I

(Rättsakter vilkas publicering är obligatorisk)

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 454/95
av den 28 februari 1995
om tillämpningsföreskrifter för intervention på marknaden för smör och grädde

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 804/68 av den 27 juni 1968 om den gemensamma organisationen av marknaden för mjölk och mjölkprodukter (1), senast ändrad genom akten om Österrikes, Finlands och Sveriges anslutning, särskilt artikel 6.6, och artiklarna 28 och 30 i denna, och

med beaktande av följande:

Rådets förordning (EEG) nr 985/68 av den 15 juli 1968 om allmänna bestämmelser om intervention på marknaden för smör och grädde (2), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 2045/91 (3), kommer att upphöra att gälla den 1 mars 1995 genom rådets förordning (EG) nr 2807/94 (4). Det finns därför anledning att inbegripa de bestämmelser som inte har infogats i förordning (EEG) nr 804/68 i de tillämpningsföreskrifter för intervention på marknaden för smör och grädde som fastställs i kommissionens förordning (EEG) nr 685/69 (5), senast ändrad genom förordning (EG) nr 393/94 (6). Omfattningen av de anpassningar som berör förordning (EEG) nr 685/69 liksom det stora antal ändringar som denna förordning redan varit föremål för, gör det lämpligt att omarbeta nämnda förordning för att göra den tydligare och mer genomblickbar. Förordning (EEG) nr 685/69 bör därför upphöra att gälla.

Interventionsorganen får bara köpa upp smör som motsvarar den definition och de krav på kvalitet och presentation som föreskrivs. Med hänsyn till de tekniska specifikationerna vad avser bestämning av smörets kvalitet, bör de kvalitetskrav som smöret skall uppfylla liksom analysmetoderna och bestämmelserna för kvalitetskontrollen fastställas. Emellertid bör medlemsstaterna ges möjligheter att under vissa förhållanden upprätta ett system för självkontroll.

De nationella klasserna vad avser smörets kvalitet gäller fortfarande med avseende på villkoren för berättigande till stöd för privat lagring och de får även anges på förpackningen för smör som uppköps vid intervention. Det är nödvändigt att fastställa de nationella klasser som avses.

Interventionsuppköp av smör kan utföras av ett interventionsorgan i en annan medlemsstat än den där smöret tillverkas. Med anledning av detta bör det uppköpande interventionsorganet ges möjligheter att försäkra sig om att kraven på kvalitet och presentation respekteras, liksom att det bör fastställas att avståndet mellan säljarens lager och nationsgränsen för det uppköpande interventionsorganets medlemsstat inte inbegrips vid uträknandet av det maximala avstånd som tjänar som underlag för ersättning av extra transportkostnader.

För att säkerställa ett väl fungerande interventionssystem, finns det anledning att fastställa villkoren för godkännandet av tillverkningsföretagen och kontrollen av dessa villkors efterlevnad samt medlemsstaternas skyldigheter i syfte att åstadkomma en god förvaltning av de lagrade kvantiteterna, och då särskilt vad gäller tillträdet till och identifieringen av partierna samt den försäkring som skall täcka riskerna för de lagrade produkterna. För att försäkra sig om en enhetlig kontrollfrekvens och kontrollnivå bör kontrollernas antal och art som genomförs på lagerhållarna av de nationella myndigheterna fastställas.

För att säkerställa att ingen betalning av uppköpt smör sker annat än i vederbörlig ordning bör det fastställas att provtiden för smör minskas och att bekräftelse på att alla krav efterlevs skall ske före betalningen. Säljarens rätt att ersätta sekunda smörpartier kan upphävas utan prejudiceringskonsekvenser för marknadsaktörerna.

För att underlätta kontroller av att produkter som lagras under privata lagringskontrakt finns i lager bör uttag ske

(1) EGT nr L 148, 28.6.1968, s. 13.
(2) EGT nr L 169, 18.7.1968, s. 1.
(3) EGT nr L 187, 13.7.1991, s. 1.
(4) EGT nr L 298, 19.11.1994, s. 1.
(5) EGT nr L 90, 15.4.1969, s. 12.
(6) EGT nr L 53, 24.2.1994, s. 11.

av hela partier såvida medlemsstaten inte tillåter smärre kvantiteter.

Med tanke på nuvarande marknadsförhållanden för smör och grädde bör startdatumet för privat lagring flyttas fram och den maximala lagringsperioden minskas för att säkerställa en tydligare förvaltning av privatlagerordningen. Det årliga stödbeloppet bör fastställas.

Vidare har de bestämmelser för interventionsåtgärder, inbegripet de bestämmelser som rör avyttringen av smör som interventionsorganen innehar, visat sig värdefulla och de kan därför med vissa ändringar av den tekniska ordningen fortsätta att gälla.

Den avgörande faktorn för den jordbruksomräkningskurs som gäller för systemet med offentlig och privat lagring fastställs i kommissionens förordning (EEG) nr 1756/93 (1), senast ändrad genom förordning (EG) nr 267/95 (2).

Förvaltningskommittén för mjölk och mjölkprodukter har inte yttrat sig inom den tid som dess ordförande har bestämt.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Genom denna förordning fastställs tillämpningsföreskrifterna för de interventionsåtgärder inom sektorn för mjölk och mjölkprodukter som föreskrivs i artikel 6 i förordning (EEG) nr 804/68.

AVDELNING 1

Uppköp och avyttring av smör i offentlig intervention

Artikel 2

Interventionsorganen skall endast köpa upp smör som motsvarar den definition som föreskrivs i artikel 6.1 i förordning (EEG) nr 804/68 och de kvalitetskrav som anges i bilaga 1 för vilka följande villkor är uppfyllda:

a) Kvalitetskontrollen har genomförts enligt de analysmetoder som anges i bilagorna 1, 3 och 4 på grundval av de prover som uttagits enligt det förfarande som anges i bilaga 5. Beträffande kvalitetskontrollen kan emellertid medlemsstaterna efter kommissionens medgivande under sitt överinseende upprätta ett självkontrollsystem för vissa kvalitetskrav och för vissa godkända företag.

b) Smörets radioaktivitet överstiger inte de högsta tillåtna nivåer som är tillämpliga enligt gemenskapsbestämmelser.

De nivåer som gäller för produkter med ursprung i gemenskapen fastställs i artikel 3 i rådets förordning (EEG) nr 737/90 (3). Kontrollen av halten radioaktivitet i produkten utförs bara om situationen kräver det och under nödvändig tidsperiod. Vid behov fastställs kontrollåtgärdernas varaktighet och räckvidd enligt det förfarande som föreskrivs i artikel 30 i förordning (EEG) nr 804/68.

c) Smöret har framställts under en period på 14 dagar före den dag då interventionsorganet mottagit smörofferten.

d) De krav på minsta kvantitet, paketeringsform och förpackning som föreskrivs i artikel 4 i denna förordning är uppfyllda.

Artikel 3

1. Det företag som avses i artikel 6.1 i förordning (EEG) nr 804/68 skall godkännas endast om det

a) godkänts i enlighet med artikel 10 i rådets direktiv 92/46/EEG (4) och har lämplig teknisk utrustning,

b) förbinder sig att löpande föra de register som fastställs av den behöriga myndigheten i varje medlemsstat, med angivande av råvarornas ursprung, de mottagna kvantiteterna smör, paketeringsform, identitet och sista dag för offentlig intervention för varje framställt parti,

c) samtycker till att låta den produktion av smör som kan komma att erbjudas till intervention undergå särskild kontroll och i förekommande fall svara mot nationella klassificeringskrav som anges i bilaga 2,

d) förbinder sig att underrätta det behöriga organ som ansvarar för kontrollen, minst två arbetsdagar i förväg, om sin avsikt att framställa smör för offentlig intervention. Emellertid kan medlemsstaten fastställa en kortare frist.

2. För att säkerställa att bestämmelserna i denna förordning efterlevs, skall de behöriga organen garantera oanmälda kontroller på plats med avseende på de berörda produktionsanläggningarnas produktionsplaner för interventionssmör.

Dessa kontroller skall minst omfatta följande:

— En kontroll per period om 28 dagar av framställning för intervention och minst en gång per halvår, och då särskilt för granskning av de företeelser som avses i punkt 1 b.

(1) EGT nr L 161, 2.7.1993, s. 48.
(2) EGT nr L 31, 10.2.1995, s. 6.
(3) EGT nr L 82, 29.3.1990, s. 1.
(4) EGT nr L 268, 14.9.1992, s. 1.

— En kontroll per halvår för att särskilt kontrollera att villkoren för det godkännande som avses i punkt 1 är uppfyllda.

3. Godkännandet dras in om de villkor som anges i punkt 1 inte är uppfyllda. På anmodan av det berörda företaget, får godkännandet utfärdas på nytt efter en period på minst sex månader efter en grundlig kontroll.

Om det konstateras att ett företag inte efterlevt krav som anges i punkt 1 b, 1 c och 1 d och detta inte är till följd av force majeure, suspenderas godkännandet på en period av en till tolv månader beroende på hur grov förseelsen är.

Medlemsstaten kan besluta att inte genomföra suspenderingen i fråga om det kan fastställas att förseelsen inte varit avsiktlig eller uppstått genom grov försumlighet och att den är av mindre vikt beträffande kontrollernas effektivitet i enlighet med punkt 2.

4. De kontroller som genomförs med stöd av punkterna 2 och 3 skall vara föremål för en rapport i vilken skall anges

— kontrolldagen,

— kontrollens längd,

— de vidtagna åtgärderna.

Kontrollrapporten skall skrivas under av den ansvarige representanten.

5. Medlemsstaterna skall underrätta kommissionen om de åtgärder som vidtagits med avseende på de kontroller som föreskrivs i punkt 2 och 3 inom en frist på en månad räknat från tidpunkten då de beslutades.

6. När smör bjuds ut till intervention i en annan medlemsstat än där det tillverkats måste uppköpet ske mot uppvisandet av en licens, som är utfärdad av det behöriga organet i den medlemsstat där smöret tillverkats och som innehåller de uppgifter som avses i artikel 4.4 a, 4.4 b och 4.4 d.

Om den medlemsstat där tillverkningen ägt rum har genomfört de kontroller som avses i artikel 2 a innehåller licensen även resultaten av dessa kontroller. I sådana fall skall förpackningen i enlighet med artikel 4.3 vara märkt med en etikett som numrerats av det behöriga organet i den medlemsstat där tillverkningen ägt rum.

Artikel 4

1. Den minsta kvantiteten för anbud skall vara 10 ton. Medlemsstaterna får föreskriva att smöret skall bjudas ut i hela ton.

2. Smöret skall vara paketerat i block om minst 25 kg netto.

3. Förpackningarna skall vara nya, av hållfast material och utformade så att det säkerställs att smöret skyddas under hela transporten, lagringen och avyttringen.

4. Förpackningen skall åtminstone vara märkt med följande uppgifter, i förekommande fall omskrivna till koder:

a) Godkännandets nummer som identifierar fabriken och medlemsstaten där framställningen sker.

b) Tillverkningsdag.

c) Inlagringsdag.

d) Leveransnummer och kollinummer.

e) Angivelse av "smör av osyrad grädde" då pH i smörets vattenfas överensstämmer med detta.

f) Den nationella kvalitetsklass som anges i bilaga 2 i de fall då medlemsstaten där framställningen sker så begär.

Medlemsstaterna får föreskriva att skyldigheten att ange inlagringsdag på förpackningarna inte gäller om den lageransvarige förbinder sig att föra ett register i vilket de uppgifter som anges i föregående stycke införs på inlagringsdagen.

5. Interventionsorganet registrerar ankomstdatum för anbudet liksom tillhörande kvantiteter och tillverkningsdatum, samt den ort där det utbjudna smöret lagras. Efter att ha granskat anbudets innehåll utfärdar interventionsorganet utan dröjsmål ett leveranskvitto som försetts med datum och nummer och anger följande:

a) Kvantitet att leverera.

b) Datum för leverans av smöret.

c) De kyllager dit leveransen ska ske.

Artikel 5

1. Enligt denna rättsakt är dagen för övertagande den dag då smöret inlagras i det fryshus som interventionsorganet utser men tidigast dagen efter det att leveranskvittot utfärdats. Betalningen för smöret skall verkställas mellan dag 45 och 65 efter övertagandet av smöret, såvida uppfyllandet av de krav som avses i artikel 2 har bekräftats.

2. Smöret skall genomgå en provlagringstid. Denna period skall fastställas till trettio dagar räknat från och med dagen för övertagandet.

3. Om resultatet av kontrollen vid inlagringen i det lager som interventionsorganet utsett visar att smöret inte uppfyller de krav som fastsfälls i artikel 2, eller om smörets minimala sensoriska kvalitet vid slutet av provlagringsperioden visar sig understiga den som fastställs i bilaga 1, förbinder sig säljaren genom sitt anbud att

— återta smöret i fråga,

— betala lagringskostnaderna för det berörda smöret från och med dagen för övertagandet till och med uttagsdagen.

Denna lagringskostnad skall fastställas utifrån en enhetstaxa per ton på följande sätt:

a) 28,00 ecu för fasta kostnader.

b) 0,45 ecu per lagringsdag för kostnader för lagring i fryshus.

Beloppen krediteras kontot för Europeiska utvecklings- och garantifonden för jordbruket (EUGFJ), garantisektionen.

Artikel 6

1. Medlemsstaterna skall fastställa de tekniska normer, bland annat en lagringstemperatur på −15 °C eller under, för de fryshus som avses i artikel 6.1 tredje stycket i förordning (EEG) nr 804/68 och vidta alla nödvändiga åtgärder för att säkerställa att smöret bevaras väl. De härmed förbundna riskerna skall täckas av en försäkring antingen i form av ett avtalsåtagande av lagerhållaren, eller i form av en heltäckande försäkring tecknad av interventionsorganet. Medlemsstaten får även uppträda som sin egen försäkringsgivare.

2. Interventionsorganen skall kräva att inlagringen och lagringen av smör sker på pallar på ett sådant sätt att partierna lätt kan identifieras och är lätt åtkomliga.

3. Det behöriga organet som ansvarar för kontrollen skall dessutom företa slumpmässiga kontroller av befintligheten av produkterna i lager i enlighet med artikel 4 i kommissionens förordning (EEG) nr 618/90 [1].

Artikel 7

1. Interventionsorganen skall välja det tillgängliga fryshus som ligger närmast den plats där smöret lagras.

I den mån som valet av ett annat lager inte medför extra lagringskostnader, får dock organet

a) välja ett annat lager inom det avstånd som anges i punkt 2,

b) för längre avstånd än detta välja ett annat lager om detta val leder till lägre kostnad, med hänsyn tagen till de berörda lagrings- och transportkostnaderna. I så fall skall interventionsorganet meddela kommissionen sitt val utan dröjsmål.

2. Det maximala avstånd som avses i artikel 6.1 andra stycket i förordning (EEG) nr 804/68 fastställs till 350 km. För längre avstånd än detta fastställs de extra transportkostnader som interventionsorganet skall täcka till 0,065 ecu per ton och km.

Om det uppköpande interventionsorganet lyder under en annan medlemsstat än den på vilkens territorium det erbjudna smöret lagras, skall dock avståndet mellan säljarens lager och gränsen till den medlemsstat i vilken det uppköpande interventionsorganet är beläget, inte tas med i beräkningen av det maximala avstånd som avses i föregående stycke.

3. De extra kostnader som avses i punkt 2 skall täckas av interventionsorganet endast om smörets temperatur vid ankomsten till lagret inte överstiger 6 °C.

Artikel 8

1. Vid uttag av smör ur lager skall interventionsorganet vid leverans fritt fryshuset ställa smöret till förfogande vid lagrets lastbrygga, i förekommande fall på lastpallar, lastat på transportmedlet om det rör sig om en lastbil eller en järnvägsvagn. De tillkommande kostnaderna belastar interventionsorganet och eventuella stuvnings- och pallningskostnader belastar köparen av smöret.

2. Inom ramen för leveranser av livsmedelsbistånd gäller de bestämmelser som anges i punkt 1.

3. De övriga villkoren för avyttring av smör som interventionsorganen innehar, fastställs från fall till fall.

AVDELNING 2

Stöd för privat lagring av smör eller grädde

Artikel 9

De kontrakt för privat lagring av grädde och smör som avses i artikel 6.2 i förordning (EEG) nr 804/68 skall ingås mellan interventionsorganen i medlemsstaterna och fysiska eller juridiska personer, nedan kallade "kontrahenter".

Artikel 10

1. Kontrakt får endast tecknas för det smör och den grädde som avses i artikel 6.2 i förordning (EEG) nr 804/68, som framställs under en period på 28 dagar före den dag då den avtalsenliga lagringen påbörjas, vid ett företag som godkänts enligt artikel 3.1. Smöret skall motsvara den nationella kvalitetsklass som gäller i den medlemsstat där framställningen sker och som anges i bilaga 2 och maximalt tillåtna radioaktivitetsnivåer i enlighet med artikel 2 b får inte överstigas.

[1] EGT nr L 67, 15.3.1990, s. 21.

Inget lagringskontrakt får slutas för smör eller grädde

a) som varit föremål för ansökan om beviljande av stöd för direkt konsumtion som föreskrivs i andra gemenskapsbestämmelser,

b) som omfattas av den ordning som avses i artikel 5.1 i rådets förordning (EEG) nr 565/80 (1). Senare införlivning i denna ordning är att betrakta som uttag ur lager i enlighet med punkt 7.

2. I denna avdelning avses med parti en kvantitet smör eller grädde om minst ett ton, med jämn sammansättning och kvalitet, som inlagrats samma dag i samma lager.

3. När lagringen av smör sker i en annan medlemsstat än den där det framställs, skall slutandet av lagringskontraktet vara beroende av uppvisandet av en licens, utfärdad av det behöriga organet i den medlemsstat där framställningen sker, som omfattar de uppgifter som avses i punkt 6 a, 6 b, och 6 d och en bekräftelse på att smöret motsvarar den nationella kvalitetsklass som gäller i den medlemsstat där framställningen sker och som anges i bilaga 2.

4. Lagringskontraktet skall upprättas skriftligen för ett eller flera partier och omfatta bland annat villkor med avseende på

a) den kvantitet smör eller grädde som kontraktet avser,

b) stödets storlek, utan inskränkning av artikel 16,

c) datum för avtalets ikraftträdande, med beaktande av bestämmelserna i artikel 6.2 fjärde stycket andra meningen i förordning (EEG) nr 804/68,

d) fastställande av kyllager,

5. Kontrollåtgärderna, bland annat dem som anges i artikel 11, liksom de uppgifter som avses i punkt 6 är föremål för de kontraktsbestämmelser som upprättas av interventionsorganet i den medlemsstat där lagringen sker. Lagringskontraktet skall omfattas av dessa kontraktsbestämmelser.

6. I kontraktsbestämmelserna skall för varje parti föreskrivas att förpackningen åtminstone skall vara märkt med följande uppgifter, vid behov angivet i kodad form:

a) Godkännandets nummer som identifierar fabriken och medlemsstaten där framställningen sker.

b) Framställningsdag.

c) Inlagringsdag.

d) Partinummer.

e) Ordet "saltat" om det rör sig om sådant smör som avses i artikel 6.2 första stycket tredje strecksatsen i förordning (EEG) nr 804/68.

f) Den nationella kvalitetsklass som anges i bilaga 2.

g) Nettovikten.

Medlemsstaterna får föreskriva att skyldigheten att ange inlagringsdag på förpackningarna inte gäller om den lageransvarige förbinder sig att föra ett register i vilket de uppgifter som anges i föregående stycke införs på inlagringsdagen.

7. Den första kontraktsenliga lagringsdagen är dagen efter inlagringsdagen. Den sista kontraktsenliga lagringsdagen är dagen före uttagsdagen.

Lagerhållarens ansökan om stöd får bara avse partier av smör eller grädde för vilka inlagringsåtgärderna har avslutats.

Denna ansökan skall inkomma till interventionsorganet inom en maximal frist på 30 dagar räknat från och med inlagringsdagen. Interventionsorganet noterar dagen då ansökan inkom. Om ansökan kommer interventionsorganet tillhanda inom fem arbetsdagar efter att ansökningstiden gått ut, kan emellertid lagringskontraktet ingås men stödbeloppet reduceras med 30 %.

Lagringskontraktet skall slutas inom en maximal frist på 30 dagar räknat från och med dagen då ansökan registrerades.

I det fall som avses i punkt 3, skall lagringskontrakt slutas inom en maximal frist på 60 dagar räknat från och med den dag då ansökan registrerats.

Artikel 11

1. Medlemsstaten skall försäkra sig om att de villkor som berättigar till utbetalning av stödet är uppfyllda.

2. Kontraktsparten skall ställa till förfogande för det behöriga organ som ansvarar för kontrollen av åtgärden, alla handlingar som gör det möjligt för denna att särskilt försäkra sig om följande vad avser de produkter som placeras i privat lager:

a) Godkännandenummer som identifierar produktionsanläggning och tillverkningsland.

b) Framställningsdag.

c) Inlagringsdag.

d) Partiets nummer.

e) Förekomst i lager.

f) Uttagsdag.

3. Kontraktsparten, eller i förekommande fall lagerhållaren i dennes ställe, för kontraktsvisa lagerräkenskaper som skall finnas tillgängliga vid lagret och inbegripa följande:

(1) EGT nr L 62, 7.3.1980, s. 5.

a) Identitetsnummer, per kontraktsnummer, för de produkter som placerats i privat lager.

b) Inlagringsdag och uttagsdag.

c) Kvantiteten smör eller grädde, angivet per parti.

d) Produkternas placering i lagret.

4. De lagrade produkterna skall vara lätta att indentifiera, lätt åtkomliga och åtskilda efter kontrakt.

5. Det behöriga organet genomför kontroller vid inlagringen eller inom 21 dagar efter att stödansökan registrerats i syfte att försäkra sig om att de lagrade varorna är stödberättigade. Dessa kontroller omfattar i synnerhet viktkontroller och varuidentifieringar liksom beskaffenhetskontroller genom stickprov.

6. Den nationella myndighet som ansvarer för kontrollen skall genomföra

a) — dels en försegling av samtliga varor per kontrakt, per parti eller per smärre kvantiteter vid det kontrollmoment som beskrivs i punkt 5,

— dels en oanmäld stickprovskontroll av att produkterna finns i lager. Det uttagna provet skall vara representativt och motsvara minst 10 % av den totala avtalade kvantitet som är föremål för en åtgärd med stöd för privat lagring,

b) en stickprovskontroll av vikt och identitet vid uttaget av varorna. För detta meddelar lagerhållaren det behöriga organet vilka partier som skall tas ut minst fem arbetsdagar innan uttaget påbörjas. Medlemsstaten kan dock medge en kortare frist.

7. De kontroller som genomförs med stöd av punkterna 5 och 6 skall vara föremål för en rapport i vilken skall anges

— kontrolldagen,

— kontrollens längd,

— de vidtagna åtgärderna.

Kontrollrapporten skall undertecknas av den ansvarige tjänstemannen.

8. Vid oegentligheter som berör minst 5 % av de kvantiteter av produkten som är föremål för kontroll, skall kontrollen utsträckas till att omfatta ett större prov som bestäms av det behöriga organet.

Artikel 12

1. Det stöd för privat lagring som föreskrivs i artikel 6.2 i förordning (EEG) nr 804/68 får beviljas endast om lagringstiden är minst 90 dagar. Stödbeloppet får inte överstiga ett belopp som motsvarar en lagringstid på 210 dagar.

2. Inlagringsåtgärderna får bara genomföras mellan den 15 april och den 15 augusti under samma år. Uttagsåtgärderna får bara genomföras från och med 16 augusti under lagringsåret.

3. Lageruttagen genomförs partivis eller med det behöriga organets medgivande med smärre kvantiteter. I enlighet med artikel 11.6 a, första strecksatsen, kan lageruttaget bara omfatta en förseglad kvantitet.

4. I enlighet med förfarandet i artikel 30 i förordning (EEG) nr 804/68 sker varje år en fastställelse av det stödbelopp som avses i artikel 6.2 i den förordningen för de privata lagringskontrakt som påbörjats under detta år.

Om marknadsförhållandena kräver det kan stödbeloppet liksom perioderna för insättning och uttag från lagren och den maximala lagringsperioden ändras under året för de kontrakt som skall slutas.

5. Stödet skall utbetalas på anmodan av den berörda parten senas inom en frist på 120 dagar räknat från och med den sista kontraktsenliga lagringsdagen. Om en administrativ undersökning om berättigandet till stöd pågår, sker dock utbetalningen först sedan stödberättigandet har bekräftats.

Efter 60 dagar av kontraktsenlig lagring och på anmodan av den berörda parten, får ett enda förskott på stödet utbetalas på villkor att lagerhållaren ställer en säkerhet som motsvarar förskottsbeloppet förhöjt med 10 %.

Detta förskott, är beräknat på grundval av en lagringsperiod på 120 dagar.

Artikel 13

1. Om försämringen av smörets eller gräddens kvalitet vid utgången av de första 60 lagringsdagarna är mer omfattande än vad som normalt följer av lagringen, kan kontraktsparterna få tillstånd att på egen bekostnad ersätta de defekta kvantiteterna en gång per parti med motsvarande kvantitet smör eller grädde enligt artikel 6.2 i förordning (EEG) nr 804/68.

2. Vid framräkningen av stödet skall i det fall som avses i punkt 1 den dag som anges i avtalet som den då den kontraktsenliga lagringen påbörjas enligt artikel 10.7 första stycket räknas som den första dagen i den avtalsenliga lagringen.

Artikel 14

1. När det gäller smör och trots bestämmelserna i artikel 12.3, får kontraktsparten vid utgången av en avtalsenlig lagringsperiod på 60 dagar göra uttag ur lager av ett

eller flera partier som kontraktet omfattar eller med det behöriga organets medgivande smärre kvantiteter på villkor att smöret inom 60 dagar efter dagen för uttag ur lager, i befintlig form eller efter bearbetning till smörolja

— har lämnat gemenskapens tullområde,

— har nått sin bestämmelsort i de fall som avses i artikel 5.1 i kommissionens förordning (EEG) nr 3665/87 (1), eller

— har placerats i ett proviantlager enligt bestämmelserna i artikel 38 i förordning (EEG) nr 3665/87.

Kontraktsparten skall underrätta interventionsorganet om detta minst fem arbetsdagar innan uttaget ur lager påbörjas, och då ange de kvantiteter som skall exporteras. Medlemsstaten kan emellertid bevilja en kortare frist.

2. I det fall som avses i punkt 1:

a) skall beviset för export framläggas på samma sätt som när det gäller exportbidrag, i enlighet med bestämmelserna i förordning (EEG) nr 3665/87,

b) skall stödet som fastställts i enlighet med artikel 12.4 räknas fram i förhållande till den förkortade lagringstiden,

c) skall, om den frist på 60 dagar som anges i punkt 1 inte efterlevs, stödbeloppet för den aktuella kvantiteten sänkas med 15 % och med 5 % ytterligare för den återstående kvantiteten per dag om fristen på 60 dagar överskrids,

d) skall den säkerhet som anges i artikel 12.5 andra stycket, frisläppas så snart beviset för export framläggs enligt de bestämmelser som avses i a, med avdrag för ett belopp som motsvarar den sänkning av stödet som avses i b.

Artikel 15

1. Ett stöd för lagring av grädde får endast beviljas för pastöriserad grädde som har en fetthalt av minst 35 % men högst 80 %.

Medlemsstaterna får dock tillåta att kontraktsparterna frivilligt förbinder sig att, för samtliga partier som de avtal omfattar som slutits under regleringsåret, respektera en särskild lägsta fetthalt som fastställs på förhand inom de gränser som nämns i föregående stycke.

2. För beräkningen av stödet skall gräddkvantiteterna omräknas till smörekvivalenter i förhållande till smör med en fetthalt av 82 %, genom multiplikation av gräddens fetthalt med 1,20.

3. Den kontroll av fetthalten som avses i punkt 1 första stycket, skall genomföras före infrysningen av grädden, av ett laboratorium som har godkänts av det behöriga organet.

4. Om punkt 1 andra stycket tillämpas, skall stödet beviljas på grundval av den lägsta förutfastställda fetthalten.

I så fall skall medlemsstaterna genomföra kontroller av fetthalten enligt punkt 3, genom undersökningar i samband med ofta återkommande och oanmälda besök.

Om det vid en kontroll visar sig att fetthalten är lägre än den förutfastställda lägsta halten, gäller följande åtgärder samtliga partier som inlagrats sedan den senaste kontroll genomfördes som inte gav upphov till anmärkning:

a) Inget stöd utbetalas för partierna i fråga. Om fetthalten befinns vara mindre än 2 % lägre än den lägsta förutfastställda halten, skall dock stödet utbetalas i förhållande til den konstaterade fetthalten efter avdrag för ett belopp motsvarande 10 %.

b) Punkt 1 andra stycket gäller inte längre för den berörda lagerhållaren under resten av lagringsperioden.

Artikel 16

I de fall då det högsta uppköpspris som fastställs genom anbudsinfordran enligt kommissionens förordning (EEG) nr 1589/87 (2), uttryckt i nationell valuta och som gäller den dag då den avtalsenliga lagringen påbörjas,

a) är högre än det som gäller den sista dagen i den kontraktsenliga lagringen, skall det stöd som fastställts i enlighet med artikel 12.4 höjas med ett belopp som motsvarar den del av sänkningen av det högsta uppköpspriset, som överstiger 2 % av det pris som gäller den dag då lagringen påbörjas,

b) är lägre än det som gäller den sista dagen i den kontraktsenliga lagringen, skall det stöd som fastställts i enlighet med artikel 12.4 sänkas med ett belopp som motsvarar den del av höjningen av det högsta uppköpspriset, som överstiger 2 % av det pris som gäller den dag då lagringen påbörjas. Det belopp med vilket stödet sänks får dock inte överstiga det totala föreskrivna stödbeloppet.

(1) EGT nr L 351, 14.12.1987, s. 1.

(2) EGT nr L 146, 6.6.1987, s. 27.

Artikel 17

Förordning (EEG) nr 685/69 skall upphöra att gälla. Den är dock fortfarande tillämplig för kontrakt för privat lagring som slutits före denna förordnings ikraftträdande.

De hänvisningar som finns i förordning (EEG) nr 685/69 skall tolkas som hänvisningar till denna förordning.

Artikel 18

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning.*

Den skall tillämpas från och med den 1 mars 1995.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 28 februari 1995.

På kommissionens vägnar

Franz FISCHLER

Ledamot av kommissionen

BILAGA 1

KRAV PÅ SAMMANSÄTTNING, KVALITETSEGENSKAPER OCH ANALYSMETODER

Smör är en fast emulsion i huvudsak av typen vatten-i-olja med följande sammansättning och kvalitativa egenskaper:

Parameter	Halt, kvalitetsegenskaper	Referensmetod
Fett:	Minst 82 %	IDF-Standard 80/1977
Vatten:	Högst 16 %	IDF-Standard 80/1977
Fasta beståndsdelar ej fett	Högst 2 %	IDF-Standard 80/1977
Fria fettsyror (1)	Högst 1,2 mmol/100 g fett	IDF-Standard 6B/1989
Peroxidvärde (1)	Högst 0,3 mekv syre/1 000 g fett	IDF-Standard 74A/1991 Isolering av mjölkfett: Enligt beskrivning i IDF-Standard 6B/1989 (skydd från ljus)
Koliforma bakterier	Inte detekterbara i 1 g	IDF-Standard 73A/1985
Annat fett än mjölkfett (1)	Inte detekterbart med triglyceridanalys	Bilaga 3
Sterolspårämnen (2)	Inte detekterbara	Kommissionens förordning (EG) nr 86/94, EGT nr L 17, 20.1.1994 s. 7
Andra spårämnen (2)	Inte detekterbara	Metoder godkända av den behöriga myndigheten
Sensoriska egenskaper	Minst 4 av 5 poäng för utseende, smak och konsistens	Bilaga 4
Vattendispersion	Minst 4 poäng	IDF-Standard 112A/1989

(1) Standarderna för dessa tre parametrar skall vara tillämpliga sex månader efter det att de har offentliggjorts i EGT. På grundval av de uppgifter som erhålls i medlemsstaterna och som överlämnas till kommissionen, kommer standarderna så småningom att omarbetas.

(2) Godkända spårämnen enligt förordningarna (EEG) nr 3143/85, nr 570/88 och nr 429/90.

BILAGA 2

NATIONELL KVALITETSKLASS

— "beurre de laiterie; qualité extra; melkerijboter; extra kwaliteit" vad avser smör från Belgien,

— "smør af første kvalitet" vad avser smör från Danmark,

— "Markenbutter" vad avser smör från Tyskland,

— "pasteurisé A" vad avser smör från Frankrike,

— "Irish creamery butter" vad avser smör från Irland,

— produkt uteslutande framställd av grädde som har behandlats genom centrifugering och pastörisering vad avser smör från Italien,

— "Marque Rose" eller "Beurre de première qualité" vad avser smör från Luxembourg,

— "Extra kwaliteit" vad avser smör från Nederländerna,

— "Extra selected" vad avser smör från Storbritannien och "premium" vad avser smör från Nordirland,

— produkt uteslutande framställd av grädde som har behandlats genom centrifugering och pastörisering vad avser smör från Grekland,

— produkt uteslutande framställd av komjölk eller grädde som pastöriserats vad avser smör från Spanien,

— produkt uteslutande framställd av mjölk eller grädde av komjölk som pastöriserats vad avser smör från Portugal,

— klassificerat som "Teebutter" vad avser smör från Österrike,

— klassificerat som "meijerivoi/mejerismör" vad avser smör från Finland,

— klassificerat som "svenskt smör" vad avser smör från Sverige.

BILAGA 3

REFERENSMETOD FÖR DETEKTION AV FRÄMMANDE FETTER I MJÖLKFETT MED GASKROMATOGRAFISK ANALYS AV TRIGLYCERIDER — OMARBETNING 1

1. Omfattning och användningsområde

Denna standard fastställer en metod för detektion av främmande fetter, både vegetabiliska och animaliska fetter såsom fett av nötkreatur och ister, i mjölkfett och mjölkprodukter med hjälp av gaskromatografisk analys av triglycerider.

Med hjälp av fastställda triglyceridformler, detekteras vegetabiliska och animaliska fetter kvalitativt och kvantitativt i rent mjölkfett oberoende av utfodrings- och mjölkavsöndringsförhållanden.

Anmärkning 1: Även om smörsyra (C4) som förekommer uteslutande i mjölkfett möjliggör kvantitativa uppskattningar av små till medelstora mängder mjölkfett i vegetabiliska fetter, kan kvalitativa och kvantitativa uppgifter knappast erhållas inom ett intervall på en tillsats av upp till minst 20 % (viktprocent) främmande fett till rent mjölkfett på grund av den stora variationen i C4, uppskattningsvis mellan 3,5 och 4,5 % (viktprocent).

Anmärkning 2: Kvantitativa resultat kan i praktiken endast erhållas genom triglyceridanalyser, eftersom sterolinnehållet i de vegetabiliska fetterna varierar beroende på produktionsförhållanden och behandling.

2. Definition

Främmande fetter i mjölkfett: främmande fetter definieras i denna standard som alla vegetabiliska och animaliska fetter med undantag av mjölkfett.

3. Metodens princip

Efter extrahering av mjölkfettet framställs en standardlösning. Ur denna lösning bestäms triglyceriderna (totalt kolantal) gaskromatografiskt i packade kolonner. Genom att föra in viktprocenten av fettmolekyler av olika storlek (C24—C54— endast jämna antal) i triglyceridformeln, detekteras de främmande fetterna kvalitativt eller bestäms kvantitativt.

Anmärkning: Om den utvärdering används som beskrivs här, kan kapillär gaskromatografi användas, om det finns garanti för att jämförbara resultat erhålls (1).

4. Reagenser

Kemikalier av analyskvalitet skall användas.

4.1. Bärgas: kväve, renhet ≥ 99,996 %.

4.2. Standardtriglycerider (2), mättade, samt kolesterol för standardisering av standardmjölkfett i enlighet med avsnitt 6.5.4.

4.3. Metanol, vattenfri

4.4. n-Hexan

4.5. n-Heptan

4.6. Toluen

4.7. Dimetylklorsilanlösning: 50 ml dimetylklorsilan löses i 283 ml toluen.

4.8. Brännbar gas: väte och syntetisk luft.

4.9. Stationär fas, 3 % OV-1 på 125/150 µm (100/120 maskvidd) GasChromQ (3).

4.10. Tioprocentig lösning av kakaosmör.

(1) Lämpliga metoder har redan beskrivits, se D. Precht och J. Molkentin: Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns, Chrompack News 4, 16—17 (1993).
(2) Lämpliga produkter finns kommersiellt tillgängliga.
(3) Handelsnamn som t.ex. Extrelut, GasChromQ, Chrompack, är exempel på lämpliga produkter som finns tillgängliga i fackhandeln. Denna upplysning skall hjälpa användaren till en smidig hantering av standarden och utgör inte ett krav på att denna produkt används.

5. **Utrustning**

Normal laboratorieutrustning och särskilt följande:

5.1. Gaskromatograf för höga temperaturer, lämplig för temperaturer på minst 400—450 °C, utrustad med en flamjonisationsdetektor (FID) och ett reglage för konstant massflöde av bärgas. Förbränningsgas: 30 ml/min H_2, 270 ml/min syntetisk luft.
På grund av det stora flödet av bärgas skall munstycket till lågan vara särskilt brett.

Anmärkning: På grund av de höga temperaturer som förekommer under triglyceridanalyser måste glasinsatserna i flamjonisationsdetektorn eller i injektorsystemet rengöras ofta.

Gaskromatografen skall vara utrustad med septa, som tål höga temperaturer, som kan användas ofta och som uppvisar en allmänt låg grad av "genomsläpplighet".

Anmärkning: Lämpliga är Chromblue (™) septa (Chrompack).

Septa skall bytas regelbundet, t.ex. efter ca 100 injektioner eller så snart upplösningen försämras (se figur 4).

5.2. Kromatografkolonn

U-formad glaskolonn (innerdiameter 2 mm, 500 mm lång), som först silaniseras i enlighet med avsnitt 6.1 med dimetylklorsilan i syfte att deaktivera glasytan.

Anmärkning: Lämpliga är också något längre (800—2 000 mm långa) packade kolonner. Med dessa kan en något bättre reproducerbarhet uppnås vad avser resultaten. Å andra sidan uppvisar den stationära fasen ibland brott efter användning, vilket i sin tur kan leda till sämre kvantitativa resultat. Vidare utsläcks lätt flamjonisationsdetektorns låga till följd av det mycket höga flöde av bärgas som krävs, 75—85 ml/min.

5.3. Uppställning för påfyllning av kolonnen (se figur 1)

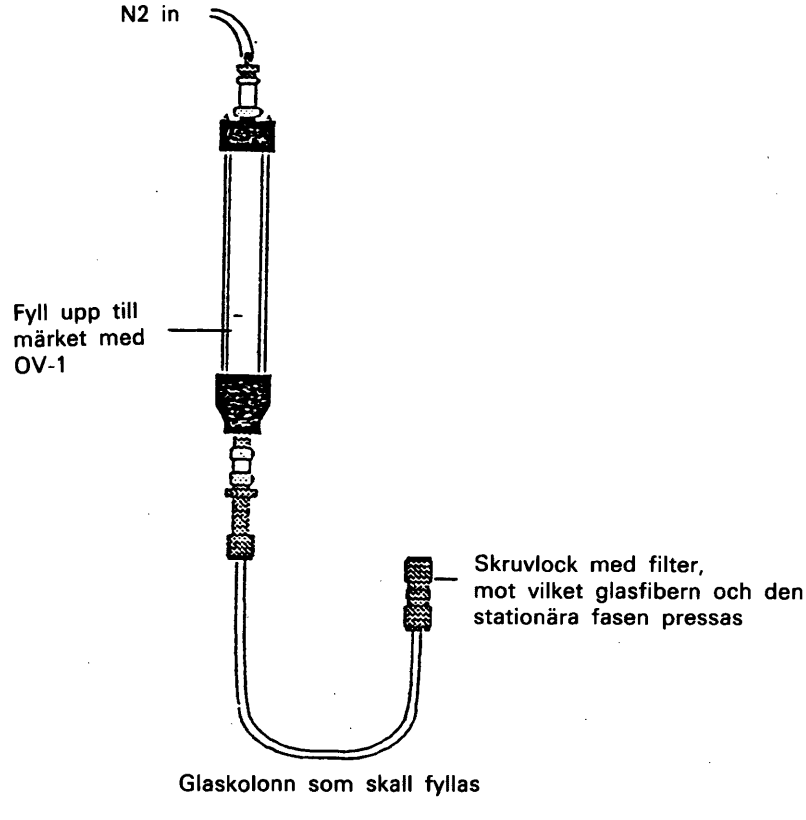


Fig. 1: Påfyllning av kolonnen

5.3.1. Plastkolonn med fastskruvade lock i ändarna, försedd med ett märke upp till vilket den erforderliga mängden av den stationära fasen kan fyllas på.

5.3.2. Finmaskig sikt (maskvidd ungefär 100 µm) med ett skruvlock, lämplig för att försluta glaskolonnen enligt figur 1.

Angivelsen om textur överfördes till SI-enheten µm i enlighet med BS 410:1988 "British Standard Specification for test sieves".

5.3.3. Deaktiverad, silaniserad glasull.

5.3.4. Vibrator för jämn fördelning av den stationära fasen under påfyllningen.

5.4. 1—3 ml Extrelut-kolonn (1) med kiselgel. Denna kolonn kan alternativt användas för extraktion för att erhålla mjölkfett.

5.5. Grafitpackning 6,4 mm (1/4") med 6 mm hål.

5.6. Utrustning för silanisering av kolonnens glasyta enligt avsnitt 6.1.

5.6.1. Wolff-flaska

5.6.2. Vattensugpump

5.7. Vattenbad, justerbart till 50 ± 2 °C.

5.8. Torkskåp, justerbart till 50 ± 2 °C och 100 ± 2 °C

5.9. Mikroliterpipett

5.10. 5 ml mätpipett för tillsättning av metanol

5.11. 50 ml rundkolv

5.12. Erlenmeyerkolv, åsatt volym 50 ml

5.13 Tratt

5.14. Finporigt filter

5.15. Roterande indunstningsapparat

5.16. Ampuller, åsatt volym 1 ml, möjliga att försluta med ett aluminiumlock, med ett septum invändigt.

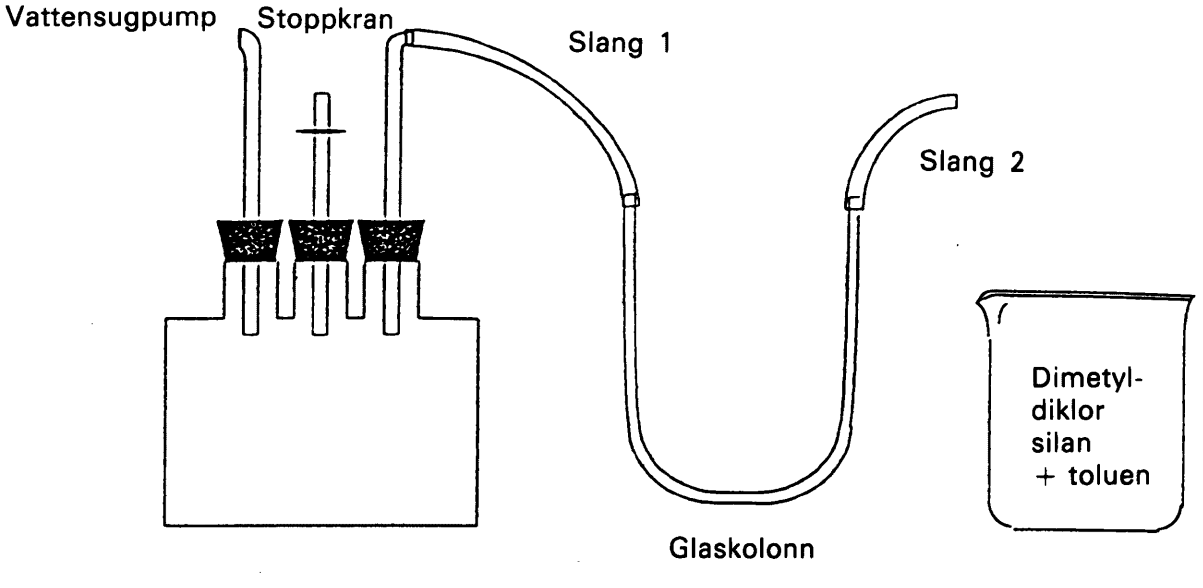
5.17. Injektionsspruta, sprutans kolv får inte nå nålens överände

Anmärkning: Sådana sprutor gör det möjligt att öka resultatens reproducerbarhet.

För att undvika att septumet förstörs, bör nålens spets kontrolleras regelbundet (t.ex. med ett stereomikroskop).

6. **Förfarande**

6.1. Beredning av kolonnen (silanisering) Efter anslutning av Wolff-flaskan, som visas i figur 2, till vattensugpumpen, doppas slang 2 i lösningen enligt avsnitt 4.7. Genom stängning av stoppkranen fylls kolonnen. Därefter avlägsnas de två slangarna.



Figur 2: Uppställning för silanisering

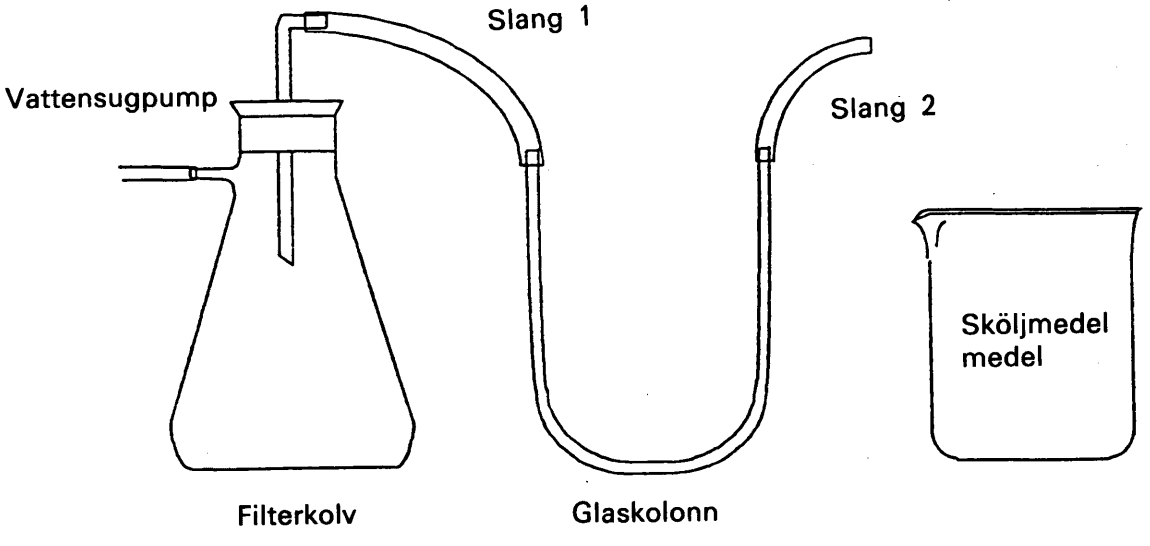
(1) Se fotnot 3 på sidan 11.

Kolonnen fästes i en ställning och fylls fullständigt med dimetyldiklorsilanlösningen med hjälp av en pipett.

Efter 20—30 min ersätts Wolff-flaskan med en filterkolv och kolonnen töms genom att den ansluts till en vattensugpump (se figur 3).

6.2. Påfyllning av kolonnen

Detta följs av sköljning med 75 ml toluen och därefter 50 ml metanol. Den tömda kolonnen torkas sedan i torkskåpet vid 100 °C under ungefär 30 min.



Figur 3: Uppställning för sköljning

För påfyllning av kolonnen används den uppställning som visas i figur 1. Den stationära fasen 4.9 fylls på i plastkolonnen upp till märket.

Den nedre änden av den glaskolonn som skall fyllas tillsluts med en ca 1 cm lång propp av glasull som dessförinnan har silaniserats, och som pressas in med hjälp av en stålstav. Sedan försluts kolonnens ände med den sikt som anges i 5.3.2. Kolonnen fylls på under tryck (3 bar, med N_2) med den stationära fasen. För att erhålla en enhetlig, kontinuerlig och fast packning, förs en vibrator upp och ner längs glaskolonnen under påfyllnngen.

Efter påfyllningen pressas en fast propp av silaniserad glasull in i den andra änden av den packade kolonnen, de utskjutande delarna kapas och proppen pressas in i kolonnen några millimeter med hjälp av en spatel.

6.3. Beredning av proverna

Vid beredning av proverna används någon av följande metoder:

6.3.1. Isolering av mjölkfett från smör

5—10 g smör smältes i ett vattenbad enligt avsnitt 5.7 vid 50 °C.

En 50 ml Erlenmeyer-kolv och en tratt med ett filter enligt 5.14 uppvärms i torkskåpet till 50 °C. Fettlagret i det smälta smörprovet filtreras med hjälp av den föruppvärmda apparaturen.

Sådant fett är nästan fosfolipidfritt.

6.3.2. Extraktion av fettfraktionen enligt Röse-Gottlieb-metoden

Extraktion görs antingen enligt IDF Standard 1C: 1987, 16C: 1987 116A: 1987 eller 22 B: 1987.

Med sådant mjölkfett gör fosfolipiderna att en kolesteroltopp uppnås som höjs med 0,1 %.

Triglyceridspektrumet standardiserat till 100 med kolesterolen påverkas därigenom endast i obetydlig utsträckning.

6.3.3. Extraktion ur mjölk med hjälp av kiselgelkolonner

0,7 ml av ett mjölkprov tempererat till 20 °C fylls i en 1—3 ml Extrelut-kolonn med hjälp av en mikroliterpipett enligt avsnitt 5.4 och får stå under ca 5 min så att provet fördelas jämnt i kiselgelen.

För denaturering av protein-lipidkomplexen tillsätts 1,5 ml metanol med pipett. Därefter extraheras provet med 20 ml n-hexan. n-Hexanen tillsätts långsamt i små mängder och det lösningsmedel som rinner av uppsamlas i en 50 ml rundkolv som har torkats till en konstant och känd vikt.

Efter extraktionen får kolonnen rinna av tills den är tom.

Från eluanten destilleras lösningsmedlen av på en roterande indunstningsapparat vid en vattenbadtemperatur på 40—50 °C.

Kolven torkas och fettinnehållet bestäms genom vägning.

Anmärkning: Fettextraktioner enlig Gerber, Weibull-Berntrop, Schmid-Bondzynski-Ratzlaff eller isolering av mjölkfett med hjälp av detergenter (BDI-metoden) är inte lämpliga för triglyceridanalys på grund av att med dessa metoder kan mer eler mindre stora kvantiteter partiella glycerider eller fosfolipider övergå i fettfas.

6.4. Beredning av provlösningen

För gaskromatografi används en 5 % lösning i n-heptan av det fett som erhålls enligt avsnitt 6.3 För beredning av denna provlösning invägs motsvarande mängder av det provmaterial som erhålls enligt avsnitt 6.3.1 och 6.3.2, och upplöses i motsvarande mängder n-heptan.

Med provberedning enligt avsnitt 6.3.3 beräknas den mängd n-heptan som skall tillsättas provmaterialet i kolven på grundval av vägningen och fettåterstoden löses i den.

Ungefär 1 ml av provlösningen fylls i en ampull enligt avsnitt 5.16.

6.5. Kromatografisk triglyceridbestämning

Med de höga temperaturer på upp till 350 °C som krävs för eluering av triglycerider med långa kedjor C52—C56 sker lätt en höjning av baslinjen, särskilt om kolonnerna inte har behandlats på ett tillfredsställande sätt i början. Denna höjning av baslinjen vid höga temperaturer kan undvikas helt antingen genom att två kolonner kopplas samman eller genom baslinjesubtraktion.

Med kompensationsmetoden eller användning av separata kolonner, liksom för glasinsatserna i injektorn och i detektorn, skall grafitpackningarna enligt avsnitt 5.5 användas.

6.5.1. Baslinjejustering

För att undvika att baslinjen höjs används någon av följande metoder:

6.5.1.1. Sammankoppling av kolonner

Två packade kolonner används vid kompensationsmetoden.

6.5.1.2. Baslinjejustering med hjälp av gaskromatografen

Med hjälp av en körning av gaskromatografen utan injektion av en fettlösning och sedan subtraktion av den lagrade baslinjen kan höjning av baslinjen undvikas.

6.5.1.3. Baslinjejustering med hjälp av integrationsprogramvara

Med hjälp av en körning av integrationssystemet utan injektion av en fettlösning och sedan subtraktion av den lagrade baslinjen kan höjning av baslinjen undvikas.

6.5.1.4. Baslinjejustering genom tillfredsställande behandling

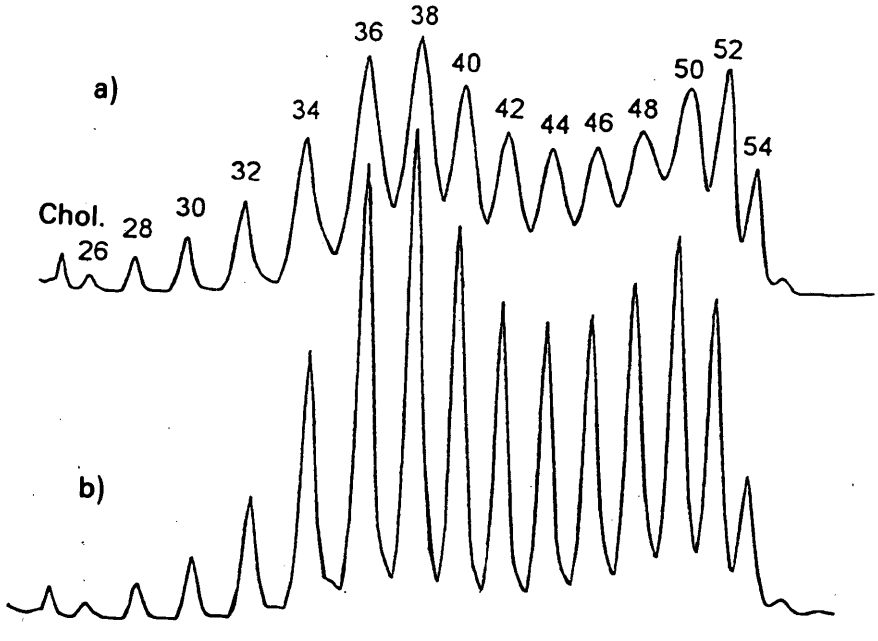
Med tillfredsställande inledande behandling av kolonnen och ungefär 20 injektioner av mjölkfettlösningar, är ofta höjningen av baslinjen vid höga temperaturer så liten att baslinjejusteringar inte är nödvändiga.

6.5.2. Injiceringsteknik

För att undvika diskriminerande effekten används tekniken "het injicering" för att uppnå bättre kvantitativa resultat med högkokande trigylceridkomponenter. Här dras fettlösningen upp i sprutan och den kalla sprutnålen värms upp före injektionen under ca 3 sekunder i injektionsporten. Sedan injiceras sprutans innehåll snabbt.

Anmärkning: Med denna injiceringsteknik reduceras risken för fraktionering i injektionssprutan eller injektionskammaren. Direktinjicering i den övre, förlängda uppvärmda delen av kolonnen tillämpas inte, eftersom fragment av septumet och föroreningar som ansamlas här lätt kan avlägsnas med hjälp av den tillämpade tekniken genom byte av injektorinsatsen utan att kolonnen demonteras.

Böjning av nålen av att botten av provbägaren vidrörs (även om det är knapp synligt för ögat) måste absolut undvikas för att inte septumet skall skadas.



a) Dålig upplösning till följd av ett skadat septum.

b) God upplösning

Figur 4: Triglyceridkromatogram av ett prov av mjölkfett

6.5.3. Behandling av en packad kolonn

För att undvika förorening är kolonnen inte ansluten till detektorn under steg a—c.
De kolonner som fyllts på enligt avsnitt 6.2 behandlas på följande sätt:

a) 15 min 40 ml/min N_2-flöde vid 50 °C

b) Uppvärmning med 1 K/min upp till 355 °C vid 10 ml N_2/min

c) Hålls under 12—15 t vid 355 °C

d) 2 injektioner av 1 µl av kakaosmörlösning enligt avsnit 4.10 och respektive temperaturprogram

e) 20 injektioner av 0,5 µl av en mjölkfettlösning under 2—3 dager enligt avsnitt 6.4

Anmärkning: Kakaosmör består nästen uteslutande av högkokande C50—C56—triglycerider. Injektion av kakaosmör fyller syftet med särskild behandling i detta långkedjeintervall. Med de högkolande triglyceriderna C50—C54 kan delvis responsfaktorer på upp till ca 1,20 erhållas. Normalt, med upprepad injicering av en mjölkfettlösning, kan en sänkning av de i början höga responsfaktorerna för C50—C54 förväntas. Med triglycerider med lågt acyl-c-tal närmar sig faktorerna 1.

Tre par av de enligt 6.2 fyllda kolonnerna förbereds. De behandlade paren kontrolleras med en mjölkfettanalys för rutintestning.

Det par som uppviser de bästa kvantitativa resultaten (responsfaktorer nära 1) används i det följande. Med responsfaktorer > 1,20 används inte kolonnen.

6.5.4. Kalibrering

För kalibrering bör responsfaktorerna för motsvarande triglycerider, liksom för kolesterol i ett mjölkfett (standardfett), bestämmas med användande av standardiserade triglycerider (åtminstone de mättade triglyceriderna C24, C30, C36, C42, C48 och C54 liksom kolesterol; ännu bättre, även C50 och C52). Däremellan liggande responsfaktorer kan erhållas genom matematisk interpolering.

Vid användning av standardiserat fett måste 2—3 kalibreringar utföras per dag. Om nära identiska resultat erhålls, uppnås väl reproducerbara kvantitativa resultat med triglyceridanalys av proven.

Det standardiserade mjölkfettet har en lagringstid på flera månader vid en lagringstemperatur på högst −18 °C och kan därigenom användas som standard.

6.5.5. Temperaturprogram, bärgas och andra förhållanden för triglyceridanalys

Temperaturprogram: initial kolonntemperatur 210 °C, håll under 1 min, programmera sedan en höjning med 6 °C/min till 350 °C och håll vid sluttemperaturen under 5 min.

Detektor- och injektortemperatur: 370 °C för var och en.

Anmärkning: Detektor-, injektor- och ugnstemperaturerna (initialtemperatur) skall hållas på konstant nivå (även över natten, under helger och helgdagar).

Bärgas: kväve, flödeshastighet 40 ml/min.

Anmärkning: Om 80 cm kolonner används, skall flödet av N_2 vara minst 75 ml/min. Bärgasflödet skall hållas konstant (även över natten, under helger och helgdagar). Det exakta bärgasflödet skall justeras på ett sådant sätt att oberoende av kolonnens längd, C54 elueras vid 341 °C.

Analysens längd: 29,3 min

Injiceringsvolym: 0,5 µl

Anmärkning: Sprutan skall sköljas flera gånger med ren heptan efter varje injicering.

FID-förhållanden: enligt avsnit 5.1.

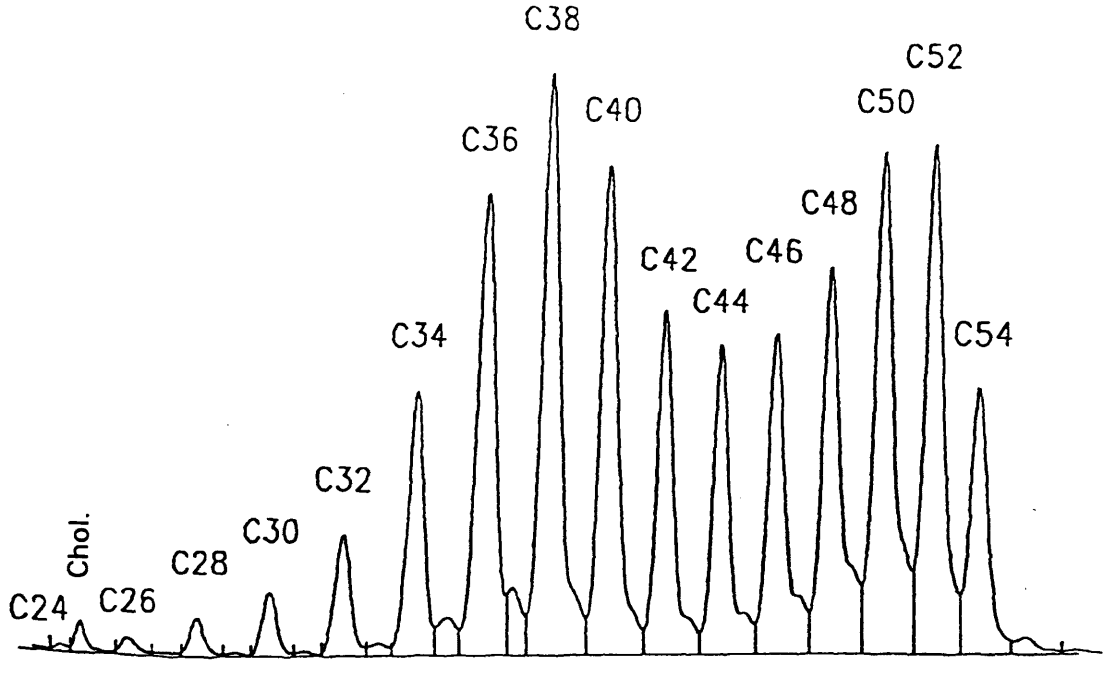
Anmärkning: Flamjonisationsdetektorn antänds i början av varje arbetsdag.

7. Integration, utvärdering och kontroll av mätförhållanden

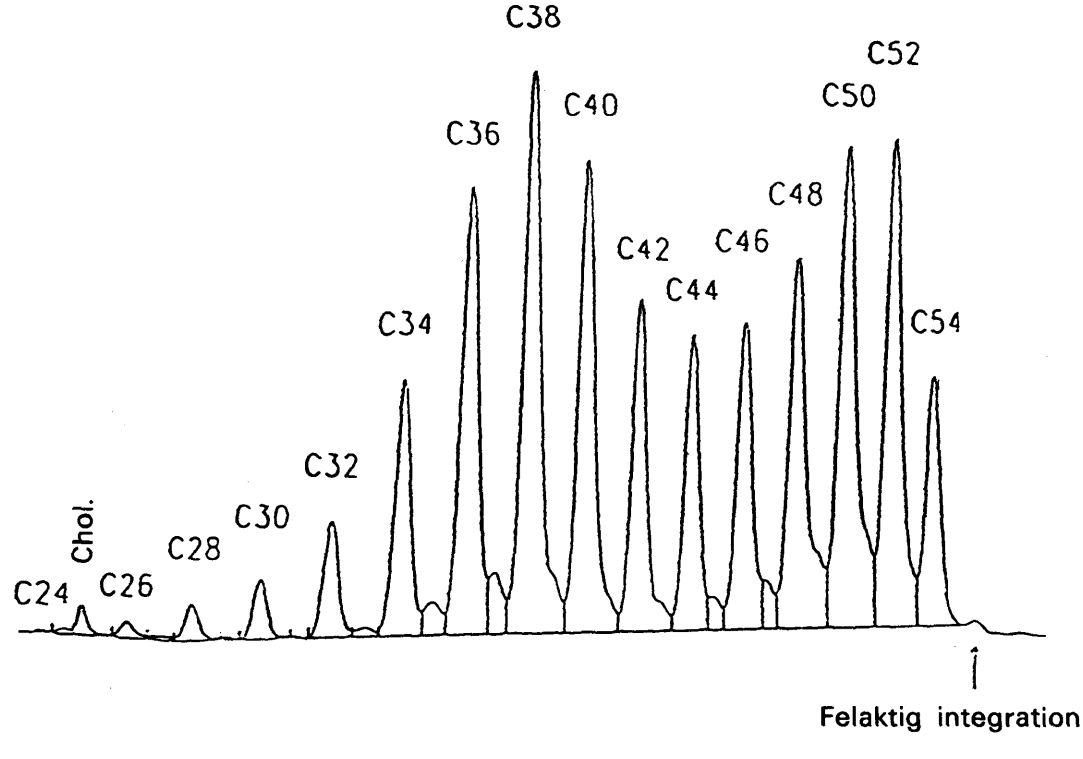
Triglycerider med udda acyl-c-tal (2n + 1) kombineras med föregående jämmt numrerade triglycerid (2n). Det mindre reproducerbara lägre innehållet av C56 tas inte med i beräkningen. De återstående triglyceriderna (toppyta) i kromatogrammet, inbegripet kolesterol (topp nära C24) multipliceras med respektive responsfaktorer hos standardfettet (senaste kalibreringen) och normaliseras tillsammans till 100. Förutom fri kolesterol utvärderas på så sätt triglyceriderna C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 och C54. Resultaten anges i viktprocent (g/100 g).

Utvärdering av kromatogramtopparna bör göras med en integrator, med vilken en baslinje kan plottas. Återintegration med optimerade integrationsparameter bör vara möjlig.

Figurerna 5 och 6 visar två exempel på triglyceridkromatogram. Figur 5 visar ett kromatogram som är lätt att utvärdera, medan figur 6 uppvisar ett sporadiskt fel i området C50—C54 där baslinjen är felaktig jämfört med figur 5. Sådana typiska fel kan detekteras med ganska stor säkerhet och undvikas endast om en integrator används med vilken baslinjen plottas.



Figur 5: Triglyceridkromatogram av ett mjölkfett som är lätt att utvärdera, med baslinjen utritad



Figur 6: Felaktigt integrerat kromatogram av mjölkfett

För kontroll av mätförhållandena, anges i tabell 1 medelvärden och standardavvikelser (s) för ett typiskt vintermjölkfett för de olika triglyceriderna från 19 analyser av samma fett.

Tabell 1. Triglyceridsammansättning i ett mjölkfett. Medelvärden och s från 19 analyser

(i g/100 g)

Triglycerid	Medel	s
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

Om s avviker i större utsträckning jämfört med värdena i tabell 1, är kromatogrammen inte längre acceptabla och septa eller gasflödet bör kontrolleras. Vidare kan små fragment av septumet ha bildat avsättningar på glasullen vid kolonnens inlopp, eller kolonnen kan ha blivit oanvändbar till följd av att den åldrats, temperaturpåverkan etc. (se figur 3).

8. Kvalitativ detektion av främmande fett

För detektion av främmande fetter har triglyceridformler (tabell 2) med gränserna S (tabell 3) utvecklats, där S-värdena för rena mjölkfetter kan variera. Om dessa gränser överskrids, kan närvaron av främmande fett förmodas.

Den mest känsliga formeln för detektion av istertillsats är t.ex.

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

Anmärkning: Med användande av 755 olika mjölkfettprover bestämdes ett 99 % konfidensintervall för S = 98,05—101,95 för prover av rent mjölkfett med en standardavvikelse för samtliga S-värden på s = 0,39897.

Med utgångspunkt från trygliceridsammansättningen i ett okänt fettprov gör en sådan formel det möjligt att, utan användning av dator, på ett enkelt sätt kontrollera om summan av de triglyceridhalter som anges här med motsvarande faktorer, hamnar utanför intervallet 98,05—101,95 och man har då med stor sannolikhet att göra med tillsatser av främmande fetter.

För detektion av främmande fetter visas i tabell 2 olika triglyceridformler. För detektion av de främmande fetterna sojabönolja, solrosolja, olivolja, rapsolja, linolja, vetegroddolja, majsolja, bomullsfröolja och hydrogenerad fiskolja, för de vegetabiliska fetterna kokosfett och palmkärnfett, liksom för palmoja och fett av nötkreatur, kan för vart och ett en gemensam formel användas.

Eftersom triglyceridsammansättningen i de främmande fetterna också kan variera, användes upp till 4 olika, experimentellt uppmätta triglyceriddataset av samma typ. (Med samma främmande fettyper har respektive minst gynnsamma gräns beaktats (se tabell 4)).

Med följande "totalformel" kan liknande goda resultat erhållas för alla främmande fetter:

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

Beräkningar för detektion av vilken kombination som helst av främmande fett i mjölkfett har t.ex visat att, även om den formel för ister som anges i tabell 2 ger en låg gräns för detta främmande fett, nämligen 2,7 %, kan andra fetter såsom kokosfett, palmolja eller palmkärnfett med detektionsgränser på 26,8, 12,5 respektive 19,3 %, endast detekteras med denna formel om extremt stora mängder har satts till mjölkfettet. Detta gäller även för andra formler i tabell 2.

Tabell 2: Triglyceridformler för detektion av olika främmande fetter i mjölkfett, med angivelse av standardavvikelsen s för S

Formel för sojabönolja, solrosolja, olivolja, rapsolja, linolja, vetegroddolja, majsolja, bomullsfröolja och fiskolja
$2{,}0983 \times C30 + 0{,}7288 \times C34 + 0{,}6927 \times C36 + 0{,}6353 \times C38 + 3{,}7452 \times C40 - 1{,}2929 \times C42 + 1{,}3544 \times C44 + 1{,}7013 \times C46 + 2{,}5283 \times C50 = S;\ s = 0{,}38157$
Formel för kokosfett och palmkärnfett
$3{,}7453 \times C32 + 1{,}1134 \times C36 + 1{,}3648 \times C38 + 2{,}1544 \times C42 + 0{,}4273 \times C44 + 0{,}5809 \times C46 + 1{,}2926 \times C48 + 1{,}0306 \times C50 + 0{,}9953 \times C52 + 1{,}2396 \times C54 = S;\ s = 0{,}11323$
Formel för palmolja och fett av nötkreatur
$3{,}6644 \times C28 + 5{,}2297 \times C30 - 12{,}5073 \times C32 + 4{,}4285 \times C34 - 2{,}2010 \times C36 + 1{,}2791 \times C38 + 6{,}7433 \times C40 - 4{,}2714 \times C42 + 6{,}3739 \times C46 = S;\ s = 0{,}81094$
Formel för ister
$6{,}5125 \times C26 + 1{,}2052 \times C32 + 1{,}7336 \times C34 + 1{,}7557 \times C36 + 2{,}2325 \times C42 + 2{,}8006 \times C46 + 2{,}5432 \times C52 + 0{,}9892 \times C54 = S;\ s = 0{,}39897$

Följaktligen måste för kontroll av ett okänt fettprov alla formler som anges i tabell 2 och totalformeln (2) användas, om provet sannolikt är en blandning av mjölkfett och någon av de 14 olika fetterna eller en kombination av dessa främmande fetter. Om man genom att infoga triglyceriderna som finns i ett fettprov som skall analyseras, erhåller ett S-värde som ligger utanför de intervall som anges i tabell 3 i endast en av de fem formlerna, är provet sannolikt inte ett modifierat mjölkfett. Detektion av främmande fett i mjölkfett med hjälp av någon av de fyra formlerna i tabell 2, gör det inte möjligt att dra slutsatser om typen av främmande fettillsatts.

Tabell 3: S-gränser for mjölkfetter

Formel för detektion av	S-intervall
Sojabönolja, solrosfröolja, olivolja, rapsolja, linolja, vetegroddolja, majsolja, bomullsfröolja, fiskolja	98,05—101,95
Kokosfett och palmkärnfett	99,42—100,58
Palmolja och fett av nötkreatur	95,90—104,10
Ister	97,96—102,04
Totalformel	95,68—104,32

I tabell 4 anges detektionsgränserna för de olika främmande fetterna med 99 % konfidensintervall. I den första kolumnen anges den lägsta detektionsgränsen för den bästa mjölkfettformeln i tabell 2. I den andra kolumnen anges detektionsgränserna för totalformeln. Även om gränserna är något högre, räcker det med denna formel för att detektera något större mängder främmande fetter. Variationsgraden för triglyceriderna i olika främmande fetter av någon typ har inget nämnvärt inflytande på detektionsgränserna.

Tabell 4: 99 % detektionsgränser genom tillsats av främmande fett till mjölkfett i %

	Individuell formel	Totalformel
Sojabönolja	2,1	4,4
Solrosolja	2,3	4,8
Olivolja	2,4	4,7
Kokosfett	3,5	4,3
Palmolja	4,4	4,7
Palmkärnfett	4,6	5,9
Rapsolja	2,0	4,4
Linolja	2,0	4,0
Vetegroddolja	2,7	6,4
Majsolja	2,2	4,5
Bomullsfröolja	3,3	4,4
Ister	2,7	4,7
Fett av nötkreatur	5,2	5,4
Hydrogenerad fiskolja	5,4	6,1

Anmärkning: S-intervallen beräknas på så sätt att ett främmande fett endast förutsätts föreligga, om gränserna för de enskilda formlerna överskrids (se tabell 4).

9. **Kvantitativ bestämning av främmande fett**

För att erhålla kvantitativa uppgifter om koncentrationen av främmande fett i ett mjölkfettprov, används följande formel:

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

där X är kvantiteten okänt främmande fett eller okänd främmande fettblandning i ett okänt mjölkfett. S är resultatet av tillsatsen av ett okänt främmande fett genom infogning av triglyceriderna i blandningen av främmande fett/mjölkfett, i ovannämnda totalformel för triglycerider. Om ett okänt främmande fett sätts still mjölkfett, väljs medel-S-värdet av de olika främmande fetterna i totalformeln för S_F. Detta medel-S-värde erhålls genom infogning av triglyceridvärdena för de rena främmande fetterna i denna formel och beräkning av medelvärdet (S_F = 7,46). Bra kvantitativa resultat vad avser främmande fettillsatser erhålls också om formeln för palmoja/fett från nötkreatur (tabell 2) och ett medel S_F-värde på 10,57 används.

Med kända främmande fettyper skall följande S_F-värden infogas i ovannämnda formel och respektive fettformel ur tabell 2 väljas.

Tabell 5: S_F-värden för olika främmande fetter

Främmande fett	S_F
Sojabönolja	8,18
Solrosolja	9,43
Olivolja	12,75
Kokosfett	118,13
Palmolja	7,55
Palmkärnfett	112,32
Rapsolja	3,30
Linolja	4,44
Vetegroddolja	27,45
Majsolja	9,29
Bomullsfröolja	41,18
Ister	177,55
Fett av nötkreatur	17,56
Fiskolja	64,12

10. **Detektionsmetodens användningsområde**

Den beskrivna metoden gäller för oförpackad mjölk och baseras på mjölkfettprovernas representativitet.

Mycket noggrann detektion skulle vara möjlig om, för ett representativt antal mjölkfetter, formler av den typ som beskrivs ovan, tas fram för olika länder.

Särskilt lämpliga detektionsmöjligheter kunde uppnås, om det i de olika ländernas formler, såsom har beskrivits här, angavs ett representativt antal mjölkfetter. I detta fall krävs inte komplicerade dataprogram, om de triglyceridkombinationer som används i tabell 2 tillämpas och faktorerna bestäms igen med hjälp av minsta kvadratmetoden.

Med användande av de S-intervall som anges i tabell 3 är, vid särskilda utfodringsförhållanden, såsom t.ex. underutfodring eller utfodring av kor med foderjäst eller Ca-tvål, formlerna allmänt tillämpliga. Endast i fall med extrema utfodringsförhållanden (t.ex. högt upptag av rena foderoljor, stor tilldelning av Ca-tvålar i kombination med foderfett) indekerar formeln delvis ett modifierat mjölkfett.

Anmärkning: Fraktionerade mjölkfetter betraktas allmänt som omodifierat mjölkfett, om en modifiering förutsätts endast när gränserna överskrids. Endast när det gäller fraktionerade mjölkfetter med ovanlig mjölkfettsammansättning, i den form som t.ex. är fallet med en hård fraktion, erhållen genom fraktionering med fysiska metoder vid höga temperaturer på ungefär 30° C med lågt utfall på ett par procent eller genom fraktionering med överkritisk CO_2, indikerar formeln en modifiering.

Mjölkfettfraktionering kan dock detekteras med hjälp av andra metoder, t.ex. Differential-Scanning-Calorimetry.

11. **Metodens noggrannhet**

Bestäms med användande av mjölkfett på grundval av formeln från tabell 2 och S-intervallen i tabell 3.

11.1. Repeterbarhet

Som skillnaden i S-värden mellan två bestämningar utförda inom kortast möjliga tidsintervall av samma utförare med samma förfarande och identiskt provmaterial under samma förhållanden (samma person, samma instrument/samma utrustning, samma laboratorium):

Tabell 6. Repeterbarhetsgränser (r) för de olika formlerna

Formel för detektion av	r
Sojabönolja, solrosolja, olivolja, rapsolja, linolja, vetegroddolja, majsolja, bomullsfröolja, fiskolja	0,67
Kokosfett och palmkärnfett	0,12
Palmolja och fett av nötkreatur	1,20
Ister	0,58
Totalformel	1,49

11.2. Reproducerbarhet

Som skillnaden i S-värden mellan två bestämningar utförda av utförare i olika laboratorier, enligt samma förfarande med identiskt provmaterial under olika förhållanden (olika personer, olika instrument) vid olika tidpunkter:

Tabell 7. Reproducerbarhetsgränser (R) för de olika formlerna

Formel för detektion av	R
Sojabönolja, solrosolja, olivolja, rapsolja, linolja, vetegroddolja, majsolja, bomullsfröolja, fiskolja	1,08
Kokosfett och palmkärnfett	0,40
Palmolja och fett av nötkreatur	1,81
Ister	0,60
Totalformel	2,07

11.3. Kritisk skillnad

Med repeterbarhetsgränserna (r) och reproducerbarhetsgränserna (R) kan de kritiska skillnaderna för alla S-intervall i tabell 3 beräknas (dubbelanalyser). De respektive värdena anges i tabell 8.

Tabell 8. Kritiska skillnader för samtliga triglyceridformler

Formel för detektion av	intervall
Sojabönolja, solrosolja, olivolja, rapsolja, linolja, vetegroddolja, majsolja, bomullsfröolja, fiskolja	97,43—102,57
Kokosfett och palmkärnfett	99,14—100,86
Palmolja och fett av nötkreatur	94,91—105,09
Ister	97,65—102,35
Totalformel	94,58—105,42

11.4. Godtagbara resultat

Samtliga kalibrerade med två decimalers avrundning, skall triglyceridhalterna av C24, C26, C28—C54 liksom av kolesterol vara exakt normaliserade till 100.

Resultaten av dubbelanalyserna används för att kolla repeterbarheten. Om den absoluta skillnaden mellan de två S-resultaten för samtliga 5 triglyceridformler inte överskrider de repeterbarhetsgränser som anges i tabell 6, då är repeterbarhetsmålet uppnått.

För kontroll av optimala gaskromatografiska förhållanden och särskilt kolonnens kvalitet, bör det tillses att skillnaden i max-och min-S-värden för alla fem triglyceridformlerna med 10 upprepade körningar inte överskrider intervallet x x r där x = 1,58 (för 10 körningar, se litteraturreferens 16) och repeterbarhetsgränserna för de olika formlerna i tabell 6.

12. **Refererade standarder**

DIN 10 336: 1994 Nachweis und Bestimmung von Fremdfetten in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse

IDF Standard 1C: 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. **Referenser**

1. Commission of the European Communities: Detection of foreign fats in milk fat by means of gas chromatographic triglyceride analysis; Doc. Nr VI/5202/90-EN, VI/2645/91

2. Commission of the European Communities: Control of butter fat purity of 100 different samples of different feeding periods from 11 EEC countries, Doc. Nr 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, Doc. Nr 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 (1900)

10. Precht, D.: Control of milk fat purity by gas chromatographic triglyceride analysis. Kieler Milchtwirtsch. 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 triglycerol 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, s. 123—138, Red. 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, s. 378 (1970)

BILAGA 4

SENSORISK BEDÖMNING AV SMÖR

1. Omfattning

Syftet med detta förfarande för sensorisk bedömning av smör är att det skall utgöra en enhetlig metod som är tillämplig i alla medlemsstater.

2. Definitioner

Med sensorisk bedömning avses en undersökning av en produkts egenskaper med hjälp av sinnesorganen.

Med panel avses en grupp av utvalda bedömare som under bedömningen arbetar utan inbördes kommunikation och utan att påverka varandra.

Med poängsättning avses en panels sensoriska bedömning enligt en numerisk skala. En felnomenklatur skall användas.

Med klassning avses en kvalitetsklassificering som utförs på grundval av poängsättningen.

Med kontrollhandlingar avses handlingar som används för att notera poängen för varje egenskap och den slutliga klassningen av produkten. (Denna handling får också användas för registrering av kemisk sammansättning.)

3. Testrum

3.1. Försiktighetsåtgärder skall vidtas så att bedömarna i testrummet inte påverkas av yttre faktorer.

3.2. Testrummet skall vara fritt från främmande lukter och lätt att rengöra. Väggarna skall vara ljust färgade.

3.3. Testrummet och dess belysning skall vara sådant att egenskaperna hos de produkter som skall poängsättas inte påverkas. Rummet skall vara utrustat med lämplig temperaturreglering.

4. Val av bedömare

Bedömaren skall vara bekant med smörprodukter och kompetent att utföra sensorisk klassning. Hans kompetens skall bedömas regelbundet (minst en gång per år) av den behöriga myndigheten.

5. Krav på panelen

Antalet bedömare i panelen bör vara udda, och minst tre. Majoriteten skall vara anställda vid den behöriga myndigheten eller vara behöriga personer som inte är anställda inom mjölkindustrin.

6. Bedömning av värdet av varje egenskap

6.1. Den sensoriska bedömningen skall utföras i förhållande till följande tre egenskaper: utseende, konsistens och smak och lukt.

Utseende inbegriper följande faktorer: färg, synlig renhet, mögeltillväxt och vattendispersion. Vattendispersion testas i enlighet med IDF-Standard 112A/1989.

Konsistens inbegriper följande faktorer: fasthet och bredbarhet.

Fysiska metoder får användas bör bedömning av smörkonsistens. Kommissionen räknar med att dessa metoder harmoniseras i framtiden.

Smak inbegriper följande faktorer: smak och lukt.

En betydande avvikelse från den rekommenderade temperaturen hindrar en tillförlitlig bedömning av konsistens och smak. Temperaturen är av yttersta betydelse.

6.2. Varje egenskap skall bedömas sensoriskt var för sig. Poängsättningen skall ske enligt tabell 1.

6.3. Det är önskvärt att bedömarna innan bedömningen påbörjas, tillsammans poängsätter ett eller flera referensprov med avseende på utseende, konsistens och smak, så att en enhetlighet uppnås.

6.4. Poängsättningen för godkännande är som följer:

	Max	Min
Utseende	5	4
Konsistens	5	4
Smak och lukt	5	4

Om den nödvändiga poängen inte uppnås, skall en beskrivning av defekten lämnas. Den poäng som varje bedömare ger för varje egenskap skall noteras i kontrollhandlingen. Produkten godkänns eller förkastas på grundval av ett majoritetsbeslut. Det bör inte förekomma ofta att skillnaderna mellan individuella poängsättningar för varje egenskap är större än angränsande poäng (inte oftare än en gång per 20 prov). I så fall skall panelledaren kontrollera panelens kompetens.

7. Kontroll

En panelledare som skall vara en tjänsteman anställd vid den behöriga myndigheten och som kan vara medlem av panelen, skall ha det övergripande ansvaret för hela förfarandet. Han skall notera de individuella poängen för varje egenskap i kontrollhandlingen och bestyrka om produkten godkänns eller förkastas.

8. Provtagning och provberedning

8.1. — Det är önskvärt att provernas identitet inte avslöjas under bedömningen så att eventuell partiskhet undviks.

— Detta skall ordnas av panelledaren före bedömningen utan närvaro av de andra panelmedlemmarna.

8.2. När den sensoriska bedömningen genomförs vid fryshuset, skall provet tas ut med hjälp av en smörprovare. Om den sensoriska bedömningen genomförs på annan plats än vid fryshuset, skall ett prov om minst 500 g tas ut.

8.3. Under bedömningen skall smöret ha en temperatur på 10—12 °C. Stora avvikelser bör till varje pris undvikas.

9. Nomenklatur

Se tabell 2.

Tabel 1: Poängsättning av smör

Utseende			Konsistens			Lukt/smak		
Poäng	Nr (1)	Anmärkning	Poäng	Nr (1)	Anmärkning	Poäng	Nr (1)	Anmärkning
5		*Mycket bra* perfekt högsta kvalitet	5		*Mycket bra* perfekt högsta kvalitet (lätt att breda)	5		*Mycket bra* perfekt högsta kvalitet (absolut ren, finaste arom)
4		*Bra* (2) inga påtagliga fel	4		*Bra* (2)	4		*Bra* (2) inga påtagliga fel
				17	hård			
				18	mjuk			
3		*Varken Bra eller dåligt (svaga fel)*	3		*Varken bra eller dåligt (svaga fel)*	3		*Varken bra eller dåligt (svaga fel)*
	1	vattnigt, fria vattendroppar		14	kort, spröd, smulig		21	saknar arom
				15	salvig, oljig		22	oren
	2	ej homogent, två färger		16	klibbig		25	främmande smak
	3	strimmigt		17	hård		27	syrlig
	4	flammigt, marmorerat		18	mjuk		33	kokt, bränt
	5	fläckigt					34	fodersmak
	6	fri olja					35	skarp, besk
	7	för kraftig färgning						
	8	poröst, tydliga håligheter						
2		*Dåligt (tydliga fel)*	2		*Dåligt (tydliga fel)*	2		*Dåligt (tydliga fel)*
	1	vattnigt, fria vattendroppar		14	kort, spröd, smulig		21	oren
				15	salvig, olijg		22	främmande smak
	3	strimmigt		16	klibbig		23	gammal
	4	flammigt, marmorerat		17	hård		25	syrlig
	5	fläckigt		18	mjuk		32	oxiderad, metall
	6	fri olja					33	fodersmak
	10	främmande föremål					34	skarp, besk
	11	mögelväxt					35	för salt
	12	olöst salt (saltkristaller)					36	smaklös, unken
							38	kemikalie
1		*Mycket dåligt (starka fel)*	1		*Mycket dåligt (starka fel)*	1		*Mycket dåligt (starka fel)*
	1	vattnigt, fria vattendroppar		14	kort, spröd, smulig		22	främmande smak
				15	salvig, oljig		24	ostliknande
	3	strimmigt		16	klibbig		25	syrlig
	4	flammigt, marmorerat		17	hård		26	jäst
	5	fläckigt		18	mjuk		28	möglig
	6	fri olja					29	härsken
	7	för kraftig färgning					30	oljig, fiskliknande
	9	kornigt					31	talgig
	10	främmande föremål					32	oxiderad, metall
	11	mögelväxt					34	skarp, besk
	12	olöst salt (saltkristaller)					36	smaklös, unken
							37	malt
							38	kemikalie

(1) Tabell 2.

(2) Felen bedömda som BRA innebär mycket små avvikelser från högsta kvalitet.

Tabell 2: Nomenklatur över smördefekter

I. *Utseende*

1. vattnigt, fria vattendroppar
2. ej homogent, två färger
3. strimmigt
4. flammigt, marmorerat
5. fläckigt
6. fri olja
7. för kraftig färgning
8. poröst, tydliga håligheter
9. kornigt
10. främmande föremål
11. mögelväxt
12. olöst salt (saltkristaller)

II. *Konsistens*

14. kort, spröd, smulig
15. salvig, oljig
16. klibbig
17. hård
18. mjuk

III. *Smak och lukt*

20. saknar arom
21. oren (1)
22. främmande smak
23. gammal
24. ostliknande
25. syrlig
26. jäst
27. a) kokt
    b) bränt
28. möglig
29. härsken
30. oljig, fiskliknande
31. talgig
32. a) oxiderad
    b) metall
33. fodersmak
34. skarp, besk
35. för salt
36. smaklös, unken
37. malt
38. kemikalie

(1) Denna beteckning bör användas så sällan som möjligt och endast när defekten inte kan beskrivas på ett noggrannare sätt.

BILAGA 5

PROVTAGNING FÖR KEMISK OCH MIKROBIOLOGISK ANALYSIS OCH SENSORISK BEDÖMNING

1. Kemisk och mikrobiologisk analys

Kvantitet smör (kg)	Minsta antalet prov (> 100 g) som skall tas ut
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	5
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 per 25 000 kg eller del därav

Provtagning för mikrobiologisk analys skall utföras aseptiskt.

Upp till 5 prover om 100 g får slås samman till ett prov, som analyseras efter noggrann blandning.

Proven skall tas ut slumpmässigt ur olika delar av partiet och testas före eller vid inlagringen i det fryshus som den behöriga myndigheten utser.

Beredning av ett blandsmörprov (kemisk analys)

a) Med hjälp av en ren och torr smörprovare eller liknande lämpligt instrument, ta ut en kärna smör om minst 30 g och placera provet i en provbehållare. Blandprovet kan sedan förseglas och sändas till laboratoriet för analys.

b) I laboratoriet värms blandprovet i den oöppnade originalbehållaren vid 30 °C tills en homogen flytande och klumpfri emulsion erhålls genom snabb skakning. Behållaren bör vara fylld till mellan hälften och två tredjedelar.

För varje tillverkare som erbjuder smör till intervention, skall två prover per år analyseras för annat fett än mjölkfett och ett prov per år för spårämnen.

2. Sensorisk bedömning

Kvantitet smör (kg)	Minsta antalet prov som skall tas ut
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 per 25 000 kg eller del därav

Proven skall tas ut slumpmässigt ur olika delar av den erbjudna kvantiteten mellan den 30:e och 35:e dagen efter leveransen av smöret, och skall sedan klassas.

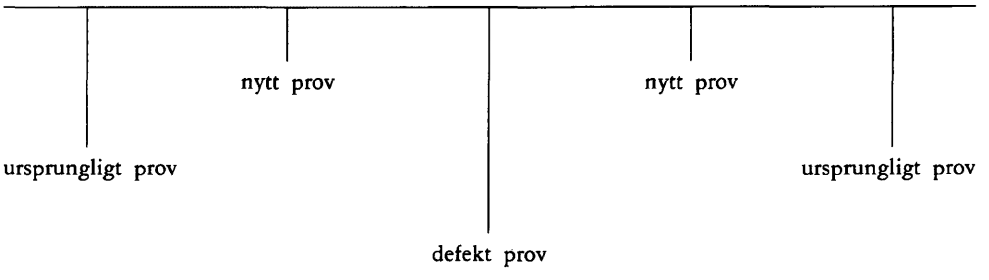
Varje prov skall bedömas för sig i enlighet med bilaga 4. Ingen ny provtagning och ny bedömning är tillåten.

3. **Riktlinjer som skall följas vid defekta prover**

a) Kemisk och mikrobiologisk analys

— när enskilda prover analyseras tillåts ett prov med en enstaka defekt per 5—10 prov eller 2 prov med en enstaka defekt vardera per 11—15 prov vardera. Vid ett defekt prov skall två nya prover tas på vardera sidan om det defekta provet, och sedan kontrolleras med avseende på den defekta parametern. Om inget av de två proven uppfyller kravet skall den kvantitet smör som återfinns mellan de två ursprungliga prov som togs på vardera sidan om det defekta provet förkastas från den erbjudna kvantiteten.

Kvantitet som skall förkastas om ett nytt prov befinns defekt



— när blandprover analyseras skall, om ett blandprov befinns defekt med avseende på en parameter, den kvantitet som blandprovet representerar förkastas från den erbjudna kvantiteten.

b) Sensorisk bedömning

— när ett prov befinns defekt vid den sensoriska bedömningen skall den kvantitet smör som återfinns mellan de två närliggande proven på vardera sidan om det defekta provet förkastas från den erbjudna kvantiteten.

c) I händelse av kemiskt eller mikrobiologiskt underkännande och sensoriskt underkännande skall hela kvantiteten förkastas.