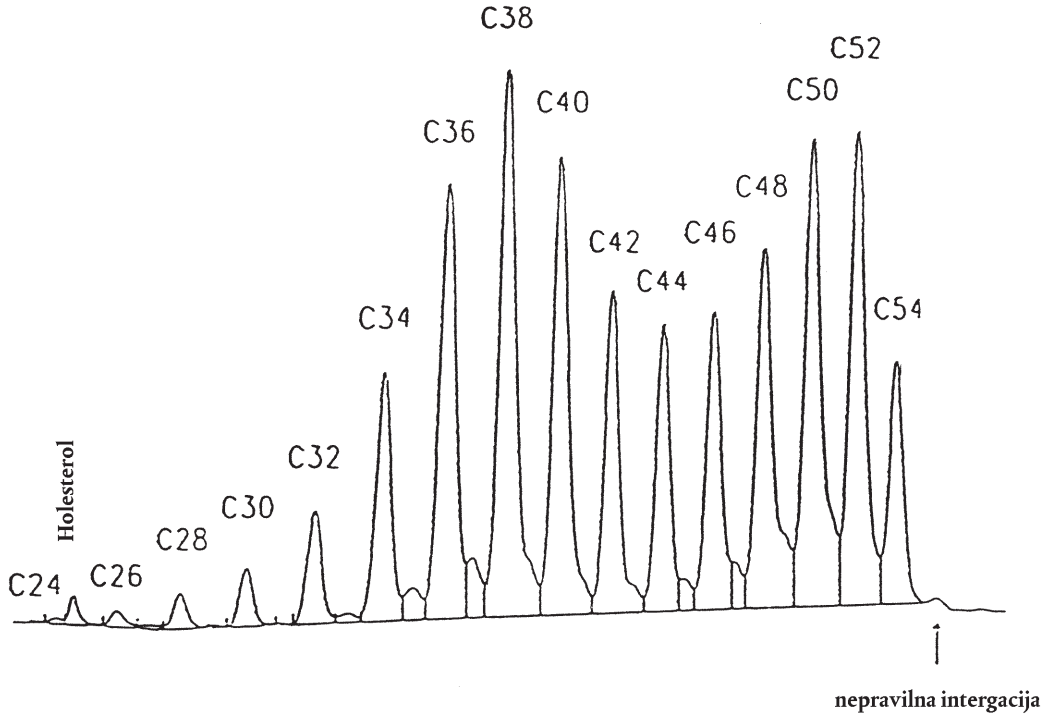
Triglicerid z neparnim številom acyl-c (2n + 1) kombiniramo s predhodnim trigliceridom s parnim številom acyl-c (2n). Nizkih vsebnosti triglicerida C56, ki so slabše ponovljive, ne upoštevamo. Preostale trigliceride (površina vrha) v kromatogramu, vključno s holesterolom (vrh blizu C24) pomnožimo z ustreznim odzivnim faktorjem standardne maščobe (zadnja umeritev) in jih skupaj normaliziramo na 100. Poleg prostega holesterola se tako ovrednotijo tudi trigliceridi C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C38, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 in C54. Rezultati so izraženi v masnih odstotkih (g/100 g).

Za vrednotenje kromatografskih vrhov moramo uporabiti tak integrator, s katerim lahko narišemo potek bazne linije. Možna mora biti reintegracija kromatograma z optimiziranimi integracijskimi parametri.

Sliki 5 in 6 sta prikazana dva primera trigliceridnih krmoatrogramov. Slika 5 prikazuje kromatogram, kjer so vrhovi ustrezno ovrednoteni, medtem ko slika 6 predstavlja v primerjavi s sliko 5 kromatogram trigliceridov, kjer so kromatografski vrhovi v območju trigliceridov od C50 do C54 nepravilno ovrednoteni zaradi nepravilnega poteka bazne linije. Take tipične napake lahko zaznamo z visoko stopnjo zanesljivosti in se jim izognemo z uporabo integratorja, ki izriše potek bazne linije.



Slika 5: Kromatogram trigliceridov mlečne maščobe z vrisano bazno linijo, ki ga je mogoče zlahka ovrednotiti



Slika 6: Napačno integriran kromatogram mlečne maščobe

Za kontrolo pogojev merjenja prikazuje tabela 1 srednje vrednosti in standardne odmike(SO) značilne zimske mlečne maščobe za različne trigliceride, in sicer iz 19 analiz iste maščobe:

Tabela 1: Sestava trigliceridov mlečne maščobe

Srednje vrednosti in SO iz 19 analiz

(g/100 g)

Triglicerid	Srednja vrednost	standardni odmik (SO)
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

Če je standardni odmik večji od vrednosti v tabeli 1, kromatogrami niso več sprejemljivi, in preveriti je treba prekat ali pretok plina. Poleg tega so se lahko majhne komponente prekata nabrale na stekleni volni na vhodu v kolono ali pa kolona ni več primerna za uporabo zaradi staranja, vpliva temperature itn. (glej sliko 3).

8. **Kvalitativno ugotavljanje tujih maščob**

Za ugotavljanje trigliceridov tujih maščob so bile razvite formule (tabela 2) z mejami S (tabela 3), v katerih vrednosti S čistih mlečnih maščob lahko varirajo. V primeru prekoračenja teh meja se lahko domneva, da so navzoče tuje maščobe.

Najbolj občutljiva formula za ugotavljanje dodatkov svinjske masti je na primer

$$6{,}5125 \cdot C26 + 1{,}2052 \cdot C32 + 1{,}7336 \cdot C34 + 1{,}7557 \cdot C36 + 2{,}2325 \cdot C42- \quad (1)$$

Opomba: Na podlagi 755 različnih vzorcev mlečnih maščob je bil za vzorce čiste mlečne maščobe s standardnim odmikom za vse vrednosti S, SO = 0,39897, izračunan 99 % interval zaupanja S = 97,96 – 102,04.

Če se določa sestavo trigliceridov nepoznanega vzorca maščobe, takšna formula omogoča, da se brez uporabe računalnika lahko na preprost način preveri, ali vsota vsebnosti triglicerida, ki je izračunana tukaj skupaj z ustreznimi faktorji, pade izven razpona od 97,96 do 102,04, kar pomeni, da imamo najverjetneje opravka z dodatkom tuje maščobe.

Za namene ugotavljanja različnih tujih maščob so v tabeli 2 prikazane različne formule trigliceridov. Za namene ugotavljanja tujih maščob, kot so sojino, sončnično, oljčno, repično in laneno olje, olje iz pšeničnih kalčkov, olje iz koruznih kalčkov, olje iz semen bombaževca ter hidrogenirano ribje olje, ter za namene ugotavljanja rastlinskih maščob, kot so olje iz kokosovih orehov in maščoba iz palovih jedrc, kot tudi za ugotavljanje palmovega olja in govejega loja se uporablja skupna formula.

Ker je tudi sestava trigliceridov tujih maščob podvržena fluktuacijam, smo uporabili tudi do štiri različne, eksperimentalno izmerjene podatke iste vrste o trigliceridih tujih maščob. (Pri istih vrstah tujih maščob smo upoštevali najmanj ugodno mejno vrednost (glej tabelo 4)).

Z naslednjo „skupno formulo“ je mogoče za vse tuje maščobe dobiti podobno dobre rezultate:

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

Izračuni za ugotavljanje kakršnihkoli kombinacij tujih maščob v mleku so pokazali, da čeprav je v formuli za svinjsko mast na primer, ki je navedena v tabeli 2, mejna vrednost za to drugo maščobo nizka, namreč 2,7 %, je mogoče tuje maščobe, kot so kokosova maščoba, palmovo olje ali maščoba iz palmovih jedrc, z mejnimi vrednostmi 26,8, 12,5 oziroma 19,3 %, s to formulo ugotoviti le v primeru, če so bile mlečni maščobi dodane v izjemno visokih količinah. To velja tudi za druge formule iz tabele 2.

Tabela 2: Formule trigliceridov za ugotavljanje raznih tujih maščob v mlečni maščobi, ki navaja tudi standardna odstopanja SO za mejne vrednosti S

Formula za sojino, sončnično, oljčno, repično in laneno olje, za olje iz pšeničnih in koruznih kalčkov, za olje iz semen bombaževca in za ribje olje
2,0983 · C30 + 0,7288 · C34 + 0,6927 · C36 + 0,6353 · C38 + 3,7452 · C40 – 1,2929 C42 + 1,3544 · C44 + 1,7013 · C46 + 2,5283 · C50 = S; SO = 0,38157

Formula za kokosovo maščobo in za maščobo iz palmovih jedrc
3,7453 · C32 + 1,1134 · C36 + 1,3648 · C38 + 2,1544 · C42 + 0,4273 · C44 + 0,5809 · C46 + 1,1226 · C48 + 1,0306 · C50 + 0,9953 · C52 + 1,2396 · C54 = S; SO = 0,11323

Formula za palmovo olje in goveji loj
3,6644 · C28 + 5,2297 · C30 – 12,5073 · C32 + 4,4285 · C34 – 0,2010 · C36 + 1,2791 C38 + 6,7433 · C40 – 4,2714 · C42 + 6,3739 · C46 = S; SD = 0,81094

Formula za svinjsko mast
6,5125 · C26 + 1,2052 · C32 + 1,7336 · C34 + 1,7557 · C36 + 2,2325 · C42 + 2,8006 · C46 + 2,5432 · C52 + 0,9892 · C54 = S; SO = 0,39897

Zato je treba za preverjanje neznanega vzorca maščobe uporabiti vse formule iz tabele 2 in skupno formulo (2), če imamo vzorec, ki bil bil lahko mešanica mlečne maščobe in ene od 14 različnih tujih maščob ali kombinacija teh tujih maščob. Če pri vstavljanju triglicerida vzorca maščobe, ki ga je treba analizirati, dobimo mejno vrednost S, ki pade izven razpona iz tabele 3 samo ene od petih formul, potem gre pri vzorcu najverjetneje za modificirano mlečno maščobo. Na podlagi ugotovitve tuje maščobe v mlečni maščobi samo z eno od štirih formul iz tabele 2 še ne moremo sklepati o vrsti mešanice dodane tuje maščobe.

Tabela 3: Mejne vrednosti S za mlečne maščobe

Formula za ugotavljanje	Razpon mejnih vrednosti S
Sojino, sončnično, oljčno, repično in laneno olje, olje iz pšeničnih in koruznih kalčkov, olje iz semen bombaževca in ribje olje.	98,05 – 101,95
Kokosova maščoba in maščoba iz palmovih jedrc.	99,42 – 100,58
Palmovo olje in goveji loj.	95,90 – 104,10
Svinjska mast	97,96 – 102,04
Skupna formula	95,68 – 104,32

Tabela 4 navaja meje zaznavnosti različnih tujih maščob z 99 % zanesljivostjo. Prvi stolpec predstavlja najnižje meje zaznavnosti za najboljšo formulo za mlečno maščobo iz tabele 2. V drugem stolpcu pa so navedene meje za skupno formulo. Čeprav so meje nekoliko višje, potrebujemo samo to formulo za ugotavljanje nekoliko višjih količin tujih maščob. Z vsemi formulami je mogoče ugotoviti tudi kombinacije različnih tujih maščob. Razponi nihanja trigliceridov različnih tujih maščob ene vrste ne vplivajo bistveno na meje zaznavnosti.

Tabela 4: 99-odstotne meje zaznavnosti z dodatkom tuje maščobe mleku v %.

Posamezna formula	Skupna formula	
Sojino olje	2,1	4,4
Sončnično olje	2,3	4,8
Oljčno olje	2,4	4,7
Kokosova maščoba	3,5	4,3
Palmovo olje	4,4	4,7
Maščoba iz palmovih jedrc	4,6	5,9
Repično olje	2,0	4,4
Laneno olje	2,0	4,0
Olje iz pšeničnih kalčkov	2,7	6,4
Olje iz koruznih kalčkov	2,2	4,5
Olje iz semen bombaževca	3,3	4,4
Svinjska mast	2,7	4,7
Goveji loj	5,2	5,4
Hidrogenirano ribje olje	5,4	6,1

Opomba: Razponi mejnih vrednosti S se računajo tako, da se vsebnost tuje mačobe domneva le, če so razponi posameznih formul preseženi (glej tabelo 4).

9. **Kvantitativno določanje tujih maščob**

Z namenom pridobitve kvantitativnih podatkov o koncentraciji tujih maščob v vzorcu mlečne maščobe uporabljamo naslednjo formulo:

$$X((\%))100\cdot|(100\text{-}S)/(100\text{-}S_F)|, \quad (3)$$

X je količina neznane tuje maščobe ali mešanice tujih maščob v neznani mlečni maščobi. S je rezultat dodatka neznane tuje maščobe, tako da dodamo trigliceride mešanice tuje maščobe in mlečne maščobe v zgornjo skupno formulo za trigliceride. Če je mlečni maščobi dodana neznana tuja maščoba, se kot vrednost SF za skupno formulo izbere srednja vrednost S različnih tujih maščob; to srednjo vrednost S dobimo tako, da vstavimo v to formulo podatke o trigliceridih čistih tujih maščob in izračunamo srednjo vrednost (SF = 7,46). Dobre kvantitativne rezultate za kakršnekoli dodatke tujih maščob dobimo tudi, če uporabimo formulo za palmovo olje in goveji loj (tabela 2) in srednjo vrednost SF = 10,57.

Pri znanih vrstah tujih maščob je treba v zgornjo formulo vstaviti naslednje vrednosti SF in v tabeli 2 izbrati ustrezno formulo za tujo maščobo:

Tabela 5: Vrednosti SF različnih tujih maščob

Tuja maščoba	Vrednost SF
Sojino olje	8,18
Sončnično olje	9,43
Oljčno olje	12,75
Kokosova maščoba	118,13
Palmovo olje	7,55
Olje iz palmovih jedrc	112,32
Repično olje	3,30
Laneno olje	4,44
Olje iz pšeničnih kalčkov	27,45
Olje iz koruznih kalčkov	9,29
Olje iz semen bombaževca	41,18
Svinjska mast	177,55
Goveji loj	17,56
Ribje olje	64,12

10. **Območje uporabe metode ugotavljanja**

Opisana metoda se uporablja za velike količine mleka in temelji na reprezentativnosti vzorcev mlečne maščobe.

Zelo specifično ugotavljanje bi bilo mogoče, če bi bile formule, kakršne so omenjene zgoraj, izpeljane za reprezentativno število mlečnih maščob za različne države.

Če bi bile v različnih državah izpeljane formule, kakršne so bile opisane zgoraj, za reprezentativno število mlečnih maščob, bi lahko dobili zelo primerne možnosti za ugotavljanje. V tem primeru ni nujna uporaba zapletenih računalniških programov, če se uporabi kombinacije trigliceridov iz tabele 2 in se nanovo določi faktorje z metodo najmanjših kvadratov.

Če uporabimo razpone mejnih vrednosti S, skladno s tabelo 3, so formule pod posebnimi pogoji krmljenja, kot je na primer nezadostna prehrana ali krmljenje krav s krmnim kvasom ali kalcijevimi mili, splošno uporabne. Samo v primeru skrajnih pogojev krmljenja (npr. velik vnos čistih krmilnih olj, prekomerno krmljenje s kalcijevimi mili v kombinaciji s krmno maščobo itn.) je iz formule delno razvidna navzočnost modificirane mlečne maščobe.

Opomba: Frakcionirane mlečne maščobe se na splošno prepozna kot nemodificirano mlečno maščobo, če se modifikacija domneva le ob prekoračenju meja. Iz formul je razvidna modifikacija le v primeru frakcioniranih mlečnih maščob z neobičajno sestavo mlečne maščobe, kot je na primer trda frakcija, pridobljena s frakcioniranjem s fizikalnimi metodami pri visokih temperaturah približno 30 °C in z nizkimi izkoristki le nekaj odstotkov ali pa s frakcioniranjem s prekomerno kritičnim CO2.Frakcioniranje mlečne maščobe pa je mogoče ugotoviti z drugimi metodami, na primer s kalorimetrijo Differential-Scanning-Calorimetry.

11. **Točnost metode**

Določimo jo z uporabo mlečne maščobe na podlagi formul iz tabele 2 in razponov vrednosti S iz tabele 3.

11.1 Ponovljivost

Razlika vrednosti S dveh določitev, ki ju je izvedel isti izvajalec v najkrajšem možnem časovnem razmaku, in sicer z istim postopkom in istim vzorcem materialom ter pri enakih pogojih (ista oseba, ista oprema, isti laboratorij):

Tabela 6: Meje ponovljivosti (r) za različne formule

Formula za ugotavljanje	r
Sojino, sončnično, oljčno, repično in laneno olje, olje iz pšeničnih in koruznih kalčkov, olje iz semen bombaževca in ribje olje.	0,67
Kokosova maščoba in maščoba iz palmovih jedrc	0,12
Palmovo olje in goveji loj.	1,20
Svinjska mast	0,58
Skupna formula	1,49

11.2 Obnovljivost

Razlika vrednosti S dveh določitev, ki so ju izvedli izvajalci v različnih laboratorijih in pri drugačnih pogojih ter v drugem časovnem obdobju, toda z enakim postopkom in istem vzorcu materialom (druga oseba, druga oprema).

Tabela 7: Meje obnovljivosti (R) za različne formule

Formula za ugotavljanje	R
Sojino, sončnično, oljčno, repično in laneno olje, olje iz pšeničnih in koruznih kalčkov, olje iz semen bombaževca in ribje olje.	1,08
Kokosova maščoba in maščoba iz palmovih jedrc	0,40
Palmovo olje in goveji loj.	1,81
Svinjska mast	0,60
Skupna formula	2,07

11.3 **Kritična razlika**

Z mejami ponovljivosti (r) in obnovljivosti (R) je mogoče izračunati kritične razlike za vse razpone vrednosti S iz tabele 3 (vzporedne analize). Zadevne vrednosti so navedene v tabeli 8.

Tabela 8: Kritične razlike za vse formule za trigliceride

Formula za ugotavljanje	razpon
Sojino, sončnično, oljčno, repično in laneno olje, olje iz pšeničnih in koruznih kalčkov, olje iz semen bombaževca in ribje olje.	97,43 – 102,57
Kokosova maščoba in maščoba iz palmovih jedrc	99,14 – 100,86
Palmovo olje in goveji loj.	94,91 – 105,09
Svinjska mast	97,65 – 102,35
Skupna formula	94,58 – 105,42

11.4 Sprejemljivost rezultatov

Vse umerjene in na dve decimalni mesti zaokrožene vsebnosti trigliceridov C24, C26, ter od C28 do C54 kot tudi vsebnost holesterola je treba normalizirati natanko na 100.

Rezultate vzporednih analiz uporabimo za preverjanje ponovljivosti. Če absolutna razlika med vrednostima S dveh rezultatov za vseh pet formul za trigliceride ne presega mejnih vrednosti ponovljivosti r iz tabele 6, potem se šteje, da je zahteva o ponovljivosti izpolnjena.

Za preverjanje optimalnih pogojev plinske kromatografije in zlasti kakovosti kolone bi moralo biti zagotovljeno, da pri 10 ponovitvah razlika med najvišjo in najnižjo vrednostjo S za vseh pet formul za trigliceride ne pade zunaj razpona $x \cdot r$, kjer je $x = 1{,}58$ (za 10 ponovitev, glej literaturo (16)), in mejnih vrednosti ponovljivosti r za različne formule iz tabele 6.

12. **Citirani standardi**

DIN 10 336: 1994	Nachweis und Bestimmung von Fremdfetten in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse (Odkrivanje in določanje drugih maščob v mlečni maščobi na podlagi analize trigliceridov s plinsko kromatografijo)
IDF Standard 1 C: 1987	Milk. (Mleko.) Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method (Določanje vsebnosti maščob – po gravimetrični metodi Röse Gottlieb)
IDF Standard 16C: 1987	Cream (Smetana) Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method (Določanje vsebnosti maščob – po gravimetrični metodi Röse Gottlieb)
IDF Standard 116A: 1987	Milk-Based Edible Ices and Ice Mixes. (Užitni sladoledi in sladoledne mešanice na osnovi mleka.) Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method (Določanje vsebnosti maščob – po gravimetrični metodi Röse Gottlieb)
IDF Standard 22B: 1987	Skimmed Milk, Whey & Buttermilk. (Posneto mleko, sirotka in pinjenec.) Determination of Fat Content – Röse Gottlieb Gravimetric Method (Določanje vsebnosti maščob – po gravimetrični metodi Röse Gottlieb)

13. **Reference**

1. Commission of the European Communities: *Detection of foreign fats in milk fat by means of gas chromatographic triglyceride analysis*, dok. št. VI/5202/90-EN, VI/2645/91.
2. Commission of the European Communities: *Control of butter fat purity of 100 different samples of different feeding periods from 11 EEC countries*; dok. št. VI/4577/93.
3. Commission of the European Communities: *Consideration of results from the first, second, third, fourth, fifth and sixth EEC collaborative trial: Determination of triglycerides in milk fat*; dok. št. 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 quantification of non-milk fat in mixtures of milk and non-milk fats*. Dairy Research 47 295-303 (1980).
5. Precht, D., Heine, K.: *Nachweis von modifiziertem Milchfett mit der Triglyceridanalyse. 2. Fremdfettnachweis im Milchfett mit Hilfe von Triglyceridkombinationen*, 41 406-410 (1986).
6. Luf, W., Stock, A., Brandl, E.: *Zum Nachweis von Fremdfett in Milchfett über die Trigylceridanalyse*. Österr. Milchwirtsch. Wissensch. Beilage 5, 42 29-35 (1987).

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

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

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

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

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

12. Precht, D.: *Detection for foreign fat in milk fat. I. Qualitative 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* in CRC Handbook of Chromatography: Analysis of lipids, str. 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, Berlin, str. 378 (1970).

PRILOGA III

SENZORIČNO OCENJEVANJE

1. **Namen**

Namen postopka za senzorično ocenjevanje masla je dobiti enotno metodo, ki bi bila uporaban v vseh državah članicah.

2. **Opredelitev**

Senzorično ocenjevanje pomeni preverjanje lastnosti proizvoda s čutili.

Panel pomeni skupino izbranih ocenjevalcev, ki med ocenjevanjem medsebojno ne komunicirajo in ne vplivajo eden na drugega.

Točkovanje pomeni senzorično ocenjevanje, ki ga panel izvede s pomočjo numerične lestvice. Uporabiti je treba izrazje za napake.

Razvrščanje pomeni razvrščanje po kakovosti, ki se izvaja na podlagi točkovanja.

Ocenjevalni list: list, ki se uporablja za zapisovanje posameznih ocen za vsako lastnost in končne ocene proizvoda. (Ta list se lahko uporabi tudi za zapis kemične sestave.)

3. **Prostor za ocenjevanje**

3.1 Poskrbeti je treba, da na ocenjevalce v prostoru za ocenjevanje ne vplivajo zunanji dejavniki.

3.2 V sobi za ocenjevanje ne sme biti tujih vonjev in soba mora biti takšna, da jo je mogoče preprosto čistiti. Stene morajo biti svetle barve.

3.3 Soba za ocenjevanje in njena osvetlitev morata biti takšna, da ne vplivata na lastnosti proizvodov, ki so v postopku ocenjevanja. Soba mora biti opremljena z ustreznim regulatorjem temperature.

4. **Izbor ocenjevalcev**

Ocenjevalec mora poznati proizvode iz masla in mora biti sposoben izvajati senzorično ocenjevanje. Pristojni organ redno preverja njegovo primernost (najmanj enkrat letno).

5. **Zahteve za panel**

Panel mora sestavljati neparno število ocenjevalcev, najmanj trije. Večino morajo predstavljati zaposleni pri pristojnem organu ali pooblaščene osebe, ki niso zaposlene v mlečni industriji.

6. **Vrednotenje vsake posamezne lastnosti**

6.1 Senzorično ocenjevanje se izvaja za naslednje lastnosti: izgled, konsistenco in aromo.

Izgled obsega naslednje značilnosti: barvo, izgled, plesnivost in disperzijo vode. Disperzija vode se preverja skladno s standardom IDF-Standard 112A/1989.

Konsistenca obsega naslednje značilnosti: teksturo in mazavost.

Za ocenjevanje konsistence masla se lahko uporabijo fizikalne metode. V prihodnosti namerava Komisija te metode uskladiti.

Aroma obsega naslednji značilnosti: okus in vonj.

Znatno odstopanje od priporočene temperature preprečuje zanesljivo ocenjevanje konsistence in arome. Temperatura ima zato največji pomen.

6.2 Vsako lastnost je treba senzorično ocenjevati ločeno. Točkovanje mora potekati skladno s tabelo 1.

6.3 Priporočljivo je, da ocenjevalci pred začetkom ocenjevanja skupaj ocenijo izgled, konsistenco in aromo enega ali več referenčnih vzorcev, da skupaj uskladijo kriterije ocenjevanja.

6.4 Za sprejemljivost so nujne naslednje vrednosti:

	Največja	Zahtevana
Izgled	5	4
Konsistenca	5	4
Aroma	5	4

V primeru, da se zahtevana vrednost ne doseže, je treba napako opisati. Oceno, ki jo dodeli vsak ocenjevalec za vsako lastnost, je treba zapisati v ocenjevalni list. Proizvod se sprejme ali zavrne na podlagi večinske odločitve. Primeri, v katerih so razlike med posameznimi ocenami za vsako lastnost večje od dveh sosednjih točk, se ne smejo pojavljati pogosto (največ enkrat na 20 vzorcev). Sicer pa mora vodja panela preveriti usposobljenost panela.

7. **Nadzor**

Vodja panela, ki mora biti uradni uslužbenec pristojnega organa in je lahko član panela, je odgovoren za ves postopek. V ocenjevalni list mora zapisovati posamezne ocene za vsako lastnost in potrditi, ali je proizvod sprejet ali zavrnjen.

8. **Vzorčenje in priprava vzorca**

8.1 — Zaželeno je, da se med ocenjevanjem identiteta proizvodov prikrije, s čimer se prepreči vsaka možna pristranskost.

— Za to mora poskrbeti vodja panela, in sicer pred začetkom ocenjevanja, ko drugi člani panela niso navzoči.

8.2 Ko se senzorično ocenjevanje izvaja v hladilnici, se vzorce masla odvzame s pripomočkom za odvzem vzorcev masla. Če se senzorično ocenjevanje ne izvaja v hladilnici, je treba odvzeti vsaj 500 g vzorca.

8.3 Med ocenjevanjem mora imeti maslo temperaturo od 10 do 12 °C. Za vsako ceno se je treba izogniti večjim odstopanjem.

9. **Nomenklatura**

Glej priloženo tabelo 2.

Tabela 1: Ocenjevanje masla

Izgled			Konsistenca			Aroma + vonj		
Točke	Št. (1)	Opombe	Točke (kakovostni razred)	Št. (1)	Opombe	Točke (kakovostni razred)	Št. (1)	Opombe
5		*Zelo dober* idealna vrsta najvišja kakovost *(enakomerno suho)*	5		*Zelo dobra* idealna vrsta najvišja kakovost (dobro mazava)	5		*Zelo dobra* idealna vrsta najvišja kakovost (popolnoma čista fina aroma)
4		Dober (2) Brez očitnih napak	4	 17 18	Dobro (2) trda mehka	4		Dobro (2) Brez očitnih napak
3		*Primeren (manjše napake)*	3		*Primeren (manjše napake)*	3		*Primerna (manjše napake)*
	1	izločena voda		14	krhka		21	nečist
	2	dvobarven		15	mazasta, testena		22	tuj vonj
	3	progasto		16	lepljiva		25	ocetno kisel
	4	marmoriran		17	trda		27	vonj po kuhanem, vonj po zažganem
	5	lisast		18	mehka			
	6	izločena mačoba					33	vonj po krmi
	7	preizrazita barva					34	grenak, trpek
	8	premalo čvrst					35	preslan
2		*Slab (očitne napake)*	2		*Slaba (očitne napake)*	2		*Slaba (očitne napake)*
	1	izločena voda		14	krhka		21	nečist
	3	progast		15	mazasta, testena		22	tuj vonj
	4	marmoriran		16	lepljiva		23	netipičen
	5	lisast		17	trda		25	ocetno kisel
	6	izločena maščoba		18	mehka		32	oksidiran vonj, metalen vonj
	10	tuji delčki						
	11	plesniv					33	vonj po krmi
	12	neraztopljena sol					34	grenak, trpek
							35	preslan
							36	plesniv
							38	okus po kemikalijah
1		*Zelo slab (hude napake)*	1		*Zelo slaba (hude napake)*	1		*Zelo slaba (hude napake)*
	1	izločena voda		14	krhka		22	tuj vonj
	3	progast		15	mazasta, testena		24	sirast, sirasto kisel
	4	marmoriran		16	lepljiva		25	ocetno kisel
	5	lisast		17	trda		26	ocetno kisel
	6	izločena mačoba		18	mehka		28	kvasast
	7	preizrazita barva					29	plesniv
	9	zrnast					30	okus in vonj po ribah
	10	tuji delčki					31	okus po loju
	11	plesniv					32	oksidiran okus, metalen okus
	12	neraztopljena sol						
							34	grenak, trpek
							36	zatohel, gniloben
							37	okus po sladu
							38	okus po kemikalijah

(1) Tabela 2
(2) Napake, ki so omenjene pod oznako „dobro“, so zelo majhna odstopanja od idealne vrste.

Tabela 1: Ocenjevanje masla Tabela 2: Tabela napak masla

I. **Izgled**

1. izločena voda
2. dvobarven
3. progast
4. marmoriran
5. lisast
6. izločena maščoba
7. preizrazita barva
8. premalo čvrst
9. zrnast
10. tuji delčki
11. plesniv
12. neraztopljena sol

II. **Konsistenca**

14. krhka
15. mazasta, testena
16. lepljiva
17. trda
18. mehka

III. **Aroma + vonj**

20. brez arome
21. nečist ([1])
22. tuj okus
23. netipičen
24. sirast, sirasto kisel
25. ocetno kisel
26. kvasast
27. (a) (a) vonj po kuhanem
    (b) vonj po zažganem
28. plesniv
29. žarek
30. okus in vonj po ribah
31. okus po loju
32. (a) (a) oksidiran okus
    (b) metalen okus
33. okus po krmi
34. grenak, trpek
35. preslan
36. zatohel, gniloben
37. okus po sladu
38. okus po kemikalijah

([1]) Ta oznaka naj se uporablja čim redkeje in samo v primerih, ko napake ni mogoče opisati natančneje.

PRILOGA IV

VZORČENJE ZA KEMIČNO IN MIKROBIOLOŠKO ANALIZO IN SENZORIČNO OCENJEVANJE

1. Kemična in mikrobiološka analiza

Količina masla (kg)	Najmanjše število vzorcev (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 ali delež tega

Vzorčenje za mikrobiološko analizo je treba izvajati aseptično.

Za analizo se lahko v en sam vzorec kombinira do pet vzorcev po 100 g, ki jih je treba dobro premešati.

Vzorce se jemlje naključno iz različnih delov ponujene količine in se jih preskusi pred ali v trenutku uskladiščenja v hladilnico, ki jo določi intervencijska agencija.

Priprava sestavljenega vzorca masla (kemična analiza):

(a) s čistim, suhim vrtalnikom za maslo ali podobno ustrezno napravo vzamemo vzorec masla, ki tehta najmanj 30 g, ter ga postavimo v posodo za vzorčenje. Sestavljeni vzorec masla je treba nato zapečatiti in poslati v laboratorij za analizo;

(b) v laboratoriju sestavljeni vzorec segrejemo v prvotni še ne odprti posodi do 30 °C in pogosto stresamo, dokler ne dobimo homogene emulzije, brez nezmehčanih delcev. Posoda mora biti polna najmanj od polovice do dveh tretjin.

Vsako leto se mora proizvajalcu, ki ponuja maslo za intervencijski odkup, analizirati dva vzorca za nemlečne maščobe in en vzorec za sledilce.

2. Senzorično ocenjevanje

Količina masla (kg)	Najmanjše število vzorcev
10 005 000	2
500 025 000	3
25 000	3 + 1 na 25 000 kg ali delež tega

Vzorce se jemlje naključno iz različnih delov ponujene količine, in sicer med 30. in 45. dnem, ki sledi prevzemu masla, in se jih oceni.

Vsak vzorec je treba oceniti posebej, skladno s Prilogo III. Ponovno vzorčenje ali ponovno ocenjevanje ni dovoljeno.

3. Navodila, ki jih je treba upoštevati, če kaže maslo napake:

(a) kemična in mikrobiološka analiza:

— kadar analiziramo posamezne vzorce, je dopustna ena napaka pri enem vzorcu od 5 do 10 ali ena napaka pri dveh vzorcih od 11 do 15 vzorcev. Kadar ima vzorec napako, je treba z obeh strani vzorca, pri katerem je ugotovljena napaka, vzeti še dva vzorca in preveriti zadevni parameter. Kadar nobeden od vzorcev ne izpolnjuje parametrov, je treba zavrniti vse maslo med prvotnima vzorcema z obeh strani spornega vzorca iz ponujene količine masla.

Količina, ki jo je treba zavrniti, ko se napaka ugotovi tudi pri novem vzorcu:



— kadar se analizira sestavljene vzorce in se ugotovi, da imajo napake v zvezi z enim od parametrov je treba iz ponujene količine masla zavrniti vso količino, ki jo predstavlja zadevni sestavljeni vzorec. Količino, ki jo predstavlja en sestavljeni vzorec, lahko določimo s porazdelitvijo ponujene količine masla na več delov, preden se iz vsakega naključno vzame vzorec;

(b) senzorično ocenjevanje:

kadar vzorec ne opravi senzoričnega ocenjevanja, je treba iz ponujene količine masla zavrniti vso količino masla med dvema sosednjima vzorcema na vsaki strani vzorca, ki ne izpolnjuje pogojev;

(c) kadar ima vzorec senzorično napako in ali kemično ali mikrobiološko napako, je treba zavrniti vso ponujeno količino masla.

PRILOGA V

NACIONALNI KAKOVOSTNI RAZRED

— „beurre de laiterie; qualité extra; melkerijboter, extra kwaliteit“ za belgijsko maslo,
— „smør of første kvalitet“ za dansko maslo,
— „Markenbutter“ za nemško maslo,
— „pasteurisé A“ za francosko maslo,
— „Irish creamery butter“ za irsko maslo,
— „izdelano izključno iz smetane, ki je bila predmet centrifugalne obdelave in pasterizacije“ za italijansko maslo,
— „Marque Rose“ ali „Beurre de première qualité“ za luksemburško maslo,
— „Extra kwaliteit“ za nizozemsko maslo,
— „Extra selected“ za maslo Velike Britanije in „premium“ za maslo Severne Irske,
— „izdelano izključno iz smetane, ki je bila predmet centrifugalne obdelave in pasterizacije“ za grško maslo,
— „izdelano izključno iz pasteriziranega kravjega mleka ali smetane“ za špansko maslo,
— „izdelano izključno iz pasteriziranega kravjega mleka ali smetane“ za portugalsko maslo,
— „Teebutter“ za avstrijsko maslo,
— „perinteinen meijerivoi/traditionellt mejerismör“ za finsko maslo,
— „svenskt smör“ za švedsko maslo.