Ovaj je tekst namijenjen isključivo dokumentiranju i nema pravni učinak. Institucije Unije nisu odgovorne za njegov sadržaj. Vjerodostojne inačice relevantnih akata, uključujući njihove preambule, one su koje su objavljene u Službenom listu Europske unije i dostupne u EUR-Lexu. Tim službenim tekstovima može se izravno pristupiti putem poveznica sadržanih u ovom dokumentu.

►B

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/1240

od 18. svibnja 2016.

o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća s obzirom na javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje

(Tekst značajan za EGP)

(SL L 206, 30.7.2016., str. 71.)

Koju je izmijenila:

		Službeni list		
		br.	stranica	datum
►M1	Provedbena uredba Komisije (EU) 2017/1479 od 16. kolovoza 2017.	L 211	10	17.8.2017.
►M2	Provedbena uredba Komisije (EU) 2018/150 od 30. siječnja 2018.	L 26	14	31.1.2018.

▼B

PROVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2016/1240

od 18. svibnja 2016.

o utvrđivanju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća s obzirom na javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje

(Tekst značajan za EGP)

GLAVA I.

OPĆE ODREDBE

POGLAVLJE I.

Uvodna odredba

Članak 1.

Područje primjene

1. Ovom se Uredbom utvrđuju pravila za primjenu Uredbe (EU) br. 1308/2013 i Uredbe (EU) br. 1370/2013 u pogledu sljedećeg:

(a) otkupa i prodaje iz javnih intervencija proizvoda navedenih u članku 11. Uredbe (EU) br. 1308/2013;

(b) dodjele potpore za privatno skladištenje za proizvode navedene u članku 17. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

2. Ova se Uredba primjenjuje ne dovodeći u pitanje posebne odredbe utvrđene provedbenim uredbama kojima se:

(a) pokreće natječajni postupak za otkup proizvoda ili otvara prodaja proizvoda iz interventnih zaliha; ili

(b) pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje.

POGLAVLJE II.

Opća zajednička pravila

Članak 2.

Podnošenje i prihvatljivost ponuda, ponuda za nadmetanje i zahtjeva

1. Gospodarski subjekti podnose ponude i ponude za nadmetanje za javnu intervenciju te ponude za nadmetanje i zahtjeve za potporu za javno skladištenje koristeći se metodom koju je stavila na raspolaganje agencija za plaćanja predmetne države članice.

2. Ponuda, ponuda za nadmetanje ili zahtjev prihvatljivi su ako su podneseni na službenom jeziku ili jednom od službenih jezika države članice u kojoj se ponuda, ponuda za nadmetanje ili zahtjev podnose te moraju uključivati najmanje sljedeće informacije na obrascu koji je agencija za plaćanja stavila na raspolaganje:

▼B

(a) naziv gospodarskog subjekta te njegovu adresu i broj upisa u registar obveznika PDV-a u državi članici u kojoj gospodarski subjekt obavlja svoju glavnu djelatnost;

(b) proizvod, ili vrstu proizvoda, s odgovarajućom oznakom KN, ako je primjenjivo;

(c) količinu koja se nudi, koja je predmet ponude za nadmetanje ili za koju se podnosi zahtjev, koja ne smije biti manja od najmanjih količina utvrđenih u članku 5., ako je primjenjivo.

3. Ponuda, ponuda za nadmetanje ili zahtjev ne sadržavaju nikakve dodatne uvjete gospodarskog subjekta, osim onih koji su utvrđeni ovom Uredbom ili odgovarajućom Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje.

4. Kada je posljednji rok za podnošenje ponuda, ponuda za nadmetanje ili zahtjeva državni praznik, ponude, ponude za nadmetanje ili zahtjevi dostavljaju se najkasnije posljednji radni dan prije državnog praznika.

5. Za ponude, ponude za nadmetanje ili zahtjeve dostavljene u subotu, nedjelju ili na državni praznik, smatra se da ih je agencija za plaćanja primila prvog radnog dana nakon dana njihova podnošenja.

6. Ponude, ponude za nadmetanje ili zahtjevi ne mogu se nakon njihova podnošenja povući ili mijenjati.

7. Agencija za plaćanja evidentira prihvatljive ponude, ponude za nadmetanje ili zahtjeve na dan njihova primitka te bilježi predmetne količine.

8. Prava i obveze koji proizlaze iz prihvaćanja ponude, ponude za nadmetanje ili zahtjeva nisu prenosivi.

GLAVA II.

JAVNA INTERVENCIJA

POGLAVLJE I.

Posebna pravila u vezi s javnom intervencijom

Članak 3.

Interventna skladišta

1. Sva interventna skladišta („skladište”) moraju imati minimalan kapacitet skladištenja od:

(a) za žitarice: 5 000 tona, 7 500 tona iz razdoblja javne intervencije 2017./2018., 10 000 tona iz razdoblja 2018./2019., 15 000 tona iz razdoblja 2019./2020.;

(b) za rižu: 5 000 tona, 7 500 tona iz razdoblja javne intervencije 2017./2018., 10 000 tona iz razdoblja 2018./2019.;

(c) za maslac i obrano mlijeko u prahu: 400 tona, 600 tona iz razdoblja javne intervencije 2017., 800 tona iz razdoblja 2018.

▼B

Države članice s prosječnom godišnjom proizvodnjom žitarica manjom od 20 milijuna tona mogu od razdoblja 2019./2021. nastaviti primjenjivati minimalan kapacitet skladištenja od 10 000 tona.

2. Za potrebe ovog članka, „minimalan kapacitet skladištenja” znači najmanji kapacitet koji ne mora biti na raspolaganju trajno, nego se može lako dostići tijekom razdoblja u kojem može doći do otkupa.

3. Agencija za plaćanja može odstupiti od stavka 1. jedino ako dokaže da minimalan kapacitet skladištenja naveden u tom stavku nije dostupan te ako zamjenska skladišta imaju neposredan pristup rijeci, moru ili željezničkoj vezi.

Članak 4.

Utvrđivanje prihvatljivosti proizvoda

1. Prihvatljivost proizvoda za javnu intervenciju utvrđuje se u skladu s metodama koje su utvrđene sljedećim odredbama:

(a) za žitarice: dijelovima.I, II., III. i IV. Priloga I.;

(b) za rižu: dijelom I. Priloga II.;

(c) za govedinu: dijelom I. Priloga III.;

▼M2

(d) za maslac: dijelovima I. i I.a Priloga IV. ovoj Uredbi;

(e) za obrano mlijeko u prahu: dijelovima I. i I.a Priloga V. ovoj Uredbi.

2. Metode za određivanje kvalitete žitarica, maslaca i obranog mlijeka u prahu prihvatljivih za javnu intervenciju koje su navedene u prilozima I., IV. odnosno V. jesu metode utvrđene najnovijim verzijama relevantnih europskih ili međunarodnih normi, ovisno o slučaju, koje su na snazi najmanje 6 mjeseci prije prvog dana razdoblja javne intervencije kako je utvrđeno u članku 12. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

▼B

POGLAVLJE II.

Interventni otkup proizvoda

Odjeljak 1.

Opće odredbe

Članak 5.

Minimalne količine proizvoda koje se nude ili su predmet ponude za nadmetanje

1. Minimalna količina proizvoda koja se nudi ili je predmet ponude za nadmetanje za otkup iznosi:

(a) za običnu pšenicu, ječam i kukuruz: 160 tona;

▼B

(b) za tvrdu pšenicu: 20 tona;

(c) za rižu: 40 tona;

(d) za govedinu: 20 tona;

(e) za maslac: 30 tona;

(f) za obrano mlijeko u prahu: 30 tona.

Države članice s prosječnom godišnjom proizvodnjom žitarica manjom od 20 milijuna tona mogu odlučiti primjenjivati minimalnu količinu od 120 tona za običnu pšenicu, ječam i kukuruz:

2. Agencija za plaćanja može odrediti minimalnu količinu veću od one predviđene u stavku 1. ako to opravdavaju uvjeti i prakse trgovine na veliko ili pravila za zaštitu okoliša koja su na snazi u predmetnoj državi članici.

Članak 6.

Visina jamstva za otkup proizvoda

Visina jamstva koje je u skladu s člankom 4. točkom (a) Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 potrebno položiti pri podnošenju ponude ili ponude za nadmetanje za otkup proizvoda u okviru javne intervencije iznosi:

(a) za žitarice: 20 EUR/tona;

(b) za rižu: 30 EUR/tona;

(c) za govedinu: 300 EUR/tona;

(d) za maslac: 50 EUR/tona;

(e) za obrano mlijeko u prahu: 50 EUR/tona.

Članak 7.

Podnošenje i prihvatljivost ponuda i ponuda za nadmetanje

1. Ponuda ili ponuda za nadmetanje prihvatljiva je ako je u skladu sa zahtjevima utvrđenima člankom 2. te, u slučaju natječajnog postupka, Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak iz članka 12. Mora ispunjavati i sljedeće uvjete:

(a) sadržava najmanje sljedeće informacije:

i. za rižu, oznaku vrste i sorte;

ii. osim za govedinu, mjesto na kojem se proizvod drži u vrijeme podnošenja ponude ili ponude za nadmetanje;

iii. za žitarice i rižu, skladište za koje se daje ponuda ili ponuda za nadmetanje;

iv. za žitarice i rižu, godinu žetve i područje ili područja proizvodnje u Uniji;

v. za maslac i obrano mlijeko u prahu, datum proizvodnje;

vi. za maslac i obrano mlijeko u prahu, naziv i broj odobrenja odobrenog poduzeća u kojemu su proizvedeni;

▼B

(b) gospodarski subjekt položio je jamstvo u skladu s člankom 4. točkom (a) Delegirane uredbe (EU) 2016/1238;

(c) za žitarice i rižu, gospodarski subjekt dao je izjavu:

i. da proizvodi potječu iz Unije;

ii. da se ponuda ili ponuda za nadmetanje odnosi na homogenu seriju, koja se za rižu mora sastojati od neoljuštene riže iste sorte;

iii. o tome je li bila izvedena bilo kakva obrada nakon žetve te je, prema potrebi, naveo naziv upotrijebljenog proizvoda, da je on primijenjen u skladu s uvjetima upotrebe i da je proizvod odobren u skladu s Uredbom (EZ) br. 1107/2009 Europskog Parlamenta i Vijeća ([1]).

2. Za proizvode koji nisu govedina, gospodarski subjekt može na obrascu iz članka 2. stavka 2. zatražiti da se proizvod preuzme u skladištu u kojem se nalazi u vrijeme podnošenja ponude ili ponude za nadmetanje, uz uvjet da to skladište ispunjava zahtjeve utvrđene u članku 7. stavku 1. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 te u članku 3. ove Uredbe.

Članak 8.

Provjera ponuda i ponuda za nadmetanje koju provodi agencija za plaćanja

1. Agencije za plaćanja odlučuju o prihvatljivosti ponuda i ponuda za nadmetanje na temelju zahtjeva utvrđenih u člancima 2. i 7.

Ako agencija za plaćanja odluči da ponuda ili ponuda za nadmetanje nije prihvatljiva, o tome obavješćuje predmetni gospodarski subjekti u roku od tri radna dana od primitka ponude ili ponude za nadmetanje. Što se tiče ponuda, ako gospodarski subjekt ne primi takvu obavijest, ponuda se smatra prihvatljivom.

2. Što se tiče žitarica i riže, nakon što agencija za plaćanja provjeri jesu li ponude ili ponude za nadmetanje prihvatljive, administrativnim sredstvima može se provjeriti sukladnost izjava iz članka 7. stavka 1. točke (c), ako je potrebno uz pomoć agencije za plaćanja nadležne za skladište koje je naveo gospodarski subjekt, u skladu s člankom 57. stavkom 2.

Članak 9.

Obavješćivanje Komisije o ponudama i ponudama za nadmetanje

1. Države članice obavješćuju Komisiju o svim prihvatljivim ponudama i ponudama za nadmetanje u sljedećim rokovima:

([1]) Uredba (EZ) br. 1107/2009 Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o stavljanju na tržište sredstava za zaštitu bilja i stavljanju izvan snage direktiva Vijeća 79/117/EEZ i 91/414/EEZ (SL L 309, 24.11.2009., str. 1.).

▼B

(a) u slučaju ponuda, obavijesti se dostavljaju svakog utorka najkasnije do 12.00 sati (po briselskom vremenu) i odnose se na količine proizvoda koje su tijekom prethodnog tjedna bile predmet prihvatljive ponude te povezanih informacija.

Kada se ponuđene količine približe graničnim vrijednostima koje su utvrđene u članku 3. stavku 1. Uredbe (EU) br. 1370/2013, Komisija obavješćuje države članice od kojeg dana nadalje moraju svakog radnog dana obavješćivati Komisiju.

Od tog dana države članice obavješćuju Komisiju svakog radnog dana najkasnije do 14.00 sati (po briselskom vremenu) o količinama koje su tijekom prethodnog radnog dana ponuđene za intervenciju;

(b) u slučaju ponuda za nadmetanje, primjenjuju se rokovi utvrđeni Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak.

2. Obavijesti predviđene stavkom 1. točkama (a) i (b) ne sadržavaju naziv gospodarskog subjekta, njegovu adresu i broj upisa u registar obveznika PDV-a te, u slučaju maslaca i obranog mlijeka u prahu, naziv i broj odobrenja odobrenog poduzeća.

3. Ako država članica ne obavijesti Komisiju o prihvatljivim ponudama ili ponudama za nadmetanje u rokovima iz stavka 1. točaka (a) i (b), smatra se da je Komisiju obavijestila o tome da ih nema.

Odjeljak 2.

Otkup po fiksnoj cijeni

Članak 10.

Podnošenje ponuda za otkup obične pšenice, maslaca i obranog mlijeka u prahu po fiksnoj cijeni

Ponude se mogu podnositi agenciji za plaćanja od početka razdoblja javnih intervencija utvrđenih u članku 12. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

Članak 11.

Mjere za poštovanje količinskih ograničenja

1. Radi sukladnosti s količinskim ograničenjima koja su utvrđena u članku 3. stavku 1. Uredbe (EU) br. 1370/2013, Komisija donosi odluku kako je predviđeno člankom 3. stavkom 6. točkom (a) te Uredbe:

(a) o zatvaranju interventnog otkupa po fiksnoj cijeni;

(b) kada bi prihvaćanje cjelokupne ponuđene količine dovelo do premašivanja maksimalne količine, o postavljanju koeficijenta dodjele koji se primjenjuje na ukupnu količinu u ponudama koje su primljene od svakog gospodarskog subjekta i o kojima je obaviještena Komisija na dan donošenja odluke;

(c) ako je primjereno, o odbijanju otvorenih ponuda dostavljenih agencijama za plaćanja država članica.

▼B

Komisija donosi odluku u roku od dva radna dana od obavijesti iz članka 9. stavka 1. točke (a) prvog podstavka i u roku od pet radnih dana od obavijesti iz članka 9. stavka 1. točke (a) trećeg podstavka.

Za potrebe ovog članka, ako je datum obavijesti državni praznik, rok za Komisiju počinje se računati prvog radnog dana nakon tog državnog praznika. Ako su ti državni praznici obuhvaćeni razdobljem u kojemu Komisija treba donijeti odluku, računaju se samo radni dani.

2. Odstupajući od članka 2. stavka 6., gospodarski subjekt na kojeg se primjenjuje koeficijent dodjele iz stavka 1. točke (b) može povući svoju ponudu u roku od pet radnih dana od datuma stupanja na snagu odluke o utvrđivanju koeficijenta dodjele.

Odjeljak 3.

Otkup putem natječajnog postupka

Članak 12.

Natječajni postupak

1. Natječajni postupak za otkup proizvoda iz članka 11. Uredbe (EU) br. 1308/2013 pokreće se Provedbenom uredbom o pokretanju natječajnog postupka, koja posebno sadržava sljedeće informacije:

(a) obuhvaćene proizvode i:

i. za rižu, oznaku vrste i sorte;

ii. za govedinu, pokreće li se natječaj za otkupljene trupove koje treba otkoštiti ili za skladištenje bez otkoštavanja;

(b) obuhvaćeno razdoblje („natječajno razdoblje”) i, ako je potrebno, različita podrazdoblja tijekom kojih se mogu dostavljati ponude za nadmetanje.

2. Komisija može pokrenuti natječajni postupak za otkup govedine po kategoriji i državi članici, ili njezinoj regiji, kako je predviđeno člankom 13. stavkom 1. točkom (c) Uredbe (EU) br. 1308/2013, na temelju dviju posljednjih zabilježenih tjednih tržišnih cijena. Komisija može zatvoriti taj natječajni postupak, kako je predviđeno člankom 13. stavkom 2. te Uredbe, na temelju posljednjih zabilježenih tjednih tržišnih cijena.

3. Ako Komisija pokrene ograničeni natječajni postupak iz članka 3. stavka 3. Uredbe (EU) br. 1370/2013, Provedbena uredba kojom se pokreće taj postupak odnosi se na određenu državu članicu ili regiju (regije) države članice koja je obuhvaćena natječajnim postupkom.

4. U pogledu riže, natječajni postupak može biti ograničen na određene sorte ili na jednu ili više vrsta oljuštene riže, tj. „rižu okruglog zrna”, „rižu srednjeg zrna”, „rižu dugog zrna A” ili „rižu dugog zrna B”, kako su definirane u dijelu I. točki I.2 podtočkama (a), (b) odnosno (c) Priloga II. Uredbi (EU) br. 1308/2013.

▼B

5. U pogledu govedine primjenjuju se sljedeća pravila:

(a) pri određivanju prosječne tržišne cijene po prihvatljivoj kategoriji u državi članici ili u regiji države članice uzimaju se u obzir cijene za kvalitete U, R i O, izražene u kvaliteti R3 upotrebom koeficijenata konverzije navedenih u dijelu II. Priloga III. ovoj Uredbi u predmetnoj državi članici ili interventnoj regiji;

(b) prosječna se tržišna cijena bilježi u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1249/2008 ([1]);

(c) prosječna tržišna cijena po prihvatljivoj kategoriji u državi članici ili u regiji države članice jest prosjek tržišnih cijena za sve kvalitete iz točke (b), ponderiran udjelom pojedine kvalitete u ukupnom broju klanja u toj državi članici ili regiji.

Ujedinjena Kraljevina sastoji se od sljedećih dviju interventnih regija:

i. regija I.: Velika Britanija;

ii. regija II. Sjeverna Irska.

Članak 13.

Podnošenje i prihvatljivost ponuda za nadmetanje

1. Osim općih uvjeta utvrđenih u člancima 2. i 7., ponuda za nadmetanje prihvatljiva je jedino ako je u njoj naznačena predložena cijena u eurima po jedinici mjere proizvoda, zaokružena na najviše dva decimalna mjesta, bez PDV-a.

U slučaju žitarica i riže, ponuđena je cijena po toni proizvoda cijena koja odgovara minimalnoj kvaliteti za žitarice definiranoj u dijelu II. Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238 ili standardnoj kvaliteti za rižu definiranoj u odjeljku A Priloga III. Uredbi (EU) br. 1308/2013, isporučene do skladišta, bez istovara.

U slučaju maslaca i obranog mlijeka u prahu, ponuđena cijena jest cijena za 100 kg proizvoda isporučenih do utovarno-istovarne rampe skladišta.

U slučaju govedine, u ponudama za nadmetanje navodi se cijena izražena u skladu s člankom 12. stavkom 5. točkom (a) za tonu proizvoda kvalitete R3, ako se odnosi na meso s kostima namijenjeno otkoštavanju, ili za skladištenje bez otkoštavanja.

2. Ne dovodeći u pitanje članak 15. stavak 2. ove Uredbe, ponuđena cijena ne smije premašiti razinu cijene javne intervencije utvrđenu u članku 2. stavku 1. Uredbe (EU) br. 1370/2013.

([1]) Uredba Komisije (EZ) br. 1249/2008 od 10. prosinca 2008. o utvrđivanju detaljnih pravila primjene ljestvice Zajednice za klasifikaciju govođih, svinjskih i ovčjih trupova i izvješćivanja o njihovim cijenama (SL L 337, 16.12.2008., str. 3.).

▼B

Članak 14.

Odluke o otkupnoj cijeni

1. Na temelju ponuda za nadmetanje o kojima je obaviještena u skladu s člankom 9. Komisija donosi odluku:

(a) da neće odrediti najvišu otkupnu cijenu; ili

(b) da će odrediti najvišu otkupnu cijenu.

2. Odluka iz stavka 1. objavljuje se u *Službenom listu Europske unije*.

Članak 15.

Pojedinačne odluke o ponudama za nadmetanje

1. Kada najviša otkupna cijena nije određena, odbijaju se sve ponude za nadmetanje.

2. Kada je najviša otkupna cijena određena, agencija za plaćanja prihvaća ponude koje su jednake tom iznosu ili niže od njega. Sve se ostale ponude za nadmetanje odbijaju.

Agencija za plaćanja prihvaća samo one ponude za nadmetanje o kojima je Komisija obaviještena u skladu s člankom 9.

3. Agencija za plaćanja donosi odluke iz stavaka 1. i 2. ovog članka nakon objavljivanja odluke Komisije iz članka 14. stavka 1.

Agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte o rezultatu njihova sudjelovanja u natječajnom postupku u roku od tri radna dana od stupanja na snagu navedene odluke Komisije.

Ako se ponuda za nadmetanje prihvati, navedena obavijest nije potrebna ako agencija za plaćanja izda nalog za isporuku iz članka 17. u roku od pet radnih dana od stupanja na snagu navedene odluke Komisije. U slučaju takvog prihvaćanja ne može se odobriti dodatno produljenje roka za izdavanje naloga za isporuku iz članka 17. stavka 1. drugog podstavka.

Članak 16.

Ograničenje otkupa govedine

Ako se agencijama za plaćanja ponudi govedina u količinama većima od onih koje mogu preuzeti, one mogu ograničiti otkup na količine koje mogu preuzeti na svom području ili u jednoj od svojih interventnih regija iz članka 12. stavka 5.

U slučaju takvog ograničenja, agencije za plaćanja osiguravaju jednak pristup svim zainteresiranim stranama.

▼B

Odjeljak 4.

Isporuke i troškovi prijevoza

Članak 17.

Nalog za isporuku

1. Nakon što agencija za plaćanja provjeri prihvatljivost ponude ili ponude za nadmetanje u skladu s člancima 8. i 13., izdaje nalog za isporuku u roku od pet radnih dana od roka iz članka 11. stavka 1. drugog podstavka ili od stupanja na snagu odluke iz članka 14. stavka 1.

Agencija za plaćanja može odlučiti produljiti rok za izdavanje naloga za isporuku kad je to nužno zbog prihvaćenih velikih količina žitarica ili riže. Međutim, krajnji rok za isporuku proizvoda ne smije biti dulji od 65 dana od roka ili stupanja na snagu iz prvog podstavka. U takvim slučajevima agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte na koje to utječe.

2. Nalog za isporuku mora imati datum i broj te mora sadržavati sljedeće informacije:

(a) količinu koja se mora isporučiti;

(b) krajnji rok za isporuku proizvoda;

(c) skladište u koje se proizvodi isporučuju;

(d) cijenu po kojoj je ponuda ili ponuda za nadmetanje prihvaćena.

3. Nalog za isporuku izdaje se samo za količine o kojima je Komisija obaviještena u skladu s člankom 9.

Članak 18.

Posebne odredbe za isporuku žitarica i riže

1. Agencija za plaćanja određuje skladište u koje se žitarice ili riža isporučuju uz najniže troškove.

2. Isporuka u skladište izvršava se najkasnije 60 dana od datuma izdavanja naloga za isporuku. Međutim, ovisno o prihvaćenim količinama, agencija za plaćanja može produljiti to razdoblje za najviše 14 dana. U takvim se slučajevima može u skladu s time produljiti rok isporuke iz članka 17. stavka 1. drugog podstavka. Agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte na koje se to odnosi.

3. Gospodarski subjekt snosi troškove povezane sa sljedećim ispitivanjima koja se izvode na žitaricama u skladu s metodologijom iz Priloga I. dijela IV.:

i. test aktivnosti amilaze (Hagberg);

ii. test za određivanje sadržaja bjelančevina u tvrdoj pšenici i u običnoj pšenici;

▼B

iii. Zeleny test;

iv. test primjerenosti za strojnu obradu;

v. analize onečišćivača.

Članak 19.

Troškovi prijevoza za žitarice i rižu

1. Troškove prijevoza žitarica ili riže od skladišta u kojemu su se proizvodi nalazili u vrijeme podnošenja ponude ili ponude za nadmetanje do skladišta navedenog u nalogu za isporuku snosi gospodarski subjekt ako udaljenost između ta dva skladišta iznosi 50 km ili manje.

Za udaljenosti koje premašuju navedenu najveću udaljenost troškove prijevoza snosi agencija za plaćanja, a nadoknađuje ih Komisija u visini od 0,05 EUR po toni i po kilometru.

2. Ako se agencija za plaćanja koja otkupljuje žitarice ili rižu nalazi u državi članici koja nije država članica na čijem je području proizvod skladišten, pri izračunu najveće udaljenosti iz stavka 1. ne uzima se u obzir udaljenost između skladišta gospodarskog subjekta i granice države članice u kojoj se nalazi agencija za plaćanje koja otkupljuje.

Članak 20.

Posebne odredbe za isporuku govedine

1. Otkupna cijena za govedinu jest cijena govedine isporučene na mjesto ulaznog vaganja u skladištu ili, ako je meso potrebno otkoštavati, u rasjekaonicu.

2. Troškove istovara snosi gospodarski subjekt.

3. Gospodarski subjekti isporučuju proizvode najkasnije 15 dana od datuma izdavanja naloga za isporuku. Međutim, ovisno o prihvaćenim količinama, agencija za plaćanja može produljiti to razdoblje za najviše sedam dana. U takvim slučajevima agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte na koje to utječe.

Članak 21.

Posebne odredbe za pakiranje, isporuku i skladištenje maslaca i obranog mlijeka u prahu

1. Maslac se pakira i isporučuje u blokovima od 25 kilograma neto u skladu sa zahtjevima koji su utvrđeni u dijelu II. Priloga IV.

2. Obrano mlijeko u prahu pakira se i isporučuje u vrećama neto mase 25 kg u skladu sa zahtjevima koji su utvrđeni u dijelu II. Priloga V.

▼B

3. Gospodarski subjekt isporučuje maslac ili obrano mlijeko u prahu do utovarno-istovarne rampe skladišta u roku od 21 dana od datuma izdavanja naloga za isporuku. Međutim, ovisno o prihvaćenim količinama, agencija za plaćanja može produljiti to razdoblje za najviše sedam dana. U takvim slučajevima agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte na koje to utječe.

Maslac i obrano mlijeko u prahu isporučuju se na paletama čija je kvaliteta primjerena dugoročnom skladištenju, koje se zamjenjuju za palete jednake kvalitete. Alternativno, agencija za plaćanja može odobriti neki drugi jednakovrijedan sustav.

Troškove koji nastanu pri istovaru maslaca ili obranog mlijeka u prahu na utovarno-istovarnoj rampi skladišta snosi agencija za plaćanja.

4. Agencija za plaćanja zahtijeva da se maslac i obrano mlijeko u prahu smjeste i drže u skladištu na paletama na takav način da se formiraju serije koje se mogu lako identificirati i kojima se može lako pristupiti.

Članak 22.

Isporuka

1. Datum isporuke je:

(a) za žitarice, rižu, maslac i obrano mlijeko u prahu: datum na koji se potvrdi da je cijela količina koja je navedena u nalogu za isporuku ušla u određeno skladište. Taj datum ne može biti raniji od dana koji slijedi nakon datuma izdavanja naloga za isporuku;

(b) za svaku pošiljku govedine: datum dolaska na mjesto vaganja u interventnom skladištu ili, ako je meso potrebno otkoštavati, u rasjekaonicu.

2. Agencija za plaćanja može odlučiti da se preuzimanje žitarica, riže, maslaca ili obranog mlijeka u prahu izvrši u skladištu u kojem se proizvodi nalaze u vrijeme podnošenja ponude ili ponude za nadmetanje, uz uvjet da to skladište ispunjava zahtjeve utvrđene u članku 7. stavku 1. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 te u članku 3. ove Uredbe. U tom je slučaju datum isporuke dan koji slijedi nakon datuma izdavanja naloga za isporuku te služi kao relevantni datum za potrebe članka 18. stavka 2. točke (a) Provedbene uredbe (EU) br. 908/2014.

3. Proizvode preuzima agencija za plaćanja ili njezin predstavnik, koji mora biti neovisan o gospodarskom subjektu.

▼B

Odjeljak 5.

Kontrola i preuzimanje

Članak 23.

Zapisnik o preuzimanju

1. Zapisnik o preuzimanju izdaje agencija za plaćanja nakon što se propisanim kontrolama i analizama utvrdi da su ispunjeni zahtjevi prihvatljivosti utvrđeni u članku 3. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238. U njemu se navodi najmanje sljedeće:

(a) isporučene količine i, za rižu, sorta;

(b) svojstva proizvoda utvrđena analizama, u mjeri u kojoj je to bitno za izračunavanje cijene;

(c) ako je primjenjivo, količine koje nisu preuzete. U tom se slučaju o tome obavješćuje gospodarski subjekt.

2. Zapisnik o preuzimanju označuje se datumom te se šalje gospodarskom subjektu i skladištaru.

Članak 24.

Obveze gospodarskog subjekta

Proizvodi moraju ispunjavati zahtjeve prihvatljivosti koji su utvrđeni u članku 3. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238. Ako se propisanim provjerama utvrdi da proizvodi ne ispunjavaju zahtjeve prihvatljivosti, gospodarski subjekt mora:

(a) o vlastitu trošku preuzeti natrag predmetne proizvode;

(b) platiti povezane troškove od datuma ulaska proizvoda u skladište do datuma njihove otpreme iz skladišta.

Troškovi koje gospodarski subjekt mora platiti utvrđuju se na temelju standardnih iznosa za troškove ulaska, otpreme i skladištenja u skladu s člankom 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 906/2014 ([1]).

Članak 25.

Zahtjev za otkoštavanje govedine

Ako je otkoštavanje uvjet natječaja, agencija za plaćanja osigurava da sva otkupljena govedina bude otkoštena u skladu s dijelom III. Priloga III.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) br. 906/2014 od 11. ožujka 2014. o dopuni Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu rashoda za javne intervencije (SL L 255, 28.8.2014., str. 1.).

▼B

Odjeljak 6.

Prilagodbe cijena i plaćanja

Članak 26.

Prilagodbe cijena za žitarice i rižu

1. Prilagodba cijena predviđena člankom 2. stavkom 2. i člankom 3. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 1370/2013 izvršava se u skladu sa:

(a) Dijelovima V. i VI. Priloga I. ovoj Uredbi u slučaju žitarica;

(b) Dijelom II. Priloga II. ovoj Uredbi u slučaju riže.

2. Ako agencija za plaćanja preuzme i uskladišti žitarice i rižu u skladištu u skladu s člankom 22. stavkom 2., na otkupnu se cijenu primjenjuje smanjenje od 5 EUR/tona.

Članak 27.

Plaćanja

1. Plaćanja za količine navedene u zapisniku o preuzimanju izvršavaju se najkasnije 65 dana nakon datuma isporuke iz članka 22., osim ako je u tijeku upravna istraga.

2. Plaća se samo za količinu koja je stvarno isporučena i primljena. Međutim, ako je ta količina veća od one koja je navedena u nalogu za isporuku, plaća se samo za količinu navedenu u nalogu za isporuku.

POGLAVLJE III.

Prodaja proizvoda iz interventnih zaliha

Članak 28.

Pokretanje natječajnog postupka

1. Prodaja proizvoda koji su preuzeti u okviru javne intervencije, a na raspolaganju su za prodaju, odvija se putem natječajnog postupka.

2. Natječajni se postupak pokreće Provedbenom uredbom o otvaranju prodaje.

Prvi rok za predaju ponuda za nadmetanje utvrđuje se tako da bude najmanje šest dana nakon objavljivanja te Provedbene uredbe u *Službenom listu Europske unije*.

3. Natječajni postupci mogu se pokrenuti za prodaju proizvoda uskladištenih u jednoj ili nekoliko regija Unije ili države članice.

4. Provedbena uredba o otvaranju prodaje sadržava posebno sljedeće informacije:

(a) obuhvaćene proizvode te posebno:

▼B

i. za rižu, oznaku vrste i sorte,

ii. za govedinu, odgovarajuće rasjeke;

(b) obuhvaćeno razdoblje („natječajno razdoblje”) i različita podrazdoblja tijekom kojih se mogu dostavljati ponude za nadmetanje;

(c) za govedinu, maslac i obrano mlijeko u prahu, najmanju količinu za koju se može podnijeti ponuda za nadmetanje;

(d) iznos jamstva koji se polaže pri podnošenju ponude za nadmetanje.

Osim toga, navedena Provedbena uredba može sadržavati:

(a) ukupne količine obuhvaćene natječajnim postupkom;

(b) odredbe o troškovima prijevoza za žitarice i rižu, ako je primjereno.

5. Natječajni postupci mogu biti ograničeni na određene upotrebe i/ili odredišta te sadržavati odredbe o provjeravanju upotrebe ili odredišta.

Članak 29.

Obavijest o pozivu za podnošenje ponuda za nadmetanje i postupci povezani s pozivom za podnošenje ponuda

1. Svaka agencija za plaćanja koja ima interventne zalihe raspoložive za prodaju sastavlja obavijest o pozivu za podnošenje ponuda za nadmetanje i objavljuje je najmanje četiri dana prije prvog roka za podnošenje ponuda za nadmetanje.

2. U obavijesti o pozivu za podnošenje ponuda za nadmetanje posebno se navodi sljedeće:

(a) ime i adresa agencije za plaćanja koja izdaje obavijest o pozivu za podnošenje ponuda za nadmetanje;

(b) upućivanje na Provedbenu uredbu o otvaranju prodaje;

(c) rokovi za dostavljanje ponuda za nadmetanje za svaki djelomični poziv za podnošenje ponuda za nadmetanje;

(d) za svako skladište, naziv i adresa skladištara te, prema potrebi:

i. za žitarice i rižu, raspoložive količine prikazane u prodajnim serijama koje su određene na takav način da osiguravaju jednak pristup gospodarskim subjektima, zajedno s opisom kvalitete svake prodajne serije;

ii. za govedinu, raspoložive količine po rasjecima u skladu s dijelom IV. Priloga III. te datum isporuke;

iii. za maslac i obrano mlijeko u prahu, raspoložive količine i datum isporuke;

▼B

(e) faza isporuke iz članka 30. stavka 1. točke (d) i, ako je primjereno, vrsta pakiranja;

(f) oprema za utovar u prijevozno sredstvo kojom raspolaže skladište;

(g) za maslac, prema potrebi, raspoloživa količina maslaca od slatkog vrhnja po pojedinom skladištu, kako je navedeno u točki 2. podtočki (d) dijela II. Priloga IV.

3. Agencija za plaćanja osigurava da su obavijesti o pozivu za podnošenje ponuda za nadmetanje pravilno objavljene.

4. Agencija za plaćanja poduzima potrebne mjere kako bi zainteresiranim stranama omogućila:

(a) da o vlastitu trošku, prije podnošenja ponude za nadmetanje, pregledaju te uzmu i ispitaju uzorke žitarica i riže ponuđenih na prodaju;

(b) uvid u rezultate analiza iz dijela IV. Priloga I., dijela I. Priloga II., dijela I. Priloga IV. ili dijela I. Priloga V., prema potrebi.

Članak 30.

Podnošenje i prihvatljivost ponuda za nadmetanje

1. Ponuda za nadmetanje prihvatljiva je ako je u skladu sa zahtjevima utvrđenima člankom 2. te Provedbenom uredbom o otvaranju prodaje. Mora ispunjavati i sljedeće uvjete:

(a) navedeno je upućivanje na Provedbenu uredbu o otvaranju prodaje te datum isteka podrazdoblja za podnošenje ponuda;

(b) za govedinu su navedeni odgovarajući rasjeci;

(c) za žitarice i rižu navedena je ukupna količina prodajne serije;

(d) navedena je ponuđena cijena u eurima po jedinici mjere, zaokružena na najviše dva decimalna mjesta, bez PDV-a, i to:

i. u slučaju žitarica i riže, za proizvod utovaren u prijevozno sredstvo;

ii. u slučaju maslaca ili obranog mlijeka u prahu, za proizvod isporučen na paletama do utovarno-istovarne rampe skladišta ili, prema potrebi, isporučen na paletama utovarenima na prijevozno sredstvo ako je riječ o kamionu ili željezničkom vagonu;

iii. u slučaju govedine, za proizvod isporučen na utovarno-istovarnu rampu skladišta.

▼B

(e) za govedinu, maslac i obrano mlijeko u prahu, odnosi se na barem najmanju količinu navedenu u Provedbenoj uredbi kojom se otvara prodaja;

(f) navedeno je skladište u kojem se proizvod nalazi, a za maslac i obrano mlijeko u prahu može se navesti zamjensko skladište;

(g) gospodarski subjekt položio je iznos jamstva predviđen Provedbenom uredbom o otvaranju prodaje.

2. Ponuđena cijena odnosi se, u slučaju žitarica, na minimalnu kvalitetu definiranu u dijelu II. Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238 ili, u slučaju riže, na standardnu kvalitetu definiranu u odjeljku A Priloga III. Uredbi (EU) br. 1308/2013.

3. Za govedinu, maslac i obrano mlijeko u prahu, ponuđena se cijena odnosi na neto masu.

Za maslac se, prema potrebi, u ponudi može navesti da se ona podnosi isključivo za maslac od slatkog vrhnja kako je navedeno u članku 29. stavku 2. točki (g).

Članak 31.

Obavješćivanje Komisije o ponudama za nadmetanje

1. Države članice obavješćuju Komisiju o svim prihvatljivim ponudama za nadmetanje, u rokovima navedenima u Provedbenoj uredbi o otvaranju prodaje.

2. Obavijesti predviđene stavkom 1. ne sadržavaju naziv gospodarskog subjekta, njegovu adresu i broj upisa u registar obveznika PDV-a.

3. Ako država članica ne obavijesti Komisiju o prihvatljivim ponudama za nadmetanje u rokovima iz stavka 1., smatra se da je Komisiju obavijestila o tome da ih nema.

Članak 32.

Odluke o prodajnoj cijeni

1. Na temelju ponuda za nadmetanje o kojima je obaviještena u skladu s člankom 31., Komisija u skladu s postupkom iz članka 229. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013 donosi odluku:

(a) da neće odrediti najnižu prodajnu cijenu; ili

(b) da će odrediti najnižu prodajnu cijenu.

Za maslac i obrano mlijeko u prahu najniža prodajna cijena može se razlikovati ovisno o tome gdje se nalaze proizvodi ponuđeni na prodaju.

▼B

2. Odluka iz stavka 1. objavljuje se u *Službenom listu Europske unije*.

Članak 33.

Pojedinačne odluke o ponudama za nadmetanje

1. Kada se ne odredi najniža prodajna cijena, odbijaju se sve ponude za nadmetanje.

2. Kada je najniža prodajna cijena određena, agencije za plaćanja odbijaju sve ponude za nadmetanje koje su niže od najniže prodajne cijene.

Agencije za plaćanja prihvaćaju samo one ponude za nadmetanje o kojima je Komisija obaviještena u skladu s člankom 31.

3. Agencije za plaćanja donose odluke iz stavaka 1. i 2. ovog članka nakon objavljivanja odluke Komisije iz članka 32.

Agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte o rezultatu njihova sudjelovanja u natječajnom postupku u roku od tri radna dana od stupanja na snagu navedene odluke Komisije.

Članak 34.

Posebna pravila za dodjelu govedine, maslaca i obranog mlijeka u prahu

1. Za maslac i obrano mlijeko u prahu, uspješan je ponuditelj onaj gospodarski subjekt koji ponudi najvišu cijenu. Ako se ne dodijeli cjelokupna raspoloživa količina, ostatak se dodjeljuje drugim gospodarskim subjektima na temelju ponuđenih cijena, počevši s najvišom cijenom.

2. Ako bi prihvaćanje ponude za nadmetanje dovelo do dodjele ugovora za količinu koja premašuje raspoloživu količinu govedine, maslaca ili obranog mlijeka u prahu u određenome skladištu, predmetnom gospodarskom subjektu dodjeljuje se samo raspoloživa količina. Međutim, agencija za plaćanja može uz suglasnost gospodarskog subjekta dodijeliti proizvode iz drugih skladišta kako bi se namirila količina navedena u ponudi za nadmetanje.

3. Ako bi prihvaćanje dviju ili više ponuda za nadmetanje kojima se nudi ista cijena za proizvod u određenome skladištu dovelo do dodjele ugovora za količinu koja premašuje raspoloživu količinu govedine, maslaca ili obranog mlijeka u prahu, raspoloživa se količina dodjeljuje razmjerno količinama navedenima u ponudama. Međutim, ako takva dodjela dovodi do dodjele količina koje su manje od minimalne količine iz članka 28. stavka 4. točke (c), dodjela se izvodi ždrijebanjem.

▼B

4. Ako je nakon prihvaćanja svih uspješnih ponuda za nadmetanje količina govedine, maslaca ili obranog mlijeka u prahu koja je preostala u skladištu manja od minimalne količine iz članka 28. stavka 4. točke (c), agencija za plaćanja nudi tu preostalu količinu uspješnim ponuditeljima počevši od onih koji su ponudili najvišu cijenu. Uspješnim ponuditeljima nudi se mogućnost da preostalu količinu kupe po najnižoj prodajnoj cijeni.

5. Agencija za plaćanja dodjeljuje proizvod na temelju datuma njegova ulaska u skladište, počevši s najstarijim proizvodom u ukupnoj raspoloživoj količini u skladištu koje je naveo gospodarski subjekt ili, ovisno o slučaju, s najstarijom količinom maslaca ili maslaca od slatkog vrhnja ili goveđeg rasjeka koja je na raspolaganju u hladnjači koju je naveo gospodarski subjekt.

Članak 35.

Plaćanja

Prije otpreme proizvoda i u roku navedenom u članku 37. stavku 2., gospodarski subjekti plaćaju agenciji za plaćanja iznos koji odgovara njihovoj ponudi za svaku količinu koju preuzimaju iz skladišta, kako je agencija za plaćanja navela u obavijesti u skladu s člankom 33. stavkom 3.

Članak 36.

Prodaje koje provode države članice

1. U državi članici u kojoj nije pokrenut natječajni postupak u skladu s člankom 28., sama agencija za plaćanja može pokrenuti natječajni postupak za prodaju interventnih proizvoda ako je ukupna preostala količina u njezinim skladištima manja od:

(a) za pojedinu žitaricu: 10 000 tona;

(b) za rižu: 2 000 tona;

(c) za govedinu, maslac ili obrano mlijeko u prahu: 200 tona.

2. Na natječajni postupak koji je pokrenula agencija za plaćanja u skladu sa stavkom 1. primjenjuje se poglavlje II. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 te ovo poglavlje, osim članka 28. stavka 2., članka 29. stavka 2. točke (b), članka 30. stavka 1. točaka (a) i (e), članka 31. te članka 32. stavka 2. ove Uredbe. Članak 32. stavak 1. primjenjuje se *mutatis mutandis* na odgovarajuću odluku države članice.

3. U okviru količina utvrđenih u stavku 1. agencije za plaćanja mogu ponuditi na izravnu prodaju proizvode za koje se vizualnim pregledom u okviru godišnjeg popisivanja zaliha u skladu s člankom 3. stavkom 3. prvim podstavkom točkom (g) i člankom 3. stavkom 4. Delegirane uredbe (EU) br. 907/2014 ili tijekom pregleda nakon preuzimanja na interventno skladištenje utvrdi da se više ne mogu prepakirati ili da je njihova kvaliteta narušena.

▼B

4. Agencije za plaćanja osiguravaju jednak pristup svim zainteresiranim stranama.

Članak 37.

Nalog za otpremu

1. Nakon uplate iznosa iz članka 35. agencija za plaćanja izdaje nalog za otpremu u kojemu se navodi:

(a) količina za koju je uplaćen odgovarajući iznos;

(b) skladište u kojem je proizvod uskladišten;

(c) krajnji rok za otpremu proizvoda.

2. Gospodarski subjekti preuzimaju dodijeljeni proizvod u roku od 30 dana od obavijesti iz članka 33. stavka 3. Nakon isteka tog roka troškove i rizike snosi gospodarski subjekt.

Članak 38.

Otprema maslaca i obranog mlijeka u prahu

1. Pri otpremi iz skladišta te u slučaju isporuke izvan skladišta agencija za plaćanja osigurava da se maslac i obrano mlijeko u prahu pripreme na paletama na utovarno-istovarnoj rampi skladišta te da se utovare na prijevozno sredstvo ako je riječ o kamionu ili željezničkom vagonu. S tim povezane troškove snosi agencija za plaćanja.

2. Po otpremi iz skladišta gospodarski subjekt vraća agenciji za plaćanja palete jednake kvalitete. Alternativno, s agencijom za plaćanja može se dogovoriti neko drugo jednakovrijedno rješenje.

3. Troškove slaganja tereta i skidanja s paleta snosi gospodarski subjekt koji kupuje maslac ili obrano mlijeko u prahu.

▼M1

POGLAVLJE IV.

Otuđenje proizvoda iz interventnih zaliha za potrebe programa distribucije hrane najugroženijim osobama u Uniji

Članak 38.a

Stavljanje proizvoda iz interventnih zaliha na raspolaganje za potrebe programa

1. Komisija može, na temelju provedbene uredbe donesene u skladu s postupkom iz članka 229. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013, staviti interventne proizvode na raspolaganje za program distribucije hrane najugroženijim osobama u Uniji iz članka 16. stavka 2. te uredbe („program”).

2. Provedbena uredba iz stavka 1. sadržava sljedeće podatke:

▼M1

(a) vrstu i količinu proizvoda koji se u okviru programa stavljaju na raspolaganje;

(b) mjesto gdje se nalazi proizvod koji je stavljen na raspolaganje u okviru programa i kriterije za distribuciju dostupnih serija po predmetnim državama članicama ovisno o tome gdje se nalaze;

(c) način na koji se proizvodi otuđuju u skladu s člankom 23. stavkom 4. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 223/2014 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) (izravna upotreba, prerada ili prodaja) u svrhu stavljanja na raspolaganje u okviru programa, na način koji je ekonomski najpovoljniji, uzimajući u obzir prirodu i svojstva proizvoda;

(d) u slučaju da se proizvodi prodaju u skladu s člankom 38.b ove Uredbe, visinu jamstva koje se polaže u skladu s člankom 4. točkom (a) Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 i cijenu ispod koje se proizvod ne može prodati.

3. Države članice koje su zainteresirane za to da im se dodijeli količina iz stavka 2. točke (a) ili jedan njezin dio podnose Komisiji zahtjev u roku od 10 radnih dana od objave provedbene uredbe iz stavka 1. U tom se zahtjevu navode vrsta i količina (izraženo u tonama) zatraženog proizvoda. Količina koju država članica zatraži ne premašuje količinu iz stavka 2. točke (a).

4. U roku od 20 radnih dana od objave provedbene uredbe iz stavka 1. Komisija donosi provedbenu uredbu bez primjene postupka iz članka 229. stavka 2. ili stavka 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013, kojom

(a) dodjeljuje državi članici količinu koju je ona zatražila u zahtjevu;

(b) utvrđuje lokaciju dostupnih serija kako su raspodijeljene po predmetnim državama članicama u skladu s kriterijima iz stavka 2. točke (b).

Za potrebe točke (a) iz prvog podstavka, ako ukupna količina koju država članica zatraži premašuje količinu iz stavka 2. točke (a), količina se razdjeljuje po predmetnim državama članicama razmjerno zatraženoj količini.

5. Ako je količina koja je dodijeljena državi članica 50 % manja od zatražene količine, država članica može se odreći dodijeljene količine tako da o svojoj odluci obavijesti Komisiju u roku od 10 radnih dana od objave provedbene uredbe na temelju koje su proizvodi dodijeljeni. Ti proizvodi više nisu dostupni za program na temelju te provedbene uredbe.

([1]) Uredba (EU) br. 223/2014 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. ožujka 2014. o Fondu europske pomoći za najpotrebitije (SL L 72, 12.3.2014., str. 1.).

▼M1

Članak 38.b

Prodaja interventnih proizvoda stavljenih na raspolaganje u okviru programa

1. Ako je provedbenom uredbom iz članka 38.a stavka 1. predviđeno da se proizvodi stavljeni na raspolaganje u okviru programa otuđuju prodajom, primjenjuju se stavci 2. do 7. ovog članka.

2. Agencija za plaćanja države članice kojoj su proizvodi dodijeljeni u skladu s člankom 38.a stavkom 4. pokreće, u roku od 40 radnih dana od objave provedbene uredbe o dodjeli proizvoda, natječajni postupak za prodaju proizvoda.

Ako su državi članici dodijeljeni proizvodi koje posjeduje agencija za plaćanja druge države članice, agencija za plaćanja koja posjeduje proizvode dostavlja agenciji za plaćanja koja ih prodaje informacije iz članka 29. stavka 2. točaka (d) do (g), i to u roku od 10 radnih dana od objave provedbene uredbe o dodjeli proizvoda.

3. Ako agencija za plaćanja države članice kojoj su dodijeljeni proizvodi koji su u posjedu agencije za plaćanja druge države članice proda sve te proizvode ili jedan njihov dio, agencija za plaćanja koja prodaje proizvode obavlja plaćanje prema agenciji za plaćanja koja posjeduje proizvode prema obračunskoj vrijednosti iz članka 16. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013. To se plaćanje obavlja u roku od četiri radna dana nakon što gospodarski subjekt uplati iznos naveden u njegovoj natječajnoj dokumentaciji. Agencija za plaćanja u posjedu proizvoda izdaje nalog za otpremu iz članka 37. ove Uredbe u roku od pet radnih dana od primitka uplate od agencije za plaćanja koja prodaje proizvod.

4. Agencija za plaćanja koja prodaje proizvode prenosi, u roku od 10 radnih dana od primitka uplate od gospodarskog subjekta u iznosu navedenom u njegovoj natječajnoj dokumentaciji, razliku između prodajne cijene i obračunske vrijednosti proizvoda, pomnoženu s prodanom količinom, tijelu prema kojem Komisija obavlja plaćanja na temelju Uredbe (EU) br. 223/2014. Taj se preneseni iznos, uz sredstva koja su već dostupna u okviru operativnog programa, iskorištava za financiranje kupnje i distribucije hrane najugroženijim osobama.

5. Sve administrativne troškove povezane s prodajom proizvoda preuzima agencija za plaćanja koja prodaje proizvod.

6. Na natječajni postupak koji agencija za plaćanja pokrene u skladu sa stavkom 2. ovog članka primjenjuju se poglavlje II. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 i glava II. poglavlje III. ove Uredbe, osim članka 28. stavka 2., članka 29. stavka 2. točke (b), članka 30. stavka 1. točaka (a) i (e), članka 31., članka 32. stavka 2., članka 33. stavka 2. drugog podstavka i članka 36. ove Uredbe. Članak 32. stavak 1. i članak 33. stavak 3. primjenjuje se *mutatis mutandis* na predmetnu odluku države članice. Za potrebe članka 30. stavka 1. točke (g), iznos jamstva predviđenog provedbenom uredbom o otvaranju prodaje tumači se kao iznos jamstva predviđenog provedbenom uredbom iz članka 38.a stavka 1.

▼M1

7. Ako se ukupna količina proizvoda koja je dodijeljena državi članici ili jedan njezin dio ne prodaju u roku od pet mjeseci od objave provedbene uredbe o dodjeli proizvoda, ti proizvodi neće više biti dostupni na temelju te posebne provedbene uredbe.

▼B

GLAVA III.

POTPORA ZA PRIVATNO SKLADIŠTENJE

POGLAVLJE I.

Posebna pravila za potporu za privatno skladištenje

Odjeljak I.

Opće odredbe

Članak 39.

Pokretanje natječajnih postupaka i utvrđivanje potpore unaprijed

1. Provedbena uredba kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore može sadržavati sljedeće informacije:

(a) obuhvaćene proizvode, ili vrste proizvoda, s odgovarajućom oznakom KN, ako je primjenjivo;

(b) u slučaju unaprijed utvrđene potpore, iznos potpore za skladištenje po jedinici mjere za obuhvaćene proizvode;

(c) jedinicu mjere za količine;

(d) odnosi li se natječaj ili unaprijed utvrđena potpora na proizvode koji su već uskladišteni;

(e) u slučaju natječaja, obuhvaćeno razdoblje („natječajno razdoblje”) i prema potrebi različita podrazdoblja tijekom kojih se mogu podnositi ponude za nadmetanje te, u slučaju unaprijed utvrđene potpore, razdoblje za podnošenje zahtjeva;

(f) razdoblje skladištenja;

(g) cjelokupnu količinu, ako je primjenjivo;

(h) minimalnu količinu po ponudi ili zahtjevu;

(i) iznos jamstva po jedinici mjere u slučaju ponuda za nadmetanje te, ako je primjenjivo, za zahtjeve;

(j) rokovi dopreme u skladište i izlaska iz njega;

(k) specifikacije koje moraju biti navedene na pakiranju, ako je primjenjivo.

▼B

2. Ako je dodjela potpore za privatno skladištenje ograničena na određene države članice ili regije države članice kako je navedeno u članku 18. stavku 2. točki (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013, ponude za nadmetanje i zahtjevi mogu se podnijeti samo u predmetnoj državi članici (predmetnim državama članicama).

3. U slučaju ponuda za nadmetanje, mora proći najmanje šest dana između stupanja na snagu Provedbene uredbe kojom se pokreće natječajni postupak i prvog roka za podnošenje ponuda za nadmetanje.

Članak 40.

Podnošenje i prihvatljivost ponuda za nadmetanje i zahtjeva za potporu za privatno skladištenje

Ponuda za nadmetanje ili zahtjev za potporu za privatno skladištenje prihvatljivi su ako su u skladu sa zahtjevima utvrđenima člankom 2. te ako su ispunjeni sljedeći uvjeti:

(a) sadržavaju najmanje sljedeće informacije:

i. upućivanje na Provedbenu uredbu kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje;

ii. razdoblje skladištenja ako se to zahtijeva Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje;

iii. količinu proizvoda obuhvaćenih ponudom za nadmetanje ili zahtjevom;

iv. ako su proizvodi već uskladišteni, naziv i adresu mjesta privatnog skladištenja, lokaciju skladišnih serija/partija/bačvi/silosa i odgovarajuće količine te, prema potrebi, identifikacijski broj odobrenog poduzeća;

v. u slučaju ponuda za nadmetanje, datum isteka podrazdoblja za podnošenje ponuda;

vi. u slučaju ponuda za nadmetanje, predloženi iznos potpore u eurima po jedinici mjere, zaokružen na najviše dva decimalna mjesta, bez PDV-a;

(b) gospodarski subjekt položio je iznos jamstva predviđen Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje.

Članak 41.

Provjera ponuda za nadmetanje i zahtjeva koju provodi agencija za plaćanja

1. Agencije za plaćanja odlučuju o prihvatljivosti ponuda za nadmetanje i zahtjeva na temelju uvjeta utvrđenih u člancima 2. i 40.

▼B

2. Ako agencija za plaćanja odluči da ponuda za nadmetanje ili zahtjev nisu prihvatljivi, o tome obavješćuje predmetni gospodarski subjekt u roku od tri radna dana od primitka ponude za nadmetanje ili zahtjeva.

Članak 42.

Obavješćivanje Komisije o ponudama za nadmetanje i zahtjevima

1. Države članice obavješćuju Komisiju o svim prihvatljivim ponudama za nadmetanje i zahtjevima u sljedećim rokovima:

(a) u slučaju ponuda za nadmetanje primjenjuju se rokovi utvrđeni Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak;

(b) u slučaju zahtjeva, obavijesti se dostavljaju svakog utorka najkasnije do 12.00 sati (po briselskom vremenu) i odnose se na količine proizvoda koje su tijekom prethodnog tjedna bile predmet prihvatljivog zahtjeva te o povezanim informacijama. Komisija može zahtijevati češće dostavljanje tih obavijesti ako su takve informacije potrebe za upravljanje programom.

2. Obavijesti predviđene stavkom 1. točkama (a) i (b) ne sadržavaju naziv gospodarskog subjekta, njegovu adresu i broj upisa u registar obveznika PDV-a.

3. Ako država članica ne obavijesti Komisiju o prihvatljivim ponudama za nadmetanje ili zahtjevima u rokovima iz stavka 1. točaka (a) i (b), smatra se da je Komisiju obavijestila o tome da ih nema.

Odjeljak II.

Utvrđivanje iznosa potpore za privatno skladištenje natječajnim postupkom

Članak 43.

Odluke o najvišem iznosu potpore za privatno skladištenje

1. Na temelju ponuda za nadmetanje o kojima je obaviještena u skladu s člankom 42. Komisija, u skladu s postupkom iz članka 4. stavka 2. točke (a) Uredbe (EU) br. 1370/2013, donosi odluku:

(a) da neće utvrditi najviši iznos potpore; ili

(b) da će utvrditi najviši iznos potpore.

2. Ako je za natječaj utvrđena cjelokupna količina iz članka 39. stavka 1. točke (g) te ako bi dodjeljivanjem ukupnih količina za koje je ponuđen taj iznos cjelokupna količina bila premašena, Komisija donosi odluku o određivanju koeficijenta dodjele u skladu s postupkom iz članka 229. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013. Koeficijent se primjenjuje na sve primljene ponude za nadmetanje koje su na razini najvišeg iznosa potpore.

▼B

Odstupajući od članka 2. stavka 6., gospodarski subjekt na kojeg se primjenjuje koeficijent dodjele može povući svoju ponudu u roku od deset radnih dana od datuma stupanja na snagu odluke o određivanju koeficijenta dodjele.

3. Odluke o potpori iz stavaka 1. i 2. objavljuju se u *Službenom listu Europske unije*.

Članak 44.

Pojedinačne odluke o ponudama za nadmetanje

1. U slučaju kada najviši iznos potpore za privatno skladištenje nije utvrđen, sve se ponude odbijaju.

2. Ako je najviši iznos potpore utvrđen, agencija za plaćanja prihvaća ponude koje su jednake tom iznosu ili niže od njega, ne dovodeći u pitanje članak 43. stavak 2. Sve se ostale ponude za nadmetanje odbijaju.

Agencija za plaćanja prihvaća samo one ponude za nadmetanje o kojima je Komisija obaviještena u skladu s člankom 42.

3. Agencija za plaćanja donosi odluke iz stavaka 1. i 2. ovog članka nakon objavljivanja odluke Komisije iz članka 43. stavka 1.

Agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte o rezultatu njihova sudjelovanja u natječajnom postupku u roku od tri radna dana od stupanja na snagu odluke Komisije.

Odjeljak III.

Utvrđivanje iznosa potpore za privatno skladištenje unaprijed

Članak 45.

Odluke o zahtjevima za potporu za privatno skladištenje koja se utvrđuje unaprijed

1. Za već uskladištene proizvode, prihvatljivi zahtjev se smatra prihvaćenim osmog radnog dana nakon datuma primitka tog zahtjeva, uz uvjet da Komisija u međuvremenu ne donese odluku u skladu sa stavkom 3.

2. Za proizvode koji još nisu uskladišteni, agencija za plaćanja obavješćuje gospodarski subjekt o odlukama o prihvaćanju prihvatljivog zahtjeva osmog radnog dana nakon datuma primitka tog zahtjeva, uz uvjet da Komisija u međuvremenu ne donese odluku u skladu sa stavkom 3.

3. Ako se pregledom stanja otkrije prekomjerna upotreba programa potpore za privatno skladištenje ili postojanje rizika od pretjerane upotrebe ili špekulacija, Komisija može, bez primjene postupka iz članka 229. stavka 2. ili 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 odlučiti:

▼B

(a) suspendirati primjenu programa za najviše pet radnih dana; zahtjevi podneseni u tom razdoblju ne prihvaćaju se;

(b) odrediti jedinstven postotak za koji je potrebno smanjiti količine iz zahtjeva, uz uvjet da se poštuje minimalna ugovorna količina, prema potrebi;

(c) odbiti zahtjeve podnesene prije razdoblja suspenzije, a o čijem bi se prihvaćanju odlučivalo tijekom razdoblja suspenzije.

Odstupajući od članka 2. stavka 6., gospodarski subjekt na kojeg se primjenjuje točka (b) prvog podstavka može povući svoj zahtjev u roku od deset radnih dana od datuma stupanja na snagu odluke o utvrđivanju postotka smanjenja.

Odjeljak IV.

Uskladištenje proizvoda u okviru privatnog skladištenja

Članak 46.

Podatci o mjestu privatnog skladištenja proizvoda koji još nisu uskladišteni

Nakon primitka obavijesti iz članka 44. stavka 3. drugog podstavka ili obavijesti o odluci iz članka 45. stavka 2. gospodarski subjekt obavješćuje agenciju za plaćanja o vremenskom okviru za uskladištenje proizvoda, nazivu i adresi svakog mjesta privatnog skladištenja te pripadajućim količinama. Obavijest se dostavlja agenciji za plaćanja najmanje pet radnih dana prije početka skladištenja serija. Agencija za plaćanja može odlučiti prihvatiti razdoblje kraće od pet radnih dana.

Članak 47.

Uskladištenje proizvoda koji još nisu u skladištu

1. Proizvodi se moraju uskladištiti u roku od 28 dana od obavijesti iz članka 44. stavka 3. drugog podstavka ako je riječ o ponudama za nadmetanje ili od obavijesti o odluci iz članka 45. stavka 2. ako je riječ o zahtjevima.

2. Ako je riječ o mesu, uskladištenje svake pojedinačne serije količine obuhvaćene ponudom za nadmetanje ili zahtjevom započinje na dan njezina stavljanja pod nadzor nadležnog tijela. To je dan kada se utvrđuje neto masa svježeg **ili** rashlađenog proizvoda:

(a) na mjestu privatnog skladištenja, u slučaju kada se proizvod zamrzava u prostorijama skladišta;

(b) na mjestu zamrzavanja, u slučaju kada se proizvod zamrzava u prikladnim pogonima izvan mjesta privatnog skladištenja.

3. Uskladištenje se smatra završenim na dan uskladištenja posljednje pojedinačne serije količine obuhvaćene ponudom za nadmetanje ili zahtjevom.

▼B

POGLAVLJE II.

Ugovori o skladištenju

Odjeljak I.

Sklapanje ugovora

Članak 48.

Ugovorno razdoblje skladištenja

1. Ugovorno razdoblje skladištenja započinje na dan koji slijedi nakon:

(a) datuma obavijesti iz članka 44. stavka 3. ili datuma primitka prihvatljivog zahtjeva ne dovodeći u pitanje članak 45. stavak 1., za proizvode koji su već uskladišteni;

(b) datuma na koji se uskladištenje smatra završenim u skladu s člankom 47. stavkom 3., za proizvode koji još nisu uskladišteni.

2. Posljednji dan razdoblja skladištenja može biti utvrđen Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje, kako je navedeno u članku 39. stavku 1. točki (f).

Odstupajući od članka 3. stavka 4. Uredbe Vijeća (EEZ, Euratom) br. 1182/71 ([1]), ako je posljednji dan ugovornog razdoblja skladištenja subota, nedjelja ili državni praznik, ugovorno razdoblje skladištenja završava istekom posljednjeg sata tog dana.

Članak 49.

Sklapanje ugovora

Ugovori se sklapaju između agencije za plaćanja države članice na čijem su području proizvodi uskladišteni ili će biti uskladišteni i gospodarskih subjekata koji ispunjavaju zahtjeve utvrđene u članku 2. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 i čije su ponude za nadmetanje ili zahtjevi prihvaćeni.

Ugovori se sklapaju za količinu koja je stvarno uskladištena („ugovorna količina”), a koja ne smije premašiti količinu iz članka 44. stavka 3. drugog podstavka ako je riječ o ponudama za nadmetanje, ili količinu za koju je podnesen zahtjev ako je riječ o proizvodima koji su već uskladišteni, ili količinu navedenu u obavijesti o odluci iz članka 45. stavka 2. ako je riječ o zahtjevima za proizvode koji još nisu uskladišteni.

Ugovor se ne zaključuje ako količina koja je stvarno uskladištena iznosi manje od 95 % količine za koju je podnesena ponuda za nadmetanje ili zahtjev ili količine koja proizlazi iz primjene članka 45. stavka 3. točke (b).

([1]) Uredba Vijeća (EEZ, Euratom) br. 1182/71 od 3. lipnja 1971. o utvrđivanju pravila koja se primjenjuju na razdoblja, datume i rokove (SL L 124, 8.6.1971., str. 1.).

▼B

Ugovori se ne zaključuju ako prihvatljivost proizvoda nije potvrđena.

Članak 50.

Obavijest o zaključenju ugovora

U roku od pet radnih dana od datuma izdavanja kontrolnog izvješća iz članka 61. stavka 1. agencija za plaćanja obavješćuje gospodarski subjekt čija je ponuda ili zahtjev prihvaćen da se ugovor smatra sklopljenim, uz uvjet da je primila sve dokumente potrebne za zaključivanje ugovora.

Datum sklapanja ugovora jest datum na koji agencija za plaćanja obavijesti gospodarski subjekt.

Odjeljak II.

Elementi ugovora i obveze gospodarskog subjekta

Članak 51.

Elementi ugovora

Smatra se da ugovor sadržava, prema potrebi, elemente predviđene u članku 52. te one predviđene u:

(a) odgovarajućim odredbama Provedbene uredbe kojom se pokreće natječajni postupak te iz ponude; ili

(b) odgovarajućim odredbama Provedbene uredbe kojom se unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje te iz zahtjeva.

Članak 52.

Obveze gospodarskog subjekta

1. Ugovorima se obuhvaćaju najmanje sljedeće obveze gospodarskog subjekta:

(a) uskladištiti ugovornu količinu i zadržati je na skladištu tijekom ugovornog razdoblja skladištenja na vlastiti rizik i o vlastitu trošku, u uvjetima kojima se osigurava održavanje svojstava proizvoda iz članka 3. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238, bez:

   i. zamjene uskladištenih proizvoda, osim u slučaju šećera u skladu sa stavkom 3.;

   ii. njihova prijenosa na drugo mjesto privatnog skladištenja ili, u slučaju šećera, u drugi silos;

(b) zadržati dokumente o masi utvrđenoj u trenutku ulaska u mjesto privatnog skladištenja;

(c) agenciji za plaćanja poslati dokumente koji se odnose na aktivnosti uskladištenja, uključujući lokaciju skladišnih serija/partija/bačvi/silosa te pripadajuće količine, i to najkasnije pet radnih dana od datuma uskladištenja iz članka 47. stavka 3.;

▼B

(d) dopustiti agenciji za plaćanja da u svakom trenutku provjeri jesu li ispunjene sve ugovorom utvrđene obveze;

(e) pobrinuti se da uskladišteni proizvodi budu lako dostupni i pojedinačno prepoznatljivi po skladišnoj seriji/partiji/bačvi/silosu.

2. Odstupajući od stavka 1. točke (a) podtočke ii., agencija za plaćanja može odobriti premještaj uskladištenih proizvoda pod sljedećim uvjetima:

i. za sireve koji ostvaruju korist od zaštićene oznake izvornosti (ZOI) ili zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla (ZOZP), ako gospodarski subjekt podnese obrazložen zahtjev;

ii. za ostale proizvode, u iznimnim slučajevima, ako gospodarski subjekt podnese obrazložen zahtjev.

3. Odstupajući od stavka 1. točke (e) ovog članka, šećer koji podliježe ugovoru može se uskladištiti u silos koji odredi gospodarski subjekt zajedno s ostalim šećerom, uz uvjet da se ugovorna količina zadrži uskladištena u određenom silosu tijekom razdoblja skladištenja u skladu s člankom 8. stavkom 1. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238.

4. Gospodarski subjekt agenciji za plaćanja stavlja na raspolaganje cjelokupnu dokumentaciju za svaki ugovor zasebno te joj posebno omogućuje provjeru sljedećih podataka o uskladištenim proizvodima:

(a) broja koji označuje odobreno poduzeće i, prema potrebi, državu članicu proizvodnje;

(b) podrijetla i datuma proizvodnje proizvoda ili tržišne godine proizvodnje ako je riječ o šećeru te datuma klanja u slučaju mesa;

(c) datuma uskladištenja;

(d) mase i, ako je riječ o mesu, broja upakiranih rasjeka;

(e) adrese mjesta privatnog skladištenja te sredstava koji omogućuju lako prepoznavanje proizvoda unutar skladišta ili, ako je riječ o šećeru u rasutom stanju, prepoznavanje silosa koji je odredio gospodarski subjekt;

(f) datuma isteka ugovornog razdoblja skladištenja te stvarnog datuma otpreme iz ugovornog skladišta.

5. Gospodarski subjekt ili, prema potrebi, skladištar vodi evidenciju u skladištu, koja uz broj ugovora sadržava:

(a) oznaku uskladištenih proizvoda po serijama/partijama/bačvama/silosima;

(b) datum uskladištenja i datum otpreme iz skladišta;

▼B

(c) količinu uskladištenih proizvoda po serijama/partijama/bačvama/silosima;

(d) mjesto u skladištu na kojemu se smještene skladišne serije/partije/bačve/silosi;

POGLAVLJE III.

Otprema proizvoda i plaćanje potpore za privatno skladištenje

Odjeljak I.

Otprema proizvoda iz skladišta

Članak 53.

Otprema iz skladišta

1. Otprema iz skladišta može započeti sljedećeg dana od posljednjeg dana ugovornog razdoblja skladištenja ili, ovisno o slučaju, od datuma navedenog u Provedbenoj uredbi kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje.

2. Proizvodi se iz skladišta otpremaju u cijelim skladišnim serijama, osim ako agencija za plaćanje odobri otpremanje u manjim količinama.

Međutim, u slučaju plombiranih proizvoda iz članka 60., iz skladišta se smije otpremiti samo plombirana količina.

3. Ako je Provedbenom uredbom kojom se pokreće natječajni postupak ili unaprijed utvrđuje iznos potpore za privatno skladištenje trajanje ugovornog razdoblja skladištenja utvrđeno kao raspon u danima, gospodarski subjekt mora najmanje pet radnih dana prije početka aktivnosti otpreme obavijestiti agenciju za plaćanja o tome da namjerava početi otpremati proizvode iz skladišta te mora navesti skladišne serije/partije/bačve/silose na koje se to odnosi.

Agencija za plaćanja može odlučiti prihvatiti razdoblje kraće od pet radnih dana.

Odjeljak II.

Plaćanje

Članak 54.

Zahtjev za isplatu potpore za privatno skladištenje

Gospodarski subjekt podnosi zahtjev za isplatu u roku od tri mjeseca od završetka ugovornog razdoblja skladištenja.

Članak 55.

Isplata potpore za privatno skladištenje

Potpora se isplaćuje najkasnije 120 dana od datuma podnošenja zahtjeva za isplatu, uz uvjet da su ispunjene obveze iz ugovora.

▼B

Međutim, ako je u tijeku upravna istraga, isplata se ne izvršava dok se ne prizna pravo na nju.

GLAVA IV.

KONTROLE I KAZNE

POGLAVLJE I.

Kontrole

Članak 56.

Opće odredbe o kontrolama koje se odnose na javne intervencije i potporu za privatno skladištenje

1. Agencije za plaćanja poduzimaju sve potrebne mjere kako bi osigurale usklađenost sa zahtjevima koji se odnose na javne intervencije i dodjeljivanje potpore za privatno skladištenje, koji su utvrđeni Delegiranom uredbom (EU) 2016/1238, ovom Uredbom i provedbenim uredbama iz članka 1. stavka 2. točaka (a) i (b) ove Uredbe.

Te mjere uključuju sveobuhvatne upravne kontrole ponuda i ponuda za nadmetanje za javne intervencije te ponuda za nadmetanje i zahtjeva za potporu za privatno skladištenje, koje se dopunjuju kontrolama dokumentacije i fizičkim kontrolama na terenu kako je navedeno u ovoj glavi.

2. Provjera mase proizvoda isporučenih za javnu intervenciju te, u slučaju potpore za privatno skladištenje, provjera ugovorne količine provodi se uz nazočnost službenika agencije za plaćanja.

3. Fizičke uzorke za provjeru kakvoće i sastava proizvoda za javnu intervenciju i potporu za privatno skladištenje uzimaju službenici agencije za plaćanja ili se to uzorkovanje provodi u njihovoj nazočnosti.

4. Za potrebe revizijskog traga, sva se evidencija o zalihama i financijama te sva dokumentacija koju je agencija za plaćanja provjerila pečati ili parafira tijekom kontrolnog obilaska. Ako se provjerava računalna evidencija, inspekcijskoj dokumentaciji prilaže se zapisnik o obavljenoj kontroli, u papirnatom ili elektroničkom obliku. Te se evidencije na zahtjev stavljaju na raspolaganje Komisiji.

Članak 57.

Posebne odredbe o kontrolama koje se odnose na javne intervencije

1. Ne dovodeći u pitanje kontrole koje se zahtijevaju ovom Uredbom za preuzimanje proizvoda, kontrole interventnih zaliha provode se u skladu s člankom 3. Delegirane uredbe (EU) br. 907/2014.

▼B

2. Ako se skladište iz članka 7. stavka 1. točke (a) podtočke ii. nalazi u državi članici koja nije država članica u kojoj je podnesena ponuda ili ponuda za nadmetanje, agencija za plaćanja koja je primila ponudu ili ponudu za nadmetanje može zatražiti pomoć agencije za plaćanja koja je nadležna za predmetno skladište, uključujući kontrolu na licu mjesta. Ta se pomoć pruža u roku koji je zatražila agencija za plaćanja koja je primila ponudu ili ponudu za nadmetanje.

3. U slučaju govedine, kontrole se provode u skladu s dijelovima I. i III. Priloga III.

Članak 58.

Posebne odredbe o provjerama koje se odnose na javne intervencije za žitarice i rižu

1. Bez obzira na članak 56. stavak 2., isporučena se količina važe u prisutnosti gospodarskog subjekta i predstavnika agencije za plaćanja koji je neovisan o gospodarskom subjektu.

Međutim, ako je predstavnik agencije za plaćanja ujedno i skladištar, agencija za plaćanja u roku od 30 dana od datuma isporuke obavlja inspekcijski pregled koji uključuje najmanje volumetrijsku provjeru. Bilo kakva razlika između količine utvrđene vaganjem i količine procijenjene u skladu s volumetrijskom metodom ne smije biti veća od 5 %.

Ako dopušteno odstupanje od 5 % nije premašeno, skladištar snosi sve troškove povezane s bilo kakvom razlikom koja je zapažena pri kasnijoj kontroli mase u odnosu na masu koja je proknjižena pri preuzimanju.

Ako je dopušteno odstupanje od 5 % premašeno, žitarice i riža odmah se važu. Ako je utvrđena masa manja od evidentirane, troškove vaganja snosi skladištar. U protivnom, troškove vaganja snosi agencija za plaćanja.

2. Ako razinu onečišćivača u žitaricama treba provjeriti na temelju analize rizika iz točke 3. dijela I. Priloga I. Delegirane uredbe (EU) 2016/1238, agencija za plaćanja odgovorna je za financijske posljedice nepoštovanja najvećih dopuštenih količina onečišćivača u skladu s pravilima utvrđenima u članku 3. stavku 6. Delegirane uredbe (EU) br. 907/2014.

Međutim, u slučaju okratoksina A i aflatoksina, ako predmetna agencija za plaćanja može na zadovoljavajući način dokazati Komisiji da su pri ulazu u skladište standardi bili zadovoljeni, da su bili ispunjeni uobičajeni uvjeti skladištenja te da su bile poštovane druge obveze skladištara, financijska odgovornost pokriva se iz proračuna Zajednice.

▼B

Članak 59.

Posebne odredbe za preuzimanje žitarica i riže u skladištu, koje obavlja skladištar

1. Ako se preuzimanje žitarica i riže obavlja u skladištu u kojemu su proizvodi bili uskladišteni u vrijeme podnošenja ponude ili ponude za nadmetanje, preuzeta se količina određuje na temelju skladišne evidencije, koja mora ispunjavati stručne standarde na temelju kojih se može jamčiti sukladnost sa zakonodavstvom Unije, posebno Prilogom III. Delegiranoj uredbi (EU) br. 907/2014 te uz sljedeće uvjete:

(a) da skladišna evidencija pokazuje:

i. masu zabilježenu pri vaganju izvedenome unutar razdoblja od najviše deset mjeseci prije preuzimanja;

ii. fizička obilježja kvalitete u vrijeme vaganja, a posebno sadržaj vlage;

iii. presiliranja, ako su izvedena, i upotrijebljene obrade;

(b) da skladištar izjavi da ponuđena serija u svim pogledima odgovara podatcima sadržanima u skladišnoj evidenciji;

(c) da su obilježja kvalitete utvrđena u vrijeme vaganja jednaka onima koje ima reprezentativni uzorak koji se sastoji od uzoraka koje je uzela agencija za plaćanja ili njezin predstavnik, i to po jedan uzorak na svakih 60 tona.

2. Ako se primjenjuje stavak 1., masa koju treba evidentirati u skladišnoj evidenciji i financijskim obračunima predviđenima člankom 3. stavkom 3. prvim podstavkom točkom (a) Delegirane uredbe (EU) br. 907/2014 jest ona masa koja je upisana u skladišnu evidenciju i prema potrebi, prilagođena kako bi se uzela u obzir razlika između sadržaja vlage ili postotka mješovitih nečistoća (*Schwarzbesatz*) zabilježenih pri vaganju i onih utvrđenih na temelju reprezentativnog uzorka. Razlika između postotaka mješovitih nečistoća može se uzeti u obzir samo za smanjivanje mase unesene u skladišnu evidenciju.

U roku od 30 dana od preuzimanja, agencija za plaćanja provodi volumetrijsku provjeru. Bilo kakva razlika između količine utvrđene vaganjem i količine procijenjene u skladu s volumetrijskom metodom ne smije biti veća od 5 %.

Ako dopušteno odstupanje od 5 % nije premašeno, skladištar snosi sve troškove povezane s bilo kakvom razlikom koja je zapažena pri kasnijoj kontroli mase u odnosu na masu koja je proknjižena pri preuzimanju.

Ako je dopušteno odstupanje od 5 % premašeno, žitarice i riža odmah se važu. Ako je utvrđena masa manja od evidentirane, uzevši u obzir granice dopuštenog odstupanja predviđene točkom 1. Priloga IV. Delegiranoj uredbi (EU) br. 907/2014, troškove vaganja snosi skladištar. U protivnom, troškove vaganja snosi Europski fond za jamstva u poljoprivredi.

▼B

Članak 60.

Posebne odredbe o kontrolama koje se odnose na potporu za privatno skladištenje

1. U roku od 30 dana od početka ugovornog razdoblja skladištenja iz članka 48. stavka 1. agencija za plaćanja provodi kontrolu na terenu dokumentacije za sve uskladištene serije kako bi provjerila ugovornu količinu iz članka 49. Tim su kontrolama obuhvaćeni pregled skladišne evidencije iz članka 52. stavka 5. i popratne dokumentacije, kao što su iskaz mase i evidencija o dobavi, te fizička provjera prisutnosti serija na skladištu i identifikacijski pregled proizvoda na mjestu privatnog skladištenja.

Ako je riječ o mesu, kontrole se provode u trenutku uskladištenja, a ako je riječ o maslinovom ulju, prije službenog plombiranja bačvi.

U valjano opravdanim okolnostima agencija za plaćanja može produljiti razdoblje iz prvog podstavka za najviše 15 dana. U takvim slučajevima agencija za plaćanja obavješćuje gospodarske subjekte na koje to utječe.

2. Osim kontrola propisanih stavkom 1., fizički se provjerava reprezentativan statistički uzorak od najmanje 5 % serija koje obuhvaćaju najmanje 5 % ukupnih uskladištenih količina kako bi se osiguralo da su količina, vrsta i sastav, pakiranje te označivanje proizvoda i skladišnih serija u skladu sa zahtjevima propisanima za privatno skladištenje te s podatcima koje je gospodarski subjekt naveo u ponudi za nadmetanje ili zahtjevu.

Ako je riječ o siru, fizički se provjeravaju sve serije kako bi se provjerila ugovorna količina.

3. Tijekom razdoblja skladištenja agencija za plaćanja provodi i nenajavljene kontrole na terenu kako bi se uvjerila u prisutnost i identitet ugovorne količine na mjestu privatnog skladištenja te da je šećer koji je uskladišten u rasutom stanju prisutan u silosu koji je odredio gospodarski subjekt. Kontrola se provodi na temelju nasumičnog statističkog uzorka od najmanje 5 % serija koje obuhvaćaju najmanje 5 % ukupnih količina za koje su sklopljeni ugovori. Taj uzorak ne uključuje više od 25 % serija koje su već pregledane u skladu sa stavkom 2., osim ako bi bilo nemoguće provesti kontrolu na terenu za najmanje 5 % serija koje obuhvaćaju najmanje 5 % ukupnih količina za koje su sklopljeni ugovori.

Nenajavljena kontrola iz prvog podstavka nije potrebna ako je agencija za plaćanje, uz suglasnost gospodarskog subjekta, plombirala proizvode na takav način da se ugovorne količine ne mogu ukloniti iz skladišta bez lomljenja plombe.

4. Na kraju ugovornog razdoblja skladištenja, ili prije početka otpreme proizvoda ako se primjenjuje članak 53. stavak 3., agencija za plaćanja provodi kontrole na terenu kako bi utvrdila je li ispunjena

▼B

ugovorna obveza, i to na temelju pregleda skladišne evidencije i prateće dokumentacije te provjere prisutnosti serija i identiteta proizvoda na mjestu privatnog skladištenja.

Osim kontrola iz prvog podstavka, fizički se provjerava reprezentativan statistički uzorak od najmanje 5 % serija koje obuhvaćaju najmanje 5 % ukupnih količina za koje su sklopljeni ugovori kako bi se provjerila količina, vrsta, pakiranje te označivanje i identitet proizvoda na mjestu privatnog skladištenja.

5. Ako je agencija za plaćanja, uz suglasnost gospodarskog subjekta, plombirala proizvode tako da se uskladištena količina ne može ukloniti iz pojedinačne serije bez lomljenja plombe, provjere iz stavaka 3. i 4. mogu biti ograničene na provjeru prisutnosti i cjelovitosti plombi.

▼M2

Članak 60.a

Posebne odredbe o kontrolama koje se odnose na javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje za mlijeko i mliječne proizvode

1. Prihvatljivost maslaca, obranog mlijeka u prahu i sira za primanje potpore za privatno skladištenje utvrđuje se u skladu s metodama iz priloga VI., VII. odnosno VIII.

Te se metode utvrđuju uzimajući u obzir najnovije verzije relevantnih europskih ili međunarodnih normi, ovisno o slučaju, koje su na snazi najmanje 6 mjeseci prije prvog dana razdoblja javne intervencije kako je utvrđeno u članku 12. Uredbe (EU) br. 1308/2013.

2. Rezultati kontrola provedenih primjenom metoda utvrđenih u ovoj Uredbi ocjenjuju se u skladu s Prilogom IX.

▼B

Članak 61.

Izvješćivanje o kontrolama

1. Agencija za plaćanja sastavlja izvješće o kontroli u roku od pet radnih dana od završetka svake kontrole na terenu te, prema potrebi, kontrola iz članka 56. stavka 3. U tom se izvješću detaljno opisuju različite provjerene stavke te se navode:

(a) datum i vrijeme početka kontrole;

(b) pojedinosti o eventualnim prethodnim obavijestima;

(c) trajanje kontrole;

(d) imena nazočnih odgovornih osoba;

(e) priroda i opseg izvršenih kontrola te posebno pojedinosti o pregledanim dokumentima i proizvodima;

▼B

(f) rezultati i zaključci;

(g) je li potrebno daljnje praćenje.

Izvješće potpisuje odgovorni službenik agencije za plaćanja te ga ili supotpisuje gospodarski subjekt ili, prema potrebi, skladištar ili se ono šalje gospodarskom subjektu na način kojim je osiguran dokaz o slanju. Izvješće se uključuje u evidenciju o plaćanju.

2. U slučaju neusklađenosti proizvoda koji su predmet kontrole, provjera se proširuje na veći statistički uzorak koji određuje agencija za plaćanja.

3. Agencija za plaćanja evidentira, na temelju kriterija ozbiljnosti, opsega, trajanja i ponavljanja, sve slučajeve neusklađenosti koji mogu dovesti do isključivanja u skladu s člankom 62. stavkom 1. ili vraćanja neopravdano isplaćene potpore za privatno skladištenje, a prema potrebi i kamata, u skladu sa stavkom 62. stavkom 4.

POGLAVLJE II.

Kazne i upravne mjere

Članak 62.

Kazne i upravne mjere povezane s potporom za privatno skladištenje

1. Ako agencija za plaćanja otkrije da se u dokumentu koji je predočio gospodarski subjekt, a koji se zahtijeva na temelju Delegirane uredbe (EU) 2016/1238, ove Uredbe ili Provedbene uredbe iz članka 1. stavka 2. točke (b) ove Uredbe, navode netočne informacije te ako su te netočne informacije ključne za dodjelu potpore za privatno skladištenje, agencija za plaćanja isključuje gospodarski subjekt iz postupka dodjele potpore za proizvod za koji su dostavljene netočne informacije, i to na razdoblje od jedne godine od datuma donošenja konačne upravne odluke kojom se ta nepravilnost utvrđuje.

2. Isključenje predviđeno u stavku 1. ne primjenjuje se ako gospodarski subjekt dokaže, na način prihvatljiv agenciji za plaćanja, da je situacija iz tog stavka posljedica više sile ili očite pogreške.

3. Predmetni gospodarski subjekti vraćaju neopravdano isplaćenu potporu zajedno s kamatama. Pravila utvrđena u članku 27. Provedbene uredbe (EU) br. 908/2014 primjenjuju se *mutatis mutandis*.

4. Provedbom upravnih kazni i povratom neopravdano isplaćenih iznosa, kako je predviđeno u ovom članku, ne dovodi se u pitanje obavješćivanje Komisije o nepravilnostima u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 1848/2006 ([1]).

([1]) Uredba Komisije (EZ) br. 1848/2006 od 14. prosinca 2006. o nepravilnostima i povratu pogrešno plaćenih iznosa u vezi s financiranjem zajedničke poljoprivredne politike te organizaciji informacijskog sustava u tom području i stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EEZ) br. 595/91 (SL L 355, 15.12.2006., str. 56.).

▼B

GLAVA V.

OBAVIJESTI I ZAVRŠNE ODREDBE

POGLAVLJE I.

Obavijesti

Odjeljak I.

Opće odredbe o obavijestima

Članak 63.

Način obavješćivanja

Obavijesti iz ove Uredbe i provedbenih uredbi iz članka 1. dostavljaju se u skladu s Uredbom Komisije (EZ) br. 792/2009 ([1]).

Članak 64.

Obavijesti o agencijama za plaćanja

1. Države članice obavješćuju Komisiju o odobrenim agencijama za plaćanja koje su nadležne za interventni otkup i prodaju te za potporu za privatno skladištenje.

2. Komisija stavlja na raspolaganje državama članicama i javnosti popis odobrenih agencija za plaćanja, uključujući i objavom na internetu.

Odjeljak II.

Obavijesti u pogledu javne intervencije

Članak 65.

Dostavljanje podataka o interventnim zalihama

1. Države članice čije agencije za plaćanja imaju interventne zalihe obavješćuju Komisiju najkasnije 15. dana svakog mjeseca o sljedećem:

(a) za žitarice i rižu:

i. količinama uskladištenima od početka tržišne godine;

ii. ukupnim količinama preuzetim od početka tržišne godine;

([1]) Uredba Komisije (EZ) br. 792/2009 od 31. kolovoza 2009. o detaljnim pravilima u skladu s kojima države članice moraju Komisiji dostavljati podatke i dokumente pri provedbi zajedničke organizacije tržišta, sustava izravnih plaćanja, promidžbe poljoprivrednih proizvoda i režima koji se primjenjuju na najudaljenije regije i manje otoke u Egejskom moru (SL L 228, 1.9.2009., str. 3.).

▼B

iii. ukupnim količinama koje su izašle iz skladišta od početka tržišne godine, označenima prema potrebi po vrsti upotrebe ili odredištu, te o ukupnim izgubljenim količinama;

iv. ukupnim rezerviranim količinama, označenima prema potrebi po vrsti upotrebe ili odredištu;

v. količinama obuhvaćenima ponudom na kraju mjesečnog izvještajnog razdoblja;

(b) za maslac i obrano mlijeko u prahu:

i. količinama za svaki proizvod u skladištu na kraju prethodnog mjeseca i količinama koje su ušle i izašle iz skladišta tijekom tog mjeseca;

ii. razvrstavanju količina pojedinih proizvoda otpremljenih iz skladišta tijekom prethodnog mjeseca, u skladu s Uredbom kojom se pokreće natječajni postupak za prodaju predmetnih proizvoda;

iii. razvrstavanju količina u skladištu na kraju prethodnog mjeseca po starosti;

(c) za govedinu:

i. količinama za svaki proizvod u skladištu na kraju prethodnog mjeseca i količinama koje su ušle i izašle iz skladišta tijekom tog mjeseca;

ii. razvrstavanju količina pojedinih proizvoda otpremljenih iz skladišta tijekom prethodnog mjeseca, u skladu s Uredbom kojom se pokreće natječajni postupak za prodaju predmetnih proizvoda;

iii. količinama svakog rasjeka obuhvaćenima ugovorima o prodaji koji su zaključeni u prethodnom mjesecu;

iv. količinama svakog rasjeka obuhvaćenima nalozima za otpremu koji su izdani u prethodnom mjesecu;

v. količinama svakog rasjeka otkupljenima tijekom prethodnog mjeseca;

vi. nenamjenskim zalihama i fizičkim zalihama svakog rasjeka na kraju prethodnog mjeseca, s podatcima o dužini razdoblja tijekom kojeg su nenamjenske zalihe uskladištene;

(d) za sve proizvode:

i. pokretanju natječajnog postupka, dodijeljenim količinama i utvrđenim najnižim prodajnim cijenama u slučaju primjene članka 36.

▼M1

ii. informacijama o otuđenju za potrebe programa distribucije hrane najugroženijim osobama, uključujući predmetne iznose (razlika između prodajne cijene i knjigovodstvene vrijednosti) i trenutak prijenosa iznosa tijelu prema kojem Komisija obavlja plaćanja na temelju Uredbe (EU) br. 223/2014 u skladu s člankom 38.b stavkom 4. ove Uredbe.

▼B

2. Komisija može zahtijevati češće dostavljanje obavijesti predviđenih stavkom 1. ako je to potrebno radi učinkovitog upravljanja sustavom intervencija.

3. Za potrebe stavka 1. točke (b):

(a) „količine koje su ušle” znači količine fizički smještene u skladište, bez obzira na to je li ih agencija za plaćanja preuzela ili nije;

(b) „količine koje su izašle” znači količine koje su otpremljene ili, ako ih je kupac preuzeo prije otpreme, preuzete količine.

4. Za potrebe stavka 1. točke (c):

(a) „nenamjenske zalihe” znači zalihe koje još nisu obuhvaćene prodajnim ugovorom;

(b) „fizičke zalihe” znači nenamjenske zalihe plus zalihe koje su obuhvaćene prodajnim ugovorom, ali još nisu preuzete.

Odjeljak III.

Obavijesti u pogledu potpore za privatno skladištenje

Članak 66.

Dostavljanje podataka o privatnom skladištenju

Države članice u kojima se primjenjuje program potpore za privatno skladištenje obavješćuju Komisiju:

(a) najmanje jednom tjedno o proizvodima i količinama za koje su ugovori sklopljeni tijekom prethodnog tjedna, raščlanjenima po razdobljima skladištenja;

(b) najkasnije 15. dana svakog mjesecu za prethodni mjesec:

i. o količinama proizvoda dopremljenih u privatno skladište i otpremljenih iz njega tijekom predmetnog mjeseca, prema potrebi razvrstanih po kategorijama;

ii. o količinama proizvoda u privatnom skladištenju na kraju predmetnog mjeseca, prema potrebi razvrstanih po kategorijama;

iii. o količinama proizvoda za koje je ugovorno razdoblje skladištenja završilo;

▼B

iv. ako je razdoblje skladištenja skraćeno ili produljeno, kako je navedeno u članku 20. točki (m) Uredbe (EU) br. 1308/2013, o proizvodima i količinama za koje je razdoblje skladištenja izmijenjeno te o početnim i izmijenjenim datumima otpreme iz skladišta.

(c) do 31. ožujka svake godine za prethodnu kalendarsku godinu, o rezultatima provjera na licu mjesta provedenih u skladu s Glavom IV.

POGLAVLJE II.

Završne odredbe

Članak 67.

Stupanje na snagu i primjena

Ova Uredba stupa na snagu sedmog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Primjenjuje se od 1. listopada 2016. Međutim, kada je riječ o otkupu u okviru javne intervencije, tablice III. i IV. u dijelu V. te točka (b) dijela VI. Priloga I. primjenjuju se od 1. srpnja 2017.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

▼B

PRILOG I.

ŽITARICE

DIO I.

1. DEFINICIJA TVARI KOJE NISU OSNOVNE ŽITARICE NENARUŠENE KAKVOĆE

1.1. **Slomljena zrna**

Definicija „slomljenih zrna” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „slomljenih zrna” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

1.2. **Nečistoće zrna**

(a) *Štura zrna*

Definicija „šturih zrna” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587. Međutim, za ječam iz Estonije, Latvije, Finske i Švedske „štura zrna” su zrna specifične težine od najmanje 64 kilograma po hektolitru ponuđenih zrna ili za koja se javno nadmetalo ili su stavljena u intervenciju u tim državama članicama, odnosno zrna koja, nakon što se uklone sve druge tvari navedene u ovom Prilogu, prolaze kroz sito s otvorima od 2,0 mm.

Izraz „štura zrna” ne primjenjuje se za kukuruz.

(b) *Ostale žitarice*

Definicija „ostalih žitarica” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „ostalih žitarica” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

(c) *Zrna oštećena štetočinama*

Definicija „zrna oštećenih štetočinama” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „zrna oštećenih štetočinama” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

(d) *Zrna kod kojih je klica izgubila boju*

Za tvrdu pšenicu i običnu pšenicu, definicija je ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Izraz „zrna kod kojih je klica izgubila boju” ne primjenjuje se na ječam ili kukuruz.

(e) *Zrna pregrijana tijekom sušenja*

Definicija „zrna pregrijanih tijekom sušenja” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „zrna pregrijanih tijekom sušenja” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

(f) *Šarena zrna*

Definicija „šarenih zrna” za tvrdu pšenicu jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Izraz „šarena zrna” ne primjenjuje se na običnu pšenicu, ječam ili kukuruz.

▼B

1.3. **Proklijala zrna**

Definicija „proklijalih zrna” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „proklijalih zrna” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

1.4. **Razne nečistoće**

(a) *Strano sjemenje*

Definicija „stranog sjemenja” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „stranog sjemenja” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

„Štetno sjemenje” je sjemenje koje je otrovno za ljude i životinje, sjemenje koje onemogućava ili otežava čišćenje i mljevenje žitarica te sjemenje koje negativno utječe na kakvoću proizvoda dobivenih od žitarica.

(b) *Oštećena zrna*

Definicija „oštećenih zrna” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „oštećenih zrna” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

U normi EN 15587 definicija „zrna zaraženih fuzariozom” uključena je u definiciju „oštećenih zrna” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam.

(c) *Strane tvari*

Definicija „stranih tvari” za tvrdu pšenicu, običnu pšenicu i ječam jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Definicija „stranih tvari” za kukuruz jest ona koja se nalazi u normi EN 16378.

(d) *Pljevice (odnosno dijelovi klipa kad se radi o kukuruzu)*

(e) *Glavnica raži*

(f) *Trula zrna*

Definicija „trulih zrna” za tvrdu pšenicu i običnu pšenicu jest ona koja se nalazi u normi EN 15587.

Izraz „Vtrula zrna” ne primjenjuje se na ječam ili kukuruz.

(g) *Nečistoće životinjskog podrijetla.*

1.5. **Žive štetočine**

1.6. **Šarena zrna koja su izgubila staklavost (šarenilo)**

Šarena zrna tvrde pšenice su zrna čija se jezgra ne može smatrati u cijelosti staklastom. Ta su zrna definirana u normi EN 15585.

2. POSEBNI ČIMBENICI KOJE TREBA UZETI U OBZIR ZA SVAKU VRSTU ŽITARICA KOD UTVRĐIVANJA NEČISTOĆA

2.1. **Tvrda pšenica**

„Nečistoće zrna” znači štura zrna, zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetočinama, zrna u kojima je klica izgubila boju, šarena zrna i zrna pregrijana tijekom sušenja.

▼B

„Razne nečistoće” znači strano sjemenje, oštećena zrna (uključujući zrna zaražena fuzariozom), strane tvari, pljevice, glavnica raži, trula zrna i nečistoće životinjskog podrijetla.

2.2. **Obična pšenica**

„Nečistoće zrna” znači štura zrna, zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetočinama, zrna u kojima je klica izgubila boju (samo ako njihov sadržaj prelazi 8 %) te zrna pregrijana tijekom sušenja.

„Razne nečistoće” znači strano sjemenje, oštećena zrna (uključujući zrna zaražena fuzariozom), strane tvari, pljevice, glavnica raži, trula zrna te nečistoće životinjskog podrijetla.

2.3. **Ječam**

„Nečistoće zrna” znači štura zrna, zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetočinama i zrna pregrijana tijekom sušenja.

„Razne nečistoće” znači strano sjemenje, oštećena zrna (uključujući zrna zaražena fuzariozom), strane tvari, pljevice i nečistoće životinjskog podrijetla.

2.4. **Kukuruz**

„Nečistoće zrna” znači zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetočinama i zrna pregrijana tijekom sušenja.

„Razne nečistoće” znači strano sjemenje, oštećena zrna, strane tvari, dijelovi klipova te nečistoće životinjskog podrijetla.

DIO II.

Metode koje se upotrebljavaju za određivanje kakvoće žitarica koje su ponuđene ili za koje se javno nadmetalo ili koje su stavljene u intervenciju

U skladu s člankom 4., sljedeće se metode trebaju upotrebljavaju za određivanje kakvoće žitarica koje su ponuđene ili za koje se javno nadmetalo ili koje su stavljene u intervenciju:

(a) referentna metoda za određivanje tvari koje nisu osnovne žitarice nenarušene kvalitete:

(i) za običnu pšenicu, tvrdu pšenicu i ječam: norma EN 15587,

(ii) za kukuruz: norma EN 16378;

(b) referentna metoda za određivanje sadržaja vlage:

(i) za kukuruz: norma EN 6540,

(ii) za žitarice osim kukuruza: norma EN ISO 712 ili metoda koja se temelji na infracrvenoj tehnologiji u skladu s normom EN 15948.

U slučaju spora, smatrat će se valjanima samo rezultati proizašli iz primjene norme EN ISO 6540 za kukuruz i norme EN ISO 712 za druge žitarice koje nisu kukuruz;

(c) referentna metoda za određivanje neljepljivosti i sposobnosti za strojnu obradu tijesta dobivenog od obične pšenice jest metoda navedena u dijelu III. ovog Priloga;

▼B

(d) referentna metoda za određivanje sadržaja bjelančevina u tvrdoj pšenici i mljevenoj običnoj pšenici jest metoda navedena u:

i. normi EN ISO 20483, ili

ii. normi CEN ISO/TS 16634-2.

U slučaju spora, smatrat će se valjanima samo rezultati dobiveni primjenom norme EN ISO 20483;

(e) referentna metoda za određivanje Zeleny indeksa mljevene obične pšenice jest metoda navedena u normi EN ISO 5529;

(f) referentna metoda za određivanje Hagbergovog padajućeg broja (test aktivnosti amilaze) jest metoda navedena u normi EN ISO 3093;

(g) referentna metoda za određivanje stupnja gubitka staklastog izgleda tvrde pšenice je metoda navedena u normi EN 15585;

(h) referentna metoda za određivanje specifične težine jest metoda navedena u normi EN ISO 7971/3;

(i) metode uzorkovanja i analize za utvrđivanje stupnja mikotoksina jesu metode na koje se poziva u Prilogu Uredbi Komisije (EZ) br. 1881/2006 ([1]) i koje su navedene u prilozima I. i II. Uredbi Komisije (EZ) br. 401/2006. ([2])

DIO III.

Metoda za utvrđivanje neljepljivosti i sposobnosti za strojnu obradu tijesta dobivenog od obične pšenice

1. **Naziv**

Metoda za pokusno pečenje proizvoda od pšeničnog brašna.

2. **Područje primjene**

Metoda je primjenjiva na brašno dobiveno pokusnim mljevenjem pšenice za proizvodnju kvasnog kruha.

3. **Načelo**

Tijesto se pripremi od brašna, vode, kvasca, soli i saharoze u određenoj miješalici. Nakon podjele i zaobljavanja, komadi tijesta ostave se da odstoje 30 minuta; zatim ih se oblikuje, polaže na limove za pečenje i peče nakon završnog dizanja ograničenog trajanja. Bilježe se svojstva tijesta kad se njime rukuje. Štruce se ocjenjuju prema volumenu i visini.

4. **Sastojci**

4.1. *Kvasac*

Aktivni suhi kvasac vrste *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck-a ili proizvod s istim osobinama.

4.2. *Voda iz slavine*

4.3. *Otopina šećera, soli i askorbinske kiseline*

Rastopiti 30 ± 0,5 g natrijevog klorida (za komercijalnu uporabu), 30 ± 0,5 g saharoze (za komercijalnu upotrebu) i 0,040 ± 0,001 g askorbinske kiseline u 800 ± 5 g vode. Pripremiti svježu otopinu svaki dan.

([1]) Uredba Komisije (EZ) br. 1881/2006 od 19. prosinca 2006. o utvrđivanju najvećih dopuštenih količina određenih kontaminanata u hrani (SL L 364, 20.12.2006., str. 5.).

([2]) Uredba Komisije (EZ) br. 401/2006 od 23. veljače 2006. o utvrđivanju metoda uzorkovanja i analize za službenu kontrolu razina mikotoksina u hrani (SL L 70, 9.3.2006., str. 12.).

▼B

4.4. *Šećerna otopina*

Rastopiti 5 ± 0,1 g saharoze (za komercijalnu uporabu) u 95 ± 1 g vode. Pripremiti svježu otopinu svaki dan.

4.5. *Sladno brašno s enzimskom aktivnošću*

Za komercijalnu uporabu.

5. **Oprema i uređaji**

5.1. *Prostorija za pečenje*

Sa sustavom kontrole za održavanje temperature od 22 do 25 °C.

5.2. *Hladnjak*

Za održavanje temperature od 4 ± 2 °C.

5.3. *Vaga*

Maksimalno opterećenje 2 kg, točnost 2 g.

5.4. *Vaga*

Maksimalno opterećenje 0,5 kg, točnost 0,1 g.

5.5. *Analitička vaga*

Točnost $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Miješalica*

Stephan UMTA 10 s ručicom za miješanje model „Detmold” (Stephan Soehne GmbH) ili slična oprema s istim osobinama.

5.7. *Komora za fermentaciju*

Sa sustavom kontrole za održavanje temperature od 30 ± 1 °C.

5.8. *Otvorene plastične kutije*

Kutije izrađene od polimetilmetakrilata (Plexiglas, Perspex). Unutarnje dimenzije: 25 × 25 × 15 cm visoke, debljina stijenki 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Kvadratne plastične ploče*

Kutije izrađene od polimetilmetakrilata (Plexiglas, Perspex). Najmanje 30 × 30 cm, debljine 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Uređaj za oblikovanje*

Brabender uređaj za oblikovanje tijesta u kuglu (Brabender OHG) ili slična oprema s istim osobinama.

6. **Uzorkovanje**

Prema normi EN ISO 24333.

7. **Postupak**

7.1. *Utvrđivanje upijanja vode*

Utvrditi upijanje vode u skladu s normom ICC br. 115/1.

7.2. *Određivanje dodatka sladnog brašna*

Odrediti „padajući broj” brašna u skladu s normom EN ISO 3093. Ako je „padajući broj” veći od 250, koristeći se nizom mješavina brašna sa sve većim količinama sladnog brašna (točka 4.5.) odrediti koliko sladnog brašna je potrebno dodati da bi se taj broj sveo na razinu od 200 do 250. Ako je „padajući broj” manji od 250, sladno brašno nije potrebno.

▼B

7.3. *Reaktivacija aktivnog suhog kvasca*

Podesiti temperaturu šećerne otopine (točka 4.4.) na 35 ± 1 °C. Uliti jedan težinski dio aktivnog suhog kvasca u četiri težinska dijela te temperirane šećerne otopine. Ne miješati. Ako je potrebno posudu lagano protresti kružnim pokretima.

Ostaviti da odstoji 10 ± 1 minutu i zatim miješati dok se ne dobije homogena suspenzija. Ovu suspenziju treba upotrijebiti u roku od 10 minuta.

7.4. *Podešavanje temperature brašna i tekućine za tijesto*

Temperatura brašna i vode mora biti podešena tako da nakon miješanja tijesto postigne temperaturu od 27 ± 1 °C.

7.5. *Sastav tijesta*

S točnošću od 2 g izvagati 10 y/3 g brašna s postojećom vlagom (što odgovara bazi od 1 kg brašna s 14 % vlage), pri čemu je „y” količina brašna upotrijebljena u farinografskom testu (vidjeti normu ICC br. 115/1).

S točnošću od 0,2 g izvagati količinu sladnog brašna potrebnu kako bi se „padajući broj” doveo unutar raspona od 200 do 250 (točka 7.2.).

Izvagati 430 ± 5 g otopine šećera, soli i askorbinske kiseline (točka 4.3.) te dodati vodu u ukupnu masu od (x – 9) 10 y/3 g (vidjeti točku 10.2.), pri čemu je „x” količina vode upotrijebljena u farinografskom testu (vidjeti normu ICC br. 115/1). Ta ukupna masa (obično između 450 i 650 g) mora biti postignuta s točnošću od 1,5 g.

Izvagati 90 ± 1 g suspenzije kvasca (točka 7.3.).

Zabilježiti ukupnu masu tijesta (P), koja odgovara zbroju masa brašna, otopine šećera, soli i askorbinske kiseline, te vode, suspenzije kvasca i sladnog brašna.

7.6. *Miješanje*

Prije početka zagrijati miješalicu na temperaturu od 27 ± 1 °C s odgovarajućom količinom temperirane vode.

Staviti tekuće sastojke tijesta u miješalicu te povrh njih brašno i sladno brašno.

Uključiti miješalicu (brzina 1, 1 400 okr/min) i ostaviti u pogonu 60 sekundi. Dvadeset sekundi nakon početka miješanja izvršiti dva puna okretaja strugača koji je pričvršćen na poklopac posude za miješanje.

Izmjeriti temperaturu tijesta. Ako temperatura nije u rasponu od 26 °C do 28 °C, baciti tijesto te zamijesiti novo nakon što je ispravljena temperatura sastojaka.

Zabilježiti svojstva tijesta koristeći se jednim od sljedećih izraza:

— ne lijepi se i strojno je obradivo, ili

— lijepi se i nije strojno obradivo.

Da bi se na kraju miješanja smatralo da se tijesto „ne lijepi i strojno je obradivo”, ono bi trebalo tvoriti ujednačenu masu koja jedva prianja uz stijenke posude i vreteno miješalice. Trebalo bi biti moguće jednim pokretom bez zamjetnog gubitka pokupiti tijesto rukom i izvaditi ga iz posude za miješanje.

▼B

7.7. *Podjela i oblikovanje u kuglu*

Izvagati tri komada tijesta s točnošću od 2 g, u skladu sa sljedećom formulom:

p = 0,25 P, pri čemu je:

p = masa izvaganog komada tijesta,

P = ukupna masa tijesta.

Komade tijesta odmah, i u trajanju od 15 sekundi, zaobliti u uređaju za oblikovanje (točka 5.10.) i ostaviti 30 ± 2 minuta na kvadratnim plastičnim pločama (točka 5.9.), pokrivene naopako okrenutim plastičnim kutijama (točka 5.8.), u komori za fermentaciju (točka 5.7.).

Ne upotrebljavati brašno za posipanje.

7.8. *Oblikovanje*

Komade tijesta na plastičnim pločama, pokrivene naopako okrenutim plastičnim kutijama, donijeti do uređaja za oblikovanje (točka 5.10.) te svaki komad tijekom 15 sekundi ponovno oblikovati u kuglu. Ukloniti poklopac s komada tijesta tek prije samog oblikovanja u kuglu. Ponovno zabilježiti svojstva tijesta koristeći se jednim od sljedećih izraza:

(a) ne lijepi se i strojno je obradivo, ili

(b) lijepi se i nije strojno obradivo.

Da bi se smatralo da se tijesto „ne lijepi i strojno je obradivo”, ono bi trebalo jedva malo prianjati, ili uopće ne prianjati, uz stijenke komore tako da se, dok je stroj u pogonu, može slobodno okretati samo oko sebe i oblikovati se u pravilnu kuglu. Na kraju postupka tijesto se ne bi trebalo lijepiti za stranice komore za oblikovanje tijesta kad se podigne poklopac komore.

8. **Izvješće o testu**

U izvješću o testu nalaze se sljedeći podatci:

(a) svojstva tijesta kod obrade na kraju miješanja te kod oblikovanja,

(b) „padajući broj” brašna bez dodatka sladnog brašna,

(c) sve zapažene nepravilnosti.

(d) odabrana metoda,

(e) svi podatci koji se traže za identifikaciju uzorka.

9. **Opće napomene**

9.1. Formula za izračun količine tekućine za tijesto temelji se na sljedećim razmatranjima:

Dodavanjem x mililitara vode u 300 g brašna s 14 % vlage dobiva se tražena konzistencija. Budući da se kod testa pečenja koristi 1 kg brašna (na bazi 14 % vlage), a x se temelji na 300 g brašna, za test pečenja potrebno je x podijeliti s tri i pomnožiti s 10 g vode, što znači 10 x/3 g.

430 g otopine šećera, soli i askorbinske kiseline sadrži 15 g soli i 15 g šećera. Ta je otopina od 430 g uključena u tekućinu za tijesto. Dakle, da bi se tijestu dodalo 10 x/3 g vode, mora se dodati (10 x/3 + 30) g tekućine za tijesto koja se sastoji od 430 g otopine šećera, soli i askorbinske kiseline te dodatna količina vode.

▼B

Iako kvasac upija dio vode dodane suspenzijom kvasca, ta suspenzija sadrži i „slobodnu” vodu. Proizvoljno se smatra da 90 g suspenzije kvasca sadrži 60 g „slobodne” vode. Količina tekućine za tijesto mora se ispraviti zbog tih 60 g „slobodne” vode u suspenziji kvasca, tako da se na kraju mora dodati 10 x/3 plus 30 minus 60 g. Ovo se može drukčije izraziti na sljedeći način: (10 x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, što je formula iz točke 7.5. Ako je, na primjer, dodatak vode x u farinografskom testu iznosio 165 ml, ta se vrijednost mora uvrstiti u ovu formulu, tako da se u 430 g otopine šećera, soli i askorbinske kiseline mora dodati ukupna masa vode od:

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

9.2. Ta metoda nije izravno primjenjiva na pšenicu. Za utvrđivanje osobina pečenja pšenice, mora se upotrijebiti sljedeći postupak:

očistiti uzorak pšenice te utvrditi sadržaj vlage u očišćenoj pšenici. Pšenicu se ne temperira ako je sadržaj vlage unutar raspona od 15,0 % do 16,0 %. Ako je sadržaj vlage izvan ovog raspona, prilagoditi ga na 15,5 ± 0,5 % najmanje tri sata prije mljevenja.

Samljeti pšenicu u brašno Buehlerovim laboratorijskim mlinom MLU 202 ili mlinom Brabender Quadrumat Senior ili sličnom opremom s istim osobinama.

Odabrati postupak mljevenja koji daje ekstrakciju od najmanje 72 % brašna sa sadržajem pepela od 0,50 do 0,60 % na bazi suhe tvari.

Utvrditi sadržaj pepela u brašnu u skladu s Prilogom II. Uredbi Komisije (EU) br. 234/2010 ([1]), a sadržaj vlage u skladu s ovom Uredbom. Izračunati stupanj ekstrakcije sljedećom jednadžbom:

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

pri čemu je:

E = stupanj ekstrakcije,

f = vlažnost brašna,

w = sadržaj vlage u pšenici,

F = masa brašna proizvedenog sa sadržajem vlage f,

W = masa pšenice samljevene sa sadržajem vlage w.

Napomena: U svojem dokumentu T/77,300 od 31. ožujka 1977. Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Nizozemska objavio je informacije o sastojcima i opremi koju treba upotrebljavati.

DIO IV.

Metodologija uzorkovanja i analiza za žitarice

1. Za svaku seriju žitarica, kvalitativne osobine utvrđuju se na temelju reprezentativnog uzorka ponuđene serije koji se sastoji od jednog uzorka po svakoj isporuci za najmanje svakih 60 tona.

([1]) Uredba Komisije (EU) br. 234/2010 od 19. ožujka 2010. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za primjenu Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 o odobravanju izvoznih subvencija za žitarice i o mjerama koje treba poduzeti u slučaju poremećaja na tržištu žitarica (SL L 72, 20.3.2010., str. 3.).

▼B

2. Referentne metode koje treba upotrebljavati za određivanje kakvoće žitarica koje su ponuđene ili za koja se javno nadmetalo ili koje su stavljene u intervenciju jesu metode navedene u dijelovima I., II. i III. ovog Priloga.

3. U slučaju spora, agencija za plaćanje dat će ponovno provesti potrebne testove na predmetnim žitaricama, a troškove snosi stranka koja izgubi spor.

DIO V.

Povećanja i sniženja cijene

Tablica I.

Povećanja cijene zbog sadržaja vlage za žitarice koje nisu kukuruz

Sadržaj vlage (%)	Povećanja (EUR/tona)
manje od 12,5 do 12	0,5
manje od 12 do 11,5	1
manje od 11,5	1,5

Povećanja cijene zbog sadržaja vlage za kukuruz

Sadržaj vlage (%)	Povećanja (EUR/tona)
manje od 12 do 11,5	0,5
manje od 11,5	1

Tablica II.

Sniženja cijene zbog sadržaja vlage za žitarice koje nisu kukuruz

Sadržaj vlage (%)	Sniženje (EUR/tona)
više od 13,0 do 13,5	0,5
više od 13,5 do 14,0	1,0
više od 14,0 do 14,5	1,5

Sniženja cijene zbog sadržaja vlage za kukuruz

Sadržaj vlage (%)	Sniženje (EUR/tona)
više od 12,5 do 13,0	0,5
više od 13,0 do 13,5	1,0

▼B

Tablica III.

Povećanja cijene zbog sadržaja bjelančevina obične pšenice

Sadržaj bjelančevina (1) (N × 5,7)	Povećanje cijene (EUR/tona)
više od 12,0	2,5

(1) kao postotak suhe tvari

Tablica IV.

Sniženja cijene zbog sadržaja bjelančevina za običnu pšenicu

Sadržaj bjelančevina (1) (N × 5,7)	Sniženje cijene (EUR/tona)
manje od 11,5 do 11,0	2,5

(1) kao postotak suhe tvari

DIO VI.

Izračunavanje povećanjâ i sniženjâ cijena

Korekcije cijena predviđene člankom 26. stavkom 1. izražavaju se u eurima po toni za ponude ili javna nadmetanja za intervenciju tako da se cijena iz tog članka pomnoži sa zbrojem utvrđenih postotaka povećanjâ ili sniženjâ kako slijedi:

(a) kada je sadržaj vlage žitarica koje su ponuđene ili za koje se javno nadmetalo za intervenciju manji od 12,0 % za kukuruz i 12,5 % za ostale žitarice, primjenjuju se povećanja cijene navedena u tablici I. dijela V. ovog Priloga. Kada je sadržaj vlage tih žitarica koje su ponuđene ili za koje se javno nadmetalo za intervenciju veći od 12,5 % za kukuruz i 13,0 % za ostale žitarice, primjenjuju se sniženja cijene navedena u tablici II. dijela V. ovog Priloga;

(b) kada je sadržaj bjelančevina obične pšenice veći od 12,0 %, primjenjuju se povećanja navedena u tablici III. dijela V. ovog Priloga. Kada je sadržaj bjelančevina obične pšenice manji od 11,5 %, primjenjuju se sniženja navedena u tablici IV. dijela V. ovog Priloga.

▼B

PRILOG II.

RIŽA

DIO I.

Metodologija uzorkovanja i analize za neoljuštenu rižu

1. Radi provjere zahtjeva u vezi s kvalitetom koji su utvrđeni u dijelu I. Priloga II. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238, agencija za plaćanja uzima uzorke u prisutnosti gospodarskog subjekta ili njegova odgovarajućeg ovlaštenog zastupnika.

   Uzimaju se tri reprezentativna uzorka, a svaki je uzorak težak najmanje jedan kilogram. Po jedan uzorak namijenjen je:

   (a) gospodarskom subjektu;

   (b) skladištu u kojem se obavlja preuzimanje;

   (c) agenciji za plaćanja.

   Broj pojedinačnih uzoraka koje treba uzeti kako bi se dobili reprezentativni uzorci određuje se tako da se količina serije podijeli s 10 tona. Pojedinačni uzorci jednake su težine. Reprezentativni uzorci sastoje se od zbroja pojedinačnih uzoraka podijeljenog s tri.

   Zahtjevi u pogledu kvalitete provjeravaju se uporabom reprezentativnog uzorka namijenjenog skladištu u kojem će se obaviti preuzimanje.

2. Reprezentativni uzorci uzimaju se iz svake djelomične isporuke (kamionom, teglenicom, željezničkim vagonom) pod uvjetima utvrđenim u točki 1.

   Pregled svake djelomične isporuke prije njezina unošenja u interventno skladište može se ograničiti na provjeru sadržaja vlage i razine nečistoća te provjeru da nema živih insekata. Međutim, ako se kasnije završnim rezultatom provjere pokaže da djelomična isporuka ne ispunjava minimalne zahtjeve u vezi s kvalitetom, odbija se preuzimanje predmetne količine. Ako agencija za plaćanja može provjeriti sve minimalne zahtjeve u vezi s kvalitetom za svaku djelomičnu isporuku prije njezina unosa u skladište, agencija za plaćanja odbija preuzimanje svake djelomične isporuke koja ne ispunjava te zahtjeve.

3. Provjera razine radioaktivnosti obavlja se samo ako situacija to zahtijeva i tijekom ograničenog razdoblja.

4. U slučaju spora, agencija za plaćanja ponovno daje izvesti potrebna ispitivanja na predmetnoj neoljuštenoj riži, a troškove snosi stranka koja izgubi spor.

   Novu analizu obavlja laboratorij kojeg priznaje agencija za plaćanja, na temelju novog reprezentativnog uzorka koji se sastoji, u jednakim dijelovima, od uzoraka koje su sačuvali gospodarski subjekt i agencija za plaćanja. U slučajevima kada je serija za koju se javno nadmetalo bila isporučivana u djelomičnim isporukama, rezultat se izražava kao ponderirani prosjek rezultata analiza novih reprezentativnih uzoraka uzetih iz svake djelomične isporuke.

DIO II.

Povećanja i sniženja cijene

1. Korekcije cijena iz članka 26. stavka 1. izražavaju se u eurima po toni te se primjenjuju na nadmetanja za intervenciju tako da se cijena iz tog članka pomnoži sa zbrojem svih utvrđenih postotnih povećanja u tablicama I., II. i III. ovog dijela.

▼B

2. Povećanja i sniženja cijene primjenjuju se na temelju ponderiranog prosjeka rezultata ispitivanja na reprezentativnim uzorcima kako je utvrđeno u dijelu I. ovog Priloga.

Tablica I.

Povećanja cijene zbog sadržaja vlage

Sadržaj vlage (%)	Povećanja (EUR/tona)
Manje od 12,5 do 12	0,75
Manje od 12 do 11,5	1,5

Tablica II.

Sniženja cijene zbog sadržaja vlage

Sadržaj vlage (%)	Sniženje (EUR/tona)
Više od 13,5 do 14,0	0,75
Više od 14,0 do 14,5	1,5

Tablica III.

Povećanja cijene u odnosu na prinos prerade

Prinos prerade cjelovitih zrna neoljuštene riže	Povećanja cijene po bodu prinosa [1]
iznad osnovnog prinosa	povećanje od 0,75 %
Cjelokupni prinos prerade neoljuštene riže	Povećanja cijene po bodu prinosa
iznad osnovnog prinosa	povećanje od 0,60 %

[1] Primjenjuje se kada se prinos prerade riže razlikuje od osnovnog prinosa prerade za predmetnu sortu kako je navedeno u dijelu II. Priloga II. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238.

▼B

PRILOG III.

GOVEDINA

DIO I.

Uvjeti i kontrole za preuzimanje

1. Prihvaćanje isporučenih proizvoda podliježe provjeri od strane agencije za plaćanja kojom se utvrđuje njihova sukladnost sa zahtjevima utvrđenim u dijelu I. Priloga III. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238. Posebice se provodi sustavna provjera prezentiranja, klasiranja, težine i označavanja svakog isporučenog trupa, polovice i četvrtine.

2. Neispunjavanje uvjeta iz dijela I. Priloga III. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238 rezultira odbijanjem. Odbijeni proizvodi ne podnose se ponovno na prihvaćanje.

3. Agencija za plaćanja sustavno evidentira ishod provjera opisanih u točki 1.

DIO II.

Koeficijenti konverzije

Klasa prema konformaciji/stupanj prekrivenosti masnim tkivom	Koeficijent
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

DIO III.

Otkoštavanje

I. **Opći uvjeti u vezi s otkoštavanjem**

1. Otkoštavanje se može obavljati isključivo u rasjekavaonicama koje su odobrene u skladu sa zahtjevima Uredbe (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) te djeluju u skladu s tim zahtjevima.

2. Za potrebe ove Uredbe „operacije otkoštavanja” znači fizičke operacije u pogledu govedine/teletine kako je navedeno u Prilogu II. Delegiranoj uredbi (EU) br. 906/2014.

3. Otkošteni komadi mesa moraju ispunjavati uvjete utvrđene u dijelu IV. ovog Priloga.

II. **Ugovori i specifikacije**

1. Otkoštavanje se izvodi na temelju ugovora, pod uvjetima koje utvrđuju agencije za plaćanja, u skladu s njihovim specifikacijama te sukladno sa zahtjevima ove Uredbe.

([1]) Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30.4.2004., str. 55.).

▼B

2. Specifikacijama agencija za plaćanja utvrđuju se zahtjevi koje moraju ispuniti rasjekavaonice, navodi se pogon i potrebna oprema te se utvrđuju podrobni uvjeti u pogledu operacija otkoštavanja.

Njima se posebice utvrđuju podrobni uvjeti kojima se određuje metoda pripreme, obrezivanja, pakiranja, zamrzavanja i očuvanja komada mesa radi njihovog preuzimanja od strane agencije za plaćanja.

III. **Kontrola i nadziranje operacija otkoštavanja**

Agencije za plaćanja poduzimaju sve potrebne mjere kako bi osigurale da se operacije otkoštavanja provode u sukladnosti sa zahtjevima ove Uredbe te s ugovorima i specifikacijama navedenima u odjeljku II. ovog dijela.

Agencije za plaćanja posebice uspostavljaju sustav za osiguravanje trajnog nadziranja i provjere svih operacija otkoštavanja. O ishodu takvog nadziranja i provjera vodi se evidencija.

IV. **Skladištenje rasječenih komada mesa**

Rasječeni komadi mesa skladište se u hladnjačama smještenim na državnom području države članice koja ima nadležnost nad agencijom za plaćanja.

V. **Troškovi operacija otkoštavanja**

Ugovori iz odjeljka II. ovog dijela i plaćanja koja se izvode temeljem njih obuhvaćaju troškove operacija otkoštavanja iz točke 2. odjeljka I. ovog dijela.

VI. **Rokovi u vezi s operacijama otkoštavanja**

Otkoštavanje, obrezivanje, vaganje, pakiranje i brzo zamrzavanje moraju se obaviti u roku od 10 kalendarskih dana od klanja. Međutim, agencija za plaćanja može odrediti kraće rokove.

VII. **Provjere i odbijanje proizvoda**

1. Kada se slijedom provjera iz odjeljka III. ovog dijela pronađu proizvodi koji nisu u skladu sa zahtjevima ove Uredbe te s ugovorima i specifikacijama opisanima u odjeljku II. ovog dijela, tada se navedeni proizvodi odbijaju.

2. Ne dovodeći u pitanje primjenu kazni, agencije za plaćanja utjeruju uplate od odgovornih stranaka u iznosu koji odgovara cijeni navedenoj u dijelu V. ovog Priloga u pogledu komada mesa koji su odbijeni.

DIO IV.

Specifikacije za interventno otkoštavanje

1. RASIJECANJE STRAŽNJIH ČETVRTINA

1.1. Opis rasijecanja

1.1.1. Interventna stražnja goljenica (šifra INT 11)

Rasijecanje i otkoštavanje: odstraniti rezom kroz koljenski zglob i odvojiti je od unutarnje butine i stražnjeg vanjskog dijela buta prateći prirodnu liniju, ostavljajući mišić pete pričvršćen za stražnju goljenicu. Odstraniti kosti stražnje goljenice (tibija i goljenica).

Obrezivanje: obrezati vrhove žila do mesa.

Zamatanje i pakiranje: svaki komad mesa mora se prije pakiranja u kartone posebno zamotati.

1.1.2. Interventni but (šifra INT 12)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti od unutarnje butine ravnim rezom dolje i duž linije femura i od stražnjeg vanjskog dijela buta nastavljajući rez dolje duž prirodne linije; ovojnica mora ostati prirodno pričvršćena.

▼B

Obrezivanje: odstraniti patelu, zglobnu čahuru i tetivu; vanjski sloj masti ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

1.1.3. Interventna unutarnja butina (šifra INT 13)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti od stražnjeg vanjskog dijela buta i stražnje goljenice rezom koji prati prirodnu liniju i odvojiti je od femura; odstraniti bedrenu kost.

Obrezivanje: odstraniti spolni organ, okolnu hrskavicu i skrotalnu žlijezdu; odstraniti hrskavicu i vezivna tkiva povezana sa zdjeličnom kosti; vanjski sloj masti ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

1.1.4. Interventni stražnji vanjski dio buta (šifra INT 14)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti od unutarnje butine i stražnje goljenice rezom koji prati prirodnu liniju; odvojiti od femura.

Obrezivanje: odstraniti čvrstu hrskavicu koja priliježe uz zglob, poplitealni limfni čvor, okolnu mast i tetivu; vanjski sloj masti ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

1.1.5. Interventni file (šifra INT 15)

Rasijecanje: odstraniti file po cijeloj dužini oslobađanjem glave (deblji kraj) od kuka (ilium) i nastaviti duž filea uz kralješke, oslobađajući time file od hrpta.

Obrezivanje: odstraniti žlijezdu i mast. Ostaviti srebrnu ovojnicu i lančani mišić neoštećene i potpuno pričvršćene.

1.1.6. Interventni repni dio (šifra INT 16)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti od stražnjeg vanjskog dijela buta/buta ravnim rezom od točke koja se nalazi otprilike pet centimetara od stražnjeg ruba petog križnog kralješka, prolazeći otprilike pet centimetara od prednjeg ruba bedrene kosti, pazeći da se ne prereže but.

Razdvojiti od hrpta rezom između posljednjeg slabinskog i prvog križnog kralješka, odvojivši prednji rub od zdjelične kosti. Odstraniti kosti i hrskavicu.

Obrezivanje: odstraniti masni džep na unutarnjoj površini ispod hrptenog mišića. Vanjski sloj masti ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

1.1.7. Interventni ramstek (šifra INT 17)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti od repnog dijela ravnim rezom između posljednjeg slabinskog i prvog križnog kralješka. Razdvojiti od pržolice (u duljini od pet rebara) ravnim rezom između jedanaestog i desetog rebra. Uredno odvojiti kralježnicu. Odstraniti rebra i kosti grebena izvlačenjem.

Obrezivanje: odstraniti sve vrste hrskavica koje preostanu nakon otkoštavanja. Tetiva se mora odstraniti. Vanjski sloj masti ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra.

1.1.8. Interventna potrbušnica (šifra INT 18)

Rasijecanje i otkoštavanje: odstraniti cijelu potrbušnicu od ravno odrezane stražnje četvrtine kod osmog rebra, rezom od točke na kojoj je potrbušnica okrenuta prema natrag, prateći prirodnu liniju prema dolje oko površine stražnjih mišića do točke koja je vodoravna u odnosu na sredinu posljednjeg slabinskog kralješka.

▼B

Nastaviti rez prema dolje ravnom linijom usporedo s fileom, kroz predio od trinaestog do uključujući šestog rebra duž linije koja je paralelna s leđnim rubom kralježnice, tako da cijeli rez prema dolje nije dulji od pet centimetara od postraničnog ruba hrptenog mišića.

Odstraniti sve kosti i hrskavice izvlačenjem. Cijela potrbušnica mora ostati u jednom komadu.

Obrezivanje: odstraniti grubo vezivno tkivo koje prekriva trbušnu muskulaturu, tako da ona ostane neoštećena. Obrezati mast tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 30 %.

1.1.9. Interventna pržolica (s pet rebara) (šifra INT 19)

Rasijecanje i otkoštavanje: ovaj komad mora se odvojiti od ramsteka ravnim rezom između jedanaestog i desetog rebra i mora uključivati rebra od šestog do, uključujući, desetog. Odstraniti međurebrene mišiće i plućnu ovojnicu u tankom sloju zajedno s rebrenim kostima. Odstraniti kralježnicu i hrskavicu zajedno s vrhom lopatice.

Obrezivanje: odstraniti leđni ligament (ligamentum nuchae). Vanjski sloj masti ne smije nigdje biti deblji od jednog centimetra. Ovojnica mora ostati pričvršćena.

2. RASIJECANJE PREDNJIH ČETVRTINA

2.1. Opis rasijecanja

2.1.1. Interventna prednja goljenica (šifra INT 21)

Rasijecanje i otkoštavanje: odstraniti rezom oko zgloba koji razdvaja radius i humerus. Odstraniti radius.

Obrezivanje: obrezati vrhove žila do mesa.

Prednje goljenice ne smiju se zamatati sa stražnjim goljenicama.

2.1.2. Interventna plećka (šifra INT 22)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti plećku od prednje četvrtine rezom koji slijedi prirodnu liniju oko ruba plećke i hrskavice na vrhu lopatice, nastavljajući oko linije tako da se plećka podigne iz svog prirodnog džepa. Odstraniti lopaticu. Mišić ispod lopatice mora se položiti unatrag, no istodobno ostati pričvršćen, tako da se omogući uredno odstranjivanje kosti. Odstraniti humerus.

Obrezivanje: odstraniti hrskavicu, tetive i zglobne čahure; obrezati mast tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 10 %.

2.1.3. Interventna prsa (šifra INT 23)

Rasijecanje i otkoštavanje: razdvojiti od prednje četvrtine rezom u ravnoj liniji okomito na sredinu prvog rebra. Odstraniti izvlačenjem međurebrene mišiće i plućnu ovojnicu s rebrima, prsnom kosti i hrskavicom. Tanki pokrivač koji se sastoji od vezivnog tkiva, mišića i masnog sloja (eng. deckle) treba ostati pričvršćen na prsima. Mast koja se nalazi ispod njega i prsna kost moraju se odstraniti.

Obrezivanje: obrezati mast tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 30 %.

2.1.4. Interventna prednja četvrtina (šifra INT 24)

Rasijecanje i otkoštavanje: dio koji ostane nakon odstranjivanja prsa, plećke i prednje goljenice klasira se kao prednja četvrtina.

▼B

Odstraniti rebrene kosti izvlačenjem. Vratne kosti moraju se uredno odstraniti.

Lančani mišić mora ostati pričvršćen na ovaj komad mesa.

Obrezivanje: odstraniti tetive, zglobne čahure i hrskavicu. Obrezati mast tako da postotak cjelokupnog vidljivog masnog sloja (vanjskog i unutarnjeg) nije veći od 10 %.

DIO V.

Pojedinačne cijene odbijenih interventnih rasjeka

(EUR/tona)

Interventni file	22 000
Interventni ramstek	14 000
Interventna unutarnja butina, interventni repni dio	10 000
Interventni stražnji vanjski dio buta, interventni but, interventna pržolica (s pet rebara)	8 000
Interventna plećka, interventna prednja četvrtina	6 000
Interventna prsa, interventna stražnja goljenica, interventna prednja goljenica	5 000
Interventna potrbušnica	4 000

▼B

PRILOG IV.

MASLAC

DIO I.

Uzorkovanje u svrhu kemijske i mikrobiološke analize te osjetilnog ocjenjivanja

1. **Kemijska i mikrobiološka analiza**

Količina maslaca (kg)	Najmanji broj uzoraka (> 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 ili dio toga

Uzorkovanje u svrhu mikrobiološke analize mora biti aseptično.

U svrhu analize može se u jedan uzorak združiti do pet uzoraka od 100 g, koji se moraju temeljito pomiješati.

Uzorci se moraju uzeti nasumce iz različitih dijelova svake serije prije unošenja u hladnjaču koju je odredila agencija za plaćanja ili u trenutku uskladištenja u navedenu hladnjaču.

Priprema složenog uzorka maslaca (kemijska analiza):

(a) uporabom čiste, suhe sonde za uzimanje uzoraka ili sličnog prikladnog instrumenta, uzima se uzorak iz dubine maslaca težak najmanje 30 g te se stavlja u posudu za uzorke. Složeni uzorak se potom mora zapečatiti i proslijediti u laboratorij na analizu;

(b) u laboratoriju se složeni uzorak zagrijava u izvornoj neotvorenoj posudi na 30 °C te se često protrese dok se ne dobije homogena tekuća emulzija bez neomekšanih dijelova. Posuda bi trebala biti ispunjena od polovice do dvije trećine.

Svake godine, za svakog proizvođača koji nudi maslac za intervenciju, moraju se analizirati dva uzorka u pogledu nemliječne masti.

2. **Osjetilno ocjenjivanje**

Količina maslaca (kg)	Najmanji broj uzoraka
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 na 25 000 kg ili dio toga

Slijedom pokusnog razdoblja skladištenja od 30 dana, iz različitih dijelova svake serije nasumce se uzimaju uzorci između 30. i 45. dana nakon dana isporuke maslaca te se ocjenjuju.

▼M2

Svaki se uzorak ocjenjuje pojedinačno. Nije dopušteno ponovno uzimanje uzoraka ili ponovno ocjenjivanje.

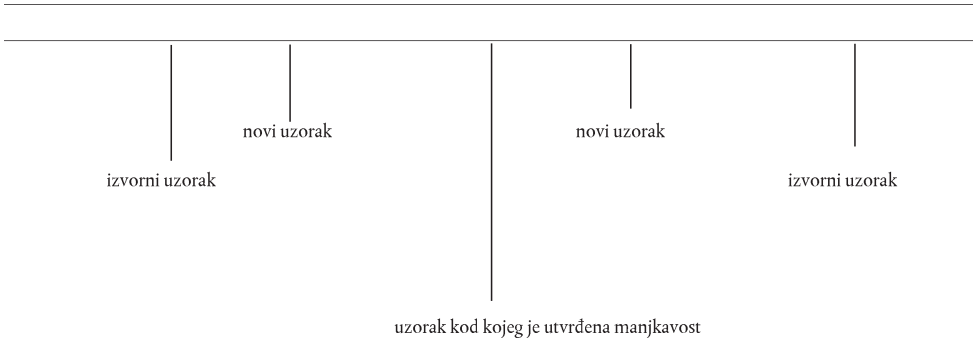
▼B

3. **Smjernice koje treba slijediti u slučaju utvrđivanja manjkavosti u uzorcima**

(a) Kemijska i mikrobiološka analiza:

i. pri analizi pojedinačnih uzoraka može se dopustiti jedna manjkavost u jednom od pet do 10 uzoraka, ili po jedna manjkavost u dva uzorka od 11 do 15 uzoraka. Ako je uzorak manjkav moraju se s obje strane uzorka kod kojeg je utvrđena manjkavost uzeti dva nova uzorka koji se zatim provjeravaju u odnosu na predmetni parametar. Ako niti jedan uzorak nije u skladu sa specifikacijom, iz ponuđene se količine mora odbiti sva količina maslaca između dva izvorna uzorka s obje strane uzorka kod kojeg je utvrđena manjkavost.

Količina koja se odbija kada se utvrdi manjkavost u novom uzorku:



ii. kada se pri analizi složenih uzoraka utvrde manjkavosti u odnosu na jedan parametar, iz ponuđene količine odbija se količina za koju je predmetni složeni uzorak reprezentativan. Količina za koju je reprezentativan jedan složeni uzorak može se odrediti tako da se količina podijeli na više dijelova prije nasumičnog uzimanja uzoraka iz svakog takvog dijela;

(b) Osjetilno ocjenjivanje: kada uzorak ne ispuni zahtjeve osjetilnog ocjenjivanja, iz količine serije odbija se količina maslaca između dva susjedna uzorka s obje strane manjkavog uzorka.

(c) Kada se kod uzoraka ustanovi osjetilna manjkavost te bilo kemijska bilo mikrobiološka manjkavost odbija se cjelokupna količina.

▼M2

DIO I.A

Metode analize nesoljenog maslaca za javnu intervenciju

Parametar	Metoda
Masti ([1])	ISO 17189 ili ISO 3727 dio 3
Voda	ISO 3727 dio 1
Bezmasna suha tvar	ISO 3727 dio 2
Kiselost masti	ISO 1740
Peroksidni broj	ISO 3976
Nemliječna mast	ISO 17678
Senzorna svojstva	ISO 22935 dijelovi 2 i 3 i tablica bodovanja u nastavku.

([1]) Metodu koja se primjenjuje odobrava agencija za plaćanja.

▼M2

Tablica bodovanja

Izgled		Konzistencija		Miris i okus	
Bodovi	Napomene	Bodovi	Napomene	Bodovi	Napomene
5	*Vrlo dobar* idealni tip najviša kvaliteta (ravnomjerna suhoća)	5	*Vrlo dobra* idealni tip najviša kvaliteta (ravnomjerna mazivost)	5	*Vrlo dobri* idealni tip najviša kvaliteta (potpuno čist, blagi miris)
4	*Dobar* (bez očitih nedostataka)	4	*Dobra* (bez očitih nedostataka)	4	*Dobri* (bez očitih nedostataka)
1, 2 ili 3	Nedostatci	1, 2 ili 3	Nedostatci	1, 2 ili 3	Nedostatci

▼B

DIO II.

Isporuka i pakiranje maslaca

1. Maslac se isporučuje u blokovima te se pakira u nov i otporan materijal tako da se osigura njegova zaštita tijekom prijevoza, unosa u skladište, skladištenja i otpreme iz skladišta.

2. Na pakiranju se navode najmanje sljedeći podaci koji su, ako je primjereno, šifrirani:

   (a) broj odobrenja koji označava tvornicu i državu članicu proizvodnje;

   (b) datum proizvodnje;

   (c) broj proizvodne serije i broj paketa; broj paketa može se zamijeniti brojem palete koji se označava na paleti;

   (d) tekst „slatko vrhnje” ako maslac ima pH vrijednost od najmanje 6,2.

3. Skladištar vodi evidenciju u kojoj se podaci iz točke 2. bilježe na datum uskladištenja.

▼B

PRILOG V.

OBRANO MLIJEKO U PRAHU

DIO I.

Uzorkovanje i analiza obranog mlijeka u prahu ponuđenog za intervenciju

1. Uzorci po seriji uzimaju se u skladu s postupkom utvrđenim u međunarodnoj normi ISO 707. Međutim, agencije za plaćanja mogu se koristiti drugom metodom uzorkovanja pod uvjetom da je u skladu s načelima te norme.

2. Broj paketa koji se odabiru za uzimanje uzorka za analizu:

   (a) serije koje uključuju do 800 vreća od 25 kg: najmanje osam;

   (b) serije koje uključuju više od 800 vreća od 25 kg: najmanje osam, plus jedan za svakih dodatnih 800 vreća ili dio njih.

3. Težina uzorka: iz svakog paketa uzimaju se uzorci koji teže najmanje 200 g.

4. Grupiranje uzoraka: u skupni uzorak združuje se najviše devet uzoraka.

5. Analiza uzoraka: svaki skupni uzorak podvrgava se analizi da bi se provjerile sve kvalitativne osobine utvrđene u dijelu II. Priloga V. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238.

6. Kada su u uzorcima utvrđene manjkavosti:

   (a) kada je u složenom uzorku utvrđena manjkavost u odnosu na jedan parametar odbija se količina iz koje je taj uzorak uzet;

   (b) kada je u složenom uzorku utvrđena manjkavost u odnosu na više parametara odbija se količina iz koje je uzorak uzet te se uzimaju uzorci iz preostalih količina iz istog pogona; analiza tih uzoraka je odlučujuća. U tom slučaju:

      — broj uzoraka utvrđenih u točki 2. udvostručuje se,

      — kada je u složenom uzorku utvrđena manjkavost u odnosu na jedan ili više parametara odbija se količina iz koje je taj uzorak uzet.

▼M2

DIO I.A

Metode analize obranog mlijeka u prahu za javnu intervenciju

Parametar	Metoda
Bjelančevine	ISO 8968 dio 1
Masti	ISO 1736
Voda	ISO 5537
Kiselost	ISO 6091

▼**M2**

Parametar	Metoda
Laktati	ISO 8069
Pokus na fosfatazu	ISO 11816 dio 1
Indeks netopivosti	ISO 8156
Sagorjele čestice ([1])	ADPI
Mikroorganizmi	ISO 4833-dio 1
Mlaćenica	Dodatak I.
Slatka sirutka ([2])	Dodatci II. i III.
Kisela sirutka ([3])	ISO 8069 ili kontrole na terenu
Senzorne kontrole ([4])	ISO 22935 dijelovi 2 i 3

([1]) Analize sagorjelih čestica mogu se sustavno provoditi. Međutim, takve se analize uvijek provode ako se ne provode senzorne kontrole.
([2]) Metodu koja se primjenjuje odobrava agencija za plaćanja (jednu ili obje metode).
([3]) Metodu koja se primjenjuje odobrava agencija za plaćanja.
([4]) Senzorne kontrole provode se ako se na temelju analize rizika koju odobrava agencija za plaćanja procijeni da je to potrebno.

▼M2

Dodatak I.

OBRANO MLIJEKO U PRAHU: KVANTITATIVNO ODREĐIVANJE FOSFATIDILSERINA I FOSFATIDILETANOLAMINA

Metoda: reverzno-fazna HPLC metoda

1. SVRHA I PODRUČJE PRIMJENE

Ova metoda opisuje postupak količinskog određivanja fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE) u obranom mlijeku u prahu (OMP) te je prikladna za detekciju suhe tvari mlaćenice u OMP-u.

2. DEFINICIJA

Sadržaj fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE): masena frakcija određene tvari koja se utvrđuje ovdje opisanim postupkom. Rezultat se izražava u fosfatidiletanolamin dipalmitoilu (PEDP) na 100 g praha.

3. NAČELO METODE

Ekstrakcija aminofosfolipida iz rekonstituiranog mlijeka u prahu pomoću metanola. Određivanje fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE) kao derivata o-ftaldialdehida (OPA) reverzno-faznom (RP) HPLC analizom i detekcijom fluorescencije. Kvantifikacija sadržaja fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE) u ispitnom uzorku na temelju standardnog uzorka koji sadržava poznatu količinu fosfatidiletanolamin dipalmitoila (PEDP).

4. REAGENSI

Svi reagensi moraju biti priznate analitičke čistoće. Mora se koristiti destilirana voda ili voda barem jednake čistoće, osim ako je navedeno drukčije.

4.1. **Standardni materijal: fosfatidiletanolamin dipalmitoil (PEDP), čistoće najmanje 99 %**

Napomena: Standardni materijal čuva se na temperaturi od – 18 °C.

4.2. **Reagensi za pripremu standardnog i ispitnog uzorka**

4.2.1. *Metanol, HPLC čistoće*

4.2.2. *Kloroform, HPLC čistoće*

4.2.3. *Triptamin-monohidroklorid*

4.3. **Reagensi za derivatizaciju o-ftaldialdehida**

4.3.1. *Natrijev hidroksid, vodena otopina 12 M*

4.3.2. *Borna kiselina, vodena otopina 0,4 M, pH vrijednost podešena na 10,0 pomoću natrijeva hidroksida (4.3.1.)*

4.3.3. *2-merkaptoetanol*

4.3.4. *O-ftaldialdehid (OPA)*

4.4. **Otapala za HPLC eluaciju**

4.4.1. *Za pripremu otapala za eluaciju koriste se reagensi HPLC čistoće*

4.4.2. *Voda HPLC čistoće*

▼M2

4.4.3. *Metanol provjerene fluorimetrijske čistoće*

4.4.4. *Tetrahidrofuran*

4.4.5. *Natrijev dihidrogen fosfat*

4.4.6. *Natrijev acetat*

4.4.7. *Octena kiselina.*

5. OPREMA

5.1. **Analitička vaga koja može vagati s točnošću od 1 mg, uz mogućnost očitanja 0,1 mg.**

5.2. **Laboratorijske čaše zapremine 25 i 100 ml**

5.3. **Pipete za prijenos količina od 1 i 10 ml**

5.4. **Magnetska miješalica**

5.5. **Graduirane pipete za prijenos količina od 0,2, 0,5 i 5 ml**

5.6. **Odmjerne tikvice zapremine 10, 50 i 100 ml**

5.7. **Šprice zapremine 20 i 100 µl**

5.8. **Ultrazvučna kupelj**

5.9. **Centrifuga koja može raditi na 27 000 × g**

5.10. **Staklene bočice zapremine oko 5 ml**

5.11. **Menzura zapremine 25 ml**

5.12. **pH-metar s točnošću od 0,1 pH jedinica**

5.13. **Oprema za HPLC**

5.13.1. *Gradijentni pumpni sustav s mogućnošću rada pri brzini protoka od 1,0 ml/min i tlaku od 200 bara*

5.13.2. *Automatski uređaj za uzorkovanje s mogućnošću derivatizacije*

5.13.3. *Grijač kolona koji kolonu može održavati na temperaturi 30 °C ± 1 °C*

5.13.4. *Detektor fluorescencije s mogućnošću rada na 330 nm valne duljine ekscitacije i 440 nm valne duljine emisije*

5.13.5. *Integrator ili softver za obradu podataka koji može izmjeriti površinu pika*

5.13.6. *Kolona LiChrospher® – 100 (250 × 4,6 mm) ili ekvivalentna kolona ispunjena oktadecilsilanom (C 18), veličine čestica 5 µm*

6. UZORKOVANJE

Uzorkovanje se provodi u skladu s normom ISO 707.

7. POSTUPAK

7.1. **Priprema interne standardne otopine**

▼M2

7.1.1. *Odvagnite 30,0 ± 0,1 mg triptamin-monohidroklorida (4.2.3.) u odmjernu tikvicu od 100 ml (5.6.) i dopunite do oznake metanolom (4.2.1.).*

7.1.2. *Otpipetirajte 1 ml (5.3.) ove otopine u odmjernu tikvicu od 10 ml (5.6.) i dopunite do oznake metanolom (4.2.1.) da biste dobili koncentraciju triptamina od 0,15 mM.*

7.2. **Priprema otopine ispitnog uzorka**

7.2.1. *Odvagnite 1,000 ± 0,001 g uzorka OMP-a u laboratorijsku čašu od 25 ml (5.2.). Pipetom (5.3.) dodajte 10 ml destilirane vode temperature 40 ± 1 °C i miješajte 30 minuta magnetskom miješalicom (5.4.) da bi se rastopile eventualne grudice.*

7.2.2. *Otpipetirajte 0,2 ml (5.5.) rekonstituiranog mlijeka u odmjernu tikvicu od 10 ml (5.6.), špricom (5.7.) dodajte 100 µl otopine triptamina koncentracije 0,15 mM (7.1.) i dopunite do oznake metanolom (4.2.1.). Pažljivo izmiješajte preokretanjem bočice i stavite na 15 minuta u ultrazvučnu kupelj (5.8.).*

7.2.3. *Centrifugirajte (5.9.) na 27 000 × g 10 minuta i skupite supernatant u staklenu bočicu (5.10.).*

Napomena: Otopinu ispitnog uzorka čuvajte na temperaturi od 4 °C do izvođenja HPLC analize.

7.3. **Priprema vanjske standardne otopine**

7.3.1. *Odvagnite 55,4 mg fosfatidiletanolamin dipalmitoila (PEDP) (4.1.) u odmjernu tikvicu od 50 ml (5.6.) i dodajte oko 25 ml kloroforma (4.2.2.) pomoću menzure (5.11.). Zagrijte začepljenu tikvicu na 50 °C ± 1 °C i pažljivo miješajte da se PEDP rastopi. Ohladite tikvicu na 20 °C, dopunite do oznake metanolom (4.2.1.) i izmiješajte preokretanjem tikvice.*

7.3.2. *Otpipetirajte 1 ml (5.3.) ove otopine u odmjernu tikvicu od 100 ml (5.6.) i dopunite do oznake metanolom (4.2.1.). Otpipetirajte 1 ml (5.3.) tako dobivene otopine u odmjernu tikvicu od 10 ml (5.6.), dodajte 100 µl (5.7.) otopine triptamina koncentracije 0,15 mM (7.1.) i dopunite do oznake metanolom (4.2.1.). Promiješajte preokretanjem tikvice.*

Napomena: Otopinu referentnog uzorka do HPLC analize treba čuvati na temperaturi od 4 °C.

7.4. **Priprema reagensa za derivatizaciju**

Odvagnite 25,0 ± 0,1 mg o-ftaldialdehida (OPA) (4.3.4.) u odmjernu tikvicu zapremine 10 ml (5.6.), dodajte 0,5 ml (5.5.) metanola (4.2.1.) i pažljivo promiješajte da se OPA rastopi. Dopunite do oznake otopinom borne kiseline (4.3.2.) i špricom (5.7.) dodajte 20 µl 2-merkaptoetanola (4.3.3.).

Napomena: Reagens za derivatizaciju treba čuvati na 4 °C u tamnoj staklenoj bočici da bi ostao stabilan tjedan dana.

7.5. **Određivanje putem HPLC-a**

7.5.1. *Otapala za eluaciju (4.4.)*

Otapalo A: Otopina 0,3 mM natrijeva dihidrogen fosfata i 3 mM otopine natrijeva acetata (pH vrijednosti podešene octenom kiselinom na 6,5 ± 0,1): metanol: tetrahidrofuran = 558:440:2 (v/v/v).

Otapalo B: metanol

▼**M2**

7.5.2. *Preporučeni gradijent eluacije:*

Vrijeme (min)	Otapalo A (%):	Otapalo B (%):	Brzina protoka (ml/min)
Početak	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

Napomena: Da bi se postigla rezolucija prikazana na slici 1., gradijent eluacije možda treba malo modificirati.

Temperatura kolone: 30 °C.

7.5.3. *Volumen injektiranja: 50 µl reagensa za derivatizaciju i 50 µl otopine uzorka.*

7.5.4. *Uspostavljanje ravnoteže u koloni*

Svakog dana pri pokretanju sustava kolonu treba ispirati 15 minuta 100 %-tnim otapalom B, a potom podesiti na A:B = 40:60 da bi se tijekom 15 minuta uspostavila ravnoteža uz brzinu protoka od 1 ml/min. Napravite slijepu probu ubrizgavanjem metanola (4.2.1.).

Napomena: Prije nego kolonu pohranite na duže vrijeme, ispirite je 30 minuta mješavinom metanol: kloroform = 80:20 (v/v).

7.5.5. *Odredite sadržaj fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE) u ispitnom uzorku.*

7.5.6. *Izvedite niz kromatografskih analiza pazeći da vrijeme između ciklusa bude konstantno radi postizanja konstantnih vremena zadržavanja. Nakon svakih 5-10 otopina ispitnog uzorka ubrizgajte vanjsku standardnu otopinu (7.3.) radi izračuna faktora odziva.*

Napomena: Nakon svakih 20-25 analiza kolona se mora ispirati 100 %-tnim otapalom B (7.5.1.) najmanje 30 minuta.

▼M2

7.6. **Integracija**

7.6.1. *Pik fosfatidiletanolamin dipalmitoila (PEDP)*

PEDP se pojavljuje kao jedan pik. Odredite površinu pika integracijom dolina-dolina.

7.6.2. *Pik triptamina*

Triptamin se pojavljuje kao jedan pik (slika 1.). Odredite površinu pika integracijom dolina-dolina.

7.6.3. *Grupe pikova fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE)*

U opisanim se uvjetima (slika 1.) PS pojavljuje kao dva glavna djelomično nerazdvojena pika, kojima prethodi jedan manji pik. PE sa javlja kao tri glavna djelomično nerazdvojena pika. Odredite ukupnu površinu svake grupe pikova postavljajući baznu liniju kako je prikazano na slici 1.

8. IZRAČUN I PRIKAZ REZULTATA

Sadržaj fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE) u ispitnom uzorku izračunava se s pomoću sljedeće formule:

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

gdje je:

C = sadržaj fosfatidilserina (PS) ili fosfatidiletanolamina (PE) (mg/100 g praha) u ispitnom uzorku;

A_1 = površina pika fosfatidiletanolamin dipalmitoila (PEDP) u standardnoj otopini uzorka (7.3.);

A_2 = površina pika fosfatidilserina (PS) ili fosfatidiletanolamina (PE) u ispitnoj otopini uzorka (7.2.);

T_1 = površina pika triptamina u standardnoj otopini uzorka (7.3.);

T_2 = površina pika triptamina u ispitnoj otopini uzorka (7.2.).

9. PRECIZNOST METODE

Napomena: Vrijednosti ponovljivosti računaju se u skladu s međunarodnom normom IDF (*).

9.1. **Ponovljivost**

Relativna standardna devijacija ponovljivosti, koja prikazuje varijabilnost nezavisnih analitičkih rezultata koje dobije isti analitičar koristeći se istom opremom u istim uvjetima i na istom ispitnom uzorku u kratkom vremenskom intervalu, ne smije biti veća od 2 % relativno. Ako se dva određivanja izvrše pod navedenim uvjetima, relativna razlika između dvaju rezultata ne bi smjela biti veća od 6 % aritmetičke sredine rezultata.

9.2. **Obnovljivost**

Ako su dva određivanja izvršili analitičari u različitim laboratorijima, u različitim uvjetima, koristeći se različitom opremom, na istom ispitnom uzorku, relativna razlika između dvaju rezultata ne smije biti veća od 11 % aritmetičke sredine rezultata.

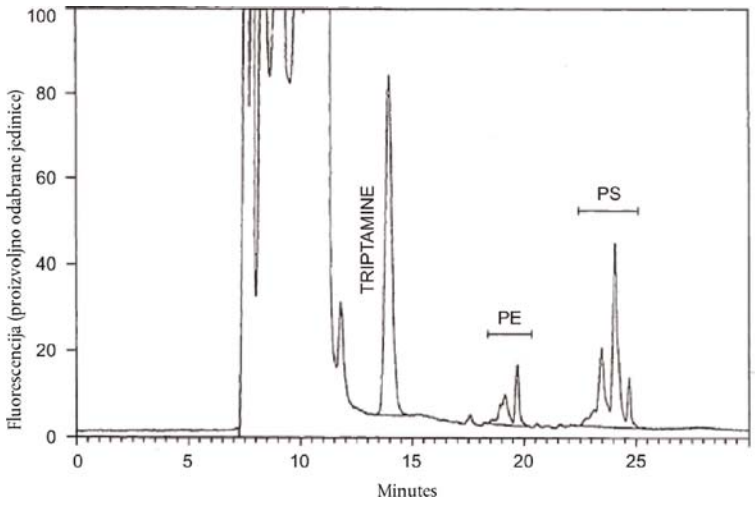
▼**M2**

10. REFERENTNA LITERATURA

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. Tecn. Latt.-Cas., 39,395 (1988.).*

Slika 1.

HPLC struktura OPA-derivata fosfatidilserina (PS) i fosfatidiletanolamina (PE) u metanolnom ekstraktu rekonstituiranog obranog mlijeka u prahu. Prikazan je način integracije pikova fosfatidilserina (PS), fosfatidiletanolamina (PE) i triptamina (interni standard).



▼M2

Dodatak II.

DETEKCIJA SLATKE SIRUTKE U OBRANOM MLIJEKU U PRAHU ZA JAVNO SKLADIŠTENJE ODREĐIVANJEM SADRŽAJA KAZEINO-MAKROPEPTIDA METODOM TEKUĆINSKE KROMATOGRAFIJE VISOKE DJELOTVORNOSTI (HPLC)

1. OPSEG I PODRUČJE PRIMJENE

Ova metoda omogućuje detekciju slatke sirutke u obranom mlijeku u prahu za javno skladištenje određivanjem sadržaja kazeino-makropeptida.

2. REFERENCA

Međunarodna norma ISO 707 – Mlijeko i mliječni proizvodi – Smjernice za uzorkovanje.

3. DEFINICIJA

Sadržaj suhe tvari u slatkoj sirutki definira se kao maseni postotak kazeino-makropeptida prema opisanom postupku.

4. NAČELO

— Rekonstitucija obranog mlijeka u prahu, uklanjanje masti i bjelančevina pomoću triklorooctene kiseline, iza čega slijedi centrifugiranje ili filtracija.

— Utvrđivanje količine kazeino-makropeptida (CMP) u supernatantu metodom tekućinske kromatografije visoke učinkovitosti (HPLC).

— Ocjenjivanje rezultata dobivenih za uzorke na temelju usporedbe sa standardnim uzorcima koji se sastoje od obranog mlijeka u prahu s dodatkom poznatog postotka sirutke u prahu ili bez njega.

5. REAGENSI

Svi reagensi moraju biti priznate analitičke čistoće. Mora se upotrebljavati destilirana voda ili voda barem jednake čistoće.

5.1. **Otopina triklorooctene kiseline**

Otopite 240 g triklorooctene kiseline (CCl_3CCOOH) u vodi i dopunite do 1 000 ml. Otopina bi trebala biti bistra i bezbojna.

5.2. **Otopina eluensa, pH 6,0**

Otopite 1,74 g dikalijeva hidrogen fosfata (K_2HPO_4), 12,37 g kalijeva dihidrogen fosfata, (KH_2PO_4) i 21,41 g natrijeva sulfata (Na_2SO_4) u oko 700 ml vode. Prema potrebi podesiti pH na 6,0 pomoću otopine fosforne kiseline ili kalijeva hidroksida.

Dopunite vodom do 1 000 ml i homogenizirajte.

Napomena: Sastav eluensa može se prilagoditi tako da bude u skladu s potvrdom o sukladnosti sa standardima ili preporukama proizvođača materijala za punjenje kolona.

Prije uporabe profiltrirajte otopinu eluensa kroz membranski filtar s porama promjera 0,45 μm.

▼**M2**

5.3. **Otopina za ispiranje**

Pomiješajte jedan volumen acetonitrila (CH_3CN) i devet volumena vode. Prije uporabe profiltrirajte mješavinu kroz membranski filtar s porama promjera 0,45 μm.

Napomena: Može se upotrebljavati bilo koja druga baktericidna otopina za ispiranje koja ne utječe na djelotvornost kolone u smislu rezolucije.

5.4. **Standardni uzorci**

5.4.1. *Obrano mlijeko u prahu koje ispunjava zahtjeve ove Uredbe (tj. [0]).*

5.4.2. *Isto mlijeko u prahu s dodatkom 5 % (m/m) slatke sirutke u prahu standardnog sastava (tj. [5]).*

6. OPREMA

6.1. **Analitička vaga**

6.2. **Centrifuga, neobvezna, koja može postići centrifugalnu silu od 2 200 g, opremljena epruvetama za centrifugiranje s čepom ili navojnim čepom, zapremine oko 50 ml**

6.3. **Mehanička tresilica**

6.4. **Magnetska miješalica**

6.5. **Stakleni lijevci promjera oko 7 cm**

6.6. **Filtar-papiri za srednju brzinu filtracije, promjera oko 12,5 cm**

6.7. **Staklena oprema za filtriranje s membranskim filtrom s promjerom pora 0,45 μm**

6.8. **Graduirane pipete od 10 ml (ISO 648, Klasa A ili ISO/R 835) ili dozirni sustav kapaciteta dobave 10,0 ml u dvije minute**

6.9. **Dozirni sustav koji omogućuje unos 20,0 ml vode na oko 50 °C**

6.10. **Vodena kupelj s termostatom, zagrijana na 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Oprema za HPLC koja se sastoji od sljedećeg:**

6.11.1. *Pumpa*

6.11.2. *Injektor, ručni ili automatski, zapremine 15 do 30 μl*

6.11.3. *Dvije kolone u nizu (duljine 30 cm, unutarnjeg promjera 0,75 cm) ili ekvivalentne kolone (npr. jednostruka TSK 2 000-SWxl, jednostruka Agilent Technologies Zorbax GF 250) i pretkolona (3 cm × 0,3 cm) napunjena s I 125 ili materijalom jednake djelotvornosti*

6.11.4. *Grijač kolone s termostatom podešen na 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV detektor prilagodljive valne duljine koji omogućuje mjerenja na 205 nm uz osjetljivost od 0,008 Å*

6.11.6. *Integrator s mogućnošću integriranja dolina-dolina.*

Napomena: Rad s kolonama na sobnoj temperaturi moguć je iako je u tim uvjetima njihova rezolucija niža. U tom slučaju temperatura ne smije varirati za više od ± 5 °C u bilo kojem rasponu analiza.

▼M2

7. UZORKOVANJE

7.1. Uzorke obvezno treba uzimati u skladu s postupkom utvrđenim u međunarodnoj normi ISO 707. Međutim, agencije za plaćanja mogu se koristiti drugom metodom uzorkovanja pod uvjetom da je u skladu s načelima te norme.

7.2. Uzorke čuvajte u uvjetima koji onemogućavaju kvarenje ili promjene u njihovu sastavu.

8. POSTUPAK

8.1. **Priprema ispitnog uzorka**

Stavite mlijeko u prahu u posudu dvostruko većeg volumena od volumena praha, koja ima hermetički poklopac. Posudu odmah zatvorite. Mlijeko u prahu dobro promiješajte uzastopnim preokretanjem posude.

8.2. **Uzorak za analizu**

Odvagnite 2,000 + 0,001 g ispitnog uzorka u epruvetu za centrifugiranje (6.2.) ili u odgovarajuću tikvicu s čepom (50 ml).

8.3. **Odstranjivanje masti i bjelančevina**

8.3.1. *Uzorku za analizu dodajte 20,0 ml zagrijane vode (50 °C). Otopite prah protresajući ga pet minuta pomoću mehaničke tresilice (6.3.). Epruvetu stavite u vodenu kupelj (6.10.) i pustite da se temperatura uravnoteži na 25 °C.*

8.3.2. *U dvije minute dodajte 10,0 ml otopine trikloroоctene kiseline zagrijane na oko 25 °C (5.1.) uz snažno miješanje magnetskom miješalicom (6.4.). Epruvetu stavite u vodenu kupelj (6.10.) i ostavite 60 minuta.*

8.3.3. *Centrifugirajte (6.2.) 10 minuta na 2 200 g ili filtrirajte kroz filtar-papir (6.6.), pri čemu prvih 5 ml filtrata bacite.*

8.4. **Kromatografsko određivanje**

8.4.1. *Ubrizgajte 15 do 30 µl točno izmjerenog supernatanta ili filtrata (8.3.3.) u uređaj za HPLC (6.11.), koji radi uz brzinu protoka od 1,0 ml otopine eluensa (5.2.) u minuti.*

Napomena 1.: Mogu se koristiti različite brzine protoka, ovisno o unutarnjem promjeru kolona koje se koriste ili o uputama proizvođača kolona.

Napomena 2.: Kod svakog prekida kolone isperite vodom. Nikada u njima ne ostavljajte otopinu eluensa (5.2.).

Prije svakog prekida koji traje više od 24 sata isperite kolone vodom i zatim ih najmanje tri sata perite otopinom (5.3.) uz brzinu protoka od 0,2 ml u minuti.

8.4.2. *Rezultati kromatografske analize ispitnog uzorka [E] dobivaju se u obliku kromatograma kod kojeg se pikovi identificiraju prema vremenu zadržavanja (RT) kako slijedi:*

Pik II.:	Drugi pik kromatograma s vremenom zadržavanja (RT) od oko 12,5 minuta.
Pik III.:	Treći pik kromatograma koji odgovara CMP-u, s vremenom zadržavanja (RT) od 15,5 minuta.

Odabir kolone ili kolona može bitno utjecati na vrijeme zadržavanja pojedinačnih pikova.

Integrator (6.11.6.) automatski izračunava površinu A svakog pika:

▼**M2**

A_{II}:	Površina pika II.
A_{III}:	Površina pika III.

Važno je prije kvantitativne interpretacije analizirati izgled svakog kromatograma radi otkrivanja bilo kakvih nepravilnosti nastalih zbog neispravnog rada uređaja ili kolona, ili zbog podrijetla i vrste analiziranog uzorka.

U slučaju dvojbe ponovite analizu.

8.5. **Kalibracija**

8.5.1. *Na standardne uzorke (5.4.) točno primijenite postupak opisan od točke 8.2. do točke 8.4.2.*

Upotrebljavajte svježe pripremljene otopine budući da se u 8-postotnoj triklorooctenoj kiselini CMP razgrađuje. Gubitak se procjenjuje na 0,2 % na sat na temperaturi od 30 °C.

8.5.2. *Prije kromatografske analize uzoraka pripremite kolone ubrizgavanjem standardnog uzorka (5.4.2.) u otopinu (8.5.1.), ponavljajući postupak sve dok se površina i vrijeme zadržavanja pika koji odgovara CMP-u ne ustale.*

8.5.3. *Faktore odziva R utvrdite ubrizgavanjem količine filtrata (8.5.1.) koja je jednaka količini uporabljenoj za uzorke.*

9. PRIKAZ REZULTATA

9.1. **Metoda izračuna i formule**

9.1.1. *Izračun faktora odziva R:*

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

gdje je:

R_{II} = faktori odziva pikova II.;

A_{II} [0] = površine pikova II. standardnog uzorka [0], dobivene u 8.5.3.

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

gdje je:

R_{III} = faktor odziva pika III.;

A_{III} [0] i A_{III} [5] = površine pika III. standardnih uzoraka [0] i [5], dobivene u 8.5.3.;

W = količina sirutke u standardnom uzorku [5], tj. 5.

9.1.2. *Izračun relativne površine pikova u uzorku [E]*

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

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

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

gdje je:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = relativne površine pikova II., III. odnosno IV. u uzorku [E];

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = površine pikova II. odnosno III. u uzorku [E] dobivene u 8.4.2.;

R_{II}, R_{III} = faktori odziva izračunani u 9.1.1.

9.1.3. *Izračun relativnih vremena zadržavanja pika III. u uzorku [E]:*

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

gdje je:

RRT_{III} [E] = relativno vrijeme zadržavanja pika III. u uzorku [E];

RT_{III} [E] = vrijeme zadržavanja pika III. u uzorku [E] dobiveno u 8.4.2.;

RT_{III} [5] = vrijeme zadržavanja pika III. u kontrolnom uzorku [5] dobiveno u 8.5.3.

9.1.4. *Ispitivanja su pokazala linearnu povezanost relativnog vremena zadržavanja pika III., odnosno RRT_{III} [E], i postotka sirutke u prahu dodane do 10 %.*

— RRT_{III} [E] je < 1,000 ako je sadržaj sirutke > 5 %;

— RRT_{III} [E] je ≥ 1,000 ako je sadržaj sirutke ≤ 5 %.

Dopuštena nepouzdanost za vrijednosti RRT_{III} iznosi ± 0,002.

U normalnim okolnostima vrijednost RRT_{III} [0] ne odstupa mnogo od 1,034. Ovisno o stanju kolona, navedena se vrijednost može približiti 1,000, ali uvijek mora biti viša.

9.2. **Izračun postotka slatke sirutke u prahu u uzorku:**

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

gdje je:

W = maseni postotak (m/m) slatke sirutke u uzorku [E];

S_{III} [E] = relativna površina pika III. ispitnog uzorka [E] dobivena kao u 9.1.2.;

1,3 = predstavlja relativnu prosječnu površinu pika III. izraženu u gramima slatke sirutke na 100 g, utvrđenu u nepatvorenom obranom mlijeku u prahu različitog podrijetla. Ova je vrijednost dobivena eksperimentalno;

S_{III} [0] = predstavlja relativnu površinu pika III. koja je jednaka $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Ove su vrijednosti dobivene u 9.1.1. odnosno 8.5.3.;

(S_{III} [0] – 0,9) = predstavlja korekciju relativne prosječne površine 1,3 ako S_{III} [0] ne iznosi 0,9. Eksperimentalno dobivena vrijednost relativne prosječne površine pika III. kontrolnog uzorka [0] iznosi 0,9.

▼M2

9.3. **Preciznost postupka**

9.3.1. *Ponovljivost*

Razlika između rezultata dvaju određivanja koja istodobno ili brzo jedan za drugim izvede isti analitičar koristeći se istom opremom na jednakom ispitnom materijalu ne smije biti veća od 0,2 % m/m.

9.3.2. *Obnovljivost*

Razlika između dva zasebna i neovisna rezultata dobivena u dva različita laboratorija na jednakom ispitnom materijalu ne smije biti veća od 0,4 % (m/m).

9.4. **Tumačenje**

9.4.1. *Pretpostavlja se odsutnost sirutke ako je relativna površina pika III., S_{III} [E], izražena u gramima slatke sirutke na 100 g proizvoda, ≤ 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9),*

gdje je:

2,0	maksimalna vrijednost dopuštena za relativnu površinu pika III., uzimajući u obzir relativnu prosječnu površinu pika III., tj. 1,3, nesigurnost zbog promjena u sastavu obranog mlijeka u prahu i obnovljivost metode (9.3.2.);
(S_{III} [0] – 0,9)	korekcija koju treba napraviti ako je površina S_{III} [0] različita od 0,9 (vidjeti točku 9.2.).

9.4.2. *Ako je relativna površina pika III., S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9), a relativna površina pika II., S_{II} [E] ≤ 160, utvrdite sadržaj slatke sirutke kako je navedeno u točki 9.2.*

9.4.3. *Ako je relativna površina pika III., S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9), a relativna površina pika II., S_{II} [E] ≤ 160, utvrdite ukupni sadržaj bjelančevina (P %) te potom analizirajte dijagrame 1. i 2.*

9.4.3.1. *Podaci dobiveni analizom uzoraka nepatvorenog obranog mlijeka u prahu s visokim ukupnim sadržajem bjelančevina sabrani su u dijagramima 1. i 2.*

Puna linija predstavlja lineranu regresiju za koju se koeficijenti računaju metodom najmanjih kvadrata.

Isprekidana ravna linija označava gornju graničnu vrijednost relativne površine pika III., uz vjerojatnost da u 90 % slučajeva nije prekoračena.

Jednadžbe isprekidanih ravnih linija u dijagramima 1. i 2. jesu sljedeće:

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

gdje je:

S_{III} relativna površina pika III. izračunana ili prema ukupnom sadržaju bjelančevina ili prema relativnoj površini pika S_{II} [E];

P % ukupni sadržaj bjelančevina izražen kao maseni postotak;

▼**M2**

S_{II} [E] relativna površina uzorka izračunana u točki 9.1.2.

Ove su jednadžbe ekvivalentne vrijednosti 1,3 spomenutoj u točki 9.2.

Razlika (T_1 i T_2) između relativne površine S_{III} [E] i relativne površine S_{III} prikazana je sljedećom formulom: $T_1 = S_{III}[E] - [(0{,}376\ P\% - 10{,}7) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]T_2 = S_{III}[E] - [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]$

9.4.3.2. Ako su T_1 i/ili T_2 jednaki ili manji od nule, prisutnost slatke sirutke nije moguće utvrditi.

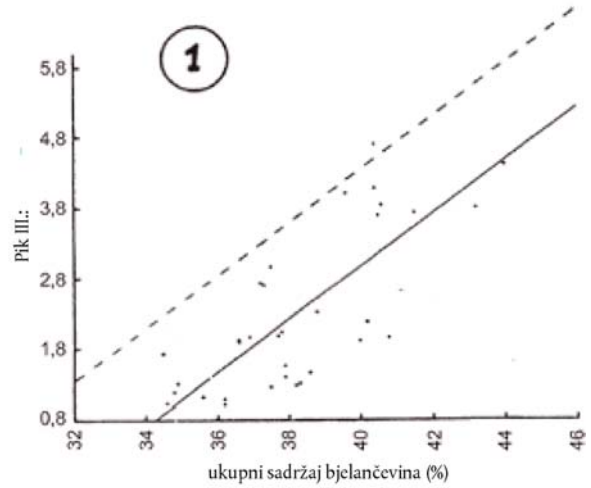
Ako su T_1 i T_2 veći od nule, slatka sirutka je prisutna.

Sadržaj slatke sirutke računa se prema sljedećoj formuli: $W = T_2 + 0{,}91$

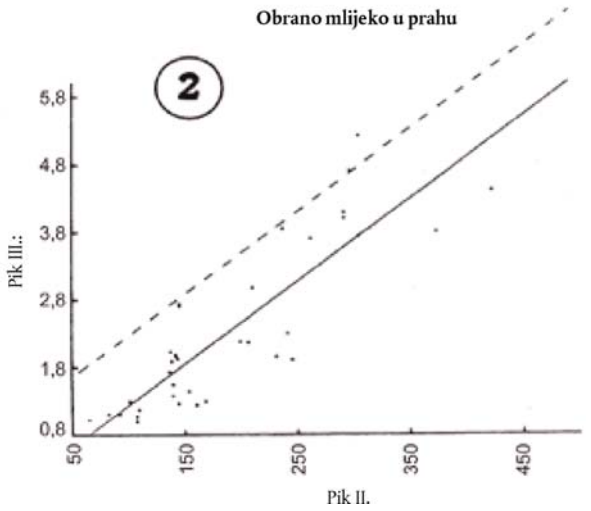
gdje je:

0,91 udaljenost na okomitoj osi između pune i isprekidane ravne linije.

Obrano mlijeko u prahu



Obrano mlijeko u prahu



▼M2

Dodatak III.

ODREĐIVANJE SUHE TVARI SLATKE SIRUTKE U OBRANOM MLIJEKU U PRAHU

1. SVRHA: DETEKCIJA DODANE SUHE TVARI SLATKE SIRUTKE U:

2. REFERENCA: MEĐUNARODNA NORMA ISO 707

3. DEFINICIJA

Udio suhe tvari slatke sirutke definira se kao maseni postotak kazeino-makropeptida prema opisanom postupku.

4. NAČELO

Uzorci se analiziraju na prisutnost kazeino-makropeptida A metodom reverzno-fazne tekućinske kromatografije visoke djelotvornosti (HPLC postupak). Dobiveni se rezultat ocjenjuje uspoređivanjem sa standardnim uzorcima koji se sastoje od obranog mlijeka u prahu sa i bez dodatka poznatog postotka sirutke u prahu. Rezultati iznad 1 % (m/m) ukazuju na prisutnost suhe tvari slatke sirutke.

5. REAGENSI

Svi reagensi moraju biti priznate analitičke čistoće. Mora se upotrebljavati destilirana voda ili voda barem jednake čistoće. Acetonitril treba biti spektroskopske ili HPLC čistoće.

5.1. **Otopina triklorooctene kiseline**

Otopite 240 g triklorooctene kiseline (CCl_3CCOOH) u vodi i dopunite do 1 000 ml. Otopina bi trebala biti bistra i bezbojna.

5.2. **Eluensi A i B**

Eluens A: U odmjernu tikvicu od 1 000 ml stavite 150 ml acetonitrila (CH_3CN), 20 ml izopropanola ($CH_3CHOHCH_3$) i 1,00 ml trifluorooctene kiseline (TFA, CF_3COOH). Dopunite vodom do 1 000 ml.

Eluens B: U odmjernu tikvicu od 1 000 ml stavite 550 ml acetonitrila, 20 ml izopropanola i 1,00 ml TFA. Dopunite vodom do 1 000 ml. Otopinu eulensa prije uporabe profiltrirajte kroz membranski filtar s promjerom pora od 0,45 μm.

5.3. **Konzerviranje kolone**

Nakon analize kolona se najprije ispere eluensom B (gradijentno ispiranje), a potom i acetonitrilom (gradijentno ispiranje u trajanju od 30 minuta). Kolona se čuva u acetonitrilu.

5.4. **Standardni uzorci**

5.4.1. *Obrano mlijeko u prahu koje ispunjava zahtjeve za javno skladištenje (tj. [0]).*

5.4.2. *Isto mlijeko u prahu s dodatkom 5 % (m/m) slatke sirutke u prahu standardnog sastava (tj. [5]).*

5.4.3. *Isto mlijeko u prahu s dodatkom 50 % (m/m) slatke sirutke u prahu standardnog sastava (tj. [50]).*

▼**M2**

6. OPREMA

6.1. **Analitička vaga**

6.2. **Centrifuga, neobvezna, koja može postići centrifugalnu silu od 2 200 g, opremljena epruvetama za centrifugiranje s čepom ili navojnim čepom, zapremine oko 50 ml**

6.3. **Mehanička tresilica**

6.4. **Magnetska miješalica**

6.5. **Stakleni lijevci promjera oko 7 cm**

6.6. **Filtar-papiri za srednju brzinu filtracije, promjera oko 12,5 cm**

6.7. **Staklena oprema za filtriranje s membranskim filtrom s promjerom pora 0,45 µm**

6.8. **Graduirane pipete koje omogućuju prijenos 10 ml (ISO 648, Klasa A ili ISO/R 835) ili dozirni sustav koji omogućuje unos 10,0 ml u dvije minute**

6.9. **Dozirni sustav koji omogućuje unos 20,0 ml vode na oko 50 °C**

6.10. **Vodena kupelj s termostatom, zagrijana na 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Oprema za HPLC koja se sastoji od sljedećeg:**

6.11.1. *Pumpni sustav s binarnim gradijentom*

6.11.2. *Injektor, ručni ili automatski, zapremine 100 µl*

6.11.3. *Kolona Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (duljine 25 cm, unutarnjeg promjera 0,46 cm) ili ekvivalentna reverzno-fazna kolona sa širokim porama na bazi silicijeva dioksida*

6.11.4. *Grijač kolone s termostatom podešen na 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV detektor promjenjive valne duljine koji omogućuje mjerenja na 210 nm (prema potrebi se mogu koristiti i veće valne duljine do 220 nm), osjetljivosti od 0,02 Å*

6.11.6. *Integrator koji omogućuje integraciju na zajedničkoj baznoj liniji ili na dva minimuma („dolina–dolina").*

Napomena: Kolona se može upotrebljavati na sobnoj temperaturi, uz uvjet da temperatura u prostoriji ne varira za više od 1 °C; u protivnom dolazi do prevelikog variranja vremena zadržavanja CMP_A.

7. UZORKOVANJE

7.1. **Uzorci se uzimaju u skladu s postupkom utvrđenim u međunarodnoj normi ISO 707. Međutim, države članice mogu primijeniti neku drugu metodu uzorkovanja pod uvjetom da je ona u skladu s načelima prethodno naveden norme.**

7.2. **Uzorke čuvajte u uvjetima koji onemogućavaju kvarenje ili promjene u njihovu sastavu.**

8. POSTUPAK

8.1. **Priprema ispitnog uzorka**

Stavite mlijeko u prahu u posudu dvostruko većeg volumena od volumena praha, koja ima hermetički poklopac. Posudu odmah zatvorite. Mlijeko u prahu dobro promiješajte uzastopnim preokretanjem posude.

▼M2

8.2. **Uzorak za analizu**

Odvagnite 2,00 + 0,001 g ispitnog uzorka u epruvetu za centrifugiranje (6.2.) ili u odgovarajuću tikvicu s čepom (50 ml).

Napomena: Kad se radi o smjesi, odvagnite takvu količinu ispitnog uzorka da odmašćeni uzorak za analizu iznosi 2,00 g.

8.3. **Odstranjivanje masti i bjelančevina**

8.3.1. *Uzorku za analizu dodajte 20,0 ml zagrijane vode (50 °C). Otopite prah protresajući ga pet minuta pomoću mehaničke tresilice (6.3.). Epruvetu stavite u vodenu kupelj (6.10.) i pustite da se temperatura uravnoteži na 25 °C.*

8.3.2. *Dodajte 10,0 ml otopine triklorooctene kiseline zagrijane na oko 25 °C (5.1.), postupno u dvije minute, uz snažno miješanje magnetskom miješalicom (6.4.). Epruvetu stavite u vodenu kupelj (6.10.) i ostavite 60 minuta.*

8.3.3. *Centrifugirajte (6.2.) 10 minuta na 2 200 g ili profiltrirajte kroz filtar-papir (6.6.), pri čemu prvih 5 ml filtrata bacite.*

8.4. **Kromatografsko određivanje**

8.4.1. *Reverzno-fazna HPLC metoda isključuje mogućnost lažno pozitivnih rezultata zbog prisutnosti kisele mlaćenice u prahu.*

8.4.2. *Prije reverzno-fazne HPLC analize treba optimizirati uvjete gradijenta. Vrijeme zadržavanja od 26 ± 2 minute za CMP_A optimalno je za gradijentne sustave s mrtvim volumenom od oko 6 ml (volumen od točke gdje se otopine pomiješaju do volumena petlje injektora, uključujući i njega). Optimalno vrijeme zadržavanja za gradijentne sustave s nižim mrtvim volumenom (npr. 2 ml) iznosi 22 minute.*

Uzmite otopine standardnih uzoraka (5.4.) sa 50 %-tnom slatkom sirutkom i bez nje.

Ubrizgajte 100 µl supernatanta ili filtrata (8.3.3.) u HPLC uređaj koji funkcionira u uvjetima referentnog gradijenta navedenim u tablici 1.

Tablica 1.

Uvjeti referentnog gradijenta za optimizaciju kromatografije

Vrijeme (min)	Protok (ml/min)	% A	% B	Krivulja
Početak	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

Usporedba dvaju kromatograma trebala bi otkriti položaj pika CMP_A.

▼**M2**

Sastav otopine koju treba koristiti za normalni gradijent (vidjeti 8.4.3.) može se izračunati prema sljedećoj formuli: % B = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) × 30 / 27 % B = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) × 1,11

gdje je:

RT_{cmpA}: vrijeme zadržavanja CMP_A u referentnom gradijentu;

10: početni % B referentnog gradijenta;

2,5: % B u središnjoj točki minus % B na početku u normalnom gradijentu;

13,5: vrijeme u središnjoj točki referentnog gradijenta;

26: potrebno vrijeme zadržavanja CMP_A;

6: omjer nagiba referentnog gradijenta i normalnog gradijenta;

30: % B na početku minus % B nakon 27 minuta u referentnom gradijentu;

27: vrijeme primjene referentnog gradijenta.

8.4.3. *Uzmite otopine ispitnih uzoraka.*

Ubrizgajte 100 µl točno izmjerenog supernatanta ili filtrata (8.3.3.) u HPLC uređaj koji radi uz brzinu protoka od 1,0 ml otopine eluensa (5.2.) u minuti.

Sastav eluensa na početku analize dobiva se na način opisan u točki 8.4.2. On obično približno odgovara omjeru A:B = 76:24 (5.2.). Odmah nakon ubrizgavanja pokreće se linearni gradijent, posljedica čega je 5 % viši postotak od B nakon 27 minuta. Potom se pokreće linearni gradijent koji u pet minuta mijenja sastav eluensa u 90 % B. Taj se sastav održava pet minuta, nakon čega se pomoću linearnog gradijenta mijenja, da bi se nakon pet minuta ponovo vratio na početni sastav. Ovisno o unutarnjem volumenu pumpnog sustava, sljedeće se ubrizgavanje može izvršiti 15 minuta nakon postizanja početnih uvjeta.

Napomena 1.: Vrijeme zadržavanja CMP_A trebalo bi iznositi 26 ± 2 minute. To je moguće postići mijenjanjem početnih i konačnih uvjeta prvog gradijenta. Međutim, razlika u % B između početnih i konačnih uvjeta prvog gradijenta mora ostati 5 % B.

Napomena 2.: Eluense treba otpliniti u dovoljnoj mjeri te tako otplinjeni moraju i ostati. To je od ključne važnosti za pravilan rad gradijentnog pumpnog sustava. Standardna devijacija vremena zadržavanja pika CMP_A mora biti manja od 0,1 minute (n = 10).

Napomena 3.: Nakon svakih 5 uzoraka treba ubrizgati referentni uzorak [5] te s pomoću njega izračunati novi faktor odziva R (9.1.1.).

8.4.4. *Rezultati kromatografske analize ispitnog uzorka (E) dobiju se u obliku kromatograma u kojem se pik CMP_A utvrđuje na temelju vremena zadržavanja koje iznosi oko 26 minuta.*

Integrator (6.11.6.) automatski izračunava visinu H pika CMP_A. Na svakom kromatogramu treba provjeriti položaj bazne linije. Analizu ili integriranje treba ponoviti ako bazna linija nije pravilno smještena.

▼M2

Napomena: Ako je pik CMP_A dovoljno odvojen od drugih pikova, treba koristiti alokaciju bazne linije dolina-dolina, u suprotnom slučaju koristite padajuće okomice na baznu liniju, koje trebaju imati ishodište blizu pika CMP_A (prema tome ne kad je t = 0 min!). Za standard i uzorke primjenjujte istu vrstu integracije te u slučaju zajedničke bazne linije provjerite njezinu konzistentnost za uzorke i standard.

Prije kvantitativne interpretacije od ključne je važnosti analizirati izgled svakog kromatograma radi otkrivanja bilo kakvih nepravilnosti nastalih zbog neispravnog rada uređaja ili kolona, ili zbog podrijetla i vrste analiziranog uzorka. U slučaju dvojbe ponovite analizu.

8.5. **Kalibracija**

8.5.1. *Na standardne uzorke (od 5.4.1. do 5.4.2.) točno primijenite postupak opisan od točke 8.2. do točke 8.4.4. Upotrebljavajte svježe pripremljene otopine budući da se u 8-postotnoj triklorooctenoj kiselini na sobnoj temperaturi CMP razgrađuje. Na temperaturi od 4 °C otopina ostaje stabilna 24 sata. U slučaju velike serije analiza, poželjna je uporaba ohlađenog stalka za uzorke u automatskom injektoru.*

Napomena: točka 8.4.2. može se izostaviti ako je % B u početnim uvjetima poznat iz prethodnih analiza.

Kromatogram referentnog uzorka [5] mora biti analogan slici 1. 1. Na toj slici piku CMP_A prethode dva manja pika. Ključno je dobiti slično razdvajanje.

8.5.2. *Prije kromatografskog određivanja uzoraka ubrizgajte 100 µl standardnog uzorka bez slatke sirutke [0] (5.4.1.).*

Kromatogram ne smije pokazivati pik u vremenu zadržavanja pika CMP_A.

8.5.3. *Odredite faktore odziva R ubrizgavanjem količine filtrata (8.5.1.) jednake količini koja je korištena za uzorke.*

9. PRIKAZ REZULTATA

9.1. **Metoda izračuna i formule**

9.1.1. *Izračun faktora odziva R:*

$$\text{Pik } CMP_A\text{: } R = W/H$$

gdje je:

R = faktor odziva za pik CMP_A;

H = visina pika CMP_A;

W = količina sirutke u standardnom uzorku [5].

9.2. **Izračun postotka slatke sirutke u prahu u uzorku**

$$W(E) = R \times H(E)$$

gdje je:

W(E) = postotak (m/m) slatke sirutke u uzorku (E);

▼**M2**

R = faktor odziva za pik CMP_A (9.1.1.);

H(E) = visina pika CMP_A uzorka (E).

Ako je W(E) veći od 1 % i ako je razlika između vremena zadržavanja i vremena standardnog uzorka [5] manja od 0,2 minute, to ukazuje na prisutnost suhe tvari slatke sirutke.

9.3. **Preciznost postupka**

9.3.1. *Ponovljivost*

Razlika između rezultata dvaju određivanja koja istodobno ili brzo jedan za drugim izvede isti analitičar koristeći se istom opremom na jednakom ispitnom materijalu ne smije biti veća od 0,2 % m/m.

9.3.2. *Obnovljivost*

Nije određena.

9.3.3. *Linearnost*

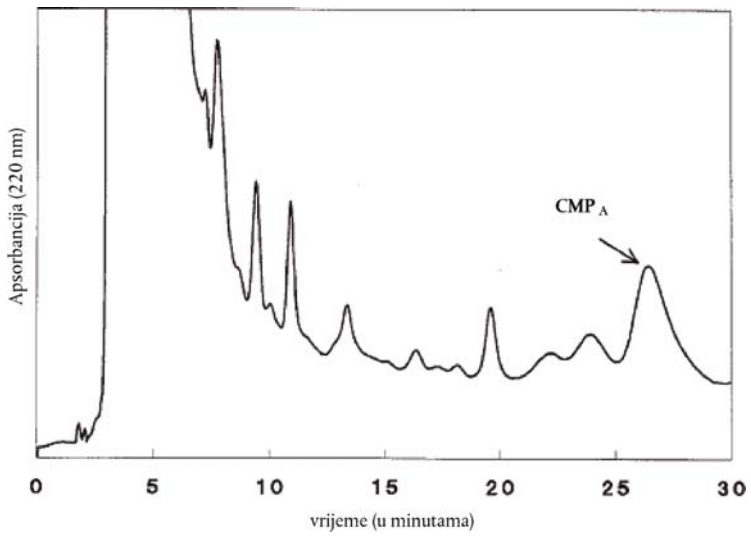
Od 0 do 16 % slatke sirutke linearni se odnos treba dobiti s korelacijskim koeficijentom > 0,99.

9.4. **Tumačenje**

Granica od 1 % uključuje nesigurnost zbog obnovljivosti.

Slika 1.

Ni—4.6 standard



(*) Međunarodna norma IDF 135B/1991. Mlijeko i mliječni proizvodi. Obilježja preciznosti metoda analize. Prikaz postupka međulaboratorijske studije.

▼B

DIO II.

Isporuka i pakiranje obranog mlijeka u prahu

1. Obrano mlijeko u prahu pakira se u nove, čiste, suhe i neoštećene vreće koje ispunjavaju sljedeće zahtjeve:

   (a) vreće imaju najmanje tri sloja, koji zajedno u prosjeku odgovaraju vrijednosti od najmanje 420 J/m^2 TEA;

   (b) drugi sloj prekriven je slojem polietilena od najmanje 15 g/m^2;

   (c) unutar slojeva papira, polietilenska vreća debljine od najmanje 0,08 mm spojena je s dnom;

   (d) vreće su u skladu s normom EN 770;

   (e) pri punjenju prah bi trebalo dobro pritisnuti. Ni u kojem slučaju ne smije se dopustiti da prah u rastresenom stanju prodre između različitih slojeva.

2. Na vrećama se navode sljedeći podaci koji su, kada je primjereno, šifrirani:

   (a) broj odobrenja koji označava tvornicu i državu članicu proizvodnje;

   (b) datum ili, kada je primjereno, tjedan proizvodnje;

   (c) broj proizvodne serije;

   (d) opis „obrano mlijeko u prahu dobiveno postupkom raspršivanja”.

3. Skladištar vodi evidenciju u kojoj se podaci iz točke 2. bilježe na datum uskladištenja.

▼M2

PRILOG VI.

Metode analize maslaca u privatnom skladištenju

Parametar	Metoda
Masti ([1])	ISO 17189 ili ISO 3727 dio 3
Voda	ISO 3727 dio 1
Bezmasna suha tvar (bez soli)	ISO 3727 dio 2
Sol	ISO 15648

([1]) Metodu koja se primjenjuje odobrava agencija za plaćanja.

▼**M2**

PRILOG VII.

Metode analize obranog mlijeka u prahu u privatnom skladištenju

Parametar	Metoda
Masti	ISO 1736
Bjelančevine	ISO 8968 dio 1
Voda	ISO 5537

▼**M2**

PRILOG VIII.

Metode analize sira u privatnom skladištenju

1. Metoda analize utvrđena u Dodatku upotrebljava se kako bi se osiguralo da sir napravljen isključivo od ovčjeg, kozjeg ili bivoljeg mlijeka ili od mješavine ovčjeg, kozjeg ili bivoljeg mlijeka ne sadržava kazein kravljeg mlijeka.

   Ako je udio kazeina kravljeg mlijeka u analiziranom uzorku jednak udjelu u referentnom uzorku koji sadržava 1 % kravljeg mlijeka ili viši od njega, kako je utvrđeno u Dodatku, smatra se da je kazein kravljeg mlijeka prisutan.

2. Metode za detekciju kazeina kravljeg mlijeka u sirevima iz stavka 1. mogu se primijeniti pod uvjetom da:

   (a) granica detekcije iznosi maksimalno 0,5 %;

   (b) nema lažno pozitivnih rezultata;

   (c) kazein kravljeg mlijeka može se detektirati uz potrebnu osjetljivost čak i nakon dužih razdoblja zrenja, što se može dogoditi u uobičajenim trgovinskim uvjetima.

   Ako bilo koji od gore navedenih zahtjeva nije ispunjen, upotrebljavaju se referentne metode utvrđene u Dodatku.

▼M2

Dodatak

METODA ZA DETEKCIJU KRAVLJEG MLIJEKA I KAZEINATA U SIREVIMA OD OVČJEG, KOZJEG ILI BIVOLJEG MLIJEKA ILI OD MJEŠAVINA OVČJEG, KOZJEG I BIVOLJEG MLIJEKA

1. PODRUČJE PRIMJENE

Detekcija kravljeg mlijeka i kazeinata u sirevima od ovčjeg, kozjeg ili bivoljeg mlijeka ili od mješavina ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka izoelektričnim fokusiranjem γ-kazeina nakon plazminolize.

2. PODRUČJE PRIMJENE

Metoda je prikladna za osjetljivu i specifičnu detekciju sirovog i toplinski obrađenog kravljeg mlijeka i kazeinata u svježim ili zrelim sirevima od ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka, ili od mješavina ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka. Nije primjerena za otkrivanje patvorenja mlijeka i sira toplinski obrađenim koncentratima bjelančevina sirutke od kravljeg mlijeka.

3. NAČELO METODE

3.1. **Izolacija kazeina iz sira i referentni standardi**

3.2. **Otapanje izoliranih kazeina i njihovo podvrgavanje plazminskom cijepanju (EC.3.4.21.7)**

3.3. **Izoelektrično fokusiranje plazminski obrađenih kazeina u prisutnosti ureje i bojenje bjelančevina**

3.4. **Ocjenjivanje obojenih obrazaca γ_3- i γ_2-kazeina (dokaz kravljeg mlijeka) na temelju usporedbe obrasca dobivenog iz uzorka s obrascima dobivenim u istom gelu iz referentnih standarda koji sadržavaju 0 % i 1 % kravljeg mlijeka**

4. REAGENSI

Ako nije navedeno drukčije, moraju se upotrebljavati kemikalije analitičke čistoće. Voda mora biti dvostruko destilirana ili jednake čistoće.

Napomena: Sljedeći detalji odnose se na laboratorijski pripravljene poliakrilamidne gelove koji sadržavaju ureju, dimenzija 265 × 125 × 0,25 mm. U slučajevima kad se upotrebljavaju druge veličine i vrste gelova, možda treba podesiti uvjete razdvajanja.

Izoelektrično fokusiranje

4.1. **Reagensi za proizvodnju poliakrilamidnih gelova koji sadržavaju ureju**

4.1.1. *Osnovna otopina gela*

Otopite:

4,85 g akrilamida,

0,15 g N, N′-metilen-bis-akrilamida (BIS),

48,05 g ureje,

15,00 g glicerola (87 % w/w)

u vodi, dopunite do 100 ml i pohranite u smeđoj staklenoj bočici u hladnjak.

▼M2

Napomena: Umjesto navedenih fiksnih masa neurotoksičnih akrilamida može se upotrijebiti gotova mješavina otopina akrilamida/BIS-a, koja je dostupna na tržištu. Ako takva otopina sadržava 30 % w/v akrilamida i 0,8 % w/v BIS-a, umjesto navedenih fiksnih masa za pripravak upotrebljava se količina od 16,2 ml. Rok valjanosti osnovne otopine je najviše 10 dana; ako je njena vodljivost veća od 5 μS, otopinu treba deionizirati miješajući je 30 minuta s 2 g Amberlita MB-3 i potom profiltrirati kroz membranu od 0,45 μm.

4.1.2. *Otopina gela*

Pripremite otopinu gela miješanjem aditiva i amfolita (*) s osnovnom otopinom gela (vidjeti 4.1.1.).

9,0 ml osnovne otopine

24 mg β-alanina

500 μl amfolita pH 3,5-9,5

250 μl amfolita pH 5-7

250 μl amfolita pH 6-8

Otopinu gela pomiješajte i otplinjavajte dvije do tri minute u ultrazvučnoj kupelji ili vakuumu.

Napomena: Otopinu gela pripremite neposredno prije uporabe (vidjeti 6.2.).

4.1.3. *Otopine katalizatora*

4.1.3.1. N, N, N′ N′ – tetrametiletilendiamin (Temed).

4.1.3.2. 40 % w/v amonijev persulfat (PER):

Otopite 800 mg PER-a u vodi i dopunite do 2 ml.

Napomena: Uvijek upotrebljavajte svježe pripremljenu otopinu PER-a.

4.2. **Kontaktna tekućina**

Kerozin ili tekući parafin

4.3. **Anodna otopina**

Otopite 5,77 g fosforne kiseline (85 % w/w) u vodi i razrijedite do 100 ml.

4.4. **Katodna otopina**

Otopite 2,00 g natrijeva hidroksida u vodi i razrijedite vodom do 100 ml.

Priprema uzorka

4.5. **Reagensi za izolaciju bjelančevina**

4.5.1. *Razrijeđena octena kiselina (25,0 ml ledene octene kiseline razrijedite vodom do 100 ml)*

4.5.2. *Diklorometan*

4.5.3. *Aceton*

4.6. **Pufer za rastapanje bjelančevina**

Otopite:

▼M2

5,75 g glicerola (87 % w/w),

24,03 g ureje,

250 mg ditiotreitola

u vodi i nadopunite do 50 ml.

Napomena: Spremite pufer u hladnjak; maksimalni rok trajanja jest tjedan dana.

4.7. **Reagensi za plazminsko cijepanje kazeina**

4.7.1. *Pufer amonijeva karbonata*

Titrirajte 0,2 mol/l otopine amonijeva hidrogen-karbonata (1,58 g/100 ml vode), koja sadržava 0,05 mol/l etilen-diamin-tetraoctene kiseline (EDTA, 1,46 g/100 ml), s 0,2 mol/l otopine amonijeva karbonata (1,92 g/100 ml vode), koja sadržava 0,05 mol/l kiseline EDTA do pH 8.

4.7.2. *Plazmin kravljeg mlijeka (EC. 3.4.21.7), aktivnosti najmanje 5 U/ml*

4.7.3. *Otopina ε-aminokapronske kiseline za inhibiranje enzima*

Otopite 2,624 g ε-aminokapronske kiseline (6-amino-n-heksanske kiseline) u 100 ml 40 %-tnog (v/v) etanola.

4.8. **Standardi**

4.8.1. *Potvrđeni referentni standardi za mješavinu usirenog obranog ovčjeg i kozjeg mlijeka koja sadržava 0 % i 1 % kravljeg mlijeka dostupni su na Institutu Komisije za referentne materijale i mjerenja, B-2440, Geel, Belgija.*

4.8.2. *Priprema privremenih laboratorijskih standarda za usireno bivolje mlijeko koje sadržava 0 % i 1 % kravljeg mlijeka.*

Obrano se mlijeko priprema centrifugiranjem 2 500 g bivoljeg ili kravljeg sirovog mlijeka na temperaturi od 37 °C u trajanju od 20 minuta. Nakon brzog hlađenja epruvete i sadržaja na 6 do 8 °C, potpuno uklonite gornji sloj masti. Za pripremu standarda od 1 % dodajte 5,00 ml obranog kravljeg mlijeka u 495 ml obranog bivoljeg mlijeka u laboratorijskoj čaši od 1 l, podesite pH na 6,4 dodavanjem razrijeđene mliječne kiseline (10 % w/v). Podesite temperaturu na 35 °C i dodajte 100 µl telećeg sirila (aktivnost sirila 1: 10 000, oko 3 000 U/ml), miješajte 1 minutu i potom ostavite posudu pokrivenu aluminijskom pločom jedan sat na temperaturi od 35 °C da bi se mogao formirati gruš. Nakon formiranja gruša, cijelo usireno mlijeko liofilizira se bez prethodne homogenizacije ili cijeđenja sirutke. Nakon liofilizacije, sitno ga sameljite da biste dobili homogeni prah. Za pripremu standarda od 0 % provodi se isti postupak uz uporabu isključivo obranog bivoljeg mlijeka. Standardi se čuvaju na temperaturi od – 20 °C.

Napomena: Prije pripreme standarda preporuča se provjeriti čistoću bivoljeg mlijeka metodom izoelektričnog fokusiranja kazeina razgrađenih djelovanjem plazmina.

Reagensi za bojenje bjelančevina

4.9. **Fiksator**

Otopite 150 g triklorooctene kiseline u vodi i dopunite do 1 000 ml.

4.10. **Otopina za odbojavanje**

Razrijedite 500 ml metanola i 200 ml ledene octene kiseline destiliranom vodom do količine od 2 000 ml.

▼M2

Napomena: Svaki dan pripremite svježu otopinu za odbojavanje; možete je pripremiti miješanjem jednakih količina osnovnih otopina 50 %-tnog (v/v) metanola i 20 %-tne (v/v) ledene octene kiseline.

4.11. **Otopine za bojenje**

4.11.1. *Otopina za bojenje (osnovna otopina 1)*

Otopite 3,0 g boje Coomassie Brilliant Blue G-250 (C.I. 42655) u 1 000 ml 90 %-tnog (v/v) metanola s pomoću magnetske miješalice (oko 45 minuta), filtrirajte kroz dva naborana filtra srednje brzine.

4.11.2. *Otopina za bojenje (osnovna otopina 2)*

Otopite 5,0 g bakrenog sulfata pentahidrata u 1 000 ml 20 %-tne (v/v) octene kiseline.

4.11.3. *Otopina za bojenje (radna otopina)*

Pomiješajte po 125 ml od svake osnovne otopine (4.11.1., 4.11.2.) neposredno prije bojenja.

Napomena: Otopina za bojenje priprema se na dan kad se koristi.

5. OPREMA

5.1. **Staklene ploče (265 × 125 × 4 mm); gumeni valjak (širine 15 cm); stol s nagibnom radnom površinom**

5.2. **Noseća ploča za gel (265 × 125 mm)**

5.3. **Pokrivna ploča (280 × 125 mm). Na sve duge bridove (vidjeti sliku 1.) nanesite ljepljivu traku (280 × 6 × 0,25 mm).**

5.4. **Komora za elektrofokusiranje s rashladnom pločom (npr. 265 × 125 mm) i odgovarajućim električnim napajanjem (≥ 2,5 kV) ili uređajem za automatsku elektroforezu**

5.5. **Cirkulacijski kriostat, termostatski reguliran na 12 ± 0,5 °C**

5.6. **Centrifuga, podesiva do 3 000 g**

5.7. **Elektrodne trake (duljine ≥ 265 mm)**

5.8. **Plastične boce s kapaljkom za anodnu i katodnu otopinu**

5.9. **Aplikatori za uzorke (10 × 5 mm, od viskoze ili od filtar-papira koji slabo adsorbira bjelančevine)**

5.10. **Posude za bojenje i odbojavanje od nehrđajućeg čelika ili stakla (npr. plitice za instrumente dimenzija 280 × 150 mm)**

5.12. **Podesivi štapni homogenizator (promjera osovine 10 mm), raspona brzine od 8 000 do 20 000 o/min**

5.13. **Magnetska miješalica**

5.14. **Ultrazvučna kupelj**

5.15. **Uređaj za zavarivanje ploče**

5.16. **Mikropipete od 25 µl.**

5.17. **Vakuumski koncentrator ili liofilizator**

5.18. **Vodena kupelj, termostatski regulirana između 35 i 40 ± 1 °C s vibracijskom miješalicom**

▼M2

5.19. **Denzitometar za očitavanje na valnoj duljini λ = 634 nm**

6. POSTUPAK

6.1. **Priprema uzorka**

6.1.1. *Izolacija kazeina*

Odvagnite količinu koja je ekvivalent 5 g suhe mase sira ili referentnih standarda u epruvetu za centrifugiranje od 100 ml, dodajte 60 ml destilirane vode i homogenizirajte štapnim homogenizatorom (8 000 do 10 000 o/min). Podesite pH na 4,6 pomoću razrijeđene octene kiseline (4.5.1.) i centrifugirajte (5 minuta, 3 000 g). Dekantirajte mast i sirutku, ostatak homogenizirajte na 20 000 o/min u 40 ml destilirane vode čija je pH vrijednost od 4,5 podešena pomoću razrijeđene octene kiseline (4.5.1.); dodajte 20 ml diklorometana (4.5.2.), ponovno homogenizirajte i centrifugirajte (5 minuta, 3 000 g). Špatulom uklonite sloj kazeina koji se nalazi između vodene i organske faze (vidjeti sliku 2.) i dekantirajte obje faze. Kazein ponovo homogenizirajte u 40 ml destilirane vode (vidjeti gore) i 20 ml diklorometana (4.5.2.) i centrifugirajte. Ponavljajte postupak sve dok obje faze ekstrakcije ne postanu bezbojne (dva do tri puta). Ostatak bjelančevina homogenizirajte pomoću 50 ml acetona (4.5.3.) i filtrirajte kroz naborani filtar-papir srednje brzine filtracije. Ostatak na filtru isperite dva puta, svaki put upotrebljavajući po 25 ml acetona, ostavite da se osuši na zraku ili u struji dušika te fino usitnite u tarioniku.

Napomena: Suhe izolate kazeina treba držati na temperaturi od – 20 °C.

6.1.2. *Plazminsko cijepanje β-kazeina radi intenzifikacije γ-kazeina*

Disperzirajte 25 mg izoliranih kazeina (6.1.1.) u 0,5 ml puferske otopine amonijeva karbonata (4.7.1.) i homogenizirajte 20 minuta, npr. ultrazvučnim postupkom. Zagrijte do 40 °C i dodajte 10 µl plazmina (4.7.2.), promiješajte i inkubirajte jedan sat na 40 °C uz neprestano tresenje. Radi inhibicije enzima dodajte 20 µl otopine ε-aminokapronske kiseline (4.7.3.) te potom dodajte 200 mg ureje u krutom obliku i 2 mg ditiotreitola.

Napomena: Radi postizanja veće simetrije fokusiranih kazeinskih vrpci, preporučuje se liofiliziranje otopine nakon dodavanja ε-aminokapronske kiseline i potom otapanje ostatka u 0,5 ml pufera za otapanje bjelančevina (4.6.).

6.2. **Priprema poliakrilamidnih gelova koji sadržavaju ureju**

S pomoću nekoliko kapi vode i valjka noseću ploču za gel (5.2.) stavite na staklenu ploču (5.1.), a višak vode uklonite papirnatim ubrusom ili ručnikom. Na isti način pokrivnu ploču (5.3.) s odstojnicima (0,25 mm) stavite na drugu staklenu ploču. Položite ploču vodoravno na stol s nagibnom radnom površinom.

Dodajte 10 µl Temeda (4.1.3.1.) u pripremljenu i deaeriranu otopinu gela (4.1.2.), promiješajte i dodajte 10 µl otopine PER (4.1.3.2.), dobro izmiješajte i jednakomjerno razlijte po sredini pokrivne ploče. Stavite jedan rub noseće ploče za gel (ploča okrenuta prema dolje) na pokrivnu ploču i preostali dio polagano spuštajte tako da se između dvije plohe stvori tanki sloj gela koji će se jednakomjerno raširiti bez stvaranja

▼M2

mjehurića (slika 3.). Pažljivo spustite noseću ploču do kraja, koristeći se pritom tankom špatulom, i na nju položite još tri staklene ploče koje će poslužiti kao utezi. Po završetku polimerizacije (oko 60 minuta), gel koji se polimerizirao na nosećoj ploči maknite zajedno s pokrivnom pločom, laganim nakretanjem staklenih ploča. Pažljivo očistite naličje noseće ploče da biste uklonili ostatake gela i ureje. Zatvorite „gel-sendvič" u cjevastu foliju i pohranite u hladnjak (najviše šest tjedana).

Napomena: Pokrivna ploča s odstojnicima može se ponovo upotrebljavati. Poliakrilamidni gel može se razrezati na manje dijelove, što se preporučuje u slučaju manjeg broja uzoraka ili ako se upotrebljava uređaj za automatsku elektroforezu (dva gela, dimenzija 4,5 × 5 cm).

6.3. **Izoelektrično fokusiranje**

Termostat za hlađenje podesite na 12 °C. Kerozinom očistite stražnju stranu noseće ploče za gel i potom dodajte nekoliko kapljica kerozina (4.2.) u sredinu rashladnog bloka. Zatim na njega stavite gel-sendvič s nosećom stranom okrenutom prema dolje i povaljajte ga valjkom, pazeći da se pritom ne stvaraju mjehurići. Obrišite višak kerozina i skinite pokrivnu ploču. Elektrodne trake natopite elektrodnim otopinama (4.3., 4.4.), izrežite ih prema duljini gela i položite na predviđena mjesta (razmak između elektroda 9,5 cm).

Uvjeti za izoelektrično fokusiranje:

6.3.1. *Veličina gela 265 × 125 × 0,25 mm*

Faza	Vrijeme (min)	Napon (V)	Jakost (mA)	Snaga (W)	Volt-sati (Vh)
1. Predfokusiranje	30	maksimalni 2 500	maksimalna 15	konstantna 4	oko 300
2. Fokusiranje uzorka ([1])	60	maksimalni 2 500	maksimalna 15	konstantna 4	oko 1 000
3. Konačno fokusiranje	60	maksimalni 2 500	maksimalna 5	maksimalna 20	oko 3 000
	40	maksimalni 2 500	maksimalna 6	maksimalna 20	oko 3 000
	30	maksimalni 2 500	maksimalna 7	maksimalna 25	oko 3 000

([1]) Aplikacija uzorka: nakon predfokusiranja (1. faza) otpipetirajte 18 µl uzorka i standardne otopine na aplikatore uzoraka (10 × 5 mm), poslažite ih na gel u razmacima od 1 mm, odnosno 5 mm uzdužno od anode te ih lagano pritisnute. Izvršite fokusiranje sukladno gore navedenim uvjetima te nakon 60 minuta fokusiranja aplikatore uzoraka pažljivo uklonite.

Napomena: Ako se promijeni debljina ili širina gela, vrijednosti za jakost i snagu treba podesiti u skladu s promjenom (npr. udvostručiti vrijednosti jakosti i snage ako se upotrebljava gel dimenzija 265 × 125 × 0,5 mm).

6.3.2. *Primjer naponskog režima za uređaj za automatsku elektroforezu (2 gela dimenzija 5,0 × 4,5 cm); elektrode bez traka nanesene izravno na gel*

Faza	Napon	Jakost	Snaga	Temp.	Volt-sati
1. Predfokusiranje	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Fokusiranje uzorka	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

Postavite aplikator za uzorak u fazi 2. pri 0 Vh.

Uklonite aplikator za uzorak u fazi 2. pri 30 Vh.

6.4. **Bojenje bjelančevina**

6.4.1. *Fiksacija bjelančevina*

Čim isključite struju, uklonite elektrodne trake i odmah stavite gel u posudu za bojenje/odbojavanje s 200 ml fiksatora (4.9.); ostavite 15 minuta uz neprekidno mućkanje.

6.4.2. *Ispiranje i bojenje ploče s gelom*

Dobro ocijedite fiksator i ploču s gelom dva puta ispirite po 30 sekundi, svaki put s po 100 ml otopine za odbojavanje (4.10.). Izlijte otopinu za odbojavanje i u posudu nalijte 250 ml otopine za bojenje (4.11.3.); ostavite 45 minuta da boja djeluje, uz lagano protresanje.

6.4.3. *Odbojavanje ploče s gelom*

Izlijte otopinu za bojenje, ploču s gelom dva puta isperite, svaki put sa 100 ml otopine za odbojavanje (4.10.), zatim 15 minuta protresajte sa 200 ml otopine za odbojavanje te ponavljajte postupak odbojavanja, najmanje dva do tri puta, dok pozadina ne postane bistra i bezbojna. Ploču s gelom isperite destiliranom vodom (2 × 2 minute) i osušite na zraku (2 do 3 sata) ili sušilom za kosu (10 do 15 minuta).

Napomena 1.: Izvršite fiksaciju, ispiranje, bojenje i odbojavanje na temperaturi od 20 °C. Ne koristite više temperature.

Napomena 2.: Ako radije primjenjujete osjetljiviju metodu bojenja srebrom (npr. Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, oznaka br. 17-1150-01), uzorke kazeina obrađene plazminom treba razrijediti na 5 mg/ml.

7. OCJENJIVANJE

Ocjenjivanje se provodi usporedbom struktura bjelančevina u nepoznatim uzorcima s referentnim standardima na istom gelu. Prisutnost kravljeg mlijeka u sirevima od ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka i mješavinama ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka utvrđuje se na temelju γ_3 - and γ_2 -kazeina, čije se izoelektrične točke nalaze između pH 6,5 i pH 7,5 (slike 4.a i b i slika 5.). Granica detekcije niža je od 0,5 %.

7.1. **Vizualna procjena**

Za vizualnu procjenu količine kravljeg mlijeka preporuča se izjednačiti koncentracije uzoraka i standarda radi dobivanja istih razina intenziteta ovčjih, kozjih i/ili bivoljih γ_2- i γ_3-kazeina (vidjeti „γ_2 E, G, B” i „γ_3 E, G, B” na slikama 4.a, 4.b i 5.). Nakon toga se količina kravljeg mlijeka (manje, jednako ili više od 1 %) u nepoznatom uzorku može izravno procijeniti usporedbom intenziteta kravljih γ_3- i γ_2-kazeina (vidjeti „γ_3 C” i „γ_2 C” na slikama 4.a i b te na slici 5.) s onima u referentnim standardima od 0 % i 1 % (ovčji, kozji) ili u privremenim laboratorijskim standardima (bivolji).

7.2. **Denzitometrijska procjena**

Za utvrđivanje omjera površina pikova kravljih i ovčjih, kozjih i/ili bivoljih kazeina γ_2 i γ_3 (vidjeti sliku 5.) primijenite denzitometriju (5.19.), ako je moguće. Usporedite tu vrijednost s omjerom površina pikova kazeina γ_2- i γ_3 referentnog standarda od 1 % (ovčji, kozji) ili privremenog laboratorijskog standarda (bivolji) analiziranih na istom gelu.

▼**M2**

Napomena: Ova je metoda zadovoljavajuća ako postoji jasan pozitivan signal za oba kravlja γ_2- i γ_3-kazeina, u referentnom standardu od 1 %, ali ne i u referentnom standardu od 0 %. U protivnom, optimizirajte postupak pažljivo slijedeći detaljne upute navedene u metodi.

Uzorak se smatra pozitivnim ako su oba kravlja γ_2- i γ_3-kazeina ili odgovarajući omjeri površina pikova jednaki razini u referentnoj normi od 1 % ili veći od te razine.

8. REFERENTNA LITERATURA

Addeo F., Moio L., Chianese L., Stingo C., Resmini P., Berner I, Krause I., Di Luccia A., Bocca A.: Use of plasmin to increase the sensitivity of the detection of bovine milk in bovine 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., Del Giovine L.: A control method to detect bovine milk in ewe and water buffalo cheese using immunoblotting, Milchwissenschaft 50, 1995., str. 83–85.

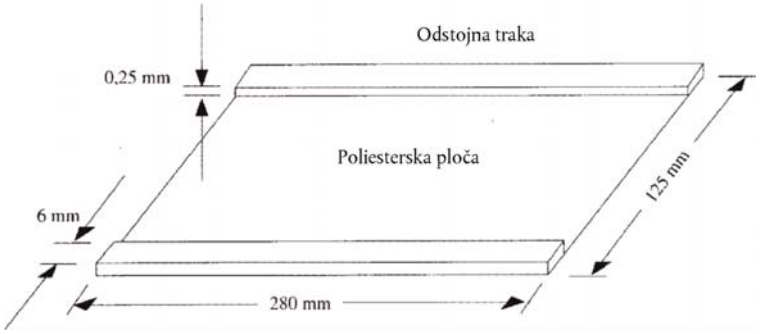
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte – and carrier ampholyte/immobilized pH gradient – isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier, v: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ur.), Bode-Verlag, München, 1989., str. 389–393.

Krause I., Belitz H.-D., 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.

Shematski crtež pokrivne ploče



▼M2

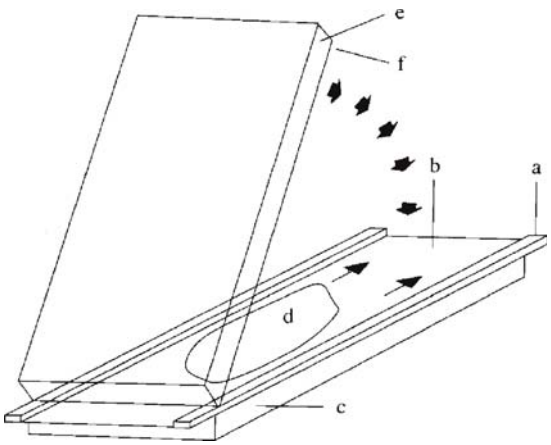
Slika 2.

Sloj kazeina koji nakon centrifugiranja pluta između vodene i organske faze



Slika 3.

Tehnika lijevanja ultratankih poliakrilamidnih gelova poklapanjem

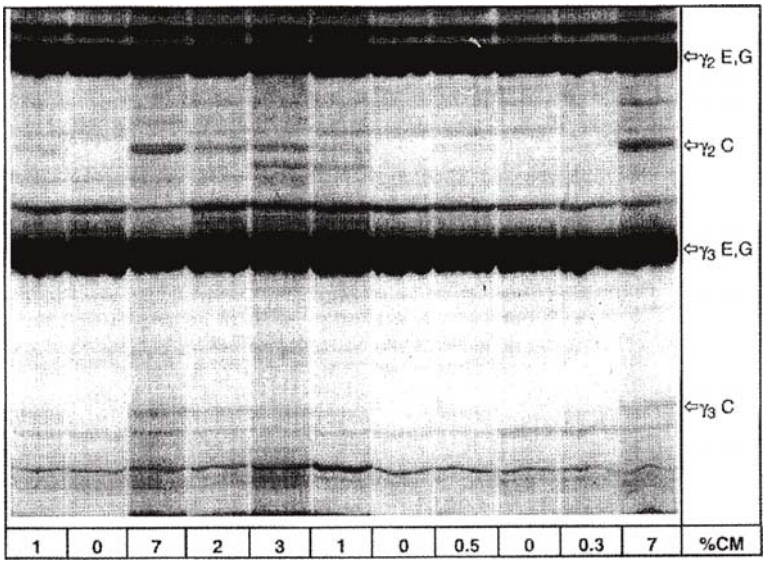


a = odstojnik (0,25 mm); b = pokrivna ploča (5.3.); c, e = staklene ploče (5.1.);
d = otopina gela (4.1.2.); f = noseća ploča za gel (5.2.)

▼M2

Slika 4.a

Izoelektrično fokusiranje kazeina obrađenih plazminom iz sireva od ovčjeg i kozjeg mlijeka koji sadržavaju različite količine kravljeg mlijeka

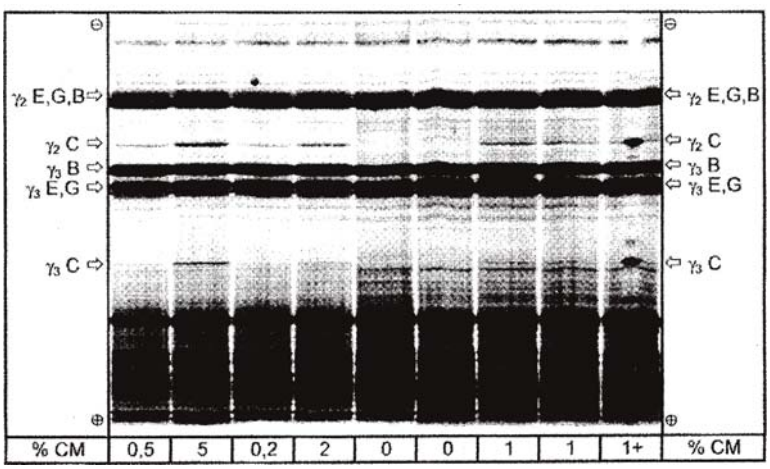


% CM = postotak kravljeg mlijeka, C = krava, E = ovca, G = koza

Prikazana je gornja polovica IEF gela.

Slika 4.b

Izoelektrično fokusiranje kazeina obrađenih plazminom iz sireva od mješavina ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka koji sadržavaju različite količine kravljeg mlijeka



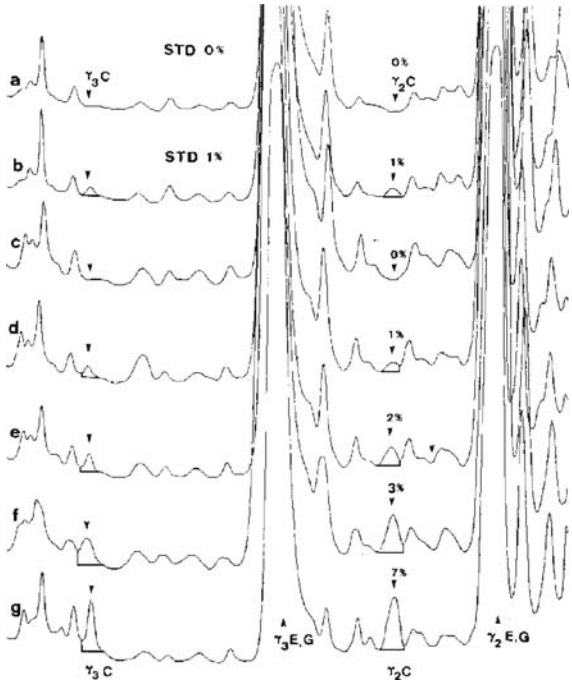
% CM = postotak kravljeg mlijeka; 1+ = uzorak koji sadržava 1 % kravljeg mlijeka s dodatkom čistog kravljeg kazeina u sredini traga; C = krava, E = ovca, G = koza, B = bivol

Prikazana je potpuna razdaljina razdvajanja IEF gela.

▼M2

Slika 5.

Preklapanje denzitograma standarda (STD) i uzoraka sireva od mješavine ovčjeg i kozjeg mlijeka nakon izoelektričnog fokusiranja



a,b = standardi koji sadržavaju 0 % i 1 % kravljeg mlijeka; c-g = uzorci sireva koji sadržavaju 0, 1, 2, 3 i 7 % kravljeg mlijeka; C = krava, E = ovca, G = koza

Skenirana je gornja polovica IEF gela na λ = 634 nm.

▼M2

PRILOG IX.

Ocjenjivanje analiza

1. **Osiguranje kvalitete**

Analize se provode u laboratorijima određenima u skladu s člankom 12. Uredbe (EZ) br. 882/2004 ili laboratorijima koje su odredila nadležna tijela država članica.

2. **Uzorkovanje i sporovi povezani s rezultatima analiza**

1. Uzorkovanje se provodi u skladu s uredbom koja je relevantna za predmetni proizvod. Ako odredbe o uzorkovanju nisu izričito predviđene, primjenjuju se odredbe utvrđene normom ISO 707, Mlijeko i mliječni proizvodi – Smjernice za uzorkovanje.

2. Laboratorijska izvješća o rezultatima analiza moraju sadržavati dovoljno informacija za ocjenjivanje rezultata koje se provodi u skladu s Dodatkom.

3. Za analize koje se traže u skladu s pravilima Zajednice uzorci se uzimaju u duplikatu.

4. U slučaju spora oko rezultata, agencija za plaćanja dat će ponovno provesti potrebnu analizu predmetnog proizvoda, a troškove snosi stranka koja izgubi spor.

Navedena analiza provodi se pod uvjetom da su raspoložive zapečaćene kopije uzoraka proizvoda koje je nadležno tijelo čuvalo na propisan način. Proizvođač agenciji za plaćanja šalje zahtjev za provedbu analize u roku od sedam radnih dana po objavi rezultata prve analize. Agencija za plaćanja provodi analizu unutar razdoblja od 21 radnog dana od primitka zahtjeva.

5. Rezultat žalbe smatra se konačnim.

6. Ako proizvođač u roku od pet radnih dana nakon uzorkovanja može dokazati da postupak uzorkovanja nije bio ispravno proveden, uzorkovanje se ponavlja, ako je moguće. Ako se uzorkovanje ne može ponoviti, pošiljka se mora prihvatiti.

▼M2

Dodatak

Ocjenjivanje sukladnosti pošiljke s propisanim ograničenjima

1. **Načelo**

Ako su detaljni postupci uzorkovanja utvrđeni zakonodavstvom o javnoj intervenciji i privatnom skladištenju, primjenjuju se ti postupci. U svim drugim slučajevima uzima se uzorak koji se sastoji od najmanje 3 jedinice uzorka koje se nasumično uzmu iz pošiljke koja je dana na pregled. Može se pripremiti i kompozitni uzorak. Dobiveni rezultat uspoređuje se s propisanim graničnim vrijednostima na temelju izračuna 95 %-tnog intervala pouzdanosti kao dvostruke standardne devijacije, pri čemu relevantna standardna devijacija ovisi o tome (1) je li metoda potvrđena u okviru međunarodne suradnje kroz vrijednosti za σ_r i σ_R ili je (2), u slučaju interne validacije, izračunana interna obnovljivost. Ovaj interval pouzdanosti bit će tada jednak mjernoj nesigurnosti rezultata.

2. **Metoda se validira kroz međunarodnu suradnju**

U ovom slučaju standardna devijacija ponovljivosti σ_r i standardna devijacija obnovljivosti σ_R utvrđene su i laboratorij može dokazati sukladnost s izvedbenim karakteristikama validirane metode.

Izračunajte aritmetičku sredinu $\overline{x}$ za n ponovljenih mjerenja.

Izračunajte proširenu nesigurnost ($k = 2$) $\overline{x}$ kao

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Ako se konačni rezultat mjerenja izračunava upotrebom formule u obliku $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ ili $x = y_1/y_2$, u takvim se slučajevima primjenjuju uobičajeni postupci za kombiniranje standardnih devijacija.

Pošiljka se ocjenjuje kao nesukladna s propisanom gornjom graničnom vrijednošću UL ako je

$$\overline{x} - U > UL;$$

inače se ocjenjuje kao sukladna s propisanom gornjom graničnom vrijednošću UL.

Pošiljka se ocjenjuje kao nesukladna s propisanom donjom graničnom vrijednošću LL ako je

$$\overline{x} + U < LL;$$

inače se ocjenjuje kao sukladna s LL.

3. **Interna validacija izračunom standardne devijacije interne obnovljivosti**

U slučajevima kad se primjenjuju metode koje nisu navedene u ovoj Uredbi i kad nisu utvrđene mjere za preciznost, mora se provesti interna validacija. U formuli za izračun proširene nesigurnosti $_U$, umjesto σ_r i σ_R treba upotrijebiti standardnu devijaciju interne ponovljivosti σ_{ir}, odnosno standardnu devijaciju interne obnovljivosti σ_{iR}.

▼**M2**

Pravila koja treba slijediti za utvrđivanje sukladnosti s propisanim ograničenjima navode se u točki 1. Međutim, ako se ocijeni da je pošiljka nesukladna s propisanim ograničenjem, mjerenja se moraju ponoviti uz primjenu metode navedene u ovoj Uredbi, a rezultat se ocjenjuje u skladu s točkom 1.

(*) Proizvodi Ampholine® pH 3,5-9,5 (Pharmacia) i Resolyte® pH 5-7 i pH 6-8 (BDH, Merck) pokazali su se kao posebno primjereni za postizanje potrebnog odvajanja γ-kazeina.

(**) Uredba (EZ) br. 882/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o službenim kontrolama koje se provode radi provjeravanja poštivanja propisa o hrani i hrani za životinje te propisa o zdravlju i dobrobiti životinja (SL L 165, 30.4.2004., str. 1.).