To besedilo je zgolj informativne narave in nima pravnega učinka. Institucije Unije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti. Verodostojne različice zadevnih aktov, vključno z uvodnimi izjavami, so objavljene v Uradnem listu Evropske unije. Na voljo so na portalu EUR-Lex. Uradna besedila so neposredno dostopna prek povezav v tem dokumentu

►B

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/1240

z dne 18. maja 2016

o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede javne intervencije in pomoči za zasebno skladiščenje

(Besedilo velja za EGP)

(UL L 206, 30.7.2016, str. 71)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
►M1	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2017/1479 z dne 16. avgusta 2017	L 211	10	17.8.2017
►M2	Izvedbena uredba Komisije (EU) 2018/150 z dne 30. januarja 2018	L 26	14	31.1.2018

▼B

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/1240

z dne 18. maja 2016

o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta glede javne intervencije in pomoči za zasebno skladiščenje

(Besedilo velja za EGP)

NASLOV I

SPLOŠNE DOLOČBE

POGLAVJE I

Uvodna določba

Člen 1

Področje uporabe

1. Ta uredba določa pravila za uporabo Uredbe (EU) št. 1308/2013 in Uredbe (EU) št. 1370/2013 glede:

(a) odkupa in prodaje iz javne intervencije proizvodov iz člena 11 Uredbe (EU) št. 1308/2013;

(b) dodelitve pomoči za zasebno skladiščenje za proizvode iz člena 17 Uredbe (EU) št. 1308/2013.

2. Ta uredba se uporablja brez poseganja v posebne določbe iz izvedbenih uredb o:

(a) začetku razpisnega postopka za odkup proizvodov ali začetku prodaje intervencijskih proizvodov ali

(b) začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje.

POGLAVJE II

Splošna skupna pravila

Člen 2

Predložitev in dopustnost ponudb in zahtevkov

1. Izvajalci predložijo ponudbe za javno intervencijo ter ponudbe in zahtevke za pomoč za zasebno skladiščenje z uporabo metode, ki jo da na voljo plačilna agencija zadevne države članice.

2. Ponudba ali zahtevek je dopusten, če se predloži v uradnem jeziku ali enem od uradnih jezikov države članice, v kateri se predloži ponudba ali zahtevek, in če obrazec, ki ga da na voljo plačilna agencija, vsebuje vsaj naslednje informacije:

▼B

(a) ime, naslov in identifikacijsko številko za DDV izvajalca v državi članici, v kateri izvajalec izvaja glavno dejavnost;

(b) proizvod ali po potrebi vrsto proizvoda z ustrezno oznako KN;

(c) količino, za katero se predloži ponudba ali zahtevek in za katero veljajo najmanjše količine iz člena 5, kadar je ustrezno.

3. Ponudba ali zahtevek ne vsebuje dodatnih pogojev izvajalca, ki niso določeni v tej uredbi ali v zadevni izvedbeni uredbi o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje.

4. Če je rok za predložitev ponudb ali zahtevkov državni praznik, se ponudbe ali zahtevki predložijo najpozneje zadnji delovni dan pred državnim praznikom.

5. Za ponudbe ali zahtevke, predložene v soboto, nedeljo ali na državni praznik, se šteje, da jih je plačilna agencija prejela prvi delovni dan po dnevu njihove predložitve.

6. Ponudbe ali zahtevki se po predložitvi ne umaknejo ali spreminjajo.

7. Plačilna agencija registrira dopustne ponudbe ali zahtevke in zadevne količine na dan, ko jih prejme.

8. Pravice in obveznosti, ki izhajajo iz sprejetja ponudbe ali zahtevka, niso prenosljive.

NASLOV II

JAVNA INTERVENCIJA

POGLAVJE I

Posebna pravila o javni intervenciji

Člen 3

Intervencijska skladišča

1. Minimalna skladiščna zmogljivost vsakega intervencijskega skladišča (v nadaljnjem besedilu: skladišče) je:

(a) za žito: 5 000 ton, 7 500 ton od obdobja javne intervencije 2017/2018, 10 000 ton od obdobja 2018/2019, 15 000 ton od obdobja 2019/2020;

(b) za riž: 5 000 ton, 7 500 ton od obdobja javne intervencije 2017/2018, 10 000 ton od obdobja 2018/2019;

(c) za maslo in posneto mleko v prahu: 400 ton, 600 ton od obdobja javne intervencije 2017, 800 ton od obdobja 2018.

▼B

Države članice, ki imajo povprečno letno proizvodnjo žit pod 20 milijonov ton, lahko od obdobja 2019/2020 še naprej uporabijo minimalno skladiščno zmogljivost 10 000 ton.

2. Za namene tega člena „minimalna skladiščna zmogljivost“ pomeni minimalno zmogljivost, ki morda ni stalno na voljo, vendar se brez težav doseže v obdobju, ko poteka odkup.

3. Plačilna agencija lahko odstopa od odstavka 1 le, če dokaže, da minimalna skladiščna zmogljivost iz navedenega odstavka ni na voljo in če imajo nadomestna skladišča lahek dostop do rečnih, morskih ali železniških povezav.

Člen 4

Ugotavljanje upravičenosti proizvodov

1. Upravičenost proizvodov za javno intervencijo se ugotovi po metodah iz naslednjih določb:

(a) za žito: v delih I, II, III in IV Priloge I;

(b) za riž: v delu I Priloge II;

(c) za goveje meso: v delu I Priloge III;

▼M2

(d) za maslo: v delih I in Ia Priloge IV k tej uredbi;

(e) za posneto mleko v prahu: v delih I in Ia Priloge V k tej uredbi.

2. Metode, ki se uporabljajo za določitev kakovosti žita, masla in posnetega mleka v prahu, ki so upravičeni do javne intervencije iz prilog I, IV oziroma V, so določene v najnovejših različicah ustreznih evropskih ali mednarodnih standardov, kakor je ustrezno, v veljavi vsaj 6 mesecev pred prvim dnem obdobja javne intervencije, kakor je opredeljeno v členu 12 Uredbe (EU) št. 1308/2013.

▼B

POGLAVJE II

Odkup proizvodov pri intervenciji

Oddelek 1

Splošne določbe

Člen 5

Najmanjše količine ponujenih proizvodov

1. Najmanjše količine proizvodov, ponujenih za odkup, so:

(a) navadna pšenica, ječmen in koruza: 160 ton;

▼B

(b) trda pšenica: 20 ton;

(c) riž: 40 ton;

(d) goveje meso: 20 ton;

(e) maslo: 30 ton;

(f) posneto mleko v prahu: 30 ton.

Države članice, ki imajo povprečno letno proizvodnjo žit pod 20 milijonov ton, lahko odločijo da za navadno pšenico, ječmen in koruzo uporabijo najmanjšo količino 120 ton.

2. Plačilna agencija lahko določi najmanjšo količino, ki je večja od najmanjše količine iz odstavka 1, če jo upravičujejo pogoji in prakse prodaje na debelo ali okoljska pravila, veljavna v zadevni državi članici.

Člen 6

Raven varščine pri odkupu proizvodov

Raven varščine, ki jo zahteva člen 4(a) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 pri predložitvi ponudbe za odkup proizvodov pri javni intervenciji, je:

(a) pri žitu: 20 EUR/tona;

(b) pri rižu: 30 EUR/tona;

(c) pri govejem mesu: 300 EUR/tona;

(d) pri maslu: 50 EUR/tona;

(e) pri posnetem mleku v prahu: 50 EUR/tona.

Člen 7

Predložitev in dopustnost ponudb

1. Ponudba je dopustna, če izpolnjuje zahteve iz člena 2 in pri razpisnem postopku zahteve iz izvedbene uredbe o začetku razpisnega postopka iz člena 12. Prav tako izpolnjuje naslednje pogoje:

(a) vsebuje vsaj naslednje informacije:

(i) pri rižu navedbo vrste in sorte;

(ii) kraj skladiščenja proizvoda ob predložitvi ponudbe, razen za goveje meso;

(iii) pri žitu in rižu skladišče, za katerega se predloži ponudba;

(iv) pri žitu in rižu leto žetve in območje ali območja proizvodnje v Uniji;

(v) pri maslu in posnetem mleku v prahu datum proizvodnje;

(vi) pri maslu in posnetem mleku v prahu ime in številko dovoljenja odobrenega podjetja, v katerem sta bila proizvedena;

▼B

(b) izvajalec je položil varščino v skladu s členom 4(a) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238;

(c) za žito in riž je izvajalec izjavil:

(i) da imajo proizvodi poreklo iz Unije;

(ii) da se ponudba nanaša na homogeno serijo, ki mora pri rižu vsebovati neoluščeni riž iste sorte;

(iii) ali je bila izvedena obdelava po žetvi ali ne ter po potrebi ime uporabljenega proizvoda, ki se je uporabil pod pogoji uporabe, in navedbo, da je proizvod odobren v skladu z Uredbo (ES) št. 1107/2009 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

2. Za proizvode razen govejega mesa lahko izvajalec na obrazcu iz člena 2(2) zahteva, da se proizvod prevzame v skladišču, v katerem se skladišči ob predložitvi ponudbe, če navedeno skladišče izpolnjuje zahteve iz člena 7(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 in člena 3 te uredbe.

Člen 8

Preverjanje ponudb s strani plačilne agencije

1. Plačilne agencije na podlagi zahtev iz členov 2 in 7 odločajo o dopustnosti ponudb.

Če plačilna agencija odloči, da ponudba ni dopustna, o tem obvesti zadevnega izvajalca v treh delovnih dneh od prejema ponudbe. Če izvajalec o tem ni obveščen, se ponudba šteje za dopustno.

2. Za žito in riž se z upravnimi sredstvi lahko preveri skladnost izjav iz člena 7(1)(c), potem ko plačilna agencija preveri, da so ponudbe dopustne, po potrebi pa ji v skladu s členom 57(2) lahko pomaga plačilna agencija, pristojna za skladišče, ki ga je navedel izvajalec.

Člen 9

Uradno obveščanje Komisije o ponudbah

1. Države članice uradno obvestijo Komisijo o vseh dopustnih ponudbah v naslednjih rokih:

([1]) Uredba (ES) št. 1107/2009 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. oktobra 2009 o dajanju fitofarmacevtskih sredstev v promet in razveljavitvi direktiv Sveta 79/117/EGS in 91/414/EGS (UL L 309, 24.11.2009, str. 1).

▼B

(a) uradna obvestila o ponudbah se predložijo vsak torek najpozneje do 12.00 (po bruseljskem času) ter se nanašajo na količine proizvodov, ki jih je v predhodnem tednu zajemala dopustna ponudba, in s tem povezane informacije.

Če so ponujene količine blizu mejnih vrednosti iz člena 3(1) Uredbe (EU) št. 1370/2013, Komisija obvesti države članice, od katerega datuma jo morajo uradno obveščati vsak delovni dan.

Države članice od navedenega datuma vsak delovni dan najpozneje do 14.00 (po bruseljskem času) Komisijo uradno obvestijo o količinah, ki so bile predhodni delovni dan ponujene za intervencijo.

(b) Za ponudbe se uporabljajo roki iz izvedbene uredbe o začetku razpisnega postopka.

2. Uradna obvestila iz točk (a) in (b) odstavka 1 ne vsebujejo imena, naslova in identifikacijske številke za DDV izvajalca, pri maslu in posnetem mleku v prahu pa ne vsebujejo imena in številke dovoljenja odobrenega podjetja.

3. Če država članica Komisije uradno ne obvesti o dopustni ponudbi v rokih iz točk (a) in (b) odstavka 1, se šteje, da je bila Komisija obveščena o ničnem zahtevku.

Oddelek 2

Odkup po fiksni ceni

Člen 10

Predložitev ponudb za odkup navadne pšenice, masla in posnetega mleka v prahu po fiksni ceni

Ponudbe se lahko plačilni agenciji predložijo od začetka obdobij javne intervencije, določenih v členu 12 Uredbe (EU) št. 1308/2013.

Člen 11

Ukrepi za upoštevanje količinskih omejitev

1. Zaradi upoštevanja količinskih omejitev iz člena 3(1) Uredbe (EU) št. 1370/2013 Komisija v skladu s členom 3(6)(a) navedene uredbe odloči:

(a) o zaključku intervencijskega odkupa po fiksni ceni;

(b) o določitvi koeficienta dodelitve, ki se uporablja za skupno količino iz ponudb, prejetih od vsakega izvajalca in sporočenih Komisiji na dan sprejetja odločitve, če bi se zaradi sprejetja celotne ponujene količine presegla največja količina;

(c) po potrebi o zavrnitvi odprtih ponudb, predloženih plačilnim agencijam držav članic.

▼B

Komisija odloči v dveh delovnih dneh od uradnega obvestila iz prvega pododstavka točke (a) člena 9(1) in v petih delovnih dneh od uradnega obvestila iz tretjega pododstavka točke (a) člena 9(1).

Če je datum uradnega obvestila praznik, ki je dela prost dan za Komisijo, se za namene tega člena obdobje začne na prvi delovni dan po navedenem državnem prazniku. Če so ti državni prazniki vključeni v obdobje, ko Komisija odloči, se štejejo samo delovni dnevi.

2. Z odstopanjem od člena 2(6) lahko izvajalec, za katerega se uporablja koeficient dodelitve iz točke (b) člena 1, umakne svojo ponudbo v petih delovnih dneh od datuma začetka veljavnosti odločitve o določitvi koeficienta dodelitve.

Oddelek 3

Odkup z razpisnim postopkom

Člen 12

Razpisni postopek

1. Razpisni postopek za odkup proizvodov iz člena 11 Uredbe (EU) št. 1308/2013 se začne z izvedbeno uredbo o začetku razpisnega postopka, ki med drugim vsebuje naslednje informacije:

(a) zajete proizvode in:

(i) pri rižu navedbo vrste in sorte;

(ii) pri govejem mesu podatke o tem, ali se razpis za odkup trupov, ki jih je treba izkoščiti, ali skladiščenje brez izkoščevanja;

(b) zadevno obdobje (v nadaljnjem besedilu: razpisno obdobje) in po potrebi različna podobdobja, v katerih se lahko predložijo ponudbe.

2. Komisija lahko začne razpisni postopek za odkup govejega mesa po kategoriji in državi članici ali njeni regiji, kot je določeno v členu 13(1)(c) Uredbe (EU) št. 1308/2013, na podlagi dveh najnovejših zabeleženih tedenskih tržnih cen. Komisija lahko zaključi razpisni postopek, kot je določeno v členu 13(2) navedene uredbe, na podlagi najnovejših zabeleženih tedenskih tržnih cen.

3. Če Komisija začne omejeni razpisni postopek iz člena 3(3) Uredbe (EU) št. 1370/2013, se izvedbena uredba o začetku navedenega postopka nanaša na določeno državo članico ali njene regije, ki jih zajema razpisni postopek.

4. Razpisni postopek za riž se lahko omeji na posebne sorte ali eno ali več vrst neoluščenega riža, in sicer na „okroglozrnat riž“, „srednjezrnat riž“, „dolgozrnat riž A“ ali „dolgozrnat riž B“, kot so opredeljene v točkah (a), (b) ali (c) točke I.2 dela I Priloge II k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

▼B

5. Za goveje meso se uporabljajo naslednja pravila:

(a) povprečna tržna cena za upravičeno kategorijo v državi članici ali v njeni regiji upošteva cene za kakovosti U, R in O, izražene v kakovosti R3 z uporabo pretvorbenih količnikov iz dela II Priloge III, v zadevni državi članici ali intervencijski regiji;

(b) povprečne tržne cene se zabeležijo v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1249/2008 ([1]);

(c) povprečna tržna cena za upravičeno kategorijo v državi članici ali njeni regiji je povprečje tržnih cen za vse kakovosti iz točke (b), ponderiranih z deležem, ki ga posamezna količina predstavlja v skupnem številu zakolov v navedeni državi članici ali regiji.

Združeno kraljestvo sestavljata dve intervencijski regiji:

(i) regija I: Velika Britanija;

(ii) regija II: Severna Irska.

Člen 13

Predložitev in dopustnost ponudb

1. Ponudba je dopustna le, če izpolnjuje splošne pogoje iz členov 2 in 7 ter če je v njej navedena predlagana cena brez DDV v eurih na mersko enoto proizvoda, zaokrožena na največ dve decimalni mesti.

Pri žitu in rižu ponujena cena na tono proizvoda ustreza najmanjši kakovosti žita, opredeljeni v delu II Priloge I k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2016/1238, ali standardni kakovosti riža, opredeljeni v oddelku A Priloge III k Uredbi (EU) št. 1308/2013, ki je dobavljen v skladišče in ni raztovorjen.

Pri maslu in posnetem mleku v prahu je razpisna cena na 100 kg proizvoda, dobavljenega do nakladališča skladišča.

Pri govejem mesu ponudbe vsebujejo ponujeno ceno v skladu s členom 12(5)(a), izraženo na tono proizvoda kakovosti R3, in v njih je navedeno, ali se cena nanaša na meso s kostmi za izkoščenje ali na skladiščenje brez izkoščenja.

2. Brez poseganja v člen 15(2) te uredbe ponujena cena ne presega ravni cene javne intervencije iz člena 2(1) Uredbe (EU) št. 1370/2013.

([1]) Uredba Komisije (ES) št. 1249/2008 z dne 10. decembra 2008 o podrobnih pravilih za uporabo lestvic Skupnosti za razvrščanje trupov goved, prašičev in ovac ter sporočanje njihovih cen (UL L 337, 16.12.2008, str. 3).

▼B

Člen 14

Odločitve o odkupni ceni

1. Na podlagi ponudb iz uradnih obvestil v skladu s členom 9 Komisija odloči:

(a) da ne bo določila najvišje odkupne cene ali

(b) da bo določila najvišjo odkupno ceno.

2. Odločitev iz odstavka 1 se objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Člen 15

Posamezne odločitve o ponudbah

1. Če ni bila določena najvišja odkupna cena, se vse ponudbe zavrnejo.

2. Če je bila določena najvišja odkupna cena, plačilna agencija sprejme ponudbe, ki so enake navedenemu znesku ali manjše od njega. Vse druge ponudbe se zavrnejo.

Plačilna agencija sprejme le ponudbe, o katerih je bila Komisija uradno obveščena v skladu s členom 9.

3. Plačilna agencija sprejme odločitve iz odstavkov 1 in 2 tega člena po objavi odločitve Komisije iz člena 14(1).

Plačilna agencija uradno obvesti izvajalce o izidu njihovega sodelovanja v razpisnem postopku v treh delovnih dneh od začetka veljavnosti navedene odločitve Komisije.

V primeru sprejete ponudbe ji tega ni treba storiti, če plačilna agencija izda dobavni nalog iz člena 17 v petih delovnih dneh od začetka veljavnosti navedene odločitve Komisije. V primeru sprejetja ponudbe se ne odobri dodatno podaljšanje roka za izdajo dobavnega naloga, kot je navedeno v drugem pododstavku člena 17(1).

Člen 16

Omejitev odkupa govejega mesa

Če se plačilnim agencijam ponudi količina govejega mesa, ki je večja od količine, ki jo lahko prevzamejo, lahko omejijo odkup na količine, ki jih lahko prevzamejo na svojem ozemlju ali v eni od svojih intervencijskih regij iz člena 12(5).

V primeru take omejitve plačilne agencije zagotovijo enak dostop vsem zadevnim stranem.

▼B

Oddelek 4

Dobava in stroški prevoza

Člen 17

Dobavni nalog

1. Ko plačilna agencija preveri, ali je ponudba dopustna v skladu s členoma 8 in 13, v petih delovnih dneh od roka iz drugega pododstavka člena 11(1) ali po začetku veljavnosti odločitve iz člena 14(1) izda dobavni nalog.

Plačilna agencija se lahko odloči, da bo podaljšala rok za izdajo dobavnega naloga, če je to potrebno zaradi velikih sprejetih količin žita ali riža. Vendar končni rok za dobavo proizvodov ni več kot 65 dni po roku ali začetku veljavnosti iz prvega pododstavka. V tem primeru plačilna agencija o tem obvesti zadevne izvajalce.

2. Dobavni nalog je označen z datumom in oštevilčen ter vsebuje naslednje informacije:

(a) količino, ki mora biti dobavljena;

(b) končni rok za dobavo proizvodov;

(c) skladišče, kamor se proizvodi dobavijo;

(d) ceno, po kateri se sprejme ponudba.

3. Dobavni nalog se izda le za količine, o katerih je Komisija uradno obveščena v skladu s členom 9.

Člen 18

Posebne določbe za dobavo žita in riža

1. Plačilna agencija določi skladišče, kamor se žito ali riž dobavi po najnižji ceni.

2. Dobava v skladišče se izvede najpozneje 60 dni po datumu izdaje dobavnega naloga. Vendar lahko plačilna agencija glede na sprejete količine podaljša navedeno obdobje za do 14 dni. V tem primeru se lahko dobavni rok iz drugega pododstavka člena 17(1) ustrezno podaljša. Plačilna agencija o tem obvesti zadevne izvajalce.

3. Izvajalec krije stroške, povezane z naslednjimi testi, ki se opravijo pri žitu po metodologiji iz dela IV Priloge I:

(i) test aktivnosti amilaze (Hagberg);

(ii) test za ugotavljanje vsebnosti beljakovin v trdi pšenici in navadni pšenici;

▼B

(iii) test določanja sedimentacije;

(iv) test primernosti za strojno obdelavo;

(v) analize onesnaževal.

Člen 19

Stroški prevoza žita in riža

1. Stroške prevoza žita ali riža s kraja, kjer se je proizvod skladiščil v času ponudbe, do skladišča, določenega v dobavnem nalogu, krije izvajalec, če je zadevna razdalja 50 km ali manj.

Če se preseže navedena najdaljša razdalja, dodatne stroške prevoza krije plačilna agencija, povrne pa jih Komisija po ceni 0,05 EUR na tono in kilometer.

2. Če plačilna agencija, ki odkupi žito ali riž, ni v državi članici, na ozemlju katere se izdelek skladišči, se pri izračunu najdaljše razdalje iz odstavka 1 ne upošteva razdalja med skladiščem izvajalca in mejo države članice, v kateri je plačilna agencija, ki kupuje proizvod.

Člen 20

Posebne določbe za dobavo govejega mesa

1. Odkupna cena za goveje meso je cena govejega mesa, dobavljenega do točke tehtanja pri vhodu v skladišče ali razsekovalnico, če je treba meso izkoščiti.

2. Stroške raztovarjanja krije izvajalec.

3. Izvajalci dobavijo proizvode najpozneje v 15 dneh po datumu izdaje dobavnega naloga. Vendar lahko plačilna agencija glede na dodeljene količine podaljša navedeno obdobje za do sedem dni. V tem primeru plačilna agencija o tem obvesti zadevne izvajalce.

Člen 21

Posebne določbe za pakiranje, dobavo in skladiščenje masla in posnetega mleka v prahu

1. Maslo se pakira in dobavi v kockah, katerih neto teža je 25 kilogramov, v skladu z zahtevami iz dela II Priloge IV.

2. Posneto mleko v prahu se pakira in dobavi v vrečah, katerih neto teža je 25 kilogramov, v skladu z zahtevami iz dela II Priloge V.

▼B

3. Izvajalec dobavi maslo ali posneto mleko v prahu do nakladališča skladišča v 21 dneh od datuma izdaje dobavnega naloga. Vendar lahko plačilna agencija glede na sprejete količine podaljša navedeno obdobje za do sedem dni. V tem primeru plačilna agencija o tem obvesti zadevne izvajalce.

Maslo in posneto mleko v prahu se dobavita na paletah takšne kakovosti, da so primerne za dolgoročno skladiščenje, ki se zamenjajo za enakovredne palete. Vendar lahko plačilna agencija odobri tudi enakovreden sistem.

Stroške, ki nastanejo pri raztovarjanju masla ali posnetega mleka v prahu pri nakladališču skladišča, krije plačilna agencija.

4. Plačilna agencija zahteva, da se maslo in posneto mleko v prahu postavita na palete in skladiščita na njih tako, da se oblikujejo serije, ki omogočajo neovirano identifikacijo in so zlahka dostopne.

Člen 22

Dobava

1. Datum dobave je:

(a) za žito, riž, maslo in posneto mleko v prahu: datum, na katerega se potrdi, da je celotna količina iz dobavnega naloga prispela v določeno skladišče. Ta datum ne more biti prej kot en dan po datumu izdaje dobavnega naloga;

(b) za vsako pošiljko govejega mesa: datum dobave do točke tehtanja intervencijskega skladišča ali razsekovalnice, če je treba meso izkoščiti.

2. Plačilna agencija lahko sprejme odločitev, da prevzem žita, riža, masla ali posnetega mleka v prahu poteka v skladišču, v katerem se proizvodi skladiščijo ob predložitvi ponudbe, če navedeno skladišče izpolnjuje zahteve iz člena 7(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 in člena 3 te uredbe. V tem primeru je datum dobave dan po dnevu izdaje dobavnega naloga in se obravnava kot zadevni datum za namene člena 18(2)(a) Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 908/2014.

3. Proizvode prevzame plačilna agencija ali njen predstavnik, ki je neodvisen od izvajalca.

▼B

Oddelek 5

Nadzor in prevzem

Člen 23

Zapisnik o prevzemu

1. Zapisnik o prevzemu izda plačilna agencija, ko na podlagi potrebnih pregledov in analiz ugotovi, da so zahteve glede upravičenosti iz člena 3 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 izpolnjene. V zapisniku so navedene:

(a) dobavljene količine in pri rižu sorta;

(b) značilnosti proizvodov, pridobljene z analizami, če je to pomembno za izračun cene;

(c) po potrebi neprevzete količine. V tem primeru je o tem uradno obveščen izvajalec.

2. Zapisnik o prevzemu se označi z datumom in pošlje izvajalcu in skladiščniku.

Člen 24

Obveznosti izvajalca

Proizvodi izpolnjujejo zahteve glede upravičenosti iz člena 3 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238. Če se na podlagi zahtevanih pregledov ugotovi, da proizvodi ne izpolnjujejo zahtev glede upravičenosti, izvajalec:

(a) na lastne stroške vzame nazaj zadevne proizvode;

(b) plača s tem povezane stroške, ki so nastali od datuma njihovega uskladiščenja do datuma izskladiščenja.

Stroški, ki jih plača izvajalec, se določijo na podlagi standardnih zneskov za stroške uskladiščenja, izskladiščenja in skladiščenja v skladu s členom 3 Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 906/2014 ([1]).

Člen 25

Zahteva glede izkoščevanja govejega mesa

Če je izkoščevanje pogoj razpisnega postopka, plačilna agencija zagotovi izkoščenje vsega odkupljenega govejega mesa v skladu z delom III Priloge III.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) št. 906/2014 z dne 11. marca 2014 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1306/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z odhodki za javno intervencijo (UL L 255, 28.8.2014, str. 1).

▼B

Oddelek 6

Prilagoditve cen in plačila

Člen 26

Prilagoditve cen žita in riža

1. Prilagoditev cene iz člena 2(2) in člena 3(4) Uredbe (EU) št. 1370/2013 se izvede v skladu z:

(a) deloma V in VI Priloge I k tej uredbi za žito;

(b) delom II Priloge II k tej uredbi za riž.

2. Če plačilna agencija prevzame žito in riž ter ga skladišči v skladišču v skladu s členom 22(2), se odkupna cena zmanjša za 5 EUR/tono.

Člen 27

Plačila

1. Plačila za količine, navedene v zapisniku o prevzemu, se izvedejo najpozneje 65. dne po datumu dobave iz člena 22, razen če poteka upravna preiskava.

2. Plača se samo dejansko dobavljena in sprejeta količina. Če pa je navedena količina večja od količine iz dobavnega naloga, se plača le količina iz dobavnega naloga.

POGLAVJE III

Prodaja intervencijskih proizvodov

Člen 28

Začetek razpisnega postopka

1. Proizvodi, prevzeti v javno intervencijo in na voljo za prodajo, se prodajo z razpisnim postopkom.

2. Razpisni postopek se začne z izvedbeno uredbo o začetku prodaje.

Prvi rok za predložitev ponudb je določen vsaj šest dni po objavi navedene izvedbene uredbe v *Uradnem listu Evropske unije*.

3. Razpisni postopki se lahko začnejo za prodajo proizvodov, ki se skladiščijo v eni ali več regijah Unije ali države članice.

4. Izvedbena uredba o začetku prodaje vsebuje zlasti naslednje informacije:

(a) zajete proizvode in zlasti:

▼B

(i) za riž navedbo vrste in sorte;

(ii) zadevne kose govejega mesa;

(b) zadevno obdobje („razpisno obdobje“) in različna podobdobja, v katerih se lahko predložijo ponudbe;

(c) za goveje meso, maslo in posneto mleko v prahu najmanjšo količino, za katero se lahko predloži ponudba;

(d) znesek varščine, ki se položi ob predložitvi ponudbe.

Poleg tega lahko navedena izvedbena uredba vsebuje:

(a) skupne količine, ki jih zajema razpisni postopek;

(b) po potrebi določbe o stroških prevoza žita in riža.

5. Razpisni postopki so lahko omejeni na predpisane uporabe ali namembne kraje in lahko vključujejo določbe o preverjanju uporabe ali namembnega kraja.

Člen 29

Obvestilo o javnem razpisu in ukrepi pri javnem razpisu

1. Vsaka plačilna agencija, ki ima intervencijske zaloge na voljo za prodajo, sestavi obvestilo o javnem razpisu in ga objavi vsaj štiri dni pred prvim datumom za predložitev ponudb.

2. Obvestilo o javnem razpisu vsebuje zlasti:

(a) ime in naslov plačilne agencije, ki izda obvestilo o javnem razpisu;

(b) sklic na izvedbeno uredbo o začetku prodaje;

(c) rok za predložitev ponudb za vsak delni javni razpis;

(d) ime in naslov vsakega skladiščnika in po potrebi:

(i) za žita in riž razpoložljive količine, predstavljene po serijah za prodajo, ki se določijo tako, da se zagotovi enak dostop vsem izvajalcem, skupaj z opisom kakovosti vsake serije za prodajo;

(ii) za goveje meso razpoložljive količine po kosih v skladu z delom IV Priloge III in datum dobave;

(iii) za maslo in posneto mleko v prahu razpoložljive količine in datum dobave;

▼B

(e) fazo dobave, kot je navedena v členu 30(1)(d), in po potrebi vrsto embalaže;

(f) kakršno koli opremo v skladišču za natovarjanje na prevozna sredstva;

(g) za maslo po potrebi razpoložljivo količino čajnega masla za posamezno skladišče, kot je navedeno v točki 2(d) dela II Priloge IV.

3. Plačilna agencija zagotovi, da se obvestila o javnem razpisu ustrezno objavijo.

4. Plačilna agencija ukrene vse potrebno, da se zainteresiranim stranem omogoči:

(a) da pred predložitvijo ponudbe na lastne stroške pregledajo, vzamejo in proučijo vzorce žita in riža, namenjenega za prodajo;

(b) da proučijo rezultate analize iz dela IV Priloge I, dela I Priloge II, dela I Priloge IV ali dela I Priloge V, kot je ustrezno.

Člen 30

Predložitev in dopustnost ponudb

1. Ponudba je dopustna, če izpolnjuje zahteve iz člena 2 in izvedbene uredbe o začetku prodaje. Prav tako izpolnjuje naslednje pogoje:

(a) navedena sta sklic na izvedbeno uredbo o začetku prodaje in rok za predložitev ponudb za podobdobje;

(b) pri govejem mesu so navedeni zadevni kosi;

(c) pri žitu in rižu je navedena skupna količina serije za prodajo;

(d) navedena je razpisna cena brez DDV v eurih na mersko enoto, zaokrožena na največ dve decimalni mesti, kot je navedeno v nadaljevanju:

(i) pri žitu in rižu za proizvod, natovorjen na prevozno sredstvo;

(ii) pri maslu ali posnetem mleku v prahu za proizvod, dobavljen na paletah do nakladališča skladišča ali po potrebi dobavljen na paletah, natovorjenih na prevozno sredstvo, če gre za tovornjak ali železniški vagon;

(iii) pri govejem mesu za proizvod, dobavljen do nakladališča skladišča;

▼B

(e) za goveje meso, maslo in posneto mleko v prahu je navedeno, da se nanaša vsaj na najmanjšo količino iz izvedbene uredbe o začetku prodaje;

(f) navedeno je skladišče, v katerem se skladišči proizvod, za maslo in posneto mleko v prahu pa se lahko določi nadomestno skladišče;

(g) izvajalec je položil varščino v znesku, ki je določen v izvedbeni uredbi o začetku prodaje.

2. Pri žitu se razpisna cena nanaša na najmanjšo kakovost, opredeljeno v delu II Priloge I k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2016/1238, pri rižu pa na standardno kakovost, opredeljeno v oddelku A Priloge III k Uredbi (EU) št. 1308/2013.

3. Pri govejem mesu, maslu in posnetem mleku v prahu razpisna cena velja za neto težo.

Pri maslu je lahko v ponudbi po potrebi opredeljeno, da se nanaša izključno na čajno maslo, kot je navedeno v členu 29(2)(g).

Člen 31

Uradno obveščanje Komisije o ponudbah

1. Države članice uradno obvestijo Komisijo o vseh dopustnih ponudbah v rokih iz izvedbene uredbe o začetku prodaje.

2. Uradna obvestila iz odstavka 1 ne vsebujejo imena, naslova in identifikacijske številke za DDV izvajalca.

3. Če država članica Komisije uradno ne obvesti o dopustni ponudbi v rokih iz odstavka 1, se šteje, da je bila Komisiji obveščena o ničnem zahtevku.

Člen 32

Odločitve o prodajni ceni

1. Na podlagi ponudb iz uradnih obvestil v skladu s členom 31 Komisija odloči po postopku iz člena 229(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013:

(a) da ne bo določila najnižje prodajne cene ali

(b) da bo določila najnižjo prodajno ceno.

Najnižja prodajna cena se lahko pri maslu in posnetem mleku v prahu razlikuje po lokaciji proizvodov, ponujenih za prodajo.

▼B

2. Odločitev iz odstavka 1 se objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Člen 33

Posamezne odločitve o ponudbah

1. Če najnižja prodajna cena ni bila določena, se vse ponudbe zavrnejo.

2. Če je bila določena najnižja prodajna cena, plačilne agencije zavrnejo vse ponudbe, ki so nižje od najnižje prodajne cene.

Plačilne agencije sprejmejo le ponudbe, o katerih je bila Komisija uradno obveščena v skladu s členom 31.

3. Plačilne agencije sprejmejo odločitve iz odstavkov 1 in 2 tega člena po objavi odločitve Komisije iz člena 32.

Plačilna agencija uradno obvesti izvajalce o izidu njihovega sodelovanja v razpisnem postopku v treh delovnih dneh od začetka veljavnosti navedene odločitve Komisije.

Člen 34

Posebna pravila za dodelitev govejega mesa, masla in posnetega mleka v prahu

1. Pri maslu in posnetem mleku v prahu je uspešen tisti izvajalec, ki ponudi najvišjo ceno. Če se ne dodeli celotna razpoložljiva količina, se preostanek dodeli drugim izvajalcem na podlagi ponujenih cen, pri čemer se najprej dodeli izvajalcu z najvišjo ceno.

2. Če bi sprejetje ponudbe pomenilo, da bi se pogodbe sklenile za količino, ki je večja od razpoložljive količine govejega mesa, masla ali posnetega mleka v prahu v določenem skladišču, se zadevnemu izvajalcu dodeli le razpoložljiva količina. Vendar lahko plačilna agencija s soglasjem izvajalca dodeli proizvod iz drugih skladišč, da doseže količino iz ponudbe.

3. Če bi sprejetje dveh ali več ponudb po isti ceni v določenem skladišču pomenilo, da bi se sklenile pogodbe za količino, ki je večja od razpoložljive količine govejega mesa, masla ali posnetega mleka v prahu, se razpoložljiva količina dodeli sorazmerno glede na količine iz ponudb. Če pa bi se zaradi take dodelitve dodelile količine, ki so manjše od najmanjše količine iz člena 28(4)(c), se dodelitev izvede z žrebanjem serij.

▼B

4. Če je po sprejetju vseh uspešnih ponudb preostala količina govejega mesa, masla ali posnetega mleka v prahu v skladišču manjša od najmanjše količine iz člena 28(4)(c), plačilna agencija ponudi preostalo količino uspešnim izvajalcem, in sicer najprej izvajalcu, ki je ponudil najvišjo ceno. Uspešni izvajalci lahko kupijo preostalo količino po najnižji prodajni ceni.

5. Plačilna agencija dodeli proizvod na podlagi datuma uskladiščenja, pri čemer najprej dodeli najstarejši proizvod iz celotne razpoložljive količine v skladišču, ki ga določi izvajalec, ali pa najstarejšo količino masla ali čajnega masla ali kosa govejega mesa, ki je na voljo v hladilnici, ki jo določi izvajalec.

Člen 35

Plačila

Pred izskladiščenjem proizvoda in v roku iz člena 37(2) izvajalci plačajo plačilni agenciji znesek iz svoje ponudbe za vsako količino, ki jo vzamejo iz skladišča, kot po uradnem obvestilu plačilne agencije v skladu s členom 33(3).

Člen 36

Prodaja s strani držav članic

1. Če v državi članici ni odprt noben razpisni postopek v skladu s členom 28, lahko plačilna agencija sama začne razpisni postopek za prodajo intervencijskih proizvodov, če je skupna preostala količina v vseh skladiščih manjša od:

(a) za vsako žito: 10 000 ton;

(b) za riž: 2 000 ton;

(c) za goveje meso, maslo ali posneto mleko v prahu: 200 ton.

2. Poglavje II Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 in to poglavje se uporabljata za razpisni postopek, ki ga začne plačilna agencija v skladu z odstavkom 1, razen člena 28(2), člena 29(2)(b), člena 30(1)(a) in (e), člena 31 in člena 32(2) te uredbe. Člen 32(1) se smiselno uporablja za zadevno odločitev države članice.

3. Plačilne agencije lahko znotraj količin iz odstavka 1 dajo v neposredno prodajo proizvode, ki jih po vizualnem pregledu pri letnem popisu zalog v skladu s točko (g) prvega pododstavka člena 3(3) in člena 3(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 907/2014 ali med pregledom po vnosu v intervencijo ni mogoče ponovno zapakirati ali pa se je njihova kakovost poslabšala.

▼B

4. Plačilne agencije zagotovijo enak dostop vsem zadevnim stranem.

Člen 37

Odpremni nalog

1. Ob plačilu zneska iz člena 35 plačilna agencija izda odpremni nalog, na katerem so navedeni:

(a) količina, za katero je bil plačan ustrezni znesek;

(b) skladišče, v katerem se proizvod skladišči;

(c) končni datum za izskladiščenje proizvoda.

2. Izvajalci izskladiščijo dodeljeni proizvod v 30 dneh od uradnega obvestila iz člena 33(3). Po tem obdobju izvajalec krije stroške in nosi tveganja.

Člen 38

Izskladiščenje masla in posnetega mleka v prahu

1. Ob izskladiščenju in pri dobavi zunaj skladišča plačilna agencija zagotovi, da sta maslo in posneto mleko v prahu na voljo na paletah na nakladališču skladišča in da se natovorita na prevozno sredstvo, če gre za tovornjak ali železniški vagon. Stroške, ki pri tem nastanejo, krije plačilna agencija.

2. Ob izskladiščenju izvajalec vrne plačilni agenciji palete enakovredne kakovosti. Vendar pa se lahko s plačilno agencijo lahko dogovori za enakovredno ureditev.

3. Vse stroške natovarjanja in odstranjevanja masla ali posnetega mleka v prahu s palet krije izvajalec.

▼M1

POGLAVJE IV

Odprema intervencijskih proizvodov za sistem razdeljevanja hrane najbolj ogroženim osebam v Uniji

Člen 38a

Dajanje intervencijskih proizvodov na voljo za sistem

1. Komisija lahko z izvedbeno uredbo, sprejeto v skladu s postopkom iz člena 229(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013, da na voljo intervencijske proizvode za sistem razdeljevanja hrane najbolj ogroženim osebam v Uniji iz člena 16(2) navedene uredbe (v nadaljnjem besedilu: sistem).

2. Izvedbena uredba iz odstavka 1 vsebuje zlasti naslednje informacije:

▼M1

(a) vrsto in količino proizvodov, ki so na voljo za sistem;

(b) lokacijo proizvodov, ki so na voljo za sistem, in merila za razdelitev razpoložljivih serij med zadevne države članice na podlagi njihove lokacije;

(c) način, kako se proizvodi odpremijo v skladu z drugim pododstavkom člena 23(4) Uredbe (EU) št. 223/2014 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) (neposredna uporaba, predelava ali prodaja), da bi bili na voljo za sistem na ekonomsko najugodnejši način ob upoštevanju narave in značilnosti proizvodov;

(d) raven varščine, ki se položi v skladu s členom 4(a) Delegirane uredbe (EU) 2016/1238, in najnižjo ceno za prodajo proizvodov, kadar se proizvodi prodajajo v skladu s členom 38b te uredbe.

3. Države članice, ki želijo, da se jim dodeli del ali celotna količina iz točke (a) odstavka 2, predložijo zahtevo Komisiji v 10 delovnih dneh po objavi izvedbene uredbe iz odstavka 1. V navedeni zahtevi se navedeta vrsta in količina (v tonah) zahtevanega proizvoda. Količina, ki jo zahteva država članica, ne presega količine iz točke (a) odstavka 2.

4. Komisija v 20 delovnih dneh po objavi izvedbene uredbe iz odstavka 1 sprejme izvedbeno uredbo brez uporabe postopka iz člena 229(2) ali (3) Uredbe (EU) št. 1308/2013, s katero:

(a) dodeli količino vsaki državi članici, ki je predložila zahtevo;

(b) opredeli lokacijo razpoložljivih serij, ki se razdelijo zadevnim državam članicam v skladu z merili iz točke (b) odstavka 2.

Kadar skupna količina, ki jo zahtevajo države članice, presega količino iz točke (a) odstavka 2, se za namene točke (a) prvega pododstavka zadevnim državam članicam dodeli količina, sorazmerna z zahtevano količino.

5. Kadar je količina, dodeljena državi članici, 50 % manjša od zahtevane količine, se lahko država članica odpove dodeljeni količini tako, da Komisijo obvesti o svoji odločitvi v 10 delovnih dneh po objavi izvedbene uredbe, s katero so se dodelili proizvodi. Navedeni proizvodi niso več na voljo za sistem v okviru navedene posebne izvedbene uredbe.

([1]) Uredba (EU) št. 223/2014 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. marca 2014 o Skladu za evropsko pomoč najbolj ogroženim (UL L 72, 12.3.2014, str. 1).

▼M1

Člen 38b

Prodaja intervencijskih proizvodov, ki so na voljo za sistem

1. Kadar izvedbena uredba iz člena 38a(1) določa, da je treba proizvode, ki so na voljo za sistem, odpremiti s prodajo, se uporabljajo odstavki 2 do 7 tega člena.

2. Plačilna agencija države članice, ki so ji bili dodeljeni proizvodi v skladu s členom 38a(4), v 40 delovnih dneh po objavi izvedbene uredbe, s katero so se dodelili proizvodi, začne razpisni postopek za prodajo proizvodov.

Kadar so bili državi članici dodeljeni proizvodi, ki jih skladišči plačilna agencija druge države članice, plačilna agencija, ki skladišči proizvode, plačilni agenciji, ki prodaja proizvode, zagotovi informacije iz člena 29(2)(d) do (g) v 10 delovnih dneh po objavi izvedbene uredbe, s katero so se dodelili proizvodi.

3. Kadar plačilna agencija države članice, ki so ji bili dodeljeni proizvodi, ki jih skladišči plačilna agencija druge države članice, proda vse navedene proizvode ali njihov del, jih plačilna agencija, ki prodaja proizvode, plača plačilni agenciji, ki jih skladišči, po obračunski vrednosti iz člena 16(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013. Navedeno plačilo se izvede v 4 delovnih dneh po prejemu izvajalčevega plačila zneska iz njegove ponudbe. Plačilna agencija, ki skladišči proizvode, izda odpremni nalog iz člena 37 te uredbe v 5 delovnih dneh po prejemu plačila plačilne agencije, ki prodaja proizvode.

4. Plačilna agencija, ki prodaja proizvode, v 10 delovnih dneh po prejemu izvajalčevega plačila zneska iz njegove ponudbe prenese razliko med prodajno ceno in obračunsko vrednostjo proizvodov, pomnoženo s prodano količino, na organ, ki mu Komisija nakaže plačila v okviru Uredbe (EU) št. 223/2014. Navedeni preneseni znesek se uporabi za financiranje nakupa in razdeljevanja hrane najbolj ogroženim osebam ter dopolnjuje vire, ki so že na voljo v okviru operativnega programa.

5. Vse upravne stroške pri prodaji proizvodov krije plačilna agencija, ki prodaja proizvode.

6. Poglavje II Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 in poglavje III naslova II te uredbe, razen člena 28(2), člena 29(2)(b), člena 30(1)(a) in (e), člena 31, člena 32(2), drugega pododstavka člena 33(2) in člena 36 te uredbe, se uporabljata za razpisni postopek, ki ga začne plačilna agencija v skladu z odstavkom 2 tega člena. Člena 32(1) in 33(3) se smiselno uporabljata za zadevno odločitev države članice. Za namene člena 30(1)(g) varščina v znesku, ki je določen v izvedbeni uredbi o začetku prodaje, pomeni varščino v znesku, ki je določen v izvedbeni uredbi iz člena 38a(1).

▼M1

7. Kadar se vsi proizvodi, dodeljeni državi članici, ali njihov del niso prodali v 5 mesecih po objavi izvedbene uredbe, s katero so se dodelili proizvodi, navedeni proizvodi niso več na voljo v okviru navedene posebne izvedbene uredbe.

▼B

NASLOV III

POMOČ ZA ZASEBNO SKLADIŠČENJE

POGLAVJE I

Posebna pravila o pomoči za zasebno skladiščenje

Oddelek I

Splošne določbe

Člen 39

Začetek razpisnih postopkov in vnaprejšnja določitev pomoči

1. Izvedbena uredba o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči lahko vsebuje naslednje informacije:

(a) proizvode ali po potrebi vrste proizvodov z ustrezno oznako KN;

(b) pri vnaprejšnji določitvi pomoči znesek pomoči za skladiščenje na mersko enoto za zajete proizvode;

(c) mersko enoto količin;

(d) opredelitev, ali se ponudba ali vnaprej določena pomoč nanaša na proizvode, ki so že uskladiščeni;

(e) pri ponudbah zadevno obdobje („razpisno obdobje“) in po potrebi različna podobdobja, v katerih se lahko predložijo ponudbe, ter pri vnaprej določeni pomoči obdobje za predložitev zahtevka;

(f) obdobje skladiščenja;

(g) po potrebi skupno količino;

(h) najmanjšo količino za posamezno ponudbo ali zahtevek;

(i) znesek varščine na mersko enoto pri ponudbah in pri zahtevkih, kadar je to ustrezno;

(j) obdobji uskladiščenja in izskladiščenja;

(k) po potrebi specifikacije, ki morajo biti navedene na embalaži.

▼B

2. Če je dodelitev pomoči za zasebno skladiščenje omejena na nekatere države članice ali regije države članice, kot je določeno v členu 18(2)(b) Uredbe (EU) št. 1308/2013, se lahko ponudbe in zahtevki vložijo le v zadevnih državah članicah.

3. Pri ponudbah preteče vsaj šest dni od začetka veljavnosti izvedbene uredbe o začetku razpisnega postopka do prvega roka za predložitev ponudb.

Člen 40

Predložitev in dopustnost ponudb in zahtevkov za pomoč za zasebno skladiščenje

Ponudba ali zahtevek za pomoč za zasebno skladiščenje je dopusten, če izpolnjuje zahteve iz člena 2 in so izpolnjeni naslednji pogoji:

(a) vsebuje vsaj naslednje informacije:

(i) sklic na izvedbeno uredbo o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje;

(ii) obdobje skladiščenja, če to določa izvedbena uredba o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje;

(iii) količino proizvodov, ki jo zajema ponudba ali zahtevek;

(iv) ime in naslov vsakega kraja zasebnega skladiščenja, lokacijo skladiščenja serij/partij/sodov/silosov z ustreznimi količinami ter po potrebi številko za identifikacijo odobrenega podjetja, če se proizvodi že skladiščijo;

(v) pri ponudbah rok za predložitev za podobdobje;

(vi) pri ponudbah predlagani znesek pomoči brez DDV v eurih na mersko enoto, zaokrožen na največ dve decimalni mesti;

(b) izvajalec je položil varščino v znesku, ki je določen v izvedbeni uredbi o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje.

Člen 41

Preverjanje ponudb in zahtevkov s strani plačilne agencije

1. Plačilna agencija na podlagi pogojev iz členov 2 in 40 odloči o dopustnosti ponudb in zahtevkov.

▼B

2. Če plačilna agencija odloči, da ponudba ali zahtevek ni dopusten, o tem obvesti zadevnega izvajalca v treh delovnih dneh od prejema ponudbe ali zahtevka.

Člen 42

Uradno obveščanje Komisije o ponudbah in zahtevkih

1. Države članice uradno obvestijo Komisijo o vseh dopustnih ponudbah in zahtevkih v naslednjih rokih:

(a) za ponudbe se uporabljajo roki iz izvedbene uredbe o začetku razpisnega postopka;

(b) uradna obvestila o zahtevkih se predložijo vsak torek najpozneje do 12.00 (po bruseljskem času) ter se nanašajo na količine proizvodov, ki jih je v predhodnem tednu zajemal dopusten zahtevek, in s tem povezane informacije. Komisija lahko zahteva, da se taka uradna obvestila predložijo pogosteje, če so te informacije potrebne za namene upravljanja sistema.

2. Uradna obvestila iz točk (a) in (b) odstavka 1 ne vsebujejo imena, naslova in identifikacijske številke za DDV izvajalca.

3. Če država članica Komisije uradno ne obvesti o dopustni ponudbi ali zahtevku v rokih iz točk (a) in (b) odstavka 1, se šteje, da je bila Komisija obveščena o ničnem zahtevku.

Oddelek II

Določitev zneska pomoči za zasebno skladiščenje z razpisnim postopkom

Člen 43

Odločitve o najvišjem znesku pomoči za zasebno skladiščenje

1. Na podlagi ponudb iz uradnih obvestil v skladu s členom 42 Komisija odloči v skladu s členom 4(2)(a) Uredbe (EU) št. 1370/2013:

(a) da ne bo določila najvišjega zneska pomoči ali

(b) da bo določila najvišji znesek pomoči.

2. Če se ponudba nanaša na skupno količino, kot je navedeno v členu 39(1)(g), in bi dodelitev celotne količine, za katero je bil ponujen navedeni znesek, pomenila, da se preseže skupna količina, Komisija po postopku iz člena 229(2) Uredbe (EU) š.t 1308/2013 odloči o določitvi koeficienta dodelitve. Koeficient se uporablja pri ponudbah, ki so bile prejete na ravni najvišjega zneska pomoči.

▼B

Z odstopanjem od člena 2(6) lahko izvajalec, za katerega se uporablja koeficient dodelitve, umakne svojo ponudbo v desetih delovnih dneh od datuma začetka veljavnosti odločitve o določitvi koeficienta dodelitve.

3. Odločitve o pomoči iz odstavkov 1 in 2 se objavijo v *Uradnem listu Evropske unije*.

Člen 44

Posamezne odločitve o ponudbah

1. Če najvišji znesek pomoči za zasebno skladiščenje ni bil določen, se vse ponudbe zavrnejo.

2. Če je bil določen najvišji znesek pomoči, plačilna agencija brez poseganja v člen 43(2) sprejme ponudbe, ki so enake navedenemu znesku ali nižje od njega. Vse druge ponudbe se zavrnejo.

Plačilna agencija sprejme le ponudbe, ki so bile predmet uradnega obvestila v skladu s členom 42.

3. Plačilna agencija sprejme odločitve iz odstavkov 1 in 2 tega člena po objavi odločitve Komisije iz člena 43(1).

Plačilna agencija uradno obvesti izvajalce o izidu njihovega sodelovanja v razpisnem postopku v treh delovnih dneh od začetka veljavnosti navedene odločitve Komisije.

Oddelek III

Vnaprejšnja določitev zneska pomoči za zasebno skladiščenje

Člen 45

Odločitve o zahtevkih za vnaprej določeno pomoč za zasebno skladiščenje

1. Za dopusten zahtevek za proizvode, ki se že skladiščijo, se na osmi delovni dan po datumu njegovega prejema šteje, da so bili sprejeti, če Komisija medtem ne sprejme odločitve v skladu z odstavkom 3.

2. O odločitvah o sprejetju dopustnega zahtevka za proizvode, ki se še ne skladiščijo, plačilna agencija uradno obvesti izvajalca na osmi delovni dan po datumu njegovega prejema, če Komisija medtem ne sprejme odločitve v skladu z odstavkom 3.

3. Če se pri proučitvi položaja ugotovi, da se sistem pomoči za zasebno skladiščenje čezmerno uporablja ali da obstaja tveganje čezmerne uporabe ali špekulacije, lahko Komisija brez uporabe postopka iz člena 229(2) ali (3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 odloči, da se:

▼B

(a) začasno prekine uporaba sistema za največ pet delovnih dni, zahtevki, predloženi v tem obdobju, pa se ne sprejmejo;

(b) po potrebi določi enoten odstotek, za katerega se količine v zahtevkih zmanjšajo, pri čemer se upošteva najmanjša pogodbena količina;

(c) zavrnejo zahtevki pred obdobjem začasne prekinitve sprejemanja, o čemer sprejme odločitev med začasno prekinitvijo.

Z odstopanjem od člena 2(6) lahko izvajalec, za katerega se uporablja točka (b) prvega pododstavka, umakne svoj zahtevek v desetih delovnih dneh od datuma začetka veljavnosti odločitve o določitvi odstotka zmanjšanja.

Oddelek IV

Dajanje proizvodov v zasebno skladiščenje

Člen 46

Informacije o kraju zasebnega skladiščenja proizvodov, ki se še ne skladiščijo

Po prejemu uradnega obvestila iz drugega pododstavka člena 44(3) ali uradnega obvestila o odločitvi iz člena 45(2) izvajalec obvesti plačilno agencijo o časovnem okviru za uskladiščenje proizvodov, imenu in naslovu vsakega kraja zasebnega skladiščenja in ustreznih količinah. Plačilno agencijo uradno obvesti vsaj pet delovnih dni pred začetkom uskladiščevanja serij. Plačilna agencija se lahko odloči, da bo sprejela obdobje, krajše od petih delovnih dni.

Člen 47

Uskladiščenje proizvodov, ki se še ne skladiščijo

1. Proizvodi se uskladiščijo v 28 dneh po uradnem obvestilu iz drugega odstavka člena 44(3) pri ponudbah ali po uradnem obvestilu o odločitvi iz člena 45(2) pri zahtevkih.

2. Uskladiščevanje mesa se za vsako posamezno serijo količine, ki jo zajema ponudba ali zahtevek, začne na dan, ko pride pod nadzor pristojnega organa. To je hkrati tudi dan, ko se določi neto teža svežega ali ohlajenega proizvoda:

(a) na kraju zasebnega skladiščenja, kjer se meso tudi zamrzne;

(b) na kraju zamrzovanja, če se meso zamrzne v ustreznih prostorih zunaj kraja zasebnega skladiščenja.

3. Uskladiščenje se šteje za dokončano na dan, na katerega se uskladišči zadnja posamezna serija količine, ki jo zajema ponudba ali zahtevek.

▼B

POGLAVJE II

Pogodbe o skladiščenju

Oddelek I

Sklepanje pogodb

Člen 48

Pogodbeno obdobje skladiščenja

1. Pogodbeno obdobje skladiščenja se začne dan po:

(a) datumu uradnega obvestila iz člena 44(3) ali datumu prejema dopustnega zahtevka brez poseganja v člen 45(1) pri že uskladiščenih proizvodih;

(b) datumu, na katerega se uskladiščenje šteje za dokončano v skladu s členom 47(3), pri proizvodih, ki se še ne skladiščijo.

2. Zadnji dan pogodbenega obdobja skladiščenja se lahko določi v izvedbeni uredbi o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje, kot je navedeno v členu 39(1)(f).

Z odstopanjem od člena 3(4) Uredbe Sveta (EGS, Euratom) št. 1182/71 ([1]), če je zadnji dan pogodbenega obdobja skladiščenja sobota, nedelja ali državni praznik, se pogodbeno obdobje skladiščenja konča ob izteku zadnje ure navedenega dne.

Člen 49

Sklepanje pogodb

Pogodbe se sklenejo med plačilno agencijo države članice, na ozemlju katere se skladiščijo proizvodi ali se bodo skladiščili proizvodi, in izvajalci, ki izpolnjujejo zahteve iz člena 2 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 in katerih ponudbe ali zahtevki so bili sprejeti.

Pogodbe se sklenejo za količino, ki je dejansko uskladiščena (v nadaljnjem besedilu: pogodbena količina), ki ni večja od količine iz drugega odstavka člena 44(3) pri ponudbah ali količine iz zahtevka za proizvode, ki se že skladiščijo, ali količino iz uradnega obvestila o odločitvi iz člena 45(2) pri zahtevkih za proizvode, ki se še ne skladiščijo.

Če je dejansko uskladiščena količina manjša od 95 % količine iz ponudbe ali zahtevka ali količine, ki izhaja iz uporabe člena 45(3)(b), se pogodba ne sklene.

([1]) Uredba Sveta (EGS, Euratom) št. 1182/71 Sveta z dne 3. junija 1971 o določitvi pravil glede rokov, datumov in iztekov rokov (UL L 124, 8.6.1971, str. 1).

▼B

Pogodbe se ne sklenejo, če upravičenost proizvodov ni potrjena.

Člen 50

Uradno obvestilo o sklenitvi pogodb

Plačilna agencija uradno obvesti uspešnega izvajalca o sklenitvi zadevne pogodbe v petih delovnih dneh od datuma izdaje poročila o kontroli iz člena 61(1), če je prejela vse dokumente, potrebne za sklenitev pogodbe.

Datum sklenitve pogodbe je datum, na katerega plačilna agencija uradno obvesti izvajalca.

Oddelek II

Elementi pogodbe in obveznosti izvajalca

Člen 51

Elementi pogodbe

Pogodba se razume tako, da po potrebi vključuje elemente iz člena 52 in elemente iz:

(a) zadevnih določb izvedbene uredbe o začetku razpisnega postopka in razpisa ali

(b) zadevnih določb izvedbene uredbe o vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje in zahtevka.

Člen 52

Obveznosti izvajalca

1. Pogodbe zajemajo vsaj naslednje obveznosti izvajalca:

(a) uskladiščenje in skladiščenje pogodbene količine v skladišču med pogodbenim obdobjem skladiščenja na lastno tveganje in stroške v razmerah, ki zagotavljajo, da proizvodi iz člena 3 Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238 ohranijo svoje značilnosti, ne da bi:

   (i) zamenjal skladiščene proizvode, razen pri sladkorju v skladu z odstavkom 3, ali

   (ii) jih prenesel na drug kraj zasebnega skladiščenja ali pri sladkorju v drug silos;

(b) hrambo dokumentov o tehtanju, izpolnjenih ob sprejemu na kraj zasebnega skladiščenja;

(c) pošiljanje dokumentov o dejavnostih uskladiščenja, vključno s podatki o lokaciji skladiščenja serij/partij/sodov/silosov z ustreznimi količinami, plačilni agenciji najpozneje pet delovnih dni po datumu uskladiščenja iz člena 47(3);

▼B

(d) omogočanje plačilni agenciji, da kadar koli preveri izpolnjevanje vseh obveznosti iz pogodbe;

(e) zagotavljanje, da so skladiščeni proizvodi zlahka dostopni in se lahko posamezni proizvodi identificirajo po seriji/partiji/sodu/silosu.

2. Z odstopanjem od točke (a)(ii) odstavka 1 lahko plačilna agencija odobri premestitev skladiščenih proizvodov pod naslednjimi pogoji:

(i) pri sirih z zaščiteno označbo porekla (ZOP) ali zaščiteno geografsko enačbo (ZGO), če izvajalec predloži utemeljeno zahtevo;

(ii) pri drugih proizvodih v izjemnem primeru, če izvajalec predloži utemeljeno zahtevo.

3. Z odstopanjem od točke (e) odstavka 1 tega člena se sladkor, ki je predmet pogodbe, lahko skladišči v silosu, ki ga določi izvajalec, z drugim sladkorjem, če se pogodbena količina skladišči v določenem silosu med pogodbenim obdobjem v skladu s členom 8(1) Delegirane uredbe Komisije (EU)2016/1238.

4. Izvajalec na zahtevo plačilne agencije, odgovorne za preverjanje, da na voljo vso dokumentacijo za vsako pogodbo in ji omogoči preverjanje zlasti naslednjih informacij o uskladiščenih proizvodih:

(a) številke, ki označuje odobreno podjetje in po potrebi državo članico proizvodnje;

(b) porekla in datuma proizvodnje proizvodov ali tržnega leta proizvodnje za sladkor in dneva zakola za meso;

(c) datuma uskladiščenja;

(d) teže in pri mesu števila zapakiranih kosov;

(e) naslova kraja zasebnega skladiščenja in sredstev, ki omogočajo preprosto identifikacijo proizvoda na kraju zasebnega skladiščenja ali pri nepakiranem sladkorju identifikacijo silosa, ki ga določi izvajalec;

(f) končnega datuma pogodbenega obdobja skladiščenja in dejanskega datuma izskladiščenja iz pogodbenega skladišča.

5. Izvajalec, ali kadar je to ustrezno, skladiščnik vodi register za skladišče, ki za vsako posamezno številko pogodbe zajema:

(a) identifikacijo uskladiščenih proizvodov po seriji/partiji/sodu/silosu;

(b) datume uskladiščenja in izskladiščenja;

▼B

(c) količino proizvodov v skladišču po seriji/partiji/sodu/silosu;

(d) lokacijo proizvodov po seriji/partiji/sodu/silosu znotraj skladišča.

POGLAVJE III

Izskladiščenje proizvodov in plačilo pomoči za zasebno skladiščenje

Oddelek I

Izskladiščenje proizvodov

Člen 53

Izskladiščenje

1. Izskladiščenje se lahko začne na dan po zadnjem dnevu pogodbenega obdobja skladiščenja ali na dan, določen v izvedbeni uredbi o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje.

2. Izskladiščenje poteka v celotnih skladiščnih serijah, razen če plačilna agencija odobri izskladiščenje v manjših količinah.

Vendar se v primeru zapečatenih proizvodov iz člena 60 lahko izskladišči le zapečatena količina.

3. Če je v izvedbeni uredbi o začetku razpisnega postopka ali vnaprejšnji določitvi zneska pomoči za zasebno skladiščenje pogodbeno obdobje določeno kot obdobje med določenimi dnevi, izvajalec vsaj pet delovnih dni pred začetkom dejavnosti izskladiščenja uradno obvesti plačilno agencijo, da namerava začeti izskladiščevanje proizvodov, pri čemer navede zadevne serije/partije/sode/silose.

Plačilna agencija se lahko odloči, da bo sprejela obdobje, krajše od petih delovnih dni.

Oddelek II

Plačilo

Člen 54

Zahtevek za plačilo pomoči za zasebno skladiščenje

Izvajalec vloži zahtevek za plačilo v treh mesecih po koncu pogodbenega obdobja skladiščenja.

Člen 55

Plačilo pomoči za zasebno skladiščenje

Plačilo pomoči se izvede najpozneje 120 dni po datumu, na katerega se vloži zahtevek za plačilo, če so bile izpolnjene obveznosti iz pogodbe.

▼B

Če poteka upravna preiskava, se plačilo ne izvede, dokler se ne ugotovi upravičenost.

NASLOV IV

PREGLEDI IN KAZNI

POGLAVJE I

Pregledi

Člen 56

Splošne določbe o pregledih v zvezi z javno intervencijo in pomočjo za zasebno skladiščenje

1. Plačilne agencije sprejmejo vse potrebne ukrepe za zagotovitev izpolnjevanja zahtev glede javne intervencije in dodelitve pomoči za zasebno skladiščenje iz Delegirane uredbe Komisije (EU) 2016/1238, te uredbe in izvedbenih uredb iz člena 1(2)(a) in (b) te uredbe.

Med ukrepe spadajo popolno upravno preverjanje ponudb za javno intervencijo in zahtevkov za pomoč za zasebno skladiščenje, ki ga dopolnjujejo pregledi dokumentacije na kraju samem in fizični pregledi, kot je opredeljeno v tem naslovu.

2. Preverjanje teže proizvodov, dobavljenih za javno intervencijo, in pri pomoči za zasebno skladiščenje pogodbene količine se opravi v navzočnosti uradnikov plačilne agencije.

3. Fizične vzorce za namene preverjanja kakovosti in sestave proizvodov za javno intervencijo in pomoč za zasebno skladiščenje vzamejo uradniki plačilne agencije ali pa se vzamejo v njihovi navzočnosti.

4. Za namene revizijske sledi se vse zaloge ter finančne evidence in dokumenti, ki jih preveri plačilna agencija, med kontrolnim obiskom ožigosajo ali parafirajo. Če se preverijo računalniške evidence, se zapisnik opravljenega pregleda vključi v datoteko o pregledu v papirni ali elektronski obliki. Te evidence se na zahtevo predložijo Komisiji.

Člen 57

Posebne določbe o pregledih pri javni intervenciji

1. Brez poseganja v preglede, ki jih določa ta uredba za prevzem proizvodov, se izvajajo pregledi intervencijskih zalog v skladu s členom 3 Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 907/2014.

▼B

2. Če je skladišče iz člena 7(1)(a)(ii) v državi članici, ki ni država članica, v kateri je bila predložena ponudba, lahko plačilna agencija, ki je prejela ponudbo, zahteva pomoč od plačilne agencije, odgovorne za navedeno skladišče, vključno s pregledom na kraju samem. Pomoč se zagotovi v roku, ki ga določi plačilna agencija, ki je prejela ponudbo.

3. Pregledi za goveje meso se opravijo v skladu z deloma I in III Priloge III.

Člen 58

Posebne določbe o pregledih pri javni intervenciji za žito in riž

1. Ne glede na člen 56(2) se dobavljena količina stehta v navzočnosti izvajalca in predstavnika plačilne agencije, ki je neodvisen od izvajalca.

Če pa je predstavnik plačilne agencije tudi skladiščnik, plačilna agencija v 30 dneh od datuma dobave opravi pregled, ki ga sestavlja vsaj volumetrični pregled. Kakršna koli razlika med količino, ugotovljeno s tehtanjem, in količino, ocenjeno po volumetrični metodi, ne sme biti večja od 5 %.

Če se 5-odstotno odstopanje ne preseže, skladiščnik krije stroške, povezane z morebitno razliko med težo, ugotovljeno pri poznejšem preverjanju teže, in težo, vneseno v računovodske evidence ob prevzemu.

Če se preseže 5-odstotno odstopanje, se žito ali riž takoj stehta. Če je ugotovljena teža manjša od teže, ki je bila zabeležena, stroške tehtanja krije skladiščnik. V nasprotnem primeru stroške tehtanja krije plačilna agencija.

2. Če je treba raven onesnaževal preveriti na podlagi analize tveganja iz točke 3 dela I Priloge I k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2016/1238, je plačilna agencija odgovorna za finančne posledice morebitne neskladnosti z najvišjimi ravnmi onesnaževal po pravilih iz člena 3(6) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 907/2014.

Če pa lahko zadevna plačilna agencija v primeru ohratoksina A in aflatoksina Komisiji zadovoljivo dokaže, da so bili standardi ob vnosu izpolnjeni ter da so se upoštevale običajne razmere za skladiščenje in druge obveznosti skladiščnika, se finančna obveznost krije iz proračuna EU.

▼B

Člen 59

Posebne določbe za prevzem žita in riža v skladišču, ki ga opravi skladiščnik

1. Če prevzem žita ali riža poteka v skladišču, v katerem se proizvodi skladiščijo ob predložitvi ponudbe, se prevzeta količina določi na podlagi registra skladišča, ki izpolnjuje strokovne standarde, ki omogočajo zagotavljanje skladnosti z zakonodajo Unije, zlasti s Prilogo III k Delegirani uredbi Komisije (EU) št. 907/2014, in če:

(a) so v registru skladišča navedeni:

(i) teža, zabeležena ob tehtanju, opravljenem največ 10 mesecev pred prevzemom;

(ii) značilnosti fizične kakovosti ob tehtanju in zlasti vsebnost vlage;

(iii) morebitna pretovarjanja iz enega silosa v drugega in obdelave;

(b) skladiščnik izjavi, da je ponujena serija v vseh vidikih skladna s podrobnimi podatki iz registra skladišča;

(c) so značilnosti kakovosti, ugotovljene ob tehtanju, enake značilnostim kakovosti reprezentativnega vzorca, ki ga sestavljajo vzorci, ki jih je odvzela plačilna agencija ali njen predstavnik, in sicer en vzorec na vsaj vsakih 60 ton.

2. Če se uporablja odstavek 1, se teža, zabeležena v register skladišča, in obračuni iz točke (a) prvega pododstavka člena 3(3) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 907/2014 vnesejo v register skladišča in po potrebi prilagodijo, da se upoštevajo morebitne razlike v vsebnosti vlage ali odstotku drugih nečistoč (črnih primesi), ki se zabeleži ob tehtanju in določi na podlagi reprezentativnega vzorca. Razlika v odstotku drugih nečistoč se lahko upošteva le za zmanjšanje teže, vnesene v register skladišča.

Plačilna agencija v 30 dneh od prevzema opravi volumetrični pregled. Kakršna koli razlika med količino, ugotovljeno s tehtanjem, in količino, ocenjeno po volumetrični metodi, ne sme biti večja od 5 %.

Če se 5-odstotno odstopanje ne preseže, skladiščnik krije stroške, povezane z morebitno razliko med težo, ugotovljeno pri poznejšem preverjanju teže, in težo, vneseno v računovodske evidence ob prevzemu.

Če se preseže 5-odstotno odstopanje, se žito ali riž takoj stehta. Če je ugotovljena teža manjša od zabeležene, se upoštevajo mejne vrednosti odstopanja iz točke 1 Priloge IV k Delegirani uredbi Komisije (EU) št. 907/2014, stroške tehtanja pa krije skladiščnik. V nasprotnem primeru stroške tehtanja krije Evropski kmetijski jamstveni sklad.

▼B

Člen 60

Posebne določbe o pregledih pri pomoči za zasebno skladiščenje

1. Plačilna agencija za vse uskladiščene serije v 30 dneh po začetku pogodbenega obdobja skladiščenja iz člena 48(1) opravi preglede dokumentacije na kraju samem, da preveri pogodbeno količino iz člena 49. Taki pregledi vključujejo proučitev registra skladišča iz člena 52(5) in dokazil, kot so listki s težo in dobavnice, ter fizično preverjanje prisotnosti serij in identitete proizvodov na kraju zasebnega skladiščenja.

Pri mesu se pregledi opravijo ob sprejemu v zasebno skladiščenje, pri oljčnem olju pa pred uradnim zapečatenjem sodov.

V ustrezno utemeljenih primerih lahko plačilna agencija podaljša obdobje iz prvega pododstavka za največ 15 dni. V tem primeru plačilna agencija o tem obvesti zadevne izvajalce.

2. Poleg pregledov iz odstavka 1 se opravi tudi fizični pregled reprezentativnega statističnega vzorca vsaj 5 % serij, ki zajemajo vsaj 5 % skupne uskladiščene količine, da se zagotovi skladnost količine, narave in sestave, embalaže ter označevanja proizvodov in skladiščenih serij z zahtevami za zasebno skladiščenje in posebnimi zahtevami, ki jih izvajalec določi v ponudbi ali zahtevku.

Pri siru se fizični pregledi opravijo pri vseh serijah, da se preveri pogodbena količina.

3. Med obdobjem skladiščenja plačilna agencija opravi tudi nenapovedane preglede na kraju samem, da se potrdita prisotnost in identiteta pogodbene količine na kraju zasebnega skladiščenja ter zagotovi, da je nepakiran sladkor v silosu, ki ga je določil izvajalec. Pregled se opravi na podlagi naključnega statističnega vzorca, ki zajema vsaj 5 % serij, ki zajemajo vsaj 5 % skupne količine, za katero so se sklenile pogodbe. Ta vzorec ne zajema več kot 25 % serij, ki so že bile pregledane v skladu z odstavkom 2, razen če ne bi bilo mogoče opraviti pregleda na kraju samem vsaj 5 % serij, ki zajemajo vsaj 5 % skupne količine, za katero so se sklenile pogodbe.

Nenapovedanega pregleda iz prvega pododstavka ni treba opraviti, če je plačilna agencija s soglasjem izvajalca zapečatila proizvode tako, da pogodbene količine ni mogoče izskladiščiti, ne da bi se prelomil pečat.

4. Ob koncu pogodbenega obdobja skladiščenja ali pred začetkom izskladiščenja proizvodov, če se uporablja člen 53(3), plačilna agencija opravi preglede na kraju samem, da na podlagi pregleda dokumentacije

▼B

registra skladišča in dokazil ter preverjanja prisotnosti serij in identitete proizvodov na kraju zasebnega skladiščenja preveri, ali je bila izpolnjena pogodbena obveznost.

Poleg pregledov iz prvega pododstavka se opravi tudi fizični pregled reprezentativnega statističnega vzorca vsaj 5 % serij, ki zajemajo vsaj 5 % skupne količine, za katero so se sklenile pogodbe, da se preverijo kakovost, vrsta, embalaža in označevanje ter identiteta proizvodov na kraju zasebnega skladiščenja.

5. Če plačilna agencija s soglasjem izvajalca zapečati proizvode tako, da skladiščene količine ni mogoče izskladiščiti iz posamezne serije, ne da bi se prelomil pečat, se lahko pregledi iz odstavkov 3 in 4 omejijo na preverjanje prisotnosti in celovitosti pečatov.

▼M2

Člen 60a

Posebne določbe o pregledih v zvezi z javno intervencijo in pomočjo za zasebno skladiščenje za mleko in mlečne proizvode

1. Upravičenost masla, posnetega mleka v prahu in sira do pomoči za zasebno skladiščenje se določi v skladu z metodami iz prilog VI, VII oziroma VIII.

Navedene metode se določijo s sklicevanjem na najnovejše različice ustreznih evropskih ali mednarodnih standardov, kakor je ustrezno, v veljavi vsaj 6 mesecev pred prvim dnem obdobja javne intervencije, kakor je opredeljeno v členu 12 Uredbe (EU) št. 1308/2013.

2. Rezultati pregledov, opravljenih z uporabo metod iz te uredbe, se ocenijo v skladu s Prilogo IX.

▼B

Člen 61

Poročanje o pregledih

1. Plačilna agencija v petih dneh po koncu posameznega pregleda na kraju samem in po potrebi pregledov iz člena 56(3) pripravi poročilo o pregledih. V poročilu so podrobno opisane različne pregledane zadeve in navedeni:

(a) datum in čas začetka pregleda;

(b) podrobnosti o morebitnem predhodnem obvestilu;

(c) trajanje pregleda;

(d) navzoče odgovorne osebe;

(e) narava in obseg opravljenih pregledov, zlasti podrobnosti o proučenih dokumentih in proizvodih;

▼B

(f) ugotovitve in sklepi;

(g) morebitna potreba po nadaljnjem spremljanju.

Poročilo podpiše uradnik odgovorne plačilne agencije in sopodpiše izvajalec ali po potrebi skladiščnik ali pa se pošlje izvajalcu s priporočeno pošto. Poročilo se vključi v kartoteko plačil.

2. V primeru neskladnosti pregledanih proizvodov se preverjanje razširi na večji statistični vzorec, ki ga določi plačilna agencija.

3. Plačilna agencija zabeleži vse primere neskladnosti glede na merila resnosti, obsega, trajanja in ponovitev, ki lahko pomenijo izključitev v skladu s členom 62(1) ali vračilo neupravičeno izplačane pomoči za zasebno skladiščenje, vključno po potrebi z obrestmi v skladu s členom 62(4).

POGLAVJE II

Kazni in upravni ukrepi

Člen 62

Kazni in upravni ukrepi v zvezi s pomočjo za zasebno skladiščenje

1. Če plačilna agencija ugotovi, da so napačne informacije v dokumentu, ki ga je predložil izvajalec in ki se mora predložiti v skladu z Delegirano uredbo Komisije (EU) 2016/1238, to uredbo ali izvedbeno uredbo iz člena 1(2)(b) te uredbe, in če so zadevne napačne informacije ključne za dodelitev pomoči za zasebno skladiščenje, plačilna agencija izključi izvajalca iz postopka dodelitve pomoči za proizvod, za katerega so bile sporočene napačne informacije, za eno leto od datuma sprejetja končne upravne odločitve o nepravilnosti.

2. Izključitev iz odstavka 1 se ne uporablja, če izvajalec plačilni agenciji zadovoljivo dokaže, da so okoliščine iz navedenega odstavka posledica višje sile ali očitne napake.

3. Od zadevnih izvajalcev se skupaj z obrestmi izterja neupravičeno izplačana pomoč. Pravila iz člena 27 Izvedbene uredbe Komisije (EU) št. 908/2014 se uporabljajo smiselno.

4. Izvrševanje upravnih kazni in izterjava neupravičeno izplačanih zneskov iz tega člena ne posegata v sporočanje nepravilnosti Komisiji v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 1848/2006 ([1]).

([1]) Uredba Komisije (ES) št. 1848/2006 z dne 14. decembra 2006 o nepravilnostih in izterjavi nepravilno plačanih zneskov v okviru financiranja skupne kmetijske politike ter organizaciji informacijskega sistema na tem področju in razveljavitvi Uredbe Sveta (EGS) št. 595/91 (UL L 355, 15.12.2006, str. 56).

▼B

NASLOV V

URADNA OBVESTILA IN KONČNE DOLOČBE

POGLAVJE I

Uradna obvestila

Oddelek I

Splošne določbe o uradnih obvestilih

Člen 63

Način uradnega obveščanja

Uradna obvestila iz te uredbe in izvedbene uredbe iz člena 1 se pošljejo v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 792/2009 ([1]).

Člen 64

Uradna obvestila o plačilnih agencijah

1. Države članice uradno obvestijo Komisijo o odobrenih plačilnih agencijah, odgovornih za intervencijski odkup in prodajo ter pomoč za zasebno skladiščenje.

2. Komisija državam članicam in javnosti da na voljo seznam odobrenih plačilnih agencij, ki ga objavi tudi na internetu.

Oddelek II

Uradna obvestila o javni intervenciji

Člen 65

Uradna obvestila z informacijami o intervencijskih zalogah

1. Države članice, katerih plačilne agencije imajo intervencijske zaloge, najpozneje 15. dne v mesecu sporočijo Komisiji naslednje podatke:

(a) za žito in riž:

(i) količine, ki se skladiščijo od začetka tržnega leta;

(ii) skupne količine, prevzete od začetnega tržnega leta;

([1]) Uredba Komisije (ES) št. 792/2009 z dne 31. avgusta 2009 o določitvi podrobnih pravil za pošiljanje informacij in dokumentov držav članic Komisiji pri izvajanju skupnih tržnih ureditev, sheme neposrednih plačil, promocije kmetijskih proizvodov in shem, ki veljajo za najbolj oddaljene regije in manjše egejske otoke (UL L 228, 1.9.2009, str. 3).

▼B

(iii) skupne količine, ki so bile izskladiščene od začetka tržnega leta, po potrebi opredeljene po vrsti uporabe ali namembnem kraju, in skupne izgubljene količine;

(iv) skupne vezane količine, po potrebi opredeljene po vrsti uporabe ali namembnem kraju;

(v) ponujene količine ob koncu mesečnega obdobja poročanja;

(b) za maslo in posneto mleko v prahu:

(i) količine za vsak skladiščeni proizvod ob koncu predhodnega meseca ter uskladiščene in izskladiščene količine v navedenem mesecu;

(ii) razčlenitev količin po posameznih proizvodih,izskladiščenih v predhodnem mesecu, v skladu z uredbo o začetku razpisnega postopka za prodajo zadevnih proizvodov;

(iii) razčlenitev po starosti skladiščenih količin ob koncu predhodnega meseca;

(c) za goveje meso:

(i) količine za vsak skladiščeni proizvod ob koncu predhodnega meseca ter uskladiščene in izskladiščene količine v navedenem mesecu;

(ii) razčlenitev količin po posameznih proizvodih,izskladiščenih v predhodnem mesecu, v skladu z uredbo o začetku razpisnega postopka za prodajo zadevnih proizvodov;

(iii) količine za vsak kos, ki ga zajemajo prodajne pogodbe, sklenjene v predhodnem mesecu;

(iv) količine za vsak kos, ki ga zajemajo odpremni nalogi, izdani v predhodnem mesecu;

(v) količine za vsak kos, odkupljen v predhodnem mesecu;

(vi) nevezane zaloge in fizične zaloge za vsak kos ob koncu predhodnega meseca s podatki o trajanju obdobja skladiščenja nevezanih zalog;

(d) za vse proizvode:

(i) informacije o začetku razpisnega postopka, dodeljenih količinah in najnižji prodajni ceni, določeni v primeru uporabe člena 36;

▼M1

(ii) informacije v zvezi z odpremo za sistem razdeljevanja hrane najbolj ogroženim osebam, vključno z zadevnim zneskom (razlika med prodajno ceno in obračunsko vrednostjo) in prenosom navedenega zneska na organ, ki mu Komisija nakaže plačila v okviru Uredbe (EU) št. 223/2014 v skladu s členom 38b(4) te uredbe.

▼B

2. Komisija lahko zahteva, da se uradna obvestila iz odstavka 1 pošiljajo pogosteje, če je to potrebno za namene učinkovitega upravljanja intervencijskega sistema.

3. Za namene točke (b) odstavka 1:

(a) „uskladiščene količine“ pomenijo količine, ki se fizično uskladiščijo, ne glede na to, ali jih plačilna agencija prevzame ali ne;

(b) „izskladiščene količine“ pomenijo količine, ki se izskladiščijo ali se prevzamejo, če jih kupec prevzame pred izskladiščenjem.

4. Za namene točke (c) odstavka 1:

(a) „nevezane zaloge“ so zaloge, ki jih še ne zajema prodajna pogodba;

(b) „fizične zaloge“ so nevezane zaloge in zaloge, ki jih zajema prodajna pogodba, a še niso bile prevzete.

Oddelek III

Uradna obvestila o pomoči za zasebno skladiščenje

Člen 66

Uradna obvestila z informacijami o zasebnem skladiščenju

Države članice, v katerih se uporablja pomoč za zasebno skladiščenje, sporočijo Komisiji:

(a) vsaj enkrat na teden proizvode in količine, za katere so se v predhodnem tednu sklenile pogodbe, razčlenjene po obdobju skladiščenja;

(b) najpozneje 15. dne v mesecu za predhodni mesec:

(i) količine proizvodov, sprejetih v zasebno skladiščenje in izskladiščenih v zadevnem mesecu, po potrebi razčlenjene po kategorijah;

(ii) količine proizvodov v zasebnem skladiščenju ob koncu zadevnega meseca, po potrebi razčlenjene po kategorijah;

(iii) količine proizvodov, za katere se je izteklo pogodbeno obdobje skladiščenja;

▼B

(iv) proizvode in količine, za katere se je obdobje skladiščenja spremenilo, ter prvotne in spremenjene datume izskladiščenja, če se je obdobje skladiščenja skrajšalo ali podaljšalo, kot je navedeno v členu 20(m) Uredbe (EU) št. 1308/2013;

(c) vsako leto do 31. marca za predhodno koledarsko leto rezultate pregledov na kraju samem, opravljenih v skladu z naslovom IV.

POGLAVJE II

Končne določbe

Člen 67

Začetek veljavnosti in uporaba

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. oktobra 2016. Vendar se za odkup pri javni intervenciji preglednici III in IV dela V in točka (b) dela VI Priloge I uporabljajo od 1. julija 2017.

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

▼B

PRILOGA I

ŽITA

DEL I

1. OPREDELITEV SNOVI, RAZEN OSNOVNEGA ŽITA NEOPOREČNE KAKOVOSTI

1.1 **Lomljena zrna**

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „lomljena zrna“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „lomljena zrna“ določena s standardom EN 16378.

1.2 **Nečistoče**

(a) *Zakrnela zrna*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „zakrnela zrna“ določena s standardom EN 15587. Pri ječmenu iz Estonije, Latvije, Finske in Švedske so „zakrnela zrna“ zrna s specifično maso najmanj 64 kilogramov na hektoliter, ki so ponujena ali dana v intervencijo v navedenih državah članicah, zrna ki, potem ko odstranimo vse ostale snovi iz te priloge, padejo skozi sito z odprtinami premera 2,0 mm.

Opredelitev „zakrnela zrna“ ne velja za koruzo.

(b) *Druga žita*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „druga žita“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „druga žita“ določena s standardom EN 16378.

(c) *Zrna, ki so jih napadli škodljivci*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „zrna, ki so jih napadli škodljivci“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „zrna, ki so jih napadli škodljivci“ določena s standardom EN 16378.

(d) *Zrna, pri katerih je seme izgubilo barvo*

Za trdo pšenico in navadno pšenico je opredelitev določena s standardom EN 15587.

Opredelitev „zrna, pri katerih je seme izgubilo barvo“, ne velja za ječmen in koruzo.

(e) *Zrna, pregreta med sušenjem*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „zrna, pregreta med sušenjem“, določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „zrna, pregreta med sušenjem“ določena s standardom EN 16378.

(f) *Lisasta zrna*

Za trdo pšenico je opredelitev „lisasta zrna“ določena s standardom EN 15587.

Opredelitev „lisasta zrna“ ne velja za navadno pšenico, ječmen in koruzo.

▼B

1.3 **Nakaljena zrna**

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „nakaljena zrna“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „nakaljena zrna“ določena s standardom EN 16378.

1.4 **Razne nečistoče**

(a) *Tuja semena*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „tuja semena“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „tuja semena“ določena s standardom EN 16378.

„Škodljiva semena“ so semena, ki so strupena za človeka in živali, semena, ki ovirajo ali otežujejo čiščenje in mletje žit, ter semena, ki vplivajo na kakovost žitnih proizvodov.

(b) *Poškodovana zrna*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „poškodovana zrna“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „poškodovana zrna“ določena s standardom EN 16378.

V standardu EN 15587 za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „zrna, okužena s fuzarijo“ vključena v opredelitev „poškodovana zrna“.

(c) *Tuja snov*

Za trdo pšenico, navadno pšenico in ječmen je opredelitev „tuja snov“ določena s standardom EN 15587.

Za koruzo je opredelitev „tuja snov“ določena s standardom EN 16378.

(d) *Pleve in luske (pri koruzi delci koruznih storžev)*

(e) *Rženi rožički*

(f) *Gnila zrna*

Pri trdo pšenici in navadni pšenici je opredelitev „gnila zrna“ določena s standardom EN 15587.

Opredelitev „gnila zrna“ ne velja za ječmen in koruzo.

(g) *Nečistoče živalskega izvora*

1.5 **Živi škodljivci**

1.6 **Lisasta zrna, ki so izgubila steklast videz**

Lisasta zrna trde pšenice, ki so izgubila steklast videz, so tista zrna, pri katerih jedro ni v celoti steklasto. Opredeljena so s standardom EN 15585.

2 SPECIFIČNI FAKTORJI, KI JIH JE TREBA UPOŠTEVATI ZA VSAK TIP ŽITA PRI OPREDELITVI NEČISTOČ

2.1 **Trda pšenica**

„Nečistoče“ pomenijo zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih poškodovali škodljivci, zrna, pri katerih je seme izgubilo barvo, lisasta zrna in zrna, pregreta med sušenjem.

▼B

„Razne nečistoče“ so tuja semena, poškodovana zrna (vključno z zrni, okuženimi s fuzarijo), tuje snovi, pleve in luske, rženi rožiček, gnila zrna in nečistoče živalskega izvora.

2.2 **Navadna pšenica**

„Nečistoče“ pomenijo zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci, zrna, pri katerih je seme izgubilo barvo (samo kadar njihova vsebnost presega 8 %) in zrna, pregreta med sušenjem.

„Razne nečistoče“ so tuja semena, poškodovana zrna (vključno z zrni, okuženimi s fuzarijo), tuje snovi, pleve in luske, rženi rožiček, gnila zrna in nečistoče živalskega izvora.

2.3 **Ječmen**

„Nečistoče“ pomenijo zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci, in zrna, pregreta med sušenjem.

„Razne nečistoče“ so tuja semena, poškodovana zrna (vključno z zrni, okuženimi s fuzarijo), tuje snovi, pleve in luske ter nečistoče živalskega izvora.

2.4 **Koruza**

„Nečistoče“ pomenijo zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci, in zrna, pregreta med sušenjem.

„Razne nečistoče“ so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, delci koruznih storžev in nečistoče živalskega izvora.

DEL II

Metode, ki se uporabljajo za določitev kakovosti žit, ponujenih ali danih v intervencijo

Za določitev kakovosti žit, ponujenih ali danih v intervencijo, se v skladu s členom 4 uporabljajo naslednje metode:

(a) referenčna metoda za določanje drugih snovi razen osnovnega žita neoporečne kakovosti:

(i) za navadno pšenico, trdo pšenico in ječmen: standard EN 15587,

(ii) za koruzo: standard EN 16378,

(b) referenčna metoda za določanje vlage v žitu je:

(i) za koruzo: standard EN ISO 6540,

(ii) za žita razen koruze: standard EN ISO 712 ali metoda, ki temelji na infrardeči tehnologiji in je v skladu s standardom EN 15948.

V primeru spora se za veljavne štejejo le izsledki pri uporabi standarda EN ISO 6540 za koruzo ali standarda EN ISO 712 za žita razen koruze;

(c) referenčna metoda za določanje nelepljivosti in primernosti za strojno obdelavo testa iz navadne pšenice: metoda iz dela III te priloge;

▼B

(d) referenčna metoda za določanje vsebnosti beljakovin v trdi pšenici in mleti navadni pšenici je: metoda iz:

(i) standarda EN ISO 20483 ali

(ii) standarda CEN ISO/TS 16634-2.

V primeru spora se za veljavne štejejo le izsledki pri uporabi standarda EN ISO 20483;

(e) referenčna metoda za določanje sedimentacije v mleti navadni pšenici je: metoda iz standarda EN ISO 5529;

(f) referenčna metoda za določanje Hagbergovega padnega števila (preskus aktivnosti škroba): metoda iz standarda EN ISO 3093;

(g) referenčna metoda za določanje stopnje izgube steklastega videza trde pšenice: metoda iz standarda EN 15585;

(h) referenčna metoda za določanje specifične mase: metoda iz standarda EN ISO 7971/3;

(i) metode vzorčenja in analiziranja za določitev stopnje mikotoksinov: metode iz Priloge k Uredbi Komisije (ES) št. 1881/2006 ([1]) ter prilog I in II k Uredbi Komisije (ES) št. 401/2006 ([2]).

DEL III

Metoda za določanje nelepljivosti in primernosti za strojno obdelavo testa iz navadne pšenice

1 **Naslov**

Metoda za preskusno pečenje pšenične moke

2 **Področje uporabe**

Metoda se uporablja pri moki, pridobljeni s poskusnim mletjem žita, ki se uporablja za pripravo kruha iz kvašenega testa.

3 **Načelo**

Testo se pripravi iz moke, vode, kvasa, soli in saharoze v za to določenem mešalniku. Ko jih ločite in oblikujete, naj kosi testa počivajo 30 minut; nato jih oblikujte, postavite na pladnje za pečenje in specite po končnem vzhajanju stalnega trajanja. Lastnosti testa pri obdelavi se zapisujejo. Štruce se ocenijo po volumnu in višini.

4 **Sestavine**

4.1 *Kvas*

Aktivni suhi kvas vrste *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck ali proizvod z enakimi značilnostmi.

4.2 *Vodovodna voda*

4.3 *Raztopina sladkorja, soli in askorbične kisline*

Raztopite 30 ± 0,5 g natrijevega klorida (za komercialno rabo), 30 ± 0,5 g saharoze (za komercialno rabo) ter 0,040 ± 0,001 g askorbične kisline v 800 ± 5 g vode. Vsak dan pripravite svežo raztopino.

([1]) Uredba Komisije (ES) št. 1881/2006 z dne 19. decembra 2006 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih onesnaževal v živilih (UL L 364, 20.12.2006, str. 5).

([2]) Uredba Komisije (ES) št. 401/2006 z dne 23. februarja 2006 o določitvi metod vzorčenja in analiz za uradni nadzor vsebnosti mikotoksinov v živilih (UL L 70, 9.3.2006, str. 12).

▼B

4.4 *Raztopina sladkorja*

Raztopite 5 ± 0,1 g saharoze (za komercialno rabo) v 95 ± 1 g vode. Vsak dan pripravite svežo raztopino.

4.5 *Prašek iz slada z aktivnimi encimi*

Za komercialno rabo.

5 **Oprema in naprave**

5.1 *Prostor za peko*

Preverjajte temperaturo, da ostane med 22 in 25 °C.

5.2 *Hladilnik*

Za vzdrževanje temperature pri 4 ± 2 °C.

5.3 *Tehtnica*

Največja zmogljivost 2 kg, natančnost 2 g.

5.4 *Tehtnica*

Največja zmogljivost 0,5 kg, natančnost 0,1 g.

5.5 *Analizna tehtnica*

Natančnost $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6 *Mešalnik*

Stephan UMTA 10, model mešalnika s premično roko „Detmold“ (Stephan Soehne GmbH) ali podobna naprava z enakimi značilnostmi.

5.7 *Vzhajalna komora*

Preverjajte temperaturo, da ostane 30 ± 1 °C.

5.8 *Odprte plastične škatle*

Narejene iz polimetilmetakrilata (plexiglas, perspex). Notranje mere: višina 25 × 25 × 15 cm, debelina sten 0,5 ± 0,05 cm.

5.9 *Kvadratne plastične plošče*

Narejene iz polimetilmetakrilata (plexiglas, perspex). Najmanj 30 × 30 cm, debeline 0,5 ± 0,05 cm.

5.10 *Oblikovalnik*

Brabenderjev homogenizator hlebčkov (Brabander OHG) ali podobna naprava z enakimi značilnostmi.

6 **Vzorčenje**

Po standardu EN ISO 24333.

7 **Postopek**

7.1 *Določanje vpijanja vode*

Vpijanje vode določite po standardu ICC št. 115/1.

7.2 *Določanje dodatka praška iz slada*

Določite „padno število“ moke po standardu EN ISO 3093. Če je „padno število“ višje od 250, določite potreben dodatek praška iz slada, da se dobi vrednost 200 do 250, tako da uporabite zapovrstje mešanic moke, ki jim dodate vedno več praška iz slada (točka 4.5). Če je padno število nižje od 250, prašek iz slada ni potreben.

▼B

7.3 *Ponovno aktiviranje aktivnega suhega kvasa*

Temperaturo raztopine sladkorja (točka 4.4) prilagodite na 35 ± 1 °C. En masni del aktivnega suhega kvasa stresite v štiri masne dele pripravljene raztopine sladkorja ustrezne temperature. Zmesi ne mešajte. Zavrtite po potrebi.

Vse skupaj naj stoji 10 ± 1 minut, nato premešajte, da nastane homogena raztopina. Raztopino porabite v 10 minutah.

7.4 *Prilagoditev temperature moke in tekočine za testo*

Temperatura moke in vode mora biti prilagojena, da testo po mešanju doseže temperaturo 27 ± 1 °C.

7.5 *Sestava testa*

Na 2 g natančno odtehtajte 10 y/3 moke z dejansko vlago (ustreza 1 kg moke na osnovi 14 % vlage), pri čemer je „y“ količina moke, uporabljene pri farinografskem preskusu (glejte standard ICC št. 115/1).

Potrebno količino praška iz slada odtehtajte na 0,2 g natančno, da dobite „padno število“ v vrednosti 200 do 250 (točka 7.2).

Odtehtajte 430 ± 5 g raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline (4.3), nato skupni masi v vrednosti (x – 9) 10 y/3 g (glejte 10.2) dodajte vodo, pri čemer je „x“ količina uporabljene vode pri farinografskem preskusu (glejte standard ICC št. 115/1). To skupno maso (ponavadi med 450 in 650 g) je treba doseči na 1,5 g natančno.

Odtehtajte 90 ± 1 g raztopine kvasa (točka 7.3).

Zapišite skupno maso testa (P), ki je seštevek mase moke, raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline ter vode, raztopine kvasa in praška iz slada.

7.6 *Mešanje*

Pred začetkom mešalnik ogrejte na temperaturo 27 ± 1 °C z uporabo primerne količine vode pri ustrezni temperaturi.

Tekoče sestavine testa zlijte v mešalnik, nato dodajte moko in prašek iz slada.

Mešalnik prižgite (hitrost 1, 1 400 vrtljajev/min) in mešajte 60 sekund. Dvajset sekund po začetku mešanja obrnite strgalo, ki je pritrjeno na pokrov mešalne sklede za dva obrata.

Izmerite temperaturo testa. Če ni znotraj območja 26 do 28 °C, ga zavrzite in po prilagoditvi temperature sestavin zmešajte novega.

Zapišite značilnosti testa z enim od naslednjih opisov:

— nelepljivo in primerno za strojno obdelavo ali

— lepljivo in neprimerno za strojno obdelavo.

Da bi ga po končanem mešanju ocenili kot „nelepljivo in primerno za strojno obdelavo“, mora imeti testo videz povezane zmesi, ki se skoraj ne lepi na skledo oz. vreteno mešalnika. Testo mora biti takšno, da ga lahko primemo z roko in vzamemo iz sklede z eno samo kretnjo, v celoti brez vidnega ostanka.

▼B

7.7 *Ločevanje in oblikovanje v hlebčke*

Odtehtajte na 2 g natančno tri kose testa po naslednji enačbi:

p = 0,25 P, pri čemer je:

p = masa tehtanega kosa testa,

P = skupna masa testa.

V oblikovalniku (točka 5.10) takoj oblikujte kose 15 sekund, nato jih v vzhajalni komori (točka 5.7) za 30 ± 2 minut postavite na kvadratne plastične plošče (točka 5.9), pokrite z narobe obrnjenimi plastičnimi škatlami (točka 5.8).

Ne uporabljajte moke za potresanje.

7.8 *Oblikovanje*

Prinesite kose testa na plastičnih ploščah, pokrite z narobe obrnjenimi plastičnimi škatlami, do oblikovalnika (točka 5.10) in ponovno oblikujte vsak kos 15 sekund. Pokrov s kosa testa odstranite šele tik pred oblikovanjem. Še enkrat zapišite značilnosti testa z enim od naslednjih opisov:

(a) nelepljivo in primerno za strojno obdelavo ali

(b) lepljivo in neprimerno za strojno obdelavo.

Da bi ga po končanem mešanju ocenili kot „nelepljivo in primerno za strojno obdelavo“, se testo skoraj ali popolnoma nič ne lepi na skledo, tako da se lahko prosto vrti in oblikuje pravilen hlebček med delovanjem stroja. Ob koncu postopka, ko dvignete pokrov posode, se testo ne sme lepiti na stene posode za oblikovanje.

8 **Poročilo o preskusu**

Poročilo o preskusu mora vsebovati naslednje:

(a) lastnosti testa pri obdelavi po mešanju in pri oblikovanju,

(b) „padno število“ moke brez dodatka praška iz slada,

(c) opažene nepravilnosti,

(d) metodo, ki smo jo uporabili,

(e) vse potrebne podrobnosti za identifikacijo vzorca.

9 **Splošne opombe**

9.1 Enačba za izračun količine tekočine za testo temelji na naslednjih ugotovitvah:

Zahtevano gostoto dobimo, če 300 g moke s 14 % vlage dodamo x ml vode. Pri preskusu pečenja uporabite 1 kg moke (14 % vlage), x temelji na 300 g moke, pri preskusu pečenja pa potrebujete x, ki ga delite s tri in pomnožite z 10 g vode, torej 10 x/3 g.

430 g raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline vsebuje 15 g soli ter 15 g sladkorja. Teh 430 g raztopine je del tekočine za testo. Da bi torej dodali 10 x/3 g vode testu, morate dodati (10 x/3 + 30) g tekočine za testo, ki je sestavljena iz 430 g raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline ter dodatne količine vode.

▼B

Čeprav del dodane vode v raztopini kvasa vpije sam kvas, takšna raztopina prav tako vsebuje „prosto“ vodo. Po podmeni 90 g kvasa vsebuje 60 g „proste“ vode. Količino tekočine za testo je treba popraviti za teh 60 g „proste“ vode v raztopini kvasa, tako morate na koncu dodati 10 x/3 plus 30 minus 60 g. Drugače povedano: To se lahko preuredi v: (10 x3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, enačba iz točke 7.5. Če je na primer dodatek vode x v farinografskem preskusu znašal 165 ml, morate to vrednost v enačbi nadomestiti, torej dodajte 430 g vode z raztopino sladkorja, soli in askorbične kisline skupni masi:

$$(165 - 9)\ 10/3 = 156 \times 10/3 = 520\ \text{g}.$$

9.2 Ta metoda pa se ne more neposredno uporabljati za pšenico. Da bi določili značilnosti pečenja pri pšenici, uporabite postopek, kot sledi.

Očistite vzorec pšenice in ugotovite vsebnost vlage očiščene pšenice. Če je vsebnost vlage med 15,0 % in 16,0 %, pšenice ne pripravljate. Če pa je vsebnost vlage zunaj teh vrednosti, je treba najmanj tri ure pred mletjem vsebnost vlage prilagoditi na 15,5 ± 0,5 %.

Pšenico zmeljite v moko z uporabo laboratorijskega mlina Buehler MLU 202 ali mlina Brabender Quadrumat Senior ali podobne naprave z enakimi značilnostmi.

Izberite metodo mletja, ki da vsaj 72 % moke pri vsebnosti pepela 0,50 do 0,60 % na osnovi suhe snovi.

Določite vsebnost pepela v moki v skladu s Prilogo I k Uredbi Komisije (ES) št. 234/2010 ([1]) in vsebnost vlage po tej uredbi. Izračunajte stopnjo ekstrakcije po enačbi:

$$E = (((100 - f)\ F)/(100 - w)\ W) \times 100\ \%$$

pri čemer je:

E = stopnja ekstrakcije,

f = vlaga v moki,

w = vsebnost vlage v pšenici,

F = masa dobljene moke z vsebnostjo vlage f,

W = masa zmlete pšenice z vsebnostjo vlage w.

Opomba: podatki o sestavinah in uporabljeni opremi so objavljeni v dokumentu T/77 300 z dne 31. marca 1977 inštituta Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Nizozemska.

DEL IV

Metodologija vzorčenja in analiz za žita

1 Za vsako serijo žita se lastnosti kakovosti določijo na podlagi reprezentativnega vzorca ponujene serije, ki se odvzame po eden za vsako pošiljko in za najmanj vsakih 60 ton.

([1]) Uredba Komisije (EU) št. 234/2010 z dne 19. marca 2010 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za uporabo Uredbe Sveta (ES) št. 1234/2007 glede odobritev izvoznih nadomestil za žita in ukrepih, ki jih je treba sprejeti v primeru motenj na trgu z žiti (UL L 72, 20.3.2010, str. 3).

▼B

2 Referenčne metode, ki se uporabljajo za določitev kakovosti žit, ponujenih ali danih v intervencijo, so določene v delih I, II in III te priloge.

3 V primeru spora plačilna agencija ponovno opravi potrebne preskuse na zadevnem žitu, pri čemer nosi stroške stranka, ki izgubi spor.

DEL V

Povišanje in znižanje cen

Razpredelnica I

Povišanje cen za vsebnost vlage za žita razen koruze

Vsebnost vlage (%)	Povišanje (EUR/t)
manj kot 12,5 do 12	0,5
manj kot 12 do 11,5	1
manj kot 11,5	1,5

Povišanje cen za vsebnost vlage za koruzo

Vsebnost vlage (%)	Povišanje (EUR/t)
manj kot 12 do 11,5	0,5
manj kot 11,5	1

Razpredelnica II

Znižanje cen za vsebnost vlage za žita razen koruze

Vsebnost vlage (%)	Znižanje (EUR/t)
manj kot 13,0 do 13,5	0,5
manj kot 13,5 do 14,0	1,0
manj kot 14,0 do 14,5	1,5

Znižanje cen za vsebnost vlage za koruzo

Vsebnost vlage (%)	Znižanje (EUR/t)
manj kot 12,5 do 13,0	0,5
manj kot 13,0 do 13,5	1,0

▼B

Razpredelnica III

Povišanje cen za vsebnost beljakovin v navadni pšenici

Vsebnost beljakovin (1) (N × 5,7)	Povišanje (EUR/t)
več kot 12,0	2,5

(1) V % suhe snovi.

Razpredelnica IV

Znižanje cen za vsebnost beljakovin v navadni pšenici

Vsebnost beljakovin (1) (N × 5,7)	Znižanje (EUR/t)
manj kot 11,5 do 11,0	2,5

(1) V % suhe snovi.

DEL VI

Izračun zvišanja in znižanja cen

Prilagoditve cen iz člena 26(1) se izrazijo v eurih na tono za ponudbe za intervencijo, tako da se cena iz navedenega člena pomnoži z vsoto določenega znižanja ali zvišanja cen v odstotkih, kot sledi:

(a) če je vsebnost vlage v žitu, ki je ponujeno v intervencijo, nižja od 12,0 % za koruzo ter 12,5 % za druga žita, se uporablja zvišanje cen iz razpredelnice I dela IV te priloge. Če pa je vsebnost vlage v navedenih žitih, ponujenih v intervencijo, višja od 12,5 % za koruzo oziroma 13,0 % za druga žita, se uporablja znižanje cen iz razpredelnice II dela V te priloge;

(b) če je vsebnost beljakovin v navadni pšenici višja od 12,0 %, se uporablja zvišanje cen iz razpredelnice III dela V te priloge. Če je vsebnost beljakovin v navadni pšenici nižja od 11,5 %, se uporablja znižanje cen iz razpredelnice IV dela V te priloge.

▼B

PRILOGA II

RIŽ

DEL I

Metodologija vzorčenja in analiz za neoluščeni riž

1 Za preverjanje kakovostnih zahtev iz dela I Priloge II k Delegirani uredbi (EU) 2016/1238 plačilna agencija odvzame vzorce v navzočnosti izvajalca ali njegovega ustrezno pooblaščenega zastopnika.

Odvzamejo se trije reprezentativni vzorci s težo po najmanj en kilogram vsak. Namenjeni so:

(a) izvajalcu,

(b) skladišču, v katerem se opravi prevzem,

(c) plačilni agenciji.

Za sestavo reprezentativnih vzorcev se število potrebnih posameznih vzorcev dobi tako, da se količina ponujene serije deli z 10 tonami. Vsi posamezni vzorci tehtajo enako. Reprezentativne vzorce sestavlja vsota posameznih vzorcev, deljena s tri.

Kakovostne zahteve se preverijo na podlagi reprezentativnega vzorca, namenjenega skladišču, v katerem se opravi prevzem.

2 Reprezentativni vzorec se vzame od vsake delne dostave (s tovornjakom, plovilom ali železniškim vagonom) pod pogoji iz točke 1.

Pregled vsake delne dobave se lahko pred sprejemom v skladišče intervencije omeji na preverjanje vsebnosti vlage, odstotka nečistoč in odsotnosti živih žuželk. Vendar se prevzem zadevne količine zavrne, če končni rezultat preverjanja naknadno pokaže, da delna dobava ni v skladu z zahtevami po najmanjši kakovosti. Če lahko plačilna agencija v državi članici preveri vse zahteve po najmanjši kakovosti ob vsaki delni dobavi pred sprejetjem v skladišče, zavrne prevzem delne dobave, ki ni v skladu z zahtevami.

3 Preverjanje stopnje radioaktivnosti se opravi le, če to zahtevajo razmere in za omejeno obdobje.

4 V primeru spora plačilna agencija ponovno opravi potrebne preskuse na zadevnem neoluščenem rižu, pri čemer nosi stroške stranka, ki izgubi spor.

Novo analizo opravi laboratorij, ki ga prizna plačilna agencija na podlagi novega reprezentativnega vzorca, ki je sestavljen iz enakega deleža vzorcev, ki jih shranita ponudnik in plačilna agencija. Kadar se ponudi dostava dela serije, se rezultat dobi s ponderiranim povprečjem rezultatov analize novih reprezentativnih vzorcev, vzetih za vsako delno dostavo.

DEL II

Povišanje in znižanje cen

1 Prilagoditve cen iz člena 26(1) se izrazijo v eurih na tono za ponudbe za intervencijo, tako da se cena iz navedenega člena pomnoži z vsoto določenega zvišanja cen v odstotkih iz razpredelnic I, II in III tega dela.

▼B

2 Zvišanja in znižanja cen se uporabljajo na podlagi ponderiranega povprečja izsledkov preskusov na reprezentativnih vzorcih, kot je opredeljeno v delu I te priloge.

Razpredelnica I

Povišanje cen za vsebnost vlage

Vsebnost vlage (%)	Povišanje (EUR/t)
manj kot 12,5 do 12	0,75
manj kot 12 do 11,5	1,5

Razpredelnica II

Znižanje cen za vsebnost vlage

Vsebnost vlage (%)	Znižanje (EUR/t)
manj kot 13,5 do 14,0	0,75
manj kot 14,0 do 14,5	1,5

Razpredelnica III

Povišanje cen za donos pri brušenju

Donos polnozrnatega brušenega neoluščenega riža	Zvišanje cen na enoto donosa ([1])
nad osnovnim donosom	0,75-odstotno povišanje
splošni donos brušenega neoluščenega riža	Zvišanje cen na enoto donosa
nad osnovnim donosom	0,60-odstotno povišanje

([1]) Uporablja se, če je donos po brušenju riža različen od osnovnega donosa po brušenju za zadevno sorto, kot je navedeno v delu II Priloge II k Delegirani uredbi (EU) 2016/1238.

▼B

PRILOGA III

GOVEJE MESO

DEL I

Pogoji in pregledi za prevzem

1. Dostavljeni proizvodi se prevzamejo, če plačilna agencija preveri, da izpolnjujejo zahteve iz te dela I Priloge III k Delegirani uredbi (EU) 2016/1238. Zlasti se opravi sistematičen pregled predstavitve, razvrstitve, mase in označevanja vsakega trupa, polovice trupa in četrti trupov.

2. Če niso skladni z zahtevami iz dela I Priloge III k Delegirani uredbi (EU) 2016/1238, se zavrnejo. Zavrnjeni proizvodi se ne smejo več ponovno oddati v sprejem.

3. Plačilne agencije sistematično zapisujejo izid pregledov iz točke 1.

DEL II

Pretvorbeni koeficienti

Razred mesnatosti/zamaščenost	Koeficient
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

DEL III

Izkoščevanje

I. Splošni pogoji za izkoščevanje

1. Izkoščevanje lahko izvajajo le razsekovalnice, ki so odobrene in delujejo v skladu z zahtevami iz Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

2. V tej uredbi „postopki izkoščevanja“ pomenijo fizične postopke pri govejem/telečjem mesu iz Priloge II k Delegirani Uredba (EU) št. 906/2014.

3. Izkoščeni kosi morajo izpolnjevati zahteve iz dela IV te priloge.

II. Pogodbe in specifikacije

1. Izkoščevanje poteka na podlagi pogodbe pod pogoji, ki so jih določile plačilne agencije, v skladu z njihovimi specifikacijami ter ob upoštevanju zahtev te uredbe.

([1]) Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L 139, 30.4.2004, str. 55).

▼B

2. S specifikacijami plačilnih agencij se določijo zahteve za razsekovalnice, navedeta zahtevani obrat in oprema ter določijo podrobni pogoji za postopke izkoščevanja.

S specifikacijami se določijo predvsem podrobni pogoji, ki opredeljujejo metodo priprave, obrezovanja, pakiranja, zamrzovanja in shranjevanja kosov, da jih prevzame plačilna agencija.

III. **Nadzor in spremljanje postopkov izkoščevanja**

Plačilne agencije sprejmejo vse potrebne ukrepe, da se postopki izkoščevanja izvajajo v skladu z zahtevami te uredbe ter s pogodbami in specifikacijami iz oddelka II tega dela.

Zlasti morajo plačilne agencije vzpostaviti sistem, ki omogoča stalno spremljanje in preverjanje vseh postopkov izkoščevanja. Izid takega spremljanja in preverjanja se zapisuje.

IV. **Skladiščenje kosov**

Dobljeni kosi so skladiščeni v hladilnicah na ozemlju države članice, ki ima pristojnost nad plačilno agencijo.

V. **Stroški postopkov izkoščevanja**

Pogodbe iz oddelka II tega dela in plačila po njih vključujejo stroške postopkov izkoščevanja iz točke 2 oddelka I tega dela.

VI. **Roki za postopke izkoščevanja**

Izkoščevanje, obrezovanje, tehtanje, pakiranje in hitro zamrzovanje se mora opraviti v 10 koledarskih dneh po zakolu. Plačilne agencije lahko določijo krajše roke.

VII. **Pregledi in zavrnitev proizvodov**

1. Kadar se pri pregledih iz oddelka III tega dela ugotovi, da proizvodi niso v skladu z zahtevami iz te uredbe ter pogodbami in specifikacijami iz oddelka II tega dela, se proizvodi zavrnejo.

2. Brez poseganja v uporabo kazni plačilne agencije izterjajo plačila od odgovornih strank v višini cene iz dela V te priloge za kose, ki so bili zavrnjeni.

DEL IV

Specifikacije za intervencijsko izkoščevanje

1. KOSI ZADNJE ČETRTI

1.1 Opis kosov

1.1.1 Interventni bočnik (koda INT 11)

Razrez in izkoščevanje: odstraniti z rezom, ki gre skozi kolenski sklep in ga ločiti od notranjega stegna in zunanjega stegna (črnega in belega krajca) po naravni liniji, tako da mišica pete ostane skupaj z golenico. Odstraniti kosti zadnjega bočnika (golenico in mečnico).

Obrezovanje: obrezati kite do mesa.

Zavijanje in pakiranje: pred pakiranjem v kartone je treba te kose posebej zaviti.

1.1.2 Interventna kepa (koda INT 12)

Razrez in izkoščevanje: ločiti od notranjega stegna z ravnim rezom navzdol in vzdolž linije stegnenice in od zunanjega stegna (črnega in belega krajca) z nadaljevanjem reza navzdol po naravni liniji. Fascia mora ostati naravno pritrjena.

▼B

Obrezovanje: odstraniti pogačico, sklepno ovojnico in kito. Sloj zunanje maščobe ne sme nikjer presegati en cm.

1.1.3 Interventno notranje stegno (koda INT 13)

Razrez in izkoščevanje: ločiti od zunanjega stegna (črnega in belega krajca) in bočnika z rezom, ki sledi naravni liniji, in odstraniti od stegnenice. Odstraniti križnico.

Obrezovanje: odstraniti koren spolnega uda (penisa), sosednji hrustanec in skrotalno (površinsko ingvinalno) bezgavko. Odstraniti hrustanec in vezna tkiva, povezana z medenično kostjo. Sloj zunanje maščobe ne sme nikjer presegati en cm.

1.1.4 Interventno zunanje stegno (črni in beli krajec) (koda INT 14)

Razrez in izkoščevanje: ločiti od notranjega stegna in bočnika z rezom po naravni liniji. Odstraniti stegnenico.

Obrezovanje: odstraniti masivni hrustanec, ki leži poleg kostnega sklepa, poplitealno bezgavko, pripadajočo maščobo in kito. Sloj zunanje maščobe ne sme nikjer presegati en cm.

1.1.5 Interventni file (koda INT 15)

Razrez: odstraniti file po celotni dolžini tako, da se odstrani glava (debelejši konec) s kolčnice (ilium) in s sledenjem vzdolž fileja, ki meji na vretenca, tako da se na ta način file loči od ledij.

Obrezovanje: odstraniti žlezo in maščobno tkivo. Pustiti serozo in vezivno mišičnino nepoškodovani in popolnoma povezani.

1.1.6 Interventni križ (koda INT 16)

Razrez in izkoščevanje: ločiti od zunanjega stegna (črnega in belega krajca)/kepe z ravnim rezom od točke, ki je približno pet cm od zadnjega roba petega križnega vretenca in poteka približno pet cm od sprednjega roba sednice, pri tem pa paziti, da se ne prereže skozi kepo.

Ločiti od ledij z rezom med zadnjim ledvenim in prvim križnim vretencem, tako da se loči sprednji rob medenice. Odstraniti kosti in hrustanec.

Obrezovanje: odstraniti maščobni žep na notranji površini pod dolgo hrbtno mišico. Sloj zunanje maščobe ne sme nikjer presegati en cm.

1.1.7 Interventna ledja s hrbtom brez kosti (koda INT 17)

Razrez in izkoščevanje: ločiti od križa z ravnim rezom med zadnjim ledvenim in prvim križnim vretencem. Ločiti od bržole z ravnim rezom med enajstim in desetim rebrom. Lepo odstraniti hrbtenico. Rebra in trnaste podaljške vretenc odstraniti z „izluščenjem“.

Obrezovanje: odstraniti vse vrste hrustanca, ki ostanejo po izkoščevanju. Kito je treba odstraniti. Sloj zunanje maščobe ne sme nikjer presegati en cm.

1.1.8 Interventna potrebušina (koda INT 18)

Razrez in izkoščevanje: odstraniti celotno potrebušino pri osmem rebru ravno odrezane zadnje četrti (za petim rebrom gledano od spredaj) z rezom od točke, pri kateri je bila potrebušina položena nazaj, po naravni liniji navzdol okrog površine zadnjih mišic do točke, ki je vodoravna s sredino zadnjega ledvenega vretenca.

▼B

Nadaljevati rez navzdol v ravni liniji vzporedno s filejem, od trinajstega do vključno šestega rebra vzdolž linije, ki teče vzporedno s hrbtnim robom hrbtenice, tako da celoten rez navzdol ni več kot pet cm od stranskega roba dolge hrbtne mišice.

Vse kosti in hrustanec odstraniti z „izluščenjem“. Celotna potrebušina mora ostati v enem kosu.

Obrezovanje: odstraniti grobo vezivno tkivo, ki prekriva diafragmo, tako da ostane diafragma nepoškodovana. Obrezati maščobo, tako da celotni odstotek vidne (zunanje in medmišične) maščobe ne presega 30 %.

1.1.9 Interventna bržola (koda INT 19)

Razrez in izkoščevanje: ta kos mora biti od ledij brez kosti ločen z ravnim rezom med enajstim in desetim rebrom in mora vključevati rebra od šestega do vključno desetega rebra. Odstraniti medrebrne mišice in poprsnico v tankem sloju skupaj z rebri. Odstraniti hrbtenico in hrustanec, vključno z vrhom lopatice.

Obrezovanje: odstraniti tilno vez (*ligamentum nuchae*). Sloj zunanje maščobe ne sme nikjer presegati en cm. Fascia mora ostati pritrjena.

2 KOSI PREDNJE ČETRTI

2.1 Opis kosov

2.1.1 Interventni prednji bočnik (koda INT 21)

Razrez in izkoščevanje: odstraniti z rezom okrog sklepa, tako da se ločita podlahtnica (radius) in nadlahtnica (humerus). Odstraniti podlahtno kost (radius).

Obrezovanje: obrezati kite do mesa.

Prednji bočniki se ne smejo zavijati skupaj z bočniki.

2.1.2 Interventno pleče (koda INT 22)

Razrez in izkoščevanje: ločiti pleče od prednje četrti z rezom v liniji, ki sledi naravni liniji okrog roba pleč in hrustanca pri vrhu lopatice, nadaljevati tako, da se pleče dvigne iz naravnega položaja. Odstraniti lopatico. Mišico lopatice (podplečnico) pod lopatico je treba položiti nazaj, vendar jo je treba pustiti pritrjeno, tako da je mogoča gladka odstranitev kosti. Odstraniti nadlahtnico (humerus).

Obrezovanje: odstraniti hrustanec, kite in sklepne ovojnice; obrezati maščobo tako, da celotni odstotek vidne (zunanje in medmišične) maščobe ne presega 10 %.

2.1.3 Interventne prsi (koda INT 23)

Razrez in izkoščevanje: ločiti od prednje četrti z rezom v ravni liniji, pravokotno na sredino prvega rebra. Odstraniti medrebrne mišice in poprsnico z „izluščenjem“ skupaj z rebri, prsnico in hrustancem. Povrhnjica mora ostati na prednjih rebrih. Maščobo, ki leži pod povrhnjico in prsnico, je treba odstraniti.

Obrezovanje: obrezati maščobo tako, da celotni odstotek vidne (zunanje in medmišične) maščobe ne presega 30 %.

2.1.4 Interventna prednja četrt (koda INT 24)

Razrez in izkoščevanje: kos, ki ostane po odstranitvi prsi, plečeta in prednjega bočnika, je klasificiran kot prednja četrt.

▼B

Odstraniti rebra z „izluščenjem“. Vratne kosti je treba čisto (gladko) odstraniti.

Mišice, ki povezujejo prednjo nogo s trupom (mišice plečnega obroča), morajo ostati pritrjene na ta kos.

Obrezovanje: odstraniti kite, sklepne ovojnice in hrustanec. Obrezati maščobo, tako da celotni odstotek vidne (zunanje in medmišične) maščobe ne presega 10 %.

DEL V

Posamezne cene zavrnjenih interventnih kosov

(EUR/t)

Interventni file	22 000
Interventna ledja s hrbtom brez kosti	14 000
Interventno notranje stegno, interventni križ	10 000
Interventno zunanje stegno (črni in beli krajec), interventna kepa, interventna bržola (s petimi rebri)	8 000
Interventno pleče, interventna prednja četrt	6 000
Interventne prsi, interventni bočnik, interventni prednji bočnik	5 000
Interventna potrebušina	4 000

▼B

PRILOGA IV

MASLO

DEL I

Vzorčenje za kemično in mikrobiološko analizo ter 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 del tega

Vzorčenje za mikrobiološko analizo je treba izvajati aseptično.

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

Vzorce je treba vzeti naključno iz različnih delov vsake serije pred ali med uskladiščenjem v hladilnico, ki jo določi plačilna agencija.

Priprava sestavljenega vzorca masla (kemična analiza):

(a) s čistim, suhim pripomočkom za odvzem vzorcev masla 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. Vzorec mora segati od polovice do dveh tretjin posode.

Vsako leto je treba pri vsakem proizvajalcu, ki ponuja maslo v intervencijo, analizirati dva vzorca za nemlečne maščobe.

2. **Senzorično ocenjevanje**

Količina masla (kg)	Najmanjše število vzorcev
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 na 25 000 kg ali del tega

Po poskusnem 30-dnevnem obdobju skladiščenja je treba vzorce naključno odvzeti iz različnih delov ponujene količine med 30. in 45. dnem po dostavi masla in jih oceniti.

▼M2

Vsak vzorec je treba oceniti posebej. Ponovno vzorčenje ali ponovno ocenjevanje ni dovoljeno.

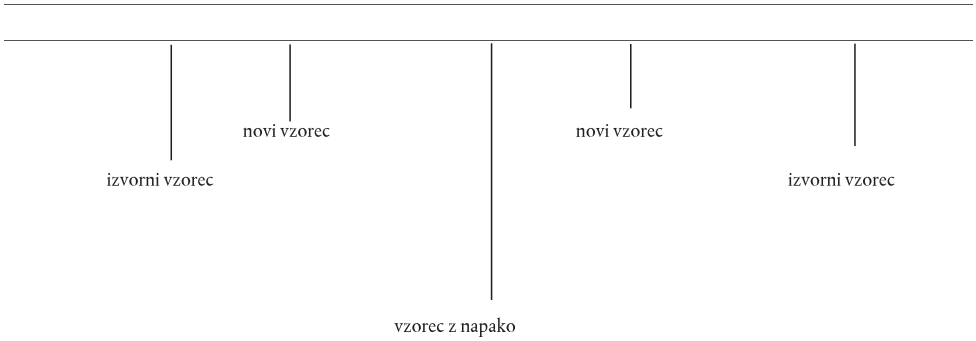
▼B

3. **Navodila za ravnanje ob ugotovljenih napakah pri vzorcu**

(a) Kemična in mikrobiološka analiza:

(i) pri analizi posameznih vzorcev je dopustna ena napaka pri enem vzorcu na 5 do 10 vzorcev ali ena napaka pri dveh vzorcih na 11 do 15 vzorcev. Kadar ima vzorec napako, je treba z obeh strani vzorca, pri katerem je ugotovljena napaka, vzeti dva nova vzorca in preveriti zadevni parameter. Kadar noben vzorec ne izpolnjuje specifikacije, je treba iz ponujene količine masla zavrniti vso količino masla med prvotnima vzorcema z obeh strani vzorca, pri katerem je bila ugotovljena napaka;

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



(ii) kadar se analizirajo sestavljeni vzorci in se ugotovi, da imajo napake pri enem parametru, je treba iz ponujene količine masla zavrniti vso količino, ki jo predstavlja zadevni sestavljeni vzorec. Količina, ki jo predstavlja en sestavljeni vzorec, se lahko določi s porazdelitvijo ponujene količine masla na več delov, preden se iz vsakega naključno vzame vzorec;

(b) senzorično ocenjevanje: kadar vzorec ne izpolnjuje pogojev 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 kemično ali mikrobiološko napako, je treba zavrniti vso ponujeno količino masla.

▼M2

DEL IA

Metode za analizo nesoljenega masla za javno intervencijo

Parameter	Metoda
Maščoba ([1])	ISO 17189 ali ISO 3727, del 3
Voda	ISO 3727, del 1
Nemastna trdna snov	ISO 3727, del 2
Kislost maščobe	ISO 1740
Peroksidno število	ISO 3976
Nemlečna maščoba	ISO 17678
Senzorične lastnosti	ISO 22935, del 2 in 3 ter tabela za ocenjevanje v nadaljevanju

([1]) Metodo, ki jo je treba uporabiti, odobri plačilna agencija.

▼M2

Tabela za ocenjevanje

Videz		Konsistentnost		Vonj in okus	
Točke	Opombe	Točke	Opombe	Točke	Opombe
5	*Zelo dober* Odličen vzorec Najvišja kakovost (enakomerno suho)	5	*Zelo dobra* Odličen vzorec Najvišja kakovost (enakomerno mazavo)	5	*Zelo dobra* Odličen vzorec Najvišja kakovost (popolnoma čist fin vonj)
4	*Dober* (brez očitnih pomanjkljivosti)	4	*Dobra* (brez očitnih pomanjkljivosti)	4	*Dobra* (brez očitnih pomanjkljivosti)
1, 2 ali 3	Kakršna koli pomanjkljivost	1, 2 ali 3	Kakršna koli pomanjkljivost	1, 2 ali 3	Kakršna koli pomanjkljivost

▼B

DEL II

Pakiranje in dostava masla

1. Maslo se dostavi v kockah in se pakira v nov, močen material tako, da se zagotovi, da je maslo med prevozom, vnosom v skladišče, skladiščenjem in izskladiščenjem zaščiteno.

2. Na embalaži so navedeni vsaj naslednji podatki, po potrebi v šifrah:

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

   (b) datum proizvodnje;

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

   (d) besedi „sladka smetana“, če je pH masla 6,2 ali višji.

3. Skladiščnik vodi register, v katerega se na datum uskladiščenja vpisujejo podatki iz točke 2.

▼B

PRILOGA V

POSNETO MLEKO V PRAHU

DEL I

Vzorčenje in analiza posnetega mleka v prahu, ponujenega v intervencijo

1. Vzorci se odvzamejo po postopku iz mednarodnega standarda ISO 707. Vendar lahko plačilne agencije uporabijo drugo metodo vzorčenja, če je v skladu z načeli navedenega standarda.

2. Število paketov, ki se izberejo za odvzem vzorcev za analizo:

   (a) serije, ki vsebujejo do 800 25-kilogramskih vreč: najmanj osem;

   (b) serije, ki vsebujejo več kot 800 25-kilogramskih vreč: najmanj osem, ki se jim doda eden za vsakih dodatnih 800 vreč ali njihovega dela.

3. Masa vzorca: iz vsakega paketa se vzamejo najmanj 200-gramski vzorci.

4. Združevanje vzorcev: v skupni vzorec se združi največ devet vzorcev.

5. Analiza vzorcev: za preverjanje vseh lastnosti kakovosti iz dela II Priloge V k Delegirani uredbi (EU) 2016/1238 se analizira vsak skupni vzorec.

6. Če se ugotovijo napake pri vzorcih:

   (a) če se v sestavljenem vzorcu ugotovi napaka pri enem parametru, se količina, iz katere je odvzet vzorec, zavrne;

   (b) če se v sestavljenem vzorcu ugotovi napaka pri več kot enem parametru, se količina, iz katere je odvzet vzorec, zavrne in se odvzamejo vzorci iz preostalih količin iz istega obrata. Analiza teh vzorcev je odločilna. V takem primeru:

      — se število vzorcev iz točke 2 podvoji,

      — če se v sestavljenem vzorcu ugotovi napaka pri enem ali več parametrih, se količina, iz katere je odvzet vzorec, zavrne.

▼M2

DEL IA

Metode za analizo posnetega mleka v prahu za javno intervencijo

Parameter	Metoda
Beljakovine	ISO 8968, del 1
Maščoba	ISO 1736
Voda	ISO 5537
Kislost	ISO 6091

▼**M2**

Parameter	Metoda
Laktati	ISO 8069
Preskus na fosfatazo	ISO 11816, del 1
Indeks netopnosti	ISO 8156
Sežgani delci ([1])	ADPI
Mikroorganizmi	ISO 4833, del 1
Pinjenec	Dodatek I
Sladka sirotka ([2])	Dodatka II in III
Kisla sirotka ([3])	ISO 8069 ali pregledi na kraju samem
Senzorični pregledi ([4])	ISO 22935, del 2 in 3

([1]) Analize sežganih delcev se lahko opravljajo sistematično. Vendar pa je take analize treba opraviti vedno, če se ne izvajajo senzorični pregledi.
([2]) Metodo, ki jo je treba uporabiti, odobri plačilna agencija (eno ali obe metodi).
([3]) Metodo, ki jo je treba uporabiti, odobri plačilna agencija.
([4]) Senzorični pregledi se opravijo po potrebi na podlagi analize tveganja, ki jo odobri plačilna agencija.

▼M2

Dodatek I

POSNETO MLEKO V PRAHU: KOLIČINSKO DOLOČANJE FOSFATIDILSERINA IN FOSFATIDILETANOLAMINA

Metoda: HPLC na reverzni fazi

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

Metoda navaja postopek za količinsko določanje fosfatidilserina (PS) in fosfatidiletanolamina (PE) v posnetem mleku v prahu in je primerna za zaznavanje trdnih snovi pinjenca v posnetem mleku v prahu.

2. OPREDELITEV

Vsebnost PS + PE: masni delež snovi, določen s tukaj opisanim postopkom. Rezultat se izrazi v miligramih fosfatidiletanolamina dipalmitola (PEDP) na 100 g prahu.

3. PRINCIP METODE

Ekstrakcija aminofosfolipidov iz rekonstruiranega mleka v prahu z uporabo metanola. Določitev PS in PE kot derivatov o-ftaldialdehida (OPA) s HPLC na reverzni fazi (RP) in fluorescenčno detekcijo. Količinska opredelitev vsebnosti PS in PE v preskusnem vzorcu glede na standardni vzorec, ki vsebuje znano količino PEDP.

4. REAGENTI

Vsi reagenti dosegajo priznano analitsko čistost. Uporabljena voda je destilirana voda ali voda vsaj enakovredne čistosti, če ni navedeno drugače.

4.1 **Standardni material: PEDP s čistostjo najmanj 99 %**

Opomba: Standardni material se hrani pri – 18 °C.

4.2 **Reagenti za pripravo standardnega in preskusnega vzorca**

4.2.1 *Metanol, HPLC-čistost*

4.2.2 *Kloroform, HPLC-čistost*

4.2.3 *Triptamin-monohidroklorid*

4.3 **Reagenti za o-ftalaldehidno derivatizacijo**

4.3.1 *Natrijev hidroksid, 12 M vodna raztopina*

4.3.2 *Borova kislina, 0,4 M vodna raztopina, uravnana na pH 10,0 z natrijevim hidroksidom (4.3.1)*

4.3.3 *2-merkaptoetanol*

4.3.4 *o-ftalaldehid (OPA)*

4.4 **Reagenti za HPLC (eluenti)**

4.4.1 *Eluente je treba pripraviti z uporabo reagentov HPLC-čistost.*

4.4.2 *Voda, HPLC-čistost*

▼M2

4.4.3 *Metanol, čistost za fluorimetrijo*

4.4.4 *Tetrahidrofuran*

4.4.5 *Natrijev dihidrogen fosfat*

4.4.6 *Natrijev acetat*

4.4.7 *Ocetna kislina*

5. OPREMA

5.1 **Analitska tehtnica, ki lahko tehta na 1 mg natančno, s čitljivostjo 0,1 mg**

5.2 **Čaše s prostornino 25 in 100 ml**

5.3 **Pipete, ki lahko prepuščajo 1 ml in 10 ml**

5.4 **Magnetni mešalnik**

5.5 **Polnilne pipete, ki lahko prepuščajo 0,2, 0,5 in 5 ml**

5.6 **Merilne bučke s prostornino 10, 50 in 100 ml**

5.7 **Brizgalke s prostornino 20 in 100 µl**

5.8 **Ultrazvočna kopel**

5.9 **Centrifuga, delujoča pri 27 000 × g**

5.10 **Reakcijske stekleničke s prostornino približno 5 ml**

5.11 **Merilni valj s prostornino 25 ml**

5.12 **pH-meter z natančnostjo do 0,1 pH-enot**

5.13 **HPLC-oprema**

5.13.1 *Gradientni sistem črpalk z možnostjo delovanja pri pretoku 1,0 ml/min pri 200 barih*

5.13.2 *Avtomatski vzorčevalnik z možnostjo izvajanja derivatizacije*

5.13.3 *Grelnik kolone, ki lahko temperaturo ohranja na 30 °C ± 1 °C*

5.13.4 *Fluorescenčni detektor z valovno dolžino vzbujanja 330 nm in valovno dolžino emisije 440 nm*

5.13.5 *Integrator ali programska oprema za obdelavo podatkov, ki lahko meri površino vrha*

5.13.6 *Kolona LiChrospher ® – 100 (250 × 4,6 mm) ali enakovredna kolona, polnjena z oktadecilsilanom (C 18), velikost delcev 5 µm*

6. VZORČENJE

Vzorčenje mora biti izvedeno v skladu s standardom ISO 707.

7. POSTOPEK

7.1 **Priprava raztopine internega standarda**

▼M2

7.1.1 *Natehtajte 30,0 ± 0,1 mg triptamin-monohidroklorida (4.2.3) v 100-mililitrsko merilno bučko (5.6) in dopolnite do oznake z metanolom (4.2.1).*

7.1.2 *Odpipetirajte 1 ml (5.3) te raztopine v 10-mililitrsko merilno bučko (5.6) in dopolnite do oznake z metanolom (4.2.1), da dobite raztopino s koncentracijo 0,15 mM triptamina.*

7.2 **Priprava raztopine preskusnega vzorca**

7.2.1 *Odtehtajte 1,000 ± 0,001 g vzorca posnetega mleka v prahu v 25-mililitrsko čašo (5.2). S pipeto (5.3) dodajte 10 ml destilirane vode pri 40 °C ± 1 °C in mešajte 30 minut z magnetnim mešalnikom (5.4), da raztopite morebitne grudice.*

7.2.2 *Odpipetirajte 0,2 ml (5.5) rekonstruiranega vzorca mleka v 10-mililitrsko merilno bučko (5.6), dodajte 100 µl 0,15 mM raztopine triptamina (7.1) z brizgalko (5.7) in dopolnite do oznake z metanolom (4.2.1). Previdno zmešajte z obračanjem bučke in postavite v ultrazvočno kopel (5.8) za 15 min.*

7.2.3 *Centrifugirajte (5.9) 10 minut pri 27 000 × g in zberite bistro tekočino v stekleno vialo (5.10).*

Opomba: Raztopino preskusnega vzorca je treba do HPLC-analize hraniti pri 4 °C.

7.3 **Priprava raztopine eksternega standarda**

7.3.1 *Odtehtajte 55,4 mg PEDP (4.1) v 50-mililitrsko merilno bučko (5.6) in dodajte z merilnim valjem (5.11) približno 25 ml kloroforma (4.2.2). Zaprto bučko segrejte do 50 °C ± 1 °C in previdno premešajte, da se PEDP raztopi. Ohladite bučko na 20 °C in dopolnite do oznake z metanolom (4.2.1) ter zmešajte z obračanjem.*

7.3.2 *Odpipetirajte 1 ml (5.3) te raztopine v 100-mililitrsko merilno bučko (5.6) in dopolnite do oznake z metanolom (4.2.1). Odpipetirajte 1 ml (5.3) te raztopine v 10-mililitrsko merilno bučko (5.6), dodajte 100 µl (5.7) 0,15 mM raztopine triptamina (7.1) in dopolnite do oznake z metanolom (4.2.1). Zmešajte z obračanjem bučke.*

Opomba: Raztopino referenčnega vzorca je treba do HPLC-analize hraniti pri 4 °C.

7.4 **Priprava reagenta za derivatizacijo**

Odtehtajte 25,0 ± 0,1 mg OPA (4.3.4) v 10-mililitrsko merilno bučko (5.6), dodajte 0,5 ml (5.5) metanola (4.2.1) in previdno premešajte, da se OPA raztopi. Dopolnite do oznake z raztopino borove kisline (4.3.2) in dodajte z brizgalko (5.7) 20 µl 2-merkaptoetanola (4.3.3).

Opomba: Reagent za derivatizacijo je treba hraniti v temni viali pri 4 °C in je stabilen en teden.

7.5 **HPLC-določitev**

7.5.1 *Topila (eluenti) (4.4)*

Topilo A: 0,3 mM raztopina natrijevega dihidrogen fosfata in 3 mM natrijevega acetata (pH uravnan na 6,5 ± 0,1 z ocetno kislino): metanol: tetrahidrofuran = 558:440:2 (v/v/v)

Topilo B: metanol

▼**M2**

7.5.2 *Predlagani elucijski gradient*

Čas (min)	Topilo A (%)	Topilo B (%)	Pretok (ml/min)
Začetek	40	60	0
0,1	40	60	0,1
5,0	40	60	0,1
6,0	40	60	1,0
6,5	40	60	1,0
9,0	36	64	1,0
10,0	20	80	1,0
11,5	16	84	1,0
12,0	16	84	1,0
16,0	10	90	1,0
19,0	0	100	1,0
20,0	0	100	1,0
21,0	40	60	1,0
29,0	40	60	1,0
30,0	40	60	0

Opomba: Elucijski gradient je morda treba rahlo spremeniti, da bi dobili ločljivost, kakor je prikazana na sliki 1.

Temperatura kolone: 30 °C.

7.5.3 *Prostornina vbrizganja: 50 µl reagenta za derivatizacijo in 50 µl raztopine vzorca*

7.5.4 *Vzpostavitev ravnotežja v koloni*

Če se sistem začne dnevno, se kolona spira 15 minut s 100-odstotnim topilom B, potem nastavi A:B = 40:60 in 15 minut vzpostavlja ravnotežje pri pretoku 1 ml/min. Slepa določitev se izvede z vbrizganjem metanola (4.2.1).

Opomba: Pred daljšim hranjenjem je treba kolono spirati 30 minut z mešanico metanol: kloroform = 80:20 (v/v).

7.5.5 *Določitev vsebnosti PS + PE v preskusnem vzorcu*

7.5.6 *Izvedite zaporedje kromatografskih analiz s konstantnim časom med dvema analizama, da s tem zagotovite konstanten retenzijski čas. Vsakih 5–10 preskusnih vzorcev vbrizgajte raztopino eksternega standarda (7.3) za ovrednotenje odzivnega faktorja*

Opomba: Na vsakih 20–25 analiz se kolona očisti, tako da se najmanj 30 minut spira s 100-odstotnim topilom B (7.5.1).

▼M2

7.6 **Način integracije**

7.6.1 *Vrh PEDP*

Vrh PEDP se pojavi samostojno. Njegova površina se določi z integracijo dolina–dolina.

7.6.2 *Vrh triptamina*

Vrh triptamina se pojavi samostojno (slika 1). Njegova površina se določi z integracijo dolina–dolina.

7.6.3 *Skupine vrhov PS in PE*

Pri opisanih pogojih (slika 1) se PS eluira v obliki dveh delno neločenih vrhov, pred katerima je še en manjši vrh. PE se eluira v obliki treh glavnih delno neločenih vrhov. Površina vsake skupine vrhov se določi z nastavitvijo bazne linije, kakor je prikazano na sliki 1.

8. IZRAČUN IN IRAŽANJE REZULTATOV

Vsebnost PS in PE v preskusnem vzorcu se izračuna, kakor sledi:

$$C = 55{,}36 \times ((A_2)/(A_1)) \times ((T_1)/(T_2))$$

kjer je:

C = vsebnost PS ali PE (v mg/100 g prahu) v preskusnem vzorcu

A_1 = površina vrha PEDP raztopine standardnega vzorca (7.3)

A_2 = površina vrha PS ali PE raztopine preskusnega vzorca (7.2)

T_1 = površina vrha triptamina v raztopini standardnega vzorca (7.3)

T_2 = površina vrha triptamina v raztopini preskusnega vzorca (7.2)

9. TOČNOST METODE

Opomba: Vrednosti za ponovljivost so bile izračunane v skladu z mednarodnim standardom IDF (*).

9.1 **Ponovljivost**

Relativni standardni odmik ponovljivosti, izražajoč variabilnost neodvisnih analitskih rezultatov, ki jih dobi isti analitik z isto opremo pri enakih pogojih na istem preskusnem vzorcu v kratkem časovnem intervalu, ne sme presegati vrednosti 2 % relativno. Če sta dve določitvi pridobljeni pri teh pogojih, relativna razlika med dvema rezultatoma ne sme biti večja od 6 % aritmetične sredine teh rezultatov.

9.2 **Obnovljivost**

Če sta dve določitvi pridobljeni v različnih laboratorijih z različno opremo pri različnih pogojih analize na enakem preskusnem vzorcu, relativna razlika med dvema rezultatoma ne sme biti večja od 11 % aritmetične sredine teh rezultatov.

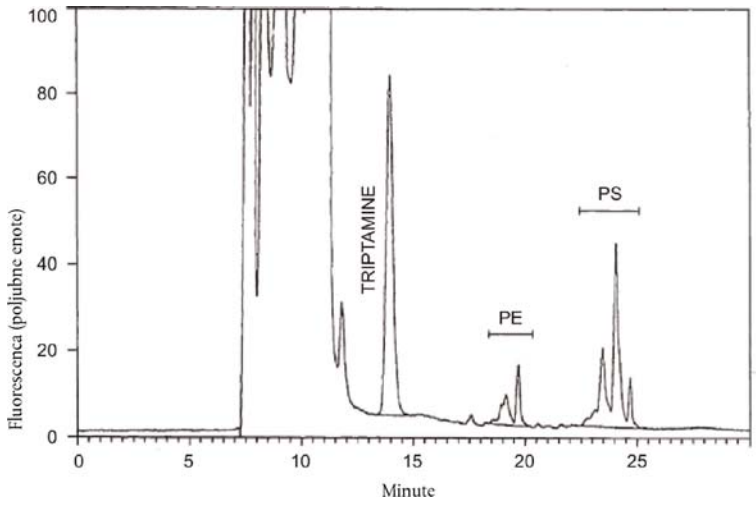
▼**M2**

10. VIRI

10.1 *Resmini P., Pellegrino L., Hogenboom J.A., Sadini V., Rampilli M., „Detection of buttermilk solids in skimmilk powder by HPLC quantification of aminophospholipids.“ Sci. Tech. Latt.-Cas., 39, 395(1988).*

Slika 1

HPLC vzorec derivatov o-ftaldialdehida (OPA), fosfatidilserina (PS) in fosfatidiletanolamina (PE) v ekstraktu metanola rekonstruiranega posnetega mleka v prahu. Prikazan je način integracije vrhov PS, PE in triptamina (interni standard)



▼M2

Dodatek II

ZAZNAVANJE SLADKE SIROTKE V POSNETEM MLEKU V PRAHU ZA JAVNO SKLADIŠČENJE Z DOLOČITVIJO MAKROPEPTIDOV KAZEINA S TEKOČINSKO KROMATOGRAFIJO VISOKE ZMOGLJIVOSTI (HPLC)

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

Ta metoda omogoča zaznavanje sladke sirotke v posnetem mleku v prahu, ki je namenjeno javnemu skladiščenju, z ugotavljanjem makropeptidov kazeina.

2. SKLIC

Mednarodni standard ISO 707 – Mleko in mlečni proizvodi – Smernice o vzorčenju

3. OPREDELITEV

Vsebnost trdnih snovi sladke sirotke je opredeljena kot masni odstotek, ki se določi z vsebnostjo makropeptidov kazeina v skladu z opisanim postopkom.

4. PRINCIP

— Rekonstitucija posnetega mleka v prahu, odstranitev maščob in beljakovin s trikloroocetno kislino, ki ji sledi centrifugacija ali filtracija.

— Določitev količine makropeptidov kazeina (CMP) v supernatantu se izvede s tekočinsko kromatografijo visoke ločljivosti (HPLC).

— Ocenjevanje rezultatov, dobljenih za vzorce, glede na standardne vzorce posnetega mleka v prahu z dodatkom znanega odstotka sirotke v prahu ali brez njega.

5. REAGENTI

Vsi reagenti dosegajo priznano analitsko čistost. Uporabljena voda je destilirana voda ali voda vsaj enakovredne čistosti.

5.1 **Raztopina trikloroocetne kisline**

Raztopite 240 g trikloroocetne kisline (CCl_3COOH) v vodi in dopolnite do prostornine 1 000 ml. Raztopina mora biti bistra in brezbarvna.

5.2 **Raztopina eluenta, pH 6,0**

Raztopite 1,74 g dikalijevega hidrogen fosfata (K_2HPO_4), 12,37 g kalijevega dihidrogen fosfata (KH_2PO_4) in 21,41 g natrijevega sulfata (Na_2SO_4) v približno 700 ml vode. Če je potrebno, uravnajte pH na vrednost 6,0 z uporabo raztopin fosforjeve kisline ali kalijevega hidroksida.

Dopolnite z vodo do 1 000 ml in homogenizirajte.

Opomba: Sestava eluenta se lahko posodobi tako, da ustreza spričevalu v skladu s standardi ali priporočili proizvajalca materiala za polnitev kolone.

Raztopino eluenta pred uporabo filtrirajte skozi membranski filter s premerom por 0,45 μm.

▼M2

5.3 **Raztopina za izpiranje**

Zmešajte eno volumsko enoto acetonitrila (CH_3CN) z devetimi volumskimi enotami vode. Pred uporabo filtrirajte zmes z membranskimi filtrom s premerom por 0,45 μm.

Opomba: Uporabi se lahko katera koli druga raztopina za izpiranje z baktericidnim učinkom, ki ne poslabša ločljivosti kolone.

5.4 **Standardni vzorci**

5.4.1 *Posneto mleko v prahu, ki ustreza zahtevam te uredbe (npr. [0])*

5.4.2 *Enako posneto mleko v prahu z dodatkom 5 % (m/m) sladke sirotke v prahu s standardno sestavo (tj. [5]).*

6. OPREMA

6.1 **Analitska tehtnica**

6.2 **Neobvezna centrifuga, ki lahko razvije centrifugalno silo 2 200 g, z epruvetami za centrifugiranje z zamaški ali pokrovčki s prostornino približno 50 ml**

6.3 **Mehanični stresalnik**

6.4 **Magnetni mešalnik**

6.5 **Stekleni lijaki s premerom približno 7 cm**

6.6 **Filtrirni papir, srednje porozen, s premerom približno 12,5 cm**

6.7 **Oprema za filtriranje iz stekla s premerom por membranskega filtra 0,45 μm**

6.8 **Graduirana pipeta, ki prepušča 10 ml (ISO 648, razred A, ali ISO/R 835) ali razdelilni sistem, ki lahko prepušča 10,0 ml v dveh minutah**

6.9 **Razdelilni sistem, ki lahko prepušča 20,0 ml vode pri pribl. 50 °C**

6.10 **Termostatska vodna kopel, nastavljena na 25 ± 0,5 °C**

6.11 **HPLC-oprema, ki jo sestavljajo:**

6.11.1 *Črpalka*

6.11.2 *Ročni ali avtomatski injektor s prostornino 15 do 30 μl*

6.11.3 *Dve serijski koloni TSK 2 000-SW (dolžina 30 cm, notranji premer 0,75 cm) ali istovrstni koloni (tj. enojna TSK 2 000-SWxl, enojna Agilent Technologies Zorbax GF 250) in predkolona (3 cm × 0,3 cm), polnjena z I 125 ali enako učinkovitim materialom*

6.11.4 *Termostatski grelnik kolone, nastavljen na 35 ± 1 °C*

6.11.5 *UV-detektor z nastavljivo valovno dolžino z možnostjo merjenja pri 205 nm z občutljivostjo 0,008 Å.*

6.11.6 *Integrator z integracijo dolina–dolina*

Opomba: Mogoče je delo s kolonami pri sobni temperaturi, vendar je njihova moč ločljivosti nekoliko manjša. V tem primeru mora biti obseg temperature manjši od ± 5 °C v kateri koli stopnji analize.

▼M2

7. VZORČENJE

7.1 Vzorci se vzamejo v skladu s postopkom, določenim v mednarodnem standardu ISO 707. Vendar lahko države članice uporabijo drugo metodo vzorčenja, če je skladna z navedenim standardom.

7.2 Vzorec hranite pri pogojih, ki izključujejo kakršno koli kvarjenje ali spremembo sestave.

8. POSTOPEK

8.1 **Priprava preskusnega vzorca**

Prenesite mlečni prah v posodo z nepredušnim pokrovom s približno dvakrat večjo prostornino, kakor je prostornina prahu. Posodo takoj zaprite. Zmešajte mlečni prah s ponavljajočim obračanjem posode.

8.2 **Preskusni delež**

Odtehtajte 2,000 ± 0,001 g preskusnega vzorca v centrifugalno epruveto (6.2) ali ustrezno zaprto bučko (50 ml).

8.3 **Odstranitev maščob in beljakovin**

8.3.1 *Preskusnemu deležu dodajte 20,0 ml tople vode (50 °C). Raztopite prah s petminutnim stresanjem na mehaničnem stresalniku (6.3). Postavite epruveto v vodno kopel (6.10) in pustite, da se temperatura uravna na 25 °C.*

8.3.2 *V dveh minutah dodajte 10,0 ml raztopine trikloroocetne kisline (5.1) s temperaturo približno 25 °C in pri tem intenzivno mešajte z magnetnim mešalnikom (6.4). Postavite epruveto v vodno kopel (6.10) in pustite 60 minut.*

8.3.3 *Centrifugirajte (6.2) 10 minut pri 2 200 g ali filtrirajte skozi filter (6.6) in zavrzite prvih 5 ml filtrata.*

8.4 **Kromatografsko določanje**

8.4.1 *Vbrizgajte 15 do 30 µl natančno odmerjenega supernatanta ali filtrata (8.3.3) v HPLC-opremo (6.11), ki deluje s pretokom 1,0 ml raztopine eluenta (5.2) na minuto.*

Opomba 1: Uporabiti je mogoče tudi drugačen pretok, odvisno od notranjega premera kolon, ki so uporabljene, ali navodil proizvajalca kolon.

Opomba 2: Med vsako prekinitvijo sperite kolone z vodo. Nikoli ne pustite v njih raztopine eluenta (5.2).

Pred kakršno koli prekinitvijo, ki traja več kot 24 ur, spirajte kolone z vodo in nato z raztopino (5.3) pri pretoku 0,2 ml na minuto najmanj tri ure.

8.4.2 *Rezultati kromatografske analize preskusnega vzorca [E] so dobljeni v obliki kromatogramov, pri katerih je vsak vrh opredeljen z retenzijskim časom RT, kakor sledi:*

Vrh II:	Drugi vrh kromatograma z retenzijskim časom približno 12,5 minute.
Vrh III:	Tretji vrh kromatograma, ki ustreza CMP z retenzijskim časom približno 15,5 minute.

Izbira kolon(-e) lahko bistveno vpliva na retenzijski čas posameznih vrhov.

Integrator (6.11.6) samodejno izračuna površino A vsakega vrha:

▼**M2**

A_{II}:	površina vrha II
A_{III}:	površina vrha III

Pred kvantitativno interpretacijo je treba pregledati videz vsakega kromatograma, da bi tako lahko izsledili kakršne koli nepravilnosti kot posledice slabega delovanja bodisi kromatografa ali kolon ali pa kot posledico izvora in narave analiziranega vzorca.

V primeru dvoma analizo ponovite.

8.5 **Kalibracija**

8.5.1 *Za standardne vzorce (5.4) uporabite postopek, opisan od točke 8.2 do točke 8.4.2.*

Uporabite sveže pripravljene raztopine, ker se CMP razgradi v 8-odstotnem trikloroocetnem okolju. Izguba je ocenjena na 0,2 % na uro pri 30 °C.

8.5.2 *Pred kromatografskim določanjem vzorcev pripravite kolone s ponavljajočim vbrizgavanjem standardnega vzorca (5.4.2) v raztopino (8.5.1), dokler nista površina in retenzijski čas vrha, ki ustreza CMP, stalna.*

8.5.3 *Z vbrizganjem enake prostornine filtrata (8.5.1), kakor je uporabljen pri vzorcih, določite odzivne faktorje R.*

9. IZRAŽANJE REZULTATOV

9.1 **Metoda za izračun in enačbe**

9.1.1 *Izračun odzivnih faktorjev R:*

Vrh II:	$R_{II} = 100/(A_{II}[0])$

kjer je:

R_{II} = odzivni faktorji vrhov II,

A_{II} [0] = površine vrhov II standardnega vzorca [0], pridobljene v 8.5.3.

Vrh III:	$R_{III} = W/(A_{III}[5] - A_{III}[0])$

kjer je:

R_{III} = odzivni faktor vrha III,

A_{III} [0] in A_{III} [5] = površine vrha III standardnega vzorca [0] in [5], pridobljene v 8.5.3,

W = količina sirotke v standardnem vzorcu [5], tj. 5.

9.1.2 *Izračun relativnih površin vrhov vzorca [E]*

$$S_{II}[E] = R_{II} \times A_{II}[E]$$

$$S_{III}[E] = R_{III} \times A_{III}[E]$$

$$S_{IV}[E] = R_{IV} \times A_{IV}[E]$$

kjer je:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = relativne površine vrhov II, III in IV v vzorcu [E],

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = površine vrhov II in III v vzorcu [E], pridobljene v 8.4.2,

R_{II}, R_{III} = odzivni faktorji, izračunani v 9.1.1.

9.1.3 *Izračun relativnega retenzijskega časa vrha III v vzorcu [E]:*

$$RRT_{III}[E] = (RT_{III}[E])/(RT_{III}[5])$$

kjer je:

RRT_{III} [E] = relativni retenzijski čas vrha III v vzorcu [E],

RT_{III} [E] = retenzijski čas vrha III v vzorcu [E], pridobljen v 8.4.2,

RT_{III} [5] = retenzijski čas vrha III v kontrolnem vzorcu [5], pridobljen v 8.5.3.

9.1.4 *Preskusi so pokazali, da obstaja linearna povezava med relativnim retenzijskim časom vrha III, npr. RRTIII [E], in odstotkom dodane sirotke v prahu do 10 %*

— RRT_{III} [E] je < 1,000, ko je vsebnost sirotke > 5 %,

— RRT_{III} [E] je ≥ 1,000, ko je vsebnost sirotke ≤ 5 %.

Dovoljena negotovost za vrednosti RRT_{III} je ± 0,002.

Običajno se vrednost RRT_{III} [0] giblje malo okoli 1,034. Odvisno od stanja kolon se vrednost lahko približa 1,000, ampak mora biti vedno večja od 1,000.

9.2 **Izračun deleža sladke sirotke v prahu v vzorcu:**

$$W = S_{III}[E] - [1,3 + (S_{III}[0] - 0,9)]$$

kjer je:

W = odstotek m/m sladke sirotke v vzorcu [E];

S_{III} [E] = relativna površina vrha III preskusnega vzorca [E], pridobljena v 9.1.2;

1,3 = predstavlja relativno povprečno površino vrha III, izraženo v gramih sladke sirotke na 100 g določene v posnetem mleku v prahu brez primesi različnega izvora. Ta podatek je bil pridobljen eksperimentalno;

S_{III} [0] = predstavlja relativno površino vrha III, ki je enaka $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Te vrednosti so pridobljene v 9.1.1 in 8.5.3;

(S_{III} [0] – 0,9) = predstavlja popravek za relativno povprečno površino 1,3, ko S_{III} [0] ni enako 0,9. Eksperimentalno je relativna povprečna površina vrha III kontrolnega vzorca [0] 0,9.

▼M2

9.3 **Zanesljivost postopka**

9.3.1 *Ponovljivost*

Razlika med rezultatoma dveh določitev, ki ju izvede simultano ali po kratkem času isti analitik z isto opremo in na enakem preskusnem materialu, ne sme presegati 0,2 % m/m.

9.3.2 *Obnovljivost*

Razlika med dvema posamičnima in neodvisnima rezultatoma, dobljenima v dveh različnih laboratorijih na enakem preskusnem materialu, ne sme presegati 0,4 % m/m.

9.4 **Interpretacija**

9.4.1 *Če je relativna površina vrha III, S_{III} [E], izražena v gramih sladke sirotke na 100 g proizvoda ≤ 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9), je treba zanikati obstoj sirotke,*

kjer je:

2,0	največja dovoljena vrednost relativne površine vrha III ob upoštevanju relativne povprečne površine vrha III, npr. 1,3, negotovosti zaradi sprememb v sestavi posnetega mleka v prahu in obnovljivosti metode (9.3.2);
(S_{III} [0] – 0,9)	popravek, ki ga je treba upoštevati, ko se površina S_{III} [0] razlikuje od 0,9 (glej točko 9.2).

9.4.2 *Če je relativna površina vrha III, S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) in relativna površina vrha II, S_{II} [E] ≤ 160, določite vsebnost sladke sirotke, kot je navedeno v točki 9.2.*

9.4.3 *Če je relativna površina vrha III, S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) in relativna površina vrha II, S_{II} [E] ≤ 160, določite vsebnost skupnih beljakovin (P %); nato preučite grafa 1 in 2.*

9.4.3.1 *Podatki, dobljeni po analizi nepotvorjenih vzorcev posnetega mleka v prahu z visoko vsebnostjo skupnih beljakovin, so zbrani v grafih 1 in 2.*

Neprekinjena črta predstavlja linearno regresijo, katere koeficienti so izračunani z metodo najmanjših kvadratov.

Prekinjena ravna črta označuje zgornjo mejo relativne površine vrha III z verjetnostjo, da v 90 % primerov ni presežena.

Enačbi prekinjenih ravnih črt v grafih 1 in 2 sta:

S_{III} = 0,376 P % – 10,7	(graf 1),
S_{III} = 0,0123 S_{II} [E] + 0,93	(graf 2),

kjer je:

S_{III} relativna površina vrha III, izračunana bodisi v skladu z vsebnostjo skupnih beljakovin bodisi v skladu z relativno površino vrha S_{II} [E],

P % vsebnost skupnih beljakovin, izražena v masnih odstotkih,

▼**M2**

S_{II} [E] relativna površina vzorca, izračunana v točki 9.1.2.

Te enačbe so enakovredne vrednosti 1,3, navedeni v točki 9.2.

Odstopanje (T_1 in T_2) med relativno površino S_{III} [E] in relativno površino S_{III} je prikazano z naslednjimi vrednostmi: $T_1 = S_{III}[E] – [(0{,}376\ P\% - 10{,}7) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]T_2 = S_{III}[E] – [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]$

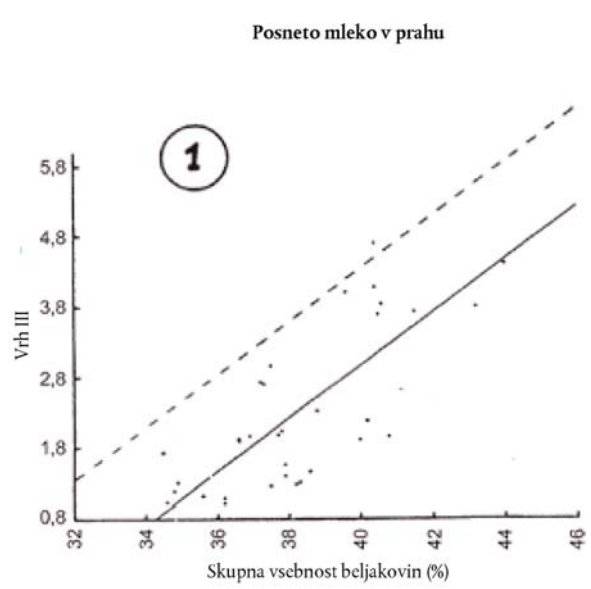
9.4.3.2 Če je T_1 in/ali T_2 nič ali manj, prisotnosti sladke sirotke ni mogoče določiti.

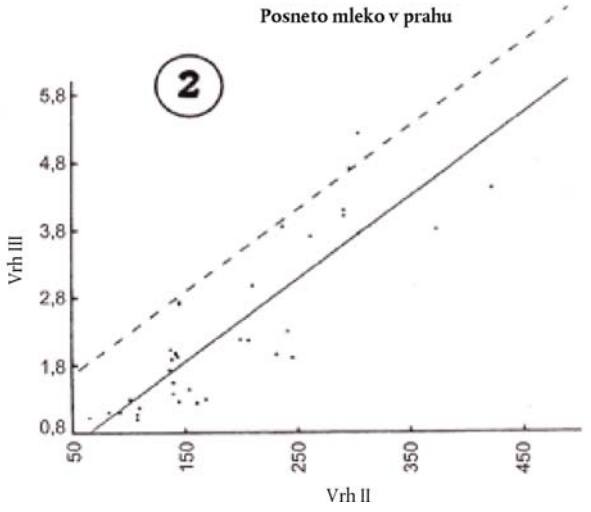
Če sta T_1 in T_2 večji kot nič, je sladka sirotka prisotna.

Vsebnost sladke sirotke se izračuna v skladu z naslednjo enačbo: $W = T_2 + 0{,}91$

kjer je:

0,91 razdalja navpičnih osi med neprekinjenimi in pikčastimi ravnimi črtami.





▼M2

Dodatek III

DOLOČANJE TRDNIH SNOVI SLADKE SIROTKE V POSNETEM MLEKU V PRAHU

1. NAMEN: ZAZNAVANJE DODATKA TRDNIH SNOVI SLADKE SIROTKE K POSNETEMU MLEKU V PRAHU

2. SKLICI: MEDNARODNI STANDARD ISO 707

3. OPREDELITEV

Vsebnost trdnih snovi sladke sirotke je opredeljena kot masni odstotek, ki se določi z vsebnostjo makropeptidov kazeina v skladu z opisanim postopkom.

4. PRINCIP

Pri vzorcih se analizira vsebnost makropeptida kazeina A s tekočinsko kromatografijo visoke ločljivosti z reverzno fazo (HPLC-postopek). Rezultati se ocenijo glede na standardne vzorce posnetega mleka v prahu z znanim deležem in brez znanega deleža sirotke v prahu. Rezultati, ki presegajo 1 % masnega deleža, kažejo na prisotnost trdnih snovi sladke sirotke.

5. REAGENTI

Vsi reagenti dosegajo priznano analitsko čistost. Uporabljena voda je destilirana voda ali voda vsaj enakovredne čistosti. Kakovost acetonitrila mora biti primerna za spektroskop ali HPLC.

5.1 **Raztopina trikloroocetne kisline**

Raztopite 240 g trikloroocetne kisline (CCl_3COOH) v vodi in dopolnite do prostornine 1 000 ml. Raztopina mora biti bistra in brezbarvna.

5.2 **Eluenta A in B**

Eluent A: V 1 000-mililitrsko merilno bučko dodajte 150 ml acetonitrila (CH_3CN), 20 ml izopropanola ($CH_3CHOHCH_3$) in 1,00 ml trifluoroocetne kisline (TFA, CF_3COOH). Dopolnite z vodo do 1 000 ml.

Eluent B: V 1 000-mililitrsko merilno bučko dodajte 550 ml acetonitrila, 20 ml izopropanola in 1,00 ml TFA. Dopolnite z vodo do 1 000 ml. Raztopino eluenta pred uporabo filtrirajte skozi membranski filter s premerom por 0,45 μm.

5.3 **Shranitev kolone**

Po analizi kolono sperete z eluentom B (gradientno) in potem še z acetonitrilom (gradientno v 30 minutah.). Kolona se shrani v acetonitrilu.

5.4 **Standardni vzorci**

5.4.1 *Posneto mleko v prahu, ki ustreza zahtevam za javno skladiščenje (npr. [0]).*

5.4.2 *Enako posneto mleko v prahu z dodatkom 5 % (m/m) sladke sirotke v prahu s standardno sestavo (tj. [5]).*

5.4.3 *Enako posneto mleko v prahu z dodatkom 50 % (m/m) sladke sirotke v prahu s standardno sestavo (tj. [50]).*

▼M2

6. OPREMA

6.1 **Analitska tehtnica**

6.2 **Neobvezna centrifuga, ki lahko razvije centrifugalno silo 2 200 g, z epruvetami za centrifugiranje z zamaški ali pokrovčki s prostornino približno 50 ml**

6.3 **Mehanični stresalnik**

6.4 **Magnetni mešalnik**

6.5 **Stekleni lijaki s premerom približno 7 cm**

6.6 **Filtrirni papir, srednje porozen, s premerom približno 12,5 cm**

6.7 **Oprema za filtriranje iz stekla s premerom por membranskega filtra 0,45 µm**

6.8 **Graduirana pipeta, ki prepušča 10 ml (ISO 648, razred A, ali ISO/R 835) ali razdelilni sistem, ki lahko prepušča 10,0 ml v dveh minutah**

6.9 **Razdelilni sistem, ki lahko prepušča 20,0 ml vode pri pribl. 50 °C**

6.10 **Termostatska vodna kopel, nastavljena na 25 ± 0,5 °C**

6.11 **HPLC-oprema, ki jo sestavljajo:**

6.11.1 *Binarni gradientni sistem črpalk*

6.11.2 *Ročni ali avtomatski injektor s prostornino 100 µl*

6.11.3 *Kolona Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (dolžina 25 cm, notranji premer 0,46 cm) ali enakovredna silicijeva kolona s širokimi porami za reverzno kromatografijo*

6.11.4 *Termostatiran grelnik kolone, nastavljen na 35 ± 1 °C*

6.11.5 *UV-detektor z nastavljivo valovno dolžino in z možnostjo merjenja pri 210 nm (če je potrebno, se lahko uporabi višja valovna dolžina do 220 nm) z občutljivostjo 0,02 Å*

6.11.6 *Integrator, ki lahko določi integracijo na splošni bazni liniji ali dolina–dolina*

Opomba: Delo s kolonami je mogoče tudi pri sobni temperaturi, če temperatura niha manj kot ± 1 °C, sicer nastane preveliko nihanje retenzijskega časa CMP_A.

7. VZORČENJE

7.1 **Vzorci se vzamejo v skladu s postopkom, določenim v mednarodnem standardu ISO 707. Vendar lahko države članice uporabijo drugo metodo vzorčenja, če je skladna z navedenim standardom.**

7.2 **Vzorec hranite pri pogojih, ki izključujejo kakršno koli kvarjenje ali spremembo sestave.**

8. POSTOPEK

8.1 **Priprava preskusnega vzorca**

Prenesite mlečni prah v posodo z nepredušnim pokrovom s približno dvakrat večjo prostornino, kakor je prostornina prahu. Posodo takoj zaprite. Zmešajte mlečni prah s ponavljajočim obračanjem posode.

▼M2

8.2 **Preskusni delež**

Odtehtajte 2,00 ± 0,001 g preskusnega vzorca v epruveto za centrifugiranje (6.2) ali ustrezno zaprto bučko (50 ml).

Opomba: V primeru mešanic odtehtajte takšno količino preskusnega vzorca, da razmaščeni vzorec deleža ustreza 2,00 g.

8.3 **Odstranitev maščob in beljakovin**

8.3.1 *Preskusnemu deležu dodajte 20,0 ml tople vode (50 °C). Raztopite prah s petminutnim stresanjem na mehaničnem stresalniku (6.3). Postavite epruveto v vodno kopel (6.10) in pustite, da se temperatura uravna na 25 °C.*

8.3.2 *V dveh minutah dodajte 10,0 ml raztopine triklorocetne kisline s temperaturo približno 25 °C (5.1) in pri tem intenzivno mešajte z magnetnim mešalnikom (6.4). Postavite epruveto v vodno kopel (6.10) in pustite 60 minut.*

8.3.3 *Centrifugirajte (6.2) 10 minut pri 2 200 g ali filtrirajte skozi filter (6.6) in zavrzite prvih 5 ml filtrata.*

8.4 **Kromatografsko določanje**

8.4.1 *Metoda HPLC na reverzni fazi izključuje možnost lažno pozitivnih rezultatov zaradi prisotnosti kislega pinjenca v prahu.*

8.4.2 *Pred izvedbo HPLC-analize na reverzni fazi je treba optimizirati gradientne pogoje. Retenzijski čas CMPA 26 ± 2 minuti je optimalen za gradientne sisteme z mrtvo prostornino približno 6 ml (prostornina od točke, na kateri pridejo skupaj topila, do vključno s prostornino injekcijske zanke). Gradientni sistemi z manjšo mrtvo prostornino (npr. 2 ml) naj uporabijo 22 minut kot optimalen retenzijski čas.*

Odvzem raztopine standardnih vzorcev (5.4) brez sladke sirotke in s 50 % sladke sirotke.

Vbrizgajte 100 µl supernatanta ali filtrata (8.3.3) v instrument HPLC, ki deluje pri predlaganih gradientnih pogojih, danih v tabeli 1.

Tabela 1

Predlagani gradientni pogoji za optimizacijo kromatografije

Čas (minute)	Pretok (ml/min)	% A	% B	Krivulja
Začetek	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	linearna
32	1,0	10	90	linearna
37	1,0	10	90	linearna
42	1,0	90	10	linearna

Iz primerjave dveh kromatogramov se razbere lokacija vrha CMP_A.

▼**M2**

Po navedeni enačbi se lahko izračuna sestava začetnega topila, ki se uporabi za normalni gradient (glej 8.4.3): % B = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6)*30 / 27 % B = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6)*1,11,

kjer je:

RT_{cmpA}: retenzijski čas CMP_A v predlaganem gradientu

10: začetni % B v predlaganem gradientu

2,5: % B na sredini minus % B na začetku normalnega gradienta

13,5: srednji čas predlaganega gradienta

26: zahtevani retenzijski čas CMP_A

6: razmerje naklonov predlaganega in normalnega gradienta

30: % B na začetku minus % B pri 27 minutah predlaganega gradienta

27: celotni čas predlaganega gradienta.

8.4.3 *Odvzem raztopin preskusnih vzorcev*

Vbrizgajte 100 µl natančno odmerjenega supernatanta ali filtrata (8.3.3) v instrument HPLC, ki deluje pri pretoku 1,0 ml raztopine eluenta (5.2) na minuto.

Sestavo eluenta na začetku analize dobite iz 8.4.2. Ponavadi je blizu A:B = 76:24 (5.2). Takoj po vbrizgavanju se vklopi linearni gradient, ki ima po 27 minutah za 5 % višji delež B. Nato se vklopi linearni gradient, ki v petih minutah spremeni sestavo eluenta na 90 % B. Ta sestava se ohrani pet minut, potem pa se prek linearnega gradienta v petih minutah spremeni v začetno sestavo. Odvisno od notranje prostornine sistema črpalk lahko naslednje vbrizgavanje sledi 15 minut zatem, ko dosežete začetno sestavo.

Opomba 1: Retenzijski čas CMP_A je 26 ± 2 minuti. To je mogoče doseči s spreminjanjem začetnih in končnih pogojev prvega gradienta. Vendar mora razlika % B pri začetnih in končnih pogojih prvega gradienta ostati 5 % B.

Opomba 2: Eluente je treba primerno razpliniti in morajo ostati razplinjeni. To je nujno za pravilno delovanje gradientnega sistema črpalk. Standardni odmik retenzijskega časa CMP_A vrha naj bo manjši od 0,1 minute (n = 10).

Opomba 3: Vsakih pet vzorcev je treba vbrizgati referenčni vzorec [5] in ga uporabiti za izračun novega odzivnega faktorja R (9.1.1).

8.4.4 *Rezultati kromatografske analize preskusnega vzorca (E) so dobljeni v obliki kromatograma, v katerem je vrh CMP_A prepoznan z retenzijskim časom približno 26 minut.*

Integrator (6.11.6) samodejno izračuna višino vrha H vrha CMP_A. Na vsakem kromatogramu je treba preveriti položaj bazne linije. Analizo ali integracijo je treba ponoviti, če je bazna linija nepravilno določena.

▼M2

Opomba: Če je vrh CMP_A dovolj ločen od drugih vrhov, je treba uporabiti bazno linijo dolina–dolina, v nasprotnem primeru uporabite padajoče navpičnice za splošno bazno linijo, ki mora imeti izhodišče blizu vrha CMP_A (torej ne pri t = 0 min!).Za standard in vzorec uporabite enako vrsto integracije in v primeru splošne bazne linije preverite skladnost vrste za vzorce in standard.

Pred kvantitativno interpretacijo je treba pregledati videz vsakega kromatograma, da bi tako lahko izsledili kakršne koli nepravilnosti kot posledice slabega delovanja bodisi kromatografa ali kolone ali pa kot posledico izvora in narave analiziranega vzorca. V primeru dvoma analizo ponovite.

8.5 **Kalibracija**

8.5.1 *Za standardne vzorce uporabite postopek, opisan od točke 8.2 do točke 8.4.4 (od 5.4.1 do 5.4.2). Uporabite sveže pripravljene raztopine, ker se CMP razgradi v 8-odstotni triklorocetni kislini pri sobni temperaturi. Pri 4 °C ostane raztopina stabilna 24 ur. Pri veliki seriji analiz je zaželena uporaba hlajenega pladnja za vzorce v avtomatskem injektorju.*

Opomba: Točko 8.4.2 je mogoče izpustiti, če je % B pri začetnih pogojih znan iz prejšnjih analiz.

Kromatogram referenčnega vzorca [5] mora biti analogen sliki 1. Na tej sliki sta pred vrhom CMP_A dva majhna vrhova. Nujno je, da dobite podobno ločevanje.

8.5.2 *Pred kromatografskim določanjem vzorcev vbrizgajte 100 µl standardnega vzorca brez sladke sirotke [0] (5.4.1).*

Kromatogram ne sme imeti vrha pri retenzijskem času vrha CMPA.

8.5.3 *Z vbrizganjem enake prostornine filtrata (8.5.1), kakor je uporabljen pri vzorcih, določite odzivne faktorje R.*

9. IZRAŽANJE REZULTATOV

9.1 **Metoda za izračun in enačbe**

9.1.1 *Izračun odzivnega faktorja R:*

$$\text{vrh } CMP_A\text{: } R = W/H,$$

kjer je:

R = R odzivni faktor vrha CMP_A,

H = višina vrha CMP_A,

W = količina sirotke v standardnem vzorcu [5].

9.2 **Izračun deleža sladke sirotke v prahu v vzorcu**

$$W(E) = R \times H(E)$$

kjer je:

W(E) = odstotek (m/m) sladke sirotke v vzorcu (E);

▼**M2**

R = odzivni faktor vrha CMP_A (9.1.1)

H(E) = višina vrha CMP_A iz vzorca (E)

Če je W(E) večji od 1 % in razlika med retenzijskim časom pri vzorcu in standardnem vzorcu [5] manjša od 0,2 minute, potem je trdna snov sladke sirotke prisotna.

9.3 **Zanesljivost postopka**

9.3.1 *Ponovljivost*

Razlika med rezultatoma dveh določitev, ki ju izvede simultano ali po kratkem času isti analitik z isto opremo in na enakem preskusnem materialu, ne sme presegati 0,2 % m/m.

9.3.2 *Obnovljivost*

Ni določena.

9.3.3 *Linearnost*

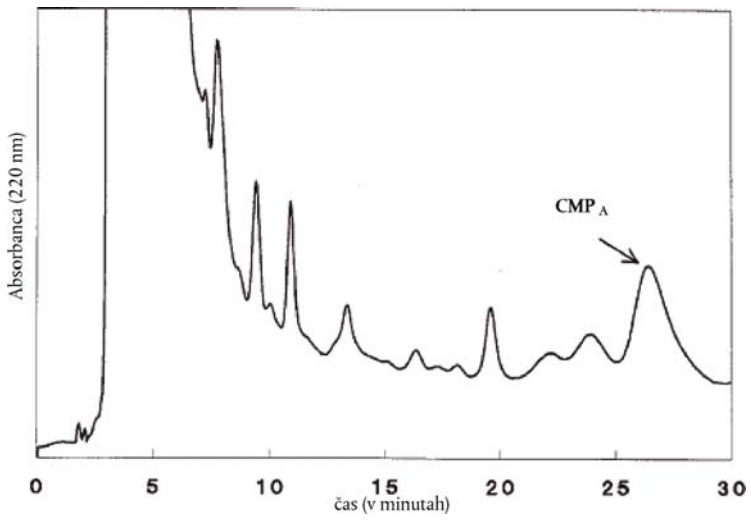
Linearno zvezo s korelacijskim koeficientom > 0,99 je treba dobiti v območju od 0 do 16 % sladke sirotke.

9.4 **Interpretacija**

Meja 1 % vključuje negotovost zaradi obnovljivosti.

Slika 1

Ni – standard 4.6



(*) Mednarodni standard IDF 135B/1991. Mleko in mlečni proizvodi. Značilnosti natančnosti analitskih metod. Prikaz postopka medlaboratorijske študije.

▼B

DEL II

Pakiranje in dostava posnetega mleka v prahu

1. Posneto mleko v prahu se pakira v nove, čiste, suhe in nepoškodovane vreče, ki izpolnjujejo naslednje zahteve:

   (a) vreče naj imajo najmanj tri plasti, ki skupaj ustrezajo povprečju najmanj 420 J/m^2 TEA;

   (b) druga plast je prekrita s plastjo polietilena z najmanj 15 g/m^2;

   (c) znotraj plasti papirja naj se polietilenska vreča debeline najmanj 0,08 mm spoji z dnom;

   (d) vreče ustrezajo standardu EN 770;

   (e) pri polnjenju mora biti prah dobro potlačen. Prah v raztresenem stanju pod nobenim pogojem ne sme zaiti med različne plasti.

2. Na embalaži so navedeni naslednji podatki, po potrebi v šifrah:

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

   (b) datum, ali kadar je ustrezno, teden proizvodnje;

   (c) številka proizvodne serije;

   (d) opis „posneto mleko v prahu, po postopku razprševanja“.

3. Skladiščnik vodi register, v katerega se na datum uskladiščenja vpisujejo podatki iz točke 2.

▼M2

PRILOGA VI

Metode za analizo masla za zasebno skladiščenje

Parameter	Metoda
Maščoba ([1])	ISO 17189 ali ISO 3727, del 3
Voda	ISO 3727, del 1
Nemastna trdna snov (razen soli)	ISO 3727, del 2
Sol	ISO 15648

([1]) Metodo, ki jo je treba uporabiti, odobri plačilna agencija.

▼**M2**

PRILOGA VII

Metode za analizo posnetega mleka v prahu za zasebno skladiščenje

Parameter	Metoda
Maščoba	ISO 1736
Beljakovine	ISO 8968, del 1
Voda	ISO 5537

▼**M2**

PRILOGA VIII

Metode za analizo sira za zasebno skladiščenje

1. Za zagotovitev, da sir, izdelan izključno iz ovčjega, kozjega ali bivoličjega mleka ali iz mešanice ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka, dejansko ne vsebuje kazeina kravjega mleka, se uporablja analitska metoda iz dodatka.

   Če je vsebnost kazeina kravjega mleka v analiziranem vzorcu enaka ali višja od vsebnosti v referenčnem vzorcu, ki vsebuje 1 % kravjega mleka, kakor je opisano v dodatku, se šteje, da je kazein kravjega mleka prisoten.

2. Metode za zaznavanje kazeina kravjega mleka v siru, kakor je navedeno v odstavku 1, se lahko uporabijo, če:

   (a) je meja zaznavnosti največ 0,5 % in

   (b) ni napačnih pozitivnih rezultatov ter

   (c) se kazein kravjega mleka lahko zazna z zahtevano občutljivostjo tudi po daljših obdobjih zorenja, do česar lahko pride v običajnih trgovinskih pogojih.

   Če katera od navedenih zahtev ni izpolnjena, se uporabijo referenčne metode iz dodatka.

▼M2

Dodatek

METODA ZA ZAZNAVANJE KRAVJEGA MLEKA IN KAZEINATA V SIRIH IZ OVČJEGA, KOZJEGA ALI BIVOLIČJEGA MLEKA ALI MEŠANIC OVČJEGA, KOZJEGA IN BIVOLIČJEGA MLEKA

1. NAMEN

Zaznavanje kravjega mleka in kazeinata v sirih iz ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka ali mešanic ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka z izoelektričnim fokusiranjem γ-kazeinov po plazminolizi.

2. PODROČJE UPORABE

Ta metoda je primerna za občutljivo, specifično zaznavanje surovega in toplotno obdelanega kravjega mleka in kazeinata v svežih in zorenih sirih iz ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka ter iz mešanic ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka. Ni pa primerna za zaznavanje mlečnih ali sirnih ponaredkov s toplotno obdelanimi proteinskimi koncentrati govejega sirila.

3. PRINCIP METODE

3.1 **Izolacija kazeinov iz sira in referenčni standardi**

3.2 **Raztopitev izoliranih kazeinov in izpostavitev v plazminsko cepitev (EC.3.4.21.7)**

3.3 **Izoelektrično fokusiranje plazminsko obdelanih kazeinov v prisotnosti sečnine in obarvanje proteinov**

3.4 **Ocenjevanje obarvanih γ_3 in γ_2-kazeinskih profilov (dokaz kravjega mleka) s primerjavo primerka, pridobljenega iz vzorca, s primerki, pridobljenimi v istem gelu iz referenčnih standardov, ki vsebujejo 0 % in 1 % kravjega mleka.**

4. REAGENTI

Razen če ni določeno drugače, se uporabijo analitsko čiste kemikalije. Voda je dvakrat destilirana ali enakovredne čistosti.

Opomba: Naslednje podrobnosti veljajo za laboratorijsko pripravljene poliakrilamidne gele v velikosti 265 × 125 × 0,25 mm, ki vsebujejo sečnino. Če so uporabljene druge velikosti in vrste gelov, se lahko pogoji ločitve prilagodijo.

Izoelektrično fokusiranje

4.1 **Reagenti za izdelavo poliakrilamidnih gelov z vsebnostjo sečnine**

4.1.1 *Osnovna gelska raztopina*

V vodi raztopite:

4,85 g akrilamida,

0,15 g N, N′-metilen-bis-akrilamida (BIS),

48,05 g sečnine,

15,00 g glicerola (87 % w/w)

in dopolnite do 100 ml ter raztopino shranite v rjavi steklenici v hladilniku.

▼M2

Opomba: Namesto navedenih določenih količin nevrotoksičnih akrilamidov se lahko uporabi tudi komercialo dostopna mešanica akrilamidne/BIS raztopine. Če taka raztopina vsebuje 30 % w/v akrilamida in 0,8 % w/v BIS, se namesto navedenih količin za pripravek vzame 16,2 ml. Rok uporabnosti raztopine je največ 10 dni. Če je njena prevodnost več kot 5 μS, raztopino deionizirajte z mešanjem 2 g amberlita MB-3 30 minut, nato filtrirajte skozi membrano 0,45 μm.

4.1.2 *Gelska raztopina*

Gelsko raztopino pripravite z mešanjem dodatkov, amfolitov (*) in gelske raztopine iz zaloge (glej 4.1.1).

9,0 ml osnovne gelske raztopine,

24 mg β-alanina,

500 μl amfolita pH 3,5–9,5,

250 μl amfolita pH 5-7,

250 μl amfolita pH 6-8.

Zmešajte gelsko raztopino in jo dve do tri minute razplinjajte v ultrazvočni kopeli ali vakuumu.

Opomba: Gelsko raztopino pripravite, tik preden jo nalijete (glej 6.2).

4.1.3 *Katalizatorske raztopine*

4.1.3.1 N, N, N′ N′ – tetrametiletilendiamin (Temed)

4.1.3.2 40 % w/v amonijev persulfat (PER):

Raztopite 800 mg PER v vodi in dopolnite do 2 ml.

Opomba: Vedno uporabite sveže pripravljeno raztopino PER.

4.2 **Kontaktna tekočina**

Kerozen ali tekoči parafin.

4.3 **Anodna raztopina**

Raztopite 5,77 g fosforjeve kisline (85 % w/w) v vodi in dopolnite do 100 ml.

4.4 **Katodna raztopina**

Raztopite 2,00 g natrijevega hidroksida v vodi in dopolnite do 100 ml.

Priprava vzorca

4.5 **Reagent za izolacijo proteinov**

4.5.1 *Razredčena ocetna kislina (25,0 ml ledocetne kisline dopolnite z vodo do 100 ml).*

4.5.2 *Diklorometan*

4.5.3 *Aceton*

4.6 **Pufer za raztapljanje proteinov**

V vodi raztopite

▼M2

5,75 g glicerola (87 % w/w),

24,03 g sečnine,

250 mg ditiotreitola

in dopolnite do 50 ml.

Opomba: Hranite v hladilniku; najdaljši rok uporabnosti je en teden.

4.7 **Reagenti za plazminsko cepitev kazeinov**

4.7.1 *Pufer amonijevega hidrogenkarbonata*

Titrirajte 0,2 mol/l raztopine amonijevega hidrogenkarbonata (1,58 g/100 ml vode), ki vsebuje 0,05 mol/l etilendiamintetraocetne kisline (EDTA, 1,46 g/100 ml) z 0,2 mol/l raztopine amonijevega karbonata (1,92 g/100 ml vode), ki vsebuje 0,05 mol/l EDTA do pH 8.

4.7.2 *Goveji plazmin (EC. 3.4.21.7) z aktivnostjo najmanj 5 U/ml.*

4.7.3 *Raztopina ε-aminokapronske kisline za inhibiranje encimov.*

Raztopite 2,624 g ε-aminokapronske kisline (6-amino-n-heksanojske kisline) v 100 ml 40 % (v/v) etanola.

4.8 **Standardi**

4.8.1 *Certificirani referenčni standardi mešanice sesirjenega posnetega ovčjega in kozjega mleka, ki vsebuje 0 % in 1 % kravjega mleka, so na voljo na Inštitutu za referenčne materiale in meritve Komisije, 2440 Geel, Belgija.*

4.8.2 *Priprava laboratorijskih delovnih standardov sesirjenega bivoličjega mleka, ki vsebuje 0 % in 1 % kravjega mleka.*

Posneto mleko se pripravi z 20-minutnim centrifugiranjem vzorca surovega bivoličjega mleka ali mleka goveda pri 37 °C in 2 500 g. Po hitri ohladitvi epruvete in vsebine na 6 do 8 °C se popolnoma odstrani zgornja plast maščobe. Za pripravo 1 % standarda v litrski čaši k 495 ml posnetega bivoličjega mleka dodajte 5,00 ml posnetega mleka goveda, uravnajte pH na 6,4 z dodajanjem razredčene mlečne kisline (10 % w/v). Nastavite temperaturo na 35 °C in dodajte 100 µl telečjega sirila (aktivnost sirila je 1: 10 000, pribl. 3 000 U/ml), mešajte eno minuto in nato čašo pustite eno uro pokrito z aluminijasto folijo pri 35 °C, da se naredi sirna gruda. Ko se je naredila sirna gruda, se celotno sesirjeno mleko posuši z zmrzovanjem (freeze-dry) brez predhodne homogenizacije ali odcejanja sirotke. Po tem postopku sirno grudo fino zmeljite, da dobite homogen prah. Za pripravo 0 % standarda uporabite isti postopek z naravnim posnetim bivoličjim mlekom. Standard se shrani pri – 20 °C.

Opomba: Pred pripravo standardov je priporočljivo, da se preveri čistost bivoličjega mleka z izoelektričnim fokusiranjem plazminsko obdelanih kazeinov.

Reagenti za obarvanje proteinov

4.9 **Fiksir**

Raztopite 150 g trikloroocetne kisline v vodi in dopolnite do 1 000 ml.

4.10 **Raztopina za razbarvanje**

500 ml metanola in 200 ml ledocetne kisline razredčite z destilirano vodo do 2 000 ml.

▼M2

Opomba: Vsak dan pripravite svežo raztopino za razbarvanje. Lahko jo pripravite z mešanjem enakih prostornin osnovnih raztopin 50 % (v/v) metanola in 20 % (v/v) ocetne kisline.

4.11 **Raztopine za obarvanje**

4.11.1 *Raztopina za obarvanje (osnovna raztopina 1)*

Raztopite 3,0 g Coomassie Brillant Blue G-250 (C.I. 42655) v 1 000 ml 90 % (v/v) metanola z magnetnim mešalom (približno 45 minut), filtrirajte skozi dva srednje hitra nagubana filtra.

4.11.2 *Raztopina za obarvanje (osnovna raztopina 2)*

Raztopite 5,0 g bakrovega sulfata pentahidrata v 1 000 ml 20 % (v/v) ocetne kisline.

4.11.3 *Raztopina za obarvanje (delovna raztopina)*

Tik pred obarvanjem zmešajte skupaj 125 ml vsake osnovne raztopine (4.11.1, 4.11.2).

Opomba: Raztopino za obarvanje je treba pripraviti na dan uporabe.

5. OPREMA

5.1 **Steklene ploščice (265 × 125 × 4 mm); valjček iz gume (širine 15 cm); nivelirna miza**

5.2 **Nosilna folija za gel (265 × 125 mm)**

5.3 **Pokrivna folija (280 × 125 mm). Na vsak dolgi rob zalepite trak lepilnega traku (280 × 6 × 0,25 mm) (glej sliko 1)**

5.4 **Elektrofokusirna komora s hladilno ploščo (npr. 265 × 125 mm) in ustrezen vir energije (≥ 2,5 kV) ali avtomatska elektroforezna naprava**

5.5 **Cirkulacijski kriostat, termostatsko nadzorovan na 12 ± 0,5 °C**

5.6 **Centrifuga, nastavljiva do 3 000 g**

5.7 **Elektrodni trakovi (≥ 265 mm dolgi)**

5.8 **Plastične kapalke za anodne in katodne raztopine**

5.9 **Trakovi za nanos vzorca (10 × 5 mm, iz viskoze ali nizkoadsorpcijski filtrirni papir)**

5.10 **Posode iz nerjavnega jekla ali steklene posode za obarvanje in razbarvanje (npr. pladnji za instrumente 280 × 150 mm)**

5.12 **Prilagodljiv palični homogenizator (premer osi 10 mm), v razponu od 8 000 do 20 000 vrtljajev/minuto**

5.13 **Magnetni mešalnik**

5.14 **Ultrazvočna kopel**

5.15 **Varilnik folije**

5.16 **Mikropipete s prostornino 25 µl**

5.17 **Vakuumski koncentrator ali – zamrzovalni sušilnik**

5.18 **Termostatsko nadzorovana vodna kopel, prilagodljiva na 35 in 40 ± 1 °C, z mešalnikom**

▼M2

5.19 **Denzitometer za odčitavanje pri λ = 634 nm**

6. POSTOPEK

6.1 **Priprava vzorca**

6.1.1 *Izolacija kazeinov*

Stehtajte količino, enakovredno 5 g suhe mase sira ali referenčnih standardov v 100-mililitrski epruveti za centrifugiranje, dodajte 60 ml destilirane vode in homogenizirajte s paličnim homogenizatorjem (8 000 do 10 000 vrt./min). Uravnajte na pH 4,6 z razredčeno ocetno kislino (4.5.1) in centrifugirajte (5 minut, 3 000 g). Odlijte maščobo in sirotko, homogenizirajte ostanek pri 20 000 vrt./min v 40 ml destilirane vode s pH 4,5, dobljenim z razredčeno ocetno kislino (4.5.1); dodajte 20 ml diklorometana (4.5.2), znova homogenizirajte in centrifugirajte (5 minut, 3 000 g). Z lopatico odstranite kazeinsko plast, ki leži med vodno in organsko fazo (glej sliko 2), in odlijte obe fazi. Znova homogenizirajte kazein v 40 ml destilirane vode (glej zgoraj) in 20 ml diklorometana (4.5.2) in centrifugirajte. Nadaljujte postopek (dva- do trikrat), dokler obe ekstrakcijski fazi ne postaneta brezbarvni. Homogenizirajte proteinski preostanek s 50 ml acetona (4.5.3) in filtrirajte prek srednje hitrega nagubanega filtrirnega papirja. Ostanek na filtru vsakič sperite z dvema ločenima 25-mililitrskima odmerkoma acetona in pustite, da se posuši na zraku ali v toku dušika, nato ga v terilnici zdrobite v fin prah.

Opomba: Izoliran suh kazein je treba hraniti pri – 20 °C.

6.1.2 *Plazminsko cepljenje β-kazeinov za okrepitev γ-kazeinov*

Disperzirajte 25 mg izoliranih kazeinov (6.1.1) v 0,5 ml pufra amonijevega karbonata (4.7.1) in 20 minut homogenizirajte, npr. z uporabo ultrazvočnega postopka. Ogrejte na 40 °C in dodajte 10 µl plazmina (4.7.2), zmešajte in eno uro inkubirajte pri 40 °C z neprestanim tresenjem. Za inhibicijo encima dodajte 20 µl raztopine ε-aminokapronske kisline (4.7.3), nato dodajte 200 mg sečnine v trdi obliki in 2 ml ditiotreitola.

Opomba: Da bi dobili več simetrije v fokusiranih kazeinskih trakovih, je priporočljivo, da raztopino sušite z zmrzovanjem, potem ko ste dodali ε-aminokapronsko kislino, in nato raztopite preostanek v 0,5 ml pufra za raztapljanje proteinov (4.6).

6.2 **Priprava sečnine, ki vsebuje poliakrilamidne gele**

Z nekaj kapljicami vode povaljajte nosilno folijo za gel (5.2) po stekleni plošči (5.1), odstranite vso odvečno vodo s papirnato brisačo ali tkanino. Na enak način povaljajte pokrivno folijo (5.3) z distančniki (0,25 mm) po drugi stekleni plošči. Položite ploščo vodoravno na nivelirno mizo.

Dodajte 10 µl Temeda (4.1.3.1) v pripravljeno in razplinjeno gelsko raztopino (4.1.2), pomešajte in dodajte 10 µl raztopine PER (4.1.3.2), dobro premešajte in takoj enakomerno nalijte na sredino pokrivne folije. En rob nosilne plošče gela (folija naj bo obrnjena navzdol) položite na pokrivno folijo in jo počasi spuščajte, tako da se med folijami naredi film gela in se enakomerno ter brez mehurčkov razširi (slika 3). Pazljivo do konca spustite nosilno ploščo gela s tanko lopatico in

▼M2

nanjo položite še tri steklene plošče, ki bodo namenjene za uteži. Potem ko je polimerizacija končana (po približno 60 minutah), premestite polimerizirani gel na nosilno folijo skupaj s pokrivno folijo, tako da rahlo udarite po steklenih ploščah. Skrbno očistite hrbtno stran nosilne folije ostankov gela in sečnine. Zavarite gelov sendvič v filmski tulec in shranite v hladilnik (največ šest tednov).

Opomba: Pokrivna folija z distančniki se lahko uporabi znova. Poliakrilamidni gel se lahko razreže v manjše kose, kar je priporočljivo zlasti, kadar je vzorcev malo ali če uporabljate avtomatsko elektroforezno napravo (dva gela, velikost 4,5 × 5 cm).

6.3 **Izoelektrično fokusiranje**

Nastavite termostat za hlajenje na 12 °C. S kerozinom zbrišite hrbtno stran nosilne folije in kapnite nekaj kapljic kerozina (4.2) na sredo hladilnega bloka. Nato po njem povaljajte gelov sendvič z nosilno stranjo navzdol in pazite, da ne nastanejo mehurčki. Obrišite ves odvečni kerozin in odstranite pokrivno folijo. Prepojite elektrodna trakova z elektrodnima raztopinama (4.3, 4.4), odrežite ju v dolžini gela in postavite v pripravljene položaje (razdalja elektrod 9,5 cm).

Pogoji za izoelektrično fokusiranje:

6.3.1 *Velikost gela 265 × 125 × 0,25 mm*

Korak	Čas (min)	Napetost (V)	Tok (mA)	Moč (W)	Volt ure (Vh)
1. Predhodno fokusiranje	30	največ 2 500	največ 15	konstan. 4	pribl. 300
2. Vzorčno fokusiranje ([1])	60	največ 2 500	največ 15	konstan. 4	pribl. 1 000
3. Končno fokusiranje	60	največ 2 500	največ 5	največ 20	pribl. 3 000
	40	največ 2 500	največ 6	največ 20	pribl. 3 000
	30	največ 2 500	največ 7	največ 25	pribl. 3 000

([1]) Nanašanje vzorca: po predhodnem fokusiranju (korak 1) s pipeto nakapajte 18 µl vzorca in standardne raztopine na trakove za nanos vzorca (10 × 5 mm), jih položite na gel v razmiku 1 mm drug od drugega in 5 mm podolžno od anode ter rahlo pritisnite. Fokusiranje opravite pod navedenimi pogoji, po 60-minutnem fokusiranju vzorca previdno odstranite trakove za nanos vzorca.

Opomba: Če sta debelina ali širina gela spremenjeni, se morata ustrezno prilagoditi vrednosti za tok in moč (npr. podvojite vrednosti za električni tok in moč, če se uporabi gel 265 × 125 × 0,5 mm).

6.3.2 *Primer programa napetosti za avtomatsko elektroforezno napravo (2 gela 5,0 × 4,5 cm), elektrodi brez trakov, ki se neposredno naneseta na gel*

Korak	Napetost	Tok	Moč	Začasna	Volt ure
1. Predhodno fokusiranje	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Vzorčno fokusiranje	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Fokusiranje	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Fokusiranje	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼M2

V koraku 2 postavite trak za nanos vzorca na 0 Vh.

V koraku 2 odstranite trak za nanos vzorca pri 30 Vh.

6.4 **Proteinsko obarvanje**

6.4.1 *Proteinsko fiksiranje*

Po izključitvi elektrike takoj odstranite elektrodna trakova in dajte gel v posodo za obarvanje/razbarvanje, napolnjeno z 200 ml fiksirja (4.9); pustite 15 minut in neprestano stresajte.

6.4.2 *Umivanje in obarvanje gelske plošče*

Temeljito odtočite fiksir in dvakrat vsakič po 30 sekund spirajte gelsko ploščo s 100 ml raztopine za razbarvanje (4.10). Odlijte raztopino za razbarvanje in dopolnite posodo z 250 ml raztopine za obarvanje (4.11.3); počakajte 45 minut in z rahlim tresenjem omogočite, da se obarva.

6.4.3 *Razbarvanje gelske plošče*

Odlijte raztopino za obarvanje, dvakrat sperite gelsko ploščo, pri čemer vsakič uporabite 100 ml raztopine za razbarvanje (4.10), nato 15 minut tresite z 200 ml raztopine za razbarvanje in najmanj dvakrat ali trikrat ponovite korak razbarvanja, dokler ozadje ne postane čisto in brezbarvno. Nato splaknite gelsko ploščo z destilirano vodo (2 × 2 minuti) in sušite na zraku (2 do 3 ure) ali s sušilnikom za lase (10–15 minut).

Opomba 1: Fiksiranje, pomivanje, obarvanje in razbarvanje opravite pri temperaturi 20 °C. Ne uporabljajte visokih temperatur.

Opomba 2: Če raje uporabljate bolj občutljivo obarvanje s srebrom (npr. oprema za obarvanje s srebrom, protein, Pharmacia Biotech, št. kode 17–1150–01), morate plazminsko obdelane kazeinske vzorce razredčiti do 5 mg/ml.

7. OCENJEVANJE

Ocenjevanje se izvaja s primerjavo proteinskih profilov neznanega vzorca z referenčnimi standardi na istem gelu. Zaznavanje kravjega mleka v sirih iz ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka in mešanic ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka se izvaja prek y_3- in y_2-kazeinov, katerih izoelektrične točke so v razponu med pH 6,5 in pH 7,5 (slike 4a, 4b in 5). Meja zaznavnosti je manj kot 0,5 %.

7.1 **Vizualna ocena**

Za vizualno ocenitev količine mleka goveda je priporočljivo, da se koncentracije vzorcev in standardov prilagodijo za pridobitev iste stopnje intenzitete ovčjih, kozjih in/ali bivoličjih γ_2- in γ_3-kazeinov (glej „γ_2 E,G,B“ in „γ_3 E,G,B“ na slikah 4a, 4b in 5). Po tem se lahko neposredno presodi količina mleka goveda (manj kot, enako ali več kot 1 %) v neznanem vzorcu s primerjavo intenzitete kravjih γ_3- in γ_2-kazeinov (glej „γ_3 C“ in „γ_2 C“ na slikah 4a, 4b in 5) s tistimi od 0 % in 1 % referenčnih standardov (ovca, koza) ali laboratorijskimi vmesnimi standardi (bivolica).

7.2 **Denzitometrijska ocena**

Za določitev razmerja površin pod vrhovi za goveja, ovčja, kozja in/ali bivoličja kazeina γ_2 in γ_3 (glej sliko 5) uporabite denzitometrijo (5.19), če je na voljo. Primerjajte to vrednost z razmerjem površin pod vrhovi γ_2- in γ_3-kazeinov 1-odstotnega referenčnega standarda (ovca, koza) ali laboratorijskega vmesnega standarda (bivolica), analiziranega na istem gelu.

▼**M2**

Opomba: Metoda deluje zadovoljivo, če se pokaže jasen pozitiven znak za goveja kazeina γ_2 in γ_3 v 1-odstotnem referenčnem standardu, vendar ne v 0-odstotnem referenčnem standardu. V nasprotnem primeru optimizirajte postopek tako, da natančno sledite podrobnostim metode.

Vzorec se šteje za pozitivnega, če sta oba goveja kazeina γ_2 in γ_3 ali ustrezajoče razmerje površin pod vrhovi enako ali večje, kot je stopnja 1-odstotnega referenčnega standarda.

8. VIRI

Addeo F., Moio L., Chianese L., Stingo C., Resmini P., Berner I, Krause I., Di Luccia A. in Bocca A., „Use of plasmin to increase the sensitivity of the detection of bovine milk in ovine and/or caprine cheese by gel isoelectric focusing of γ_2-caseins“, Milchwissenschaft 45, 1990, str. 708–711.

Addeo F., Nicolai M.A., Chianese L., Moio L., Spagna Musso S., Bocca A. in Del Giovine L., „A control method to detect bovine milk in ewe and water buffalo cheese using immunoblotting“, Milchwissenschaft 50, 1995, str. 83–85.

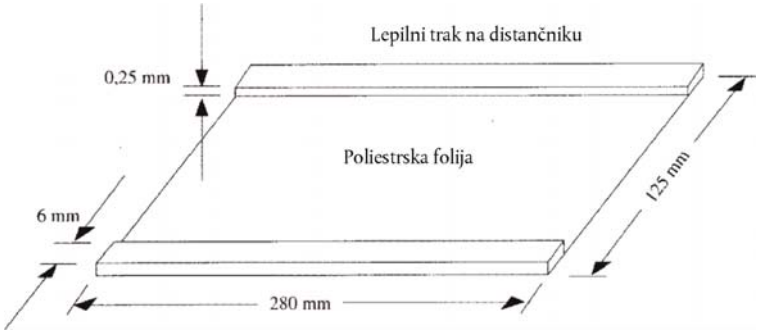
Krause I., Berner I. in Klostermeyer H., „Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte – and carrier ampholyte/immobilized pH gradient – isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier“, v: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ur.), Bode-Verlag, München, 1989, str. 389–393.

Krause I., Belitz H.–D. in Kaiser K.–P., „Nachweis von Kuhmilch in Schaf and Ziegenmilch bzw. -käse durch isoelektrische Fokussierung in harnstoffhaltigen Polyacrylamidgelen“, Z. Lebensm. Unters. Forsch. 174, 1982, str. 195–199.

Radola, B. J., „Ultrathin-layer isoelectric focusing in 50–100 μm polyacrylamide gels on silanised glass plates or polyester films“, Electrophoresis 1, 1980, str. 43–56.

Slika 1

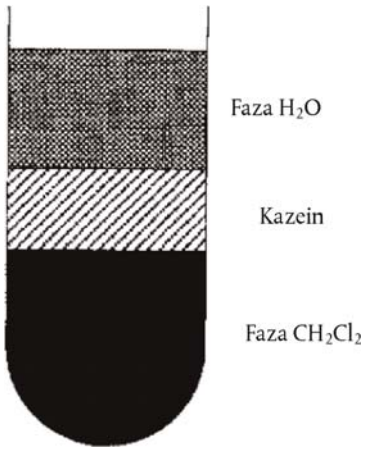
Shematska risba pokrivne folije



▼M2

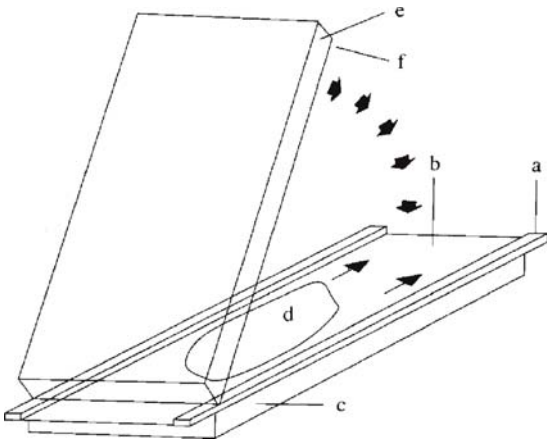
Slika 2

Kazeinska plast, ki po centrifugiranju plava med vodno in organsko fazo



Slika 3

Poklopna tehnika za ulivanje zelo tankih poliakrilamidnih gelov

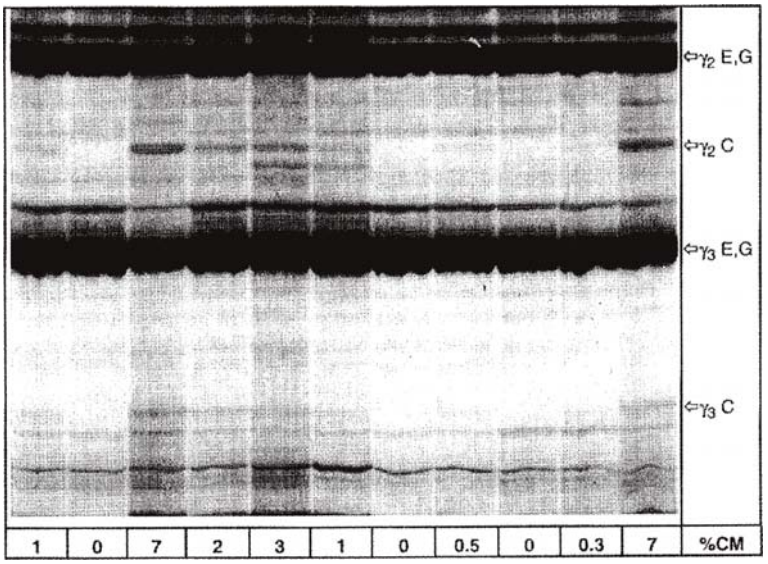


a = lepilni trak na distančniku (0,25 mm); b = pokrivna folija (5.3); c, e = stekleni plošči (5.1); d = gelska raztopina (4.1.2); f = nosilna folija gela (5.2)

▼M2

Slika 4a

Izoelektrično fokusiranje plazminsko obdelanih kazeinov iz ovčjega in kozjega sira, ki vsebuje različne količine kravjega mleka

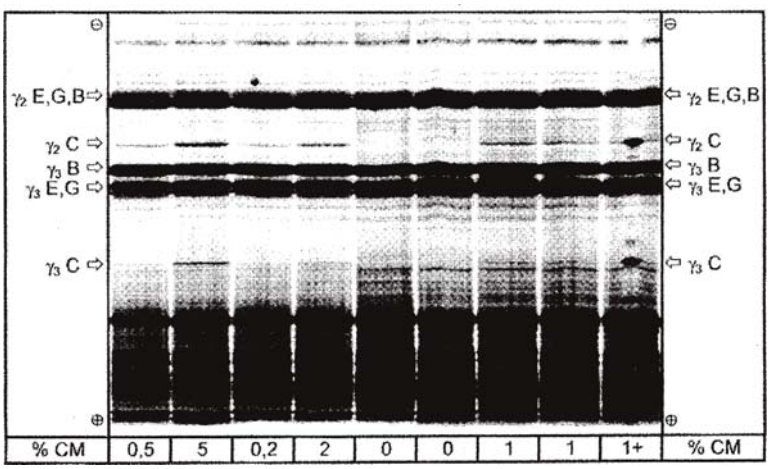


% CM = odstotek kravjega mleka, C = krava, E = ovca, G = koza

Prikazan je zgornji del gela izoelektričnega fokusiranja (IEF)

Slika 4b

Izoelektrično fokusiranje plazminsko obdelanih kazeinov iz sira, narejenega iz mešanic ovčjega, kozjega in bivoličjega mleka z vsebnostjo različnih količin kravjega mleka



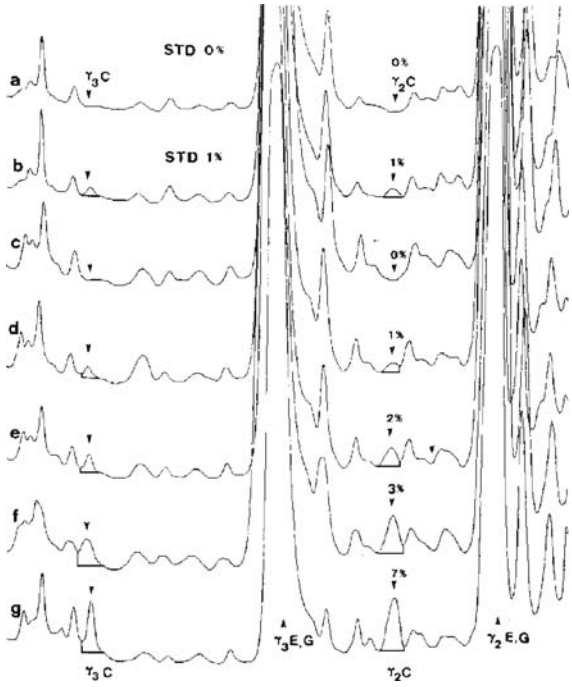
% CM = odstotek kravjega mleka; 1+ = vzorec vsebuje 1 % kravjega mleka, v sredini sledi pa ima dodatek čistega govejega kazeina. C = krava, E = ovca, G = koza, B = bivol

Prikazana je skupna razdalja separacije za gel IEF.

▼M2

Slika 5

Superpozicija denzitogramov standardnih vzorcev (SDT) in vzorcev sira, narejenega iz mešanice ovčjega, kozjega in bivoljega mleka po izometričnem fokusiranju



a, b = standardi, ki vsebujejo 0 in 1 % kravjega mleka; c–g = vzorci sirov, ki vsebujejo 0, 1, 2, 3 in 7 % kravjega mleka. C = krava, E = ovca, G = koza.

Zgornja polovica gela IEF je bila obdelana pri λ = 634 nm.

▼M2

PRILOGA IX

Ocenjevanje analiz

1. **Zagotavljanje kakovosti**

   Analize se opravijo v laboratorijih, ki so določeni v skladu s členom 12 Uredbe (ES) št. 882/2004 (**), ali jih določijo pristojni organi države članice.

2. **Vzorčenje in nesoglasja glede rezultatov analiz**

1. Vzorčenje se izvaja v skladu z ustrezno uredbo za zadevne proizvode. Če ni določb o vzorčenju, se uporabljajo določbe iz standarda ISO 707, mleko in mlečni proizvodi – smernice o vzorčenju.

2. Laboratorijska poročila o rezultatih analiz vsebujejo zadostne podatke za oceno rezultatov, ki se opravi v skladu z dodatkom.

3. Za analize, ki jih določajo pravila Unije, se vzamejo dvojni vzorci.

4. Če pride do spora glede rezultatov, plačilna agencija poskrbi za ponovno izvedbo potrebne analize na zadevnem proizvodu, stroške pa krije stranka, ki spor izgubi.

   Zgoraj navedena analiza se opravi, če so na voljo zapečatene kopije vzorcev proizvoda, ki jih ustrezno hranijo pristojni organi. Proizvajalec plačilni agenciji pošlje zahtevek za izvedbo analize v 7 delovnih dneh po objavi rezultatov prve analize. Plačila agencija analizo izvede v 21 delovnih dneh po prejemu zahtevka.

5. Rezultat pritožbe je dokončen.

6. Če lahko proizvajalec v petih dneh po vzorčenju dokaže, da postopek vzorčenja ni potekal pravilno, se vzorčenje ponovi, kadar je mogoče. Če vzorčenja ni mogoče ponoviti, se analizirana pošiljka sprejme.

▼M2

Dodatek

Ocena skladnosti pošiljke s pravno omejitvijo

1. **Princip**

Če zakonodaja o javni intervenciji in zasebnem skladiščenju podrobno določa postopke vzorčenja, se upoštevajo navedeni postopki. V vseh drugih primerih se uporabi vzorec vsaj treh vzorčnih enot, naključno izbranih iz pošiljke, ki se predloži v pregled. Pripravi se lahko sestavljen vzorec. Pridobljeni rezultat se primerja s pravnimi omejitvami z izračunom 95-odstotne stopnje natančnosti kot dvakratnega standardnega odmika, pri čemer je ustrezni standardni odmik odvisen od tega, (1) ali se metoda potrdi z mednarodnim sodelovanjem z vrednostmi za σ_r in σ_R ali (2) se v primeru znotrajlaboratorijske validacije izračuna interna obnovljivost. Ta stopnja natančnosti bo nato enaka merilni negotovosti rezultata.

2. **Metoda je validirana z mednarodnim sodelovanjem**

V tem primeru se določita standardni odmik ponovljivosti σ_r in standardni odmik obnovljivosti σ_R, medtem ko lahko laboratorij dokaže skladnost z učinkovitostjo validirane metode.

Izračunajte aritmetično sredino $\overline{x}$ za n ponovljenih meritev.

Izračunajte razširjeno negotovost ($k = 2$) $\overline{x}$ kot

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Če se končni rezultat x merjenja izračuna s formulo v obliki $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ ali $x = y_1/y_2$, je treba uporabiti običajne postopke za združevanje standardnih odmikov v takšnih primerih.

Šteje se, da pošiljka ni v skladu z zgornjo pravno omejitvijo UL, če je

$$\overline{x} - U > UL;$$

sicer se šteje, da je v skladu z UL.

Šteje se, da pošiljka ni v skladu s spodnjo pravno omejitvijo LL, če je

$$\overline{x} + U < LL;$$

sicer se šteje, da je v skladu z LL.

3. **Znotrajlaboratorijska validacija z izračunom standardnega odmika interne obnovljivosti**

Če se uporabljajo metode, ki niso določene v tej uredbi, in niso določene meritve za natančnost, se izvede znotrajlaboratorijska validacija. V formulah za izračun razširjene negotovosti $_U$ je treba ustrezno uporabiti standardni odmik interne ponovljivosti s_{ir} in standardni odmik interne obnovljivosti s_iR namesto σ_r in σ_R.

▼**M2**

Pravila, ki jih je treba upoštevati za določitev skladnosti s pravno omejitvijo, so navedena v točki 1. Če se pošiljka šteje kot neskladna s pravno omejitvijo, je treba meritve ponoviti na podlagi metode iz te uredbe ter rezultat oceniti v skladu s točko 1.

(*) Izdelka Ampholine® pH 3,5–9,5 (Pharmacia) in Resolyte® pH 5–7 in pH 6–8 (BDH, Merck) sta se pokazala kot posebno primerna za pridobitev potrebnih ločitev γ–kazeinov.

(**) Uredba (ES) št. 882/2004 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o izvajanju uradnega nadzora, da se zagotovi preverjanje skladnosti z zakonodajo o krmi in živilih ter s pravili o zdravstvenem varstvu živali in zaščiti živali (UL L 165, 30.4.2004).