Tento text slúži výlučne ako dokumentačný nástroj a nemá žiadny právny účinok. Inštitúcie Únie nenesú nijakú zodpovednosť za jeho obsah. Autentické verzie príslušných aktov vrátane ich preambúl sú tie, ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie a ktoré sú dostupné na portáli EUR-Lex. Tieto úradné znenia sú priamo dostupné prostredníctvom odkazov v tomto dokumente

►**B**

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2016/1240

z 18. mája 2016,

ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o verejnú intervenciu a pomoc na súkromné skladovanie

(Text s významom pre EHP)

(Ú. v. EÚ L 206, 30.7.2016, s. 71)

Zmenené a doplnené:

		Úradný vestník		
		Č.	Strana	Dátum
►**M1**	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1479 zo 16. augusta 2017	L 211	10	17.8.2017
►**M2**	Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) 2018/150 z 30. januára 2018	L 26	14	31.1.2018

▼B

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2016/1240

z 18. mája 2016,

ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o verejnú intervenciu a pomoc na súkromné skladovanie

(Text s významom pre EHP)

HLAVA I

VŠEOBECNÉ USTANOVENIA

KAPITOLA I

Úvodné ustanovenie

Článok 1

Rozsah pôsobnosti

1. Týmto nariadením sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) č. 1370/2013, pokiaľ ide o:

a) nákup a predaj výrobkov z verejnej intervencie uvedených v článku 11 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013;

b) poskytovanie pomoci na súkromné skladovanie výrobkov uvedených v článku 17 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

2. Toto nariadenie sa uplatňuje bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia vykonávacích nariadení:

a) o vyhlásení verejnej súťaže na nákup výrobkov alebo o vyhlásení predaja výrobkov z intervencie, alebo

b) o vyhlásení verejnej súťaže alebo o stanovení výšky pomoci na súkromné skladovanie vopred.

KAPITOLA II

Všeobecné pravidlá

Článok 2

Predkladanie a prípustnosť ponúk, súťažných ponúk a žiadostí

1. Hospodárske subjekty podávajú ponuky a súťažné ponuky na verejnú intervenciu, ako aj súťažné ponuky a žiadosti o pomoc na súkromné skladovanie metódou, ktorú zvolí platobná agentúra príslušného členského štátu.

2. Ponuka, súťažná ponuka alebo žiadosť je prípustná, ak je predložená v úradnom jazyku alebo v jednom z úradných jazykov členského štátu, v ktorom sa ponuka, súťažná ponuka alebo žiadosť predkladá, pričom na formulári, ktorý poskytne platobná agentúra, musia byť uvedené aspoň tieto informácie:

▼B

a) názov, adresa a identifikačné číslo DPH hospodárskeho subjektu v členskom štáte, v ktorom subjekt vykonáva svoju hlavnú činnosť;

b) výrobok alebo typ výrobku aj s jeho príslušným číselným znakom KN, ak existuje;

c) množstvo, ktoré sa ponúka, požaduje alebo je predmetom verejnej súťaže a podlieha minimálnym množstvám stanoveným v článku 5, ak sa uplatňujú.

3. Ponuka, súťažná ponuka alebo žiadosť nesmie obsahovať žiadne ďalšie podmienky stanovené hospodárskym subjektom okrem tých, ktoré sú stanovené v tomto nariadení alebo v príslušnom vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie.

4. Ak lehota na predkladanie ponúk, súťažných ponúk alebo žiadostí pripadne na deň štátneho sviatku, ponuky, súťažné ponuky alebo žiadosti sa musia predložiť najneskôr v posledný pracovný deň pred dňom štátneho sviatku.

5. Ponuky, súťažné ponuky alebo žiadosti predložené v sobotu, nedeľu alebo v deň štátneho sviatku sa považujú za doručené platobnej agentúre v prvý pracovný deň nasledujúci po dni, keď boli predložené.

6. Ponuky, súťažné ponuky alebo žiadosti nie je možné po ich predložení stiahnuť ani zmeniť.

7. Platobná agentúra prípustné ponuky, súťažné ponuky alebo žiadosti, ako aj príslušné množstvá zaznamená v deň ich doručenia.

8. Práva a povinnosti vyplývajúce z prijatia ponuky, súťažnej ponuky alebo žiadosti sú neprenosné.

HLAVA II

VEREJNÁ INTERVENCIA

KAPITOLA I

Osobitné pravidlá týkajúce sa verejnej intervencie

Článok 3

Intervenčné skladovacie miesta

1. Každé intervenčné skladovacie miesto (ďalej len „skladovacie miesto“) musí mať minimálnu skladovaciu kapacitu:

a) pri obilninách: 5 000 ton, 7 500 ton od obdobia verejnej intervencie 2017/2018, 10 000 ton od obdobia 2018/2019, 15 000 ton od obdobia 2019/2020;

b) pri ryži: 5 000 ton, 7 500 ton od obdobia verejnej intervencie 2017/2018, 10 000 ton od obdobia 2018/2019;

c) pri masle a sušenom odstredenom mlieku: 400 ton, 600 ton od obdobia verejnej intervencie 2017, 800 ton od obdobia 2018.

▼B

Členské štáty s ročnou priemernou produkciou obilnín do 20 miliónov ton môžu od obdobia 2019/2020 naďalej uplatňovať minimálnu skladovaciu kapacitu 10 000 ton.

2. Na účely tohto článku sa pod „minimálnou skladovacou kapacitou“ rozumie minimálna kapacita, ktorá nemusí byť k dispozícii neustále, ale ktorú možno ľahko dosiahnuť počas obdobia, v ktorom by sa mohol nákup uskutočniť.

3. Platobná agentúra môže udeliť výnimku z odseku 1 iba vtedy, ak preukáže, že minimálna skladovacia kapacita uvedená v danom odseku nie je k dispozícii a že z náhradných skladovacích miest je ľahký prístup k riečnemu, morskému alebo železničnému spojeniu.

Článok 4

Určenie oprávnenosti výrobkov

1. Oprávnenosť výrobkov na verejnú intervenciu sa určuje v súlade s metódami stanovenými v týchto ustanoveniach:

a) pri obilninách: v častiach I, II, III a IV prílohy I;

b) pri ryži: v časti I prílohy II;

c) pri hovädzom mäse: v časti I prílohy III;

▼M2

d) pri masle: v častiach I a Ia prílohy IV k tomuto nariadeniu;

e) pri sušenom odstredenom mlieku: v častiach I a Ia prílohy V k tomuto nariadeniu.

2. Metódy používané na zisťovanie kvality obilnín, masla a sušeného odstredeného mlieka oprávnených na verejnú intervenciu uvedené v prílohách I, IV a V sú metódy stanovené v poslednom znení príslušných európskych, prípadne medzinárodných noriem, platnom najmenej 6 mesiacov pred prvým dňom obdobia verejnej intervencie vymedzeného v článku 12 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

▼B

KAPITOLA II

Nákup výrobkov do intervencie

Oddiel 1

Všeobecné ustanovenia

Článok 5

Minimálne množstvá ponúkaných výrobkov alebo výrobkov, ktoré sú predmetom verejne súťaže

1. Minimálne množstvo ponúkaných výrobkov alebo výrobkov, ktoré sú predmetom verejnej súťaže, v prípade nákupu je:

a) pri pšenici obyčajnej, jačmeni a kukurici: 160 ton;

▼B

b) pri tvrdej pšenici: 20 ton;

c) pri ryži: 40 ton;

d) pri hovädzom mäse: 20 ton;

e) pri masle: 30 ton;

f) pri sušenom odstredenom mlieku: 30 ton.

Členské štáty s ročnou priemernou produkciou obilnín do 20 miliónov ton môžu rozhodnúť, že v prípade pšenice obyčajnej, jačmeňa a kukurice sa bude uplatňovať minimálne množstvo 120 ton.

2. Platobná agentúra môže stanoviť väčšie minimálne množstvo ako množstvo uvedené v odseku 1, ak to odôvodňujú podmienky a postupy v rámci veľkoobchodných alebo environmentálnych pravidiel platných v danom členskom štáte.

Článok 6

Výška zábezpeky pri nákupe výrobkov

Výška zábezpeky požadovaná v súlade s článkom 4 písm. a) delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 pri predkladaní ponuky alebo súťažnej ponuky na nákup výrobkov v rámci verejnej intervencie je:

a) pri obilninách: 20 EUR/tonu;

b) pri ryži: 30 EUR/tonu;

c) pri hovädzom mäse: 300 EUR/tonu;

d) pri masle: 50 EUR/tonu;

e) pri sušenom odstredenom mlieku: 50 EUR/tonu.

Článok 7

Predkladanie a prípustnosť ponúk a súťažných ponúk

1. Ponuka alebo súťažná ponuka je prípustná, ak spĺňa požiadavky stanovené v článku 2, a v prípade verejnej súťaže vo vykonávacom nariadení, ktorým sa výberové konanie vyhlasuje podľa článku 12. Zároveň musí spĺňať aj tieto podmienky:

a) obsahovať prinajmenšom tieto informácie:

   i) pri ryži – informáciu o druhu a odrode;

   ii) miesto skladovania výrobku v čase predloženia ponuky alebo súťažnej ponuky okrem hovädzieho mäsa;

   iii) pri obilninách a ryži – skladovacie miesto, ktoré je predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky;

   iv) pri obilninách a ryži – rok zberu úrody a oblasť alebo oblasti produkcie v Únii;

   v) pri masle a sušenom odstredenom mlieku – dátum výroby;

   vi) pri masle a sušenom odstredenom mlieku – názov a schvaľovacie číslo schváleného závodu, v ktorom boli vyrobené;

▼B

b) hospodársky subjekt zložil zábezpeku v súlade s článkom 4 písm. a) delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238;

c) pri obilninách a ryži hospodársky subjekt vyhlasuje:

i) že dané výrobky majú pôvod v Únii;

ii) že ponuka alebo súťažná ponuka sa týka homogénnej dávky, ktorá v prípade ryže musí obsahovať nelúpanú ryžu tej istej odrody;

iii) že vykonal alebo nevykonal pozberové ošetrenie a v prípade potreby uvedie aj názov výrobku, ktorý bol použitý, ako aj skutočnosť, že bol použitý v súlade s podmienkami použitia, ako aj to, že ide o výrobok povolený nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 ([1]).

2. Pri všetkých výrobkoch okrem hovädzieho mäsa môže hospodársky subjekt požiadať na formulári uvedenom v článku 2 ods. 2, aby bol výrobok prevzatý na skladovacom mieste, na ktorom sa nachádzal v čase predloženia ponuky alebo súťažnej ponuky, za predpokladu, že toto skladovacie miesto spĺňa požiadavky stanovené v článku 7 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 a článku 3 tohto nariadenia.

Článok 8

Overovanie ponúk a súťažných ponúk platobnou agentúrou

1. O prípustnosti ponúk a súťažných ponúk rozhodujú platobné agentúry na základe požiadaviek stanovených v článkoch 2 a 7.

Ak platobná agentúra rozhodne, že ponuka alebo súťažná ponuka nie je prípustná, informuje o tom príslušný hospodársky subjekt do troch pracovných dní od prijatia ponuky alebo súťažnej ponuky. V prípade ponúk platí, že ak hospodársky subjekt takéto oznámenie nedostane, jeho ponuka sa považuje za prípustnú.

2. Pri obilninách a ryži je možné vykonať kontrolu vyhlásení uvedených v článku 7 ods. 1 písm. c) administratívnymi postupmi po tom, čo platobná agentúra overí prípustnosť danej ponuky alebo súťažnej ponuky, v prípade potreby aj s pomocou platobnej agentúry, ktorá je zodpovedná za skladovacie miesto uvedené hospodárskym subjektom, v súlade s článkom 57 ods. 2.

Článok 9

Oznamovanie ponúk a súťažných ponúk Komisii

1. Členské štáty musia Komisii oznamovať všetky prípustné ponuky a súťažné ponuky v týchto lehotách:

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 z 21. októbra 2009 o uvádzaní prípravkov na ochranu rastlín na trh a o zrušení smerníc Rady 79/117/EHS a 91/414/EHS (Ú. v. EÚ L 309, 24.11.2009, s. 1).

▼B

a) v prípade ponúk sa oznámenia musia predkladať každý utorok najneskôr do 12.00 hod. (bruselského času) a musia sa týkať množstiev výrobkov, ktoré boli v predchádzajúcom týždni predmetom prípustnej ponuky, ako aj príslušných informácií.

Ak sa ponúkané množstvá približujú k obmedzeniam stanoveným v článku 3 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1370/2013, Komisia informuje členské štáty o tom, od ktorého dátumu musia Komisii každý pracovný deň zasielať oznámenia.

Od tohto dátumu musia členské štáty každý pracovný deň najneskôr do 14.00 (bruselského času) oznámiť Komisii množstvá ponúknuté na intervenciu v predchádzajúcom pracovnom dni.

b) V prípade súťažných ponúk platia lehoty stanovené vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 písm. a) a b) nesmú obsahovať názov, adresu a identifikačné číslo DPH hospodárskeho subjektu a v prípade masla a sušeného odstredeného mlieka ani názov a schvaľovacie číslo schváleného závodu.

3. Ak členský štát neoznámi Komisii prípustnú ponuku alebo súťažnú ponuku v lehotách uvedených v odseku 1 písm. a) a b), predpokladá sa, že Komisii oznámil nulovú ponuku.

Oddiel 2

Nákup za pevnú cenu

Článok 10

Predkladanie ponúk na nákup pšenice obyčajnej, masla a sušeného odstredeného mlieka za pevnú cenu

Ponuky možno predkladať platobnej agentúre od začiatku období verejnej intervencie stanovených v článku 12 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Článok 11

Opatrenia na dodržiavanie kvantitatívnych obmedzení

1. S cieľom dosiahnuť súlad s kvantitatívnymi obmedzeniami stanovenými v článku 3 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1370/2013 Komisia v súlade s článkom 3 ods. 6 písm. a) daného nariadenia rozhodne:

a) o ukončení intervenčného nákupu za pevnú cenu;

b) o stanovení prideľovacieho koeficientu, ktorý sa uplatní na celkové množstvo v ponukách prijatých od každého hospodárskeho subjektu a oznámených Komisii, ak by prijatie celého ponúkaného množstva viedlo k prekročeniu maximálneho množstva;

c) v prípade potreby o zamietnutí nevybavených ponúk predložených platobným agentúram v členských štátoch.

▼B

Komisia rozhodne do dvoch pracovných dní od oznámenia uvedeného v článku 9 ods. 1 písm. a) prvom pododseku a do piatich pracovných dní od oznámenia uvedeného v článku 9 ods. 1 písm. a) treťom pododseku.

Na účely tohto článku, ak dátum oznámenia pripadne na deň štátneho sviatku pre Komisiu, konečný termín sa začne počítať od prvého pracovného dňa, ktorý po tomto štátnom sviatku nasleduje. Ak sa tieto štátne sviatky vyskytnú v čase rozhodovania Komisie, počítajú sa len pracovné dni.

2. Odchylne od článku 2 ods. 6 môže hospodársky subjekt, na ktorý sa uplatňuje prideľovací koeficient uvedený v odseku 1 písm. b), stiahnuť svoju ponuku do piatich pracovných dní od dátumu nadobudnutia účinnosti rozhodnutia, ktorým sa prideľovací koeficient stanovil.

Oddiel 3

Nákup prostredníctvom verejnej súťaže

Článok 12

Verejná súťaž

1. Verejná súťaž na nákup výrobkov uvedených v článku 11 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa vyhlasuje vykonávacím nariadením o vyhlásení verejnej súťaže, ktoré musí obsahovať najmä tieto informácie:

a) predmetné výrobky a:

   i) pri ryži – informáciu o druhu a odrode;

   ii) pri hovädzom mäse – informáciu o tom, či ide o súťažnú ponuku na nákup jatočných tiel, ktoré sa majú vykostiť, alebo na skladovanie bez vykostenia;

b) príslušné obdobie (obdobie verejnej súťaže) a v prípade potreby aj jednotlivé čiastkové obdobia, počas ktorých možno predkladať súťažné ponuky.

2. Komisia môže na základe posledných dvoch zaznamenaných týždenných trhových cien vyhlásiť verejnú súťaž na nákup hovädzieho mäsa podľa kategórie a členského štátu alebo jeho regiónu v zmysle článku 13 ods. 1 písm. c) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. Komisia môže na základe posledných dvoch zaznamenaných týždenných trhových cien uvedenú verejnú súťaž uzavrieť v zmysle článku 13 ods. 2 uvedeného nariadenia.

3. Ak Komisia vyhlási verejnú súťaž podľa článku 3 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1370/2013, vo vykonávacom nariadení, ktorým sa súťaž vyhlasuje, musia byť uvedené odkazy na konkrétny členský štát alebo jeho región, resp. regióny, ktoré sú predmetom verejnej súťaže.

4. V prípade ryže sa verejná súťaž môže obmedziť na konkrétne odrody alebo jeden či viac druhov nelúpanej ryže, t. j. „guľatozrnnú ryžu“, „strednozrnnú ryžu“, „dlhozrnnú ryžu A“ alebo „dlhozrnnú ryžu B“, ako sú vymedzené v písmenách a), b) alebo c) bodu I.2 časti I prílohy II k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

▼B

5. Pokiaľ ide o hovädzie mäso, uplatňujú sa tieto pravidlá:

a) priemerná trhová cena podľa oprávnenej kategórie v členskom štáte alebo jeho regióne musí zohľadňovať ceny za akostné triedy U, R a O vyjadrené referenčnou akostnou triedou R3 s použitím prepočtových koeficientov stanovených v časti II prílohy III v príslušnom členskom štáte alebo jeho regióne;

b) priemerné trhové ceny sa musia zaznamenať v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 1249/2008 ([1]);

c) priemerná trhová cena podľa oprávnenej kategórie v členskom štáte alebo jeho regióne musí byť priemerom trhových cien za všetky akostné triedy uvedené v písmene b), vážené podielom, ktorý kvalita každej z nich predstavuje na celkovom počte zabití v danom členskom štáte alebo jeho regióne.

Spojené kráľovstvo pozostáva z týchto dvoch intervenčných regiónov:

i) región I: Veľká Británia;

ii) región II: Severné Írsko.

Článok 13

Predkladanie a prípustnosť súťažných ponúk

1. Okrem všeobecných podmienok stanovených v článkoch 2 a 7 je súťažná ponuka prípustná len v prípade, že sa v nej uvádza navrhovaná cena v eurách za mernú jednotku výrobku, zaokrúhlená maximálne na dve desatinné miesta, bez DPH.

V prípade obilnín a ryže je súťažná cena za tonu výrobkov dodaných do skladu pred vyložením cenou za minimálnu kvalitu pri obilninách vymedzenú v časti II prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238 alebo cenou za štandardnú kvalitu pri ryži vymedzenú v oddiele A prílohy III k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

V prípade sušeného odstredeného mlieka a masla je súťažná cena cenou za 100 kg výrobkov dodaných k vykladacej rampe skladovacieho miesta.

V prípade hovädzieho mäsa sa v súťažných ponukách musí uvádzať cena vypočítaná v článku 12 ods. 5 písm. a), vyjadrená na tonu výrobkov akostnej triedy R3, ako aj informácia o tom, či sa týka nevykosteného mäsa určeného na vykostenie alebo na uskladnenie bez vykostenia.

2. Bez toho, aby bol dotknutý článok 15 ods. 2 tohto nariadenia, súťažná cena nesmie prekročiť výšku ceny vo verejnej intervencii stanovenú v článku 2 ods. 1 nariadenia (EÚ) č. 1370/2013.

([1]) Nariadenie Komisie (ES) č. 1249/2008 z 10. decembra 2008, ktorým sa ustanovujú podrobné pravidlá uplatňovania stupníc Spoločenstva pri klasifikácii jatočných tiel hovädzieho dobytka, ošípaných a oviec a nahlasovaní ich cien (Ú. v. EÚ L 337, 16.12.2008, s. 3).

▼B

Článok 14

Rozhodovanie o nákupnej cene

1. Na základe súťažných ponúk oznámených v súlade s článkom 9 Komisia rozhodne:

a) že maximálnu nákupnú cenu nestanoví alebo

b) že maximálnu nákupnú cenu stanoví.

2. Rozhodnutie uvedené v odseku 1 sa musí uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 15

Individuálne rozhodovanie o súťažných ponukách

1. Ak sa nestanovila žiadna maximálna nákupná cena, všetky súťažné ponuky sa zamietnu.

2. Ak sa maximálna nákupná cena stanovila, platobná agentúra prijme tie súťažné ponuky, ktoré sú do výšky alebo vo výške danej sumy. Všetky ostatné súťažné ponuky sa zamietnu.

Platobná agentúra prijme len tie súťažné ponuky, ktoré boli Komisii oznámené v súlade s článkom 9.

3. Platobná agentúra prijme rozhodnutia uvedené v odsekoch 1 a 2 tohto článku po uverejnení rozhodnutia Komisie uvedeného v článku 14 ods. 1.

Platobná agentúra oznámi hospodárskym subjektom výsledok ich účasti vo verejnej súťaži do troch pracovných dní od nadobudnutia účinnosti daného rozhodnutia Komisie.

Toto oznámenie o prijatí súťažnej ponuky sa nevyžaduje v prípade, že platobná agentúra do piatich pracovných dní od nadobudnutia účinnosti daného rozhodnutia Komisie vystaví príkaz na objednávku podľa článku 17. V prípade prijatia súťažnej ponuky takýmto spôsobom je možné nepredĺžiť lehotu na vystavenie príkazu na objednávku, ako sa uvádza v článku 17 ods. 1 druhom pododseku.

Článok 16

Obmedzenia týkajúce sa nákupu hovädzieho mäsa

Ak je platobným agentúram ponúknuté väčšie množstvo hovädzieho mäsa, ako sú schopné prevziať, môžu nákup obmedziť na množstvá, ktoré môžu prevziať na svojom území alebo v jednom zo svojich intervenčných regiónov, ako sa uvádza v článku 12 ods. 5.

V prípade takéhoto obmedzenia platobné agentúry zabezpečia všetkým príslušným stranám rovnaký prístup.

▼B

Oddiel 4

Náklady na dodávku a dopravu

Článok 17

Príkaz na objednávku

1. Ak platobná agentúra skontrolovala prípustnosť ponuky alebo súťažnej ponuky v súlade s článkami 8 a 13, do piatich pracovných dní od termínu uvedeného v článku 11 ods. 1 druhom pododseku alebo od nadobudnutia účinnosti rozhodnutia uvedeného v článku 14 ods. 1 vystaví príkaz na objednávku.

Ak je to potrebné v dôsledku prijatia veľkého množstva obilnín alebo ryže, platobná agentúra môže rozhodnúť o predĺžení lehoty na vystavenie príkazu na objednávku. Konečný dátum dodania výrobkov však nesmie byť neskôr ako 65 dní po termíne alebo nadobudnutí účinnosti podľa prvého pododseku. V takých prípadoch o tom platobná agentúra informuje dotknuté hospodárske subjekty.

2. Príkaz na objednávku musí byť označený dátumom a číslom a obsahovať tieto informácie:

a) množstvo, ktoré sa má dodať;

b) konečný termín dodávky výrobkov;

c) skladovacie miesto, na ktoré sa majú výrobky dodať;

d) cenu, za akú sa ponuka alebo súťažná ponuka prijala.

3. Príkaz na objednávku sa vystavuje len na množstvá oznámené Komisii podľa článku 9.

Článok 18

Osobitné ustanovenia týkajúce sa dodávky obilnín a ryže

1. Platobná agentúra určí skladovacie miesto, na ktoré musia byť obilniny alebo ryža dodané pri najnižších nákladoch.

2. Dodávka do skladovacieho miesta musí prebehnúť najneskôr do 60 dní po dátume vystavenia príkazu na objednávku. V závislosti od pridelených množstiev však platobná agentúra môže toto obdobie predĺžiť najviac o 14 dní. V takých prípadoch sa dodacia lehota uvedená v článku 17 ods. 1 druhom pododseku môže zodpovedajúcim spôsobom predĺžiť. Platobná agentúra o tom informuje dotknuté hospodárske subjekty.

3. Hospodársky subjekt znáša náklady spojené s vykonaním ďalej uvedených testov v prípade obilnín v súlade s metódou uvedenou v časti IV prílohy I:

i) test aktivity amylázy (Hagbergov test);

ii) test na stanovenie obsahu proteínov v tvrdej pšenici a pšenici obyčajnej;

▼B

iii) Zelenyho test;

iv) test spracovateľnosti strojom;

v) analýzy kontaminantov.

Článok 19

Náklady na dopravu obilnín a ryže

1. Náklady na dopravu obilnín alebo ryže z miesta, kde bol výrobok skladovaný v čase predloženia ponuky alebo súťažnej ponuky, na skladovacie miesto uvedené v príkaze na objednávku znáša prevádzkovateľ, ak sa vzdialenosť rovná 50 km alebo je menšia.

Nad rámec tejto maximálnej vzdialenosti znáša dodatočné prepravné náklady platobná agentúra a uhrádza Komisia pri sadzbe 0,05 EUR za tonu a kilometer.

2. Ak sa platobná agentúra nakupujúca obilniny alebo ryžu nachádza v inom členskom štáte, ako je členský štát, na území ktorého sa tieto výrobky skladujú, pri výpočte maximálnej vzdialenosti uvedenej v odseku 1 sa nezohľadňuje vzdialenosť medzi skladom hospodárskeho subjektu a hranicou členského štátu, v ktorom sídli nakupujúca platobná agentúra.

Článok 20

Osobitné ustanovenia týkajúce sa dodávky hovädzieho mäsa

1. Nákupnou cenou za hovädzie mäso je cena hovädzieho mäsa dodaného na miesto váženia pri vstupe do skladovacieho miesta, alebo ak sa má mäso vykostiť, do rozrábkarne.

2. Náklady na vyloženie znáša hospodársky subjekt.

3. Hospodársky subjekt musí výrobky dodať najneskôr 15 dní po dátume vystavenia príkazu na objednávku. V závislosti od pridelených množstiev však platobná agentúra môže toto obdobie predĺžiť najviac o sedem dní. V takých prípadoch o tom platobná agentúra informuje dotknuté hospodárske subjekty.

Článok 21

Osobitné ustanovenia týkajúce sa balenia, dodania a skladovania masla a sušeného odstredeného mlieka

1. Maslo sa musí baliť a dodávať v blokoch s čistou hmotnosťou 25 kilogramov v súlade s podmienkami stanovenými v časti II prílohy IV.

2. Sušené odstredené mlieko sa musí baliť a dodávať vo vreciach s čistou hmotnosťou 25 kilogramov v súlade s podmienkami stanovenými v časti II prílohy V.

▼B

3. Hospodársky subjekt musí maslo alebo sušené odstredené mlieko dodať na vykladaciu rampu skladovacieho miesta do 21 dní odo dňa vystavenia príkazu na objednávku. V závislosti od pridelených množstiev však platobná agentúra môže toto obdobie predĺžiť najviac o sedem dní. V takých prípadoch o tom platobná agentúra informuje dotknuté hospodárske subjekty.

Maslo a sušené odstredené mlieko sa dodávajú na paletách vhodných na dlhodobé skladovanie, ktoré treba vymeniť za rovnaké palety. Platobná agentúra môže v prípade potreby schváliť iný rovnocenný systém.

Náklady na vyloženie masla alebo sušeného odstredeného mlieka na vykladacej rampe skladovacieho miesta znáša platobná agentúra.

4. Platobná agentúra musí požadovať, aby bolo sušené odstredené mlieko uskladnené a skladované na paletách spôsobom, ktorý umožní ľahkú identifikáciu a ľahkú dostupnosť jednotlivých dávok.

Článok 22

Dodanie

1. Dňom dodania je:

a) pri obilninách, ryži, masle a sušenom odstredenom mlieku: deň, keď sa potvrdí, že celé množstvo uvedené v príkaze na objednávku prišlo na určené skladovacie miesto. Tento deň nemôže nastať skôr ako v deň nasledujúci po vystavení príkazu na objednávku;

b) pri každej zásielke hovädzieho mäsa: deň príchodu na miesto váženia na intervenčnom skladovacom mieste, alebo ak sa má mäso vykostiť, do rozrábkarne.

2. Platobná agentúra môže rozhodnúť, že k prevzatiu obilnín, ryže, masla alebo sušeného odstredeného mlieka môže dôjsť na skladovacom mieste, na ktorom sa výrobky nachádzajú v momente predloženia ponuky alebo súťažnej ponuky, pod podmienkou, že toto skladovacie miesto spĺňa požiadavky stanovené v článku 7 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 a článku 3 tohto nariadenia. V takom prípade je dňom dodania deň, ktorý nasleduje po dni vystavenia príkazu na objednávku a ktorý slúži ako deň zodpovedajúci účelom článku 18 ods. 2 písm. a) vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 908/2014.

3. Výrobky prevezme platobná agentúra alebo jej zástupca, ktorým je osoba nezávislá od hospodárskeho subjektu.

▼B

Oddiel 5

Kontrola a prevzatie

Článok 23

Záznam o prevzatí

1. Záznam o prevzatí vydáva platobná agentúra po tom, ako z požadovaných kontrol a analýz vyplynulo, že požiadavky oprávnenosti stanovené v článku 3 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 sú splnené. V zázname sa uvádzajú prinajmenšom:

a) dodané množstvá pri ryži aj odroda;

b) vlastnosti výrobkov vyplývajúce z analýz, pokiaľ sú relevantné pre výpočet ceny;

c) v prípade potreby aj množstvá, ktoré sa neprevzali. V tomto prípade sa to musí následne oznámiť hospodárskemu subjektu.

2. Záznam o prevzatí musí byť označený dátumom a odoslaný hospodárskemu subjektu alebo správcovi skladu.

Článok 24

Povinnosti hospodárskeho subjektu

Výrobky musia spĺňať požiadavky oprávnenosti stanovené v článku 3 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238. Ak požadované kontroly preukážu, že výrobky nespĺňajú požiadavky oprávnenosti, hospodársky subjekt:

a) prevezme príslušné výrobky späť na vlastné náklady;

b) zaplatí súvisiace náklady, ktoré vznikli odo dňa vstupu výrobkov na skladovacie miesto až po ich vyskladnenie.

Náklady, ktoré hospodársky subjekt zaplatí, sa stanovia na základe štandardnej výšky nákladov na uskladnenie, vyskladnenie a skladovanie podľa článku 3 delegovaného nariadenia Komisie (ES) č. 906/2014 ([1]).

Článok 25

Požiadavka na vykostenie hovädzieho mäsa

Ak sa ako podmienka verejnej súťaže vyžaduje vykostenie, musí dať platobná agentúra všetko nakupované hovädzie mäso vykostiť v súlade s časťou III prílohy III.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 906/2014 z 11. marca 2014, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1306/2013, pokiaľ ide o výdavky na verejnú intervenciu (Ú. v. EÚ L 255, 28.8.2014, s. 1).

▼B

Oddiel 6

Cenové úpravy a platby

Článok 26

Cenové úpravy pri obilninách a ryži

1. Cenové úpravy podľa článku 2 ods. 2 a článku 3 ods. 4 nariadenia (EÚ) č. 1370/2013 sa vykonávajú v súlade:

a) s časťami V a VI prílohy I k tomuto nariadeniu v prípade obilnín;

b) s časťou II prílohy II k tomuto nariadeniu v prípade ryže.

2. Ak platobná agentúra prevezme a uskladní obilniny a ryžu na skladovacom mieste v súlade s článkom 22 ods. 2, nákupná cena sa zníži o 5 EUR za tonu.

Článok 27

Platby

1. Ak neprebieha administratívne vyšetrovanie, platby za množstvá uvedené v zázname o prevzatí sa vykonajú najneskôr do 65. dňa odo dňa dodania uvedeného v článku 22.

2. Platí sa len za skutočne dodané a prijaté množstvá. Ak je však toto množstvo väčšie ako množstvo uvedené v príkaze na objednávku, zaplatí sa len za množstvo uvedené v danom príkaze.

KAPITOLA III

Predaj výrobkov z intervencie

Článok 28

Vyhlásenie verejnej súťaže

1. Výrobky, ktoré boli prevzaté do verejnej intervencie a sú k dispozícii na predaj, sa predávajú prostredníctvom verejnej súťaže.

2. Verejná súťaž sa vyhlasuje vykonávacím nariadením, ktorým sa vyhlasuje predaj.

Prvý konečný termín na predkladanie súťažných ponúk nesmie byť stanovený skôr ako 6 dní od uverejnenia daného vykonávacieho nariadenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

3. Verejná súťaž sa môže vyhlásiť na predaj výrobkov skladovaných v jednom alebo vo viacerých regiónoch Únie alebo členského štátu.

4. Vykonávacie nariadenie, ktorým sa vyhlasuje predaj, musí obsahovať predovšetkým tieto informácie:

a) predmetné výrobky, a najmä:

▼B

i) pri ryži – informáciu o druhu a odrode;

ii) pri hovädzom mäse – príslušné diely;

b) príslušné obdobie („obdobie verejnej súťaže“) a rôzne čiastkové obdobia, počas ktorých možno predkladať súťažné ponuky;

c) pri hovädzom mäse, masle a sušenom odstredenom mlieku – minimálne množstvá, na ktoré môže byť súťažná ponuka predložená;

d) výšku zábezpeky, ktorá sa musí zložiť pri predkladaní súťažnej ponuky.

Okrem toho môže vykonávacie nariadenie obsahovať:

a) celkové množstvá, na ktoré sa vzťahuje verejná súťaž;

b) prípadne aj ustanovenia týkajúce sa nákladov na dopravu v prípade obilnín a ryže.

5. Verejná súťaž sa môže obmedziť na špecifické použitia alebo miesta určenia a zahŕňať ustanovenia o overení použitia alebo miesta určenia.

Článok 29

Oznámenie o výzve na predkladanie súťažných ponúk a opatrenia týkajúce sa tejto výzvy

1. Každá platobná agentúra, ktorá má k dispozícii intervenčné zásoby na predaj, sformuluje oznámenie o výzve na predkladanie súťažných ponúk a uverejní ho najneskôr štyri dni pred prvým dňom predkladania súťažných ponúk.

2. Oznámenie o výzve na predkladanie súťažných ponúk musí obsahovať najmä:

a) názov a adresu platobnej agentúry, ktorá oznámenie o výzve na predkladanie súťažných ponúk vydáva;

b) odkaz na vykonávacie nariadenie, ktorým sa vyhlasuje predaj;

c) konečné termíny na predkladanie súťažných ponúk pre každú výzvu zvlášť;

d) pri každom skladovacom mieste – názov a adresu správcu skladu a podľa potreby:

i) pri obilninách a ryži – dostupné množstvá vo forme predajných dávok, určené tak, aby hospodárskym subjektom zaručovali rovnaký prístup, ako aj opis kvality každej z predajných dávok;

ii) pri hovädzom mäse – dostupné množstvá podľa dielov v súlade s časťou IV prílohy III a deň dodania;

iii) pri masle a sušenom odstredenom mlieku – dostupné množstvá a deň dodania;

▼B

e) fázu dodania podľa článku 30 ods. 1 písm. d) a v prípade potreby aj typ balenia;

f) všetky zariadenia na skladovacom mieste určené na nakladanie do dopravných prostriedkov;

g) pri masle, v prípade potreby, dostupné množstvo masla zo sladkej smotany na každom skladovacom mieste, ako sa uvádza v bode 2 písm. d) časti II prílohy IV.

3. Platobná agentúra zabezpečí, aby boli oznámenia o výzve na predkladanie ponúk riadne zverejnené.

4. Platobná agentúra prijme potrebné opatrenia umožňujúce zainteresovaným stranám, aby:

a) ešte pred predložením súťažnej ponuky na vlastné náklady vykonali kontrolu, odobrali a preskúmali vzorky obilnín a ryže ponúkaných na predaj;

b) výsledky analýz uvedených v časti IV prílohy I, časti I prílohy II, časti I prílohy IV alebo v časti I prílohy V (podľa potreby).

Článok 30

Predkladanie a prípustnosť súťažných ponúk

1. Ponuka sa považuje za prípustnú, ak spĺňa požiadavky stanovené v článku 2 a vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje predaj. Zároveň musí spĺňať aj tieto podmienky:

a) uvádzať odkaz na vykonávacie nariadenie, ktorým sa vyhlasuje predaj, ako aj deň skončenia daného čiastkového obdobia na predkladanie súťažných ponúk;

b) pri hovädzom mäse – uvádzať príslušné diely;

c) pri obilninách a ryži – uvádzať celkové množstvo predajnej dávky;

d) uvádzať cenu v eurách ponúkanú za mernú jednotku zaokrúhlenú maximálne na dve desatinné miesta, bez DPH takto:

   i) v prípade obilnín a ryže za výrobok naložený na dopravný prostriedok;

   ii) v prípade masla alebo sušeného odstredeného mlieka za výrobok dodaný na paletách na vykladaciu rampu skladovacieho miesta alebo v prípade potreby dodaný na paletách naložených na dopravný prostriedok, ak ide o nákladné vozidlo alebo železničný vozeň;

   iii) v prípade hovädzieho mäsa za výrobok dodaný na vykladaciu rampu skladovacieho miesta;

▼B

e) v prípade hovädzieho mäsa, masla a sušeného odstredeného mlieka informáciu o tom, že sa týka prinajmenšom minimálneho množstva uvedeného vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje predaj;

f) uvádzať skladovacie miesto, na ktorom je výrobok uskladnený, pričom v prípade masla a sušeného odstredeného mlieka je možné špecifikovať aj alternatívny sklad;

g) hospodársky subjekt zložil zábezpeku vo výške stanovenej vykonávacím nariadením, ktorým sa vyhlasuje predaj.

2. V prípade obilnín sa súťažná cena vzťahuje na minimálnu kvalitu vymedzenú v časti II prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238 a v prípade ryže na štandardnú kvalitu vymedzenú v oddiele A prílohy III k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

3. V prípade hovädzie mäsa, masla a sušeného odstredeného mlieka sa súťažná cena vzťahuje na čistú hmotnosť.

Pri masle je v prípade potreby možné v predkladanej súťažnej ponuke uviesť, že sa týka výlučne masla zo sladkej smotany uvedeného v článku 29 ods. 2 písm. g).

Článok 31

Oznamovanie súťažných ponúk Komisii

1. Členské štáty oznamujú Komisii všetky prípustné súťažné ponuky v lehotách stanovených vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje predaj.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 nesmú obsahovať názov, adresu ani identifikačné číslo DPH hospodárskeho subjektu.

3. Ak členský štát neoznámi Komisii prípustnú súťažnú ponuku v lehotách uvedených v odseku 1, predpokladá sa, že Komisii oznámil nulovú ponuku.

Článok 32

Rozhodovanie o predajnej cene

1. Na základe súťažných ponúk oznámených v súlade s článkom 31 Komisia v súlade s postupom uvedeným v článku 229 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 rozhodne:

a) že minimálnu predajnú cenu nestanoví alebo

b) že minimálnu predajnú cenu stanoví.

V prípade masla a sušeného odstredeného mlieka sa minimálna predajná cena môže meniť v závislosti od toho, kde sa výrobky ponúkané na predaj nachádzajú.

▼B

2. Rozhodnutie uvedené v odseku 1 sa musí uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 33

Individuálne rozhodovanie o súťažných ponukách

1. Ak sa nestanovila žiadna minimálna predajná cena, všetky súťažné ponuky sa zamietnu.

2. Ak sa minimálna predajná cena stanovila, platobné agentúry zamietnu všetky súťažné ponuky, ktoré sú nižšie ako minimálna predajná cena.

Platobné agentúry prijmú len tie súťažné ponuky, ktoré boli Komisii oznámené v súlade s článkom 31.

3. Platobné agentúry prijmú rozhodnutia uvedené v odsekoch 1 a 2 tohto článku po uverejnení rozhodnutia Komisie uvedeného v článku 32.

Platobná agentúra oznámi hospodárskym subjektom výsledok ich účasti vo verejnej súťaži do troch pracovných dní od nadobudnutia účinnosti daného rozhodnutia Komisie.

Článok 34

Osobitné pravidlá prideľovania hovädzieho mäsa, masla a sušeného odstredeného mlieka

1. V prípade masla a sušeného odstredeného mlieka je úspešným hospodárskym subjektom ten subjekt, ktorý ponúkne najvyššiu cenu. Ak sa nepridelí celé disponibilné množstvo, na zvyšok sa zadajú zákazky ostatným hospodárskym subjektom na základe ponúknutých cien, pričom sa začne od najvyššej ceny.

2. V prípade prijatia takej súťažnej ponuky, ktorá by prevyšovala disponibilné množstvo hovädzieho mäsa, masla alebo sušeného odstredeného mlieka na určitom skladovacom mieste, sa dotknutému hospodárskemu subjektu zadá zákazka len na množstvo, ktoré je na sklade. So súhlasom hospodárskeho subjektu však platobná agentúra môže prideliť výrobky z iných skladovacích miest, aby naplnila množstvo, na ktoré bola verejná súťaž vyhlásená.

3. Ak by výber dvoch alebo viacerých súťažných ponúk s rovnakou cenou na určitom skladovacom mieste viedol k zadaniu zákaziek prevyšujúcich množstvo hovädzieho mäsa, masla alebo sušeného odstredeného mlieka, zákazka sa zadá pridelením disponibilného množstva úmerne k množstvám, na ktoré bola verejná súťaž vyhlásená. Ak by však takéto pridelenie viedlo k zadaniu zákazky na množstvá menšie ako minimálne množstvo uvedené v článku 28 ods. 4 písm. c), zákazka sa zadá na základe žrebu.

▼B

4. Ak sa po prijatí všetkých úspešných súťažných ponúk nachádza na skladovacom mieste množstvo hovädzieho mäsa, masla alebo sušeného odstredeného mlieka, ktoré je menšie ako minimálne množstvo uvedené v článku 28 ods. 4 písm. c), platobná agentúra ponúkne zvyšné množstvo úspešným hospodárskym subjektom a začne od toho, ktorý ponúkol najvyššiu cenu. Úspešným hospodárskym subjektom sa ponúkne možnosť kúpiť zvyšné množstvo za minimálnu predajnú cenu.

5. Platobná agentúra prideľuje výrobky na základe dátumu ich uskladnenia, pričom začína od najstaršieho výrobku z celého množstva, ktoré je na danom skladovacom mieste určenom hospodárskym subjektom k dispozícii, prípadne od najstaršieho z množstva masla alebo masla zo sladkej smotany, alebo dielu hovädzieho mäsa, ktoré je k dispozícii v chladiarenskom sklade určenom hospodárskym subjektom.

Článok 35

Platby

Pred vyskladnením výrobkov a v lehote, ktorá je uvedená v článku 37 ods. 2, musia hospodárske subjekty zaplatiť platobnej agentúre sumu, ktorá zodpovedá ich súťažnej ponuke za každé vyskladnené množstvo, na základe oznámenia platobnej agentúry v súlade s článkom 33 ods. 3.

Článok 36

Predaj členskými štátmi

1. V členskom štáte, v ktorom nie je vyhlásená verejná súťaž v súlade s článkom 28, môže platobná agentúra sama vyhlásiť verejnú súťaž na predaj intervenčných výrobkov, ak je celkové množstvo, ktoré zostalo v jej skladoch, menšie ako:

a) pri každej z obilnín: 10 000 ton;

b) pri ryži: 2 000 ton;

c) pri hovädzom mäse, masle alebo sušenom odstredenom mlieku: 200 ton.

2. Na verejnú súťaž vyhlásenú platobnou agentúrou v súlade s odsekom 1 sa uplatňuje kapitola II delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 a táto kapitola s výnimkou článku 28 ods. 2, článku 29 ods. 2 písm. b), článku 30 ods. 1 písm. a) a e), článku 31 a článku 32 ods. 2 tohto nariadenia. Článok 32 ods. 1 sa uplatňuje *mutatis mutandis* odchylne od rozhodnutia členského štátu.

3. V rámci množstiev stanovených v odseku 1 môžu platobné agentúry ponúknuť na priamy predaj výrobky, ktoré sú po vizuálnej kontrole v rámci ročnej inventúry v súlade s článkom 3 ods. 3 písm. g) prvým pododsekom a článkom 3 ods. 4 delegovaného nariadenia (EÚ) č. 907/2014 alebo počas inšpekcie po prevzatí do intervencie znehodnotené alebo ich viac nemožno prebaliť.

▼B

4. Platobné agentúry zabezpečia všetkým príslušným stranám rovnaký prístup.

Článok 37

Príkaz na vyskladnenie

1. Po zaplatení sumy uvedenej v článku 35 vydá platobná agentúra príkaz na vyskladnenie, v ktorom sa uvádza:

a) množstvo, za aké bola zodpovedajúca suma zaplatená;

b) skladovacie miesto, na ktorom sa príslušný výrobok skladuje;

c) konečný termín vyskladnenia výrobku.

2. Hospodársky subjekt musí výrobok, ktorý je predmetom zákazky, vyskladniť do 30 dní po oznámení uvedenom v článku 33 ods. 3. Po uplynutí tejto lehoty znáša všetky náklady a riziká hospodársky subjekt.

Článok 38

Vyskladňovanie masla a sušeného odstredeného mlieka

1. V čase vyskladňovania zo skladovacieho miesta a v prípade dodávky mimo skladovacieho miesta platobná agentúra zabezpečí, aby bolo maslo a sušené odstredené mlieko pripravené na paletách na nakladacej rampe skladovacieho miesta a naložené na dopravný prostriedok, ak ide o nákladné vozidlo alebo železničný vozeň. Náklady s tým spojené znáša platobná agentúra.

2. Hospodársky subjekt musí pri vyskladnení výrobkov zo skladovacieho miesta vrátiť platobnej agentúre palety rovnakej kvality. V prípade potreby je možné dohodnúť s platobnou agentúrou iné rovnocenné podmienky.

3. Akékoľvek náklady na skladanie masla alebo sušeného odtučneného mlieka z paliet a zabezpečenie nákladu na vozidle znáša hospodársky subjekt.

▼M1

KAPITOLA IV

Nakladanie s výrobkami z intervencie pre program rozdeľovania potravín najodkázanejším osobám v Únii

Článok 38a

Sprístupňovanie intervenčných výrobkov pre program

1. Komisia môže prostredníctvom vykonávacieho nariadenia prijatého v súlade s postupom uvedeným v článku 229 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sprístupniť intervenčné výrobky pre program rozdeľovania potravín najodkázanejším osobám v Únii uvedený v článku 16 ods. 2 uvedeného nariadenia (ďalej len „program“).

2. Vykonávacie nariadenie uvedené v odseku 1 musí obsahovať najmä tieto informácie:

▼M1

a) druh a množstvo výrobkov, ktoré sa sprístupňujú pre program;

b) umiestnenie výrobkov sprístupnených pre program, a kritériá rozdelenia prístupných objemov medzi členskými štátmi na základe ich umiestenia;

c) spôsob, akým sa má nakladať s výrobkami v súlade s článkom 23 ods. 4 druhým pododsekom nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 223/2014 ([1]) (priame používanie, spracovanie alebo predaj) v záujme ich sprístupnenia pre program tak, aby šlo o ekonomicky najvýhodnejšiu možnosť vzhľadom na charakter a vlastnosti výrobkov;

d) ak sa majú výrobky predať v súlade s článkom 38b tohto nariadenia, výška zábezpeky, ktorá sa má zložiť v súlade s článkom 4 písm. a) delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238, a cena, pod ktorú výrobky nemožno predať.

3. Členské štáty, ktoré majú záujem o pridelenie časti alebo celého množstva uvedeného v odseku 2 písm. a), predložia Komisii žiadosť do 10 pracovných dní po uverejnení vykonávacieho nariadenia uvedeného v odseku 1. V tejto žiadosti sa uvedie druh a množstvo (vyjadrené v tonách) požadovaných výrobkov. Množstvo požadované členským štátom nesmie prekročiť množstvo uvedené v odseku 2 písm. a).

4. Komisia do 20 pracovných dní po uverejnení vykonávacieho nariadenia uvedeného v odseku 1 bez uplatnenia postupu uvedeného v článku 229 ods. 2 alebo 3 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 prijme vykonávacie nariadenie, ktorým:

a) pridelí určité množstvo každému členskému štátu, ktorý predložil žiadosť;

b) uvedie umiestnenie dostupných objemov podľa rozdelenia medzi členské štáty v súlade s kritériami uvedenými v odseku 2 písm. b).

Na účely písmena a) prvého pododseku, ak celkové množstvo požadované členskými štátmi presiahne množstvo uvedené v odseku 2 písm. a), dané množstvo sa rozdelí medzi členské štáty úmerne k množstvu, ktoré požadujú.

5. Ak je množstvo pridelené členskému štátu o 50 % nižšie než požadované množstvo, členský štát sa môže zriecť množstva, ktoré mu bolo pridelené, a to tak, že informuje Komisiu o svojom rozhodnutí do 10 pracovných dní po uverejnení vykonávacieho nariadenia, podľa ktorého boli výrobky pridelené. Tieto výrobky už nebudú k dispozícii pre program podľa daného osobitného vykonávacieho nariadenia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 223/2014 z 11. marca 2014 o Fonde európskej pomoci pre najodkázanejšie osoby (Ú. v. EÚ L 72, 12.3.2014, s. 1).

▼M1

Článok 38b

Predaj intervenčných výrobkov sprístupnených pre program

1. Ak sa vo vykonávacom nariadení uvedenom v článku 38a ods. 1 stanovuje, že s výrobkami sprístupnenými pre program sa musí naložiť predajom, uplatňujú sa odseky 2 až 7 tohto článku.

2. Platobná agentúra členského štátu, ktorému boli pridelené výrobky v súlade s článkom 38a ods. 4, otvorí verejnú súťaž na predaj výrobkov do 40 pracovných dní po uverejnení vykonávacieho nariadenia, podľa ktorého boli výrobky pridelené.

Ak boli členskému štátu pridelené výrobky v držbe platobnej agentúry v inom členskom štáte, platobná agentúra, ktorá má dané výrobky v držbe, poskytne platobnej agentúre predávajúcej výrobky informácie uvedené v článku 29 ods. 2 písm. d) až g) do 10 pracovných dní po uverejnení vykonávacieho nariadenia, podľa ktorého boli výrobky pridelené.

3. Ak platobná agentúra členského štátu, ktorému boli pridelené výrobky v držbe platobnej agentúry v inom členskom štáte, predá všetky tieto výrobky alebo ich časť, platobná agentúra predávajúca výrobky zaplatí platobnej agentúre, ktorá ich má v držbe, účtovnú hodnotu uvedenú v článku 16 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013. Táto platba sa uskutoční do štyroch pracovných dní po tom, čo bola od prevádzkovateľa prijatá platba sumy zodpovedajúcej jeho ponuke. Platobná agentúra, ktorá má výrobky v držbe, vydá príkaz na vyskladnenie uvedený v článku 37 tohto nariadenia do piatich pracovných dní po prijatí platby od platobnej agentúry predávajúcej výrobky.

4. Do 10 pracovných dní po tom, čo platobná agentúra predávajúca výrobky prijala od prevádzkovateľa platbu sumy zodpovedajúcej jeho ponuke, táto agentúra prevedie orgánu, ktorému Komisia uhrádza platby podľa nariadenia (EÚ) č. 223/2014, rozdiel medzi predajnou cenou a účtovnou hodnotou výrobkov vynásobený predaným množstvom. Táto prevedená suma sa použije na financovanie nákupu a rozdelenia potravín pre najodkázanejšie osoby popri zdrojoch, ktoré sú už k dispozícii v rámci operačného programu.

5. Všetky administratívne náklady súvisiace s predajom výrobkov znáša platobná agentúra predávajúca výrobky.

6. Na verejnú súťaž otvorenú platobnou agentúrou v súlade s odsekom 2 tohto článku sa uplatňuje kapitola II delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 a hlava II kapitola III tohto nariadenia, s výnimkou článku 28 ods. 2, článku 29 ods. 2 písm. b), článku 30 ods. 1 písm. a) a e), článku 31, článku 32 ods. 2, článku 33 ods. 2 druhého pododseku a článku 36 tohto nariadenia. Na príslušné rozhodnutie členského štátu sa uplatňuje *mutatis mutandis* článok 32 ods. 1 a článok 33 ods. 3 Na účely článku 30 ods. 1 písm. g) sa výška zábezpeky stanovenej vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje predaj, chápe ako suma zábezpeky stanovenej vo vykonávacom nariadení uvedenom v článku 38a ods. 1.

▼M1

7. Ak sa do piatich mesiacov po uverejnení vykonávacieho nariadenia, podľa ktorého došlo k prideleniu výrobkov, nepredajú žiadne alebo niektoré z týchto výrobkov pridelených členskému štátu, predmetné výrobky už nebudú k dispozícii v rámci daného osobitného vykonávacieho nariadenia.

▼B

HLAVA III

POMOC NA SÚKROMNÉ SKLADOVANIE

KAPITOLA I

Osobitné pravidlá pomoci na súkromné skladovanie

Oddiel I

Všeobecné ustanovenia

Článok 39

Vyhlásenie verejnej súťaže a stanovenie pomoci vopred

1. Vykonávacie nariadenie, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje suma pomoci, môže obsahovať tieto informácie:

a) výrobky alebo typy výrobkov aj s ich príslušným číselným znakom KN, ak existuje;

b) v prípade vopred stanovej pomoci výšku pomoci na skladovanie na mernú jednotku predmetných výrobkov;

c) mernú jednotku množstiev;

d) informáciu o tom, či sa súťažná ponuka alebo vopred stanovená pomoc týkajú výrobkov, ktoré sú už uskladnené;

e) v prípade súťažných ponúk príslušné obdobie („obdobie verejnej súťaže“), a ak je to potrebné, aj jednotlivé čiastkové obdobia, počas ktorých možno predkladať súťažné ponuky, a v prípade vopred stanovenej sumy pomoci obdobie predkladania žiadostí;

f) obdobie skladovania;

g) celkové množstvo, ak sa vyžaduje;

h) minimálne množstvo na jednu súťažnú ponuku alebo žiadosť;

i) výšku zábezpeky za mernú jednotku pri súťažných ponukách, prípadne pri žiadostiach;

j) obdobia uskladnenia a vyskladnenia;

k) špecifikácie, ktoré sa musia uviesť na obale, ak sa vyžadujú.

▼B

2. Ak sa poskytovanie pomoci na súkromné skladovanie obmedzuje na určité členské štáty alebo regióny členského štátu podľa článku 18 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, súťažné ponuky a žiadosti možno predkladať iba v príslušnom členskom štáte, resp. štátoch.

3. V prípade súťažných ponúk medzi nadobudnutím účinnosti vykonávacieho nariadenia, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž, a prvým dňom predkladania súťažných ponúk musí uplynúť najmenej šesť dní.

Článok 40

Predkladanie a prípustnosť súťažných ponúk a žiadostí o pomoc na súkromné skladovanie

Súťažná ponuka alebo žiadosť o pomoc na súkromné skladovanie je prípustná, ak spĺňa požiadavky stanovené v článku 2 a sú dodržané tieto podmienky:

a) obsahuje prinajmenšom tieto informácie:

   i) odkaz na vykonávacie nariadenie, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie;

   ii) obdobie skladovania, ak sa vyžaduje vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie;

   iii) množstvo výrobkov, ktoré sú predmetom súťažnej ponuky alebo žiadosti;

   iv) ak sú výrobky už uskladnené, názov a adresu každého súkromného skladovacieho miesta, umiestnenie skladových dávok/šarží/nádob/síl s príslušným množstvom a v prípade potreby aj s identifikačným číslom schváleného závodu;

   v) v prípade súťažných ponúk konečný termín uplynutia čiastkového obdobia na ich predkladanie;

   vi) v prípade súťažných ponúk výšku pomoci v eurách navrhnutú za mernú jednotku zaokrúhlenú maximálne na dve desatinné miesta, bez DPH;

b) informáciu o tom, že hospodársky subjekt zložil zábezpeku vo výške uvedenej vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie.

Článok 41

Overovanie súťažných ponúk a žiadostí platobnou agentúrou

1. O prípustnosti súťažných ponúk a žiadostí rozhoduje platobná agentúra na základe požiadaviek stanovených v článkoch 2 a 40.

▼B

2. Ak platobná agentúra rozhodne, že súťažná ponuka alebo žiadosť nie je prípustná, informuje o tom príslušný hospodársky subjekt do troch pracovných dní od prijatia súťažnej ponuky alebo žiadosti.

Článok 42

Oznamovanie súťažných ponúk a žiadostí Komisii

1. Členské štáty musia Komisii oznamovať všetky prípustné súťažné ponuky a žiadosti v týchto lehotách:

a) v prípade súťažných ponúk platia lehoty stanovené vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž;

b) v prípade žiadostí sa oznámenia musia predkladať každý utorok najneskôr do 12.00 hod. (bruselského času) a musia sa týkať množstiev výrobkov, ktoré boli v predchádzajúcom týždni predmetom prípustnej žiadosti, ako aj príslušných informácií. Komisia môže požadovať, aby sa takéto oznámenia uskutočňovali častejšie, ak sú tieto informácie potrebné na účely riadenia danej schémy.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 písm. a) a b) nesmú obsahovať názov, adresu ani identifikačné číslo DPH hospodárskeho subjektu.

3. Ak členský štát neoznámi Komisii prípustnú súťažnú ponuku alebo žiadosť v lehotách uvedených v odseku 1 písm. a) a b), predpokladá sa, že Komisii oznámil nulovú ponuku.

Oddiel II

Stanovovanie výšky pomoci na súkromné skladovanie verejnou súťažou

Článok 43

Rozhodovanie o maximálnej výške pomoci na súkromné skladovanie

1. Na základe súťažných ponúk oznámených v súlade s článkom 42 Komisia v zmysle článku 4 ods. 2 písm. a) nariadenia (EÚ) č. 1370/2013 rozhodne:

a) že maximálnu výšku pomoci nestanoví alebo

b) že maximálnu výšku pomoci stanoví.

2. Ak súťažná ponuka podlieha celkovému množstvu uvedenému v článku 39 ods. 1 písm. g) a v prípade, že by zadanie zákazky na celkové množstvá, na ktoré bola daná výška pomoci ponúknutá, viedlo k prekročeniu celkového množstva, Komisia prijme v súlade s postupom uvedeným v článku 229 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 rozhodnutie, ktorým stanoví prideľovací koeficient. Tento koeficient sa uplatňuje na súťažné ponuky, ktoré boli prijaté na úrovni maximálnej výšky pomoci.

▼B

Odchylne od článku 2 ods. 6 môže hospodársky subjekt, na ktorý sa uplatňuje prideľovací koeficient, stiahnuť svoju ponuku, a to do 10 pracovných dní od dátumu nadobudnutia účinnosti rozhodnutia, ktorým sa prideľovací koeficient stanovil.

3. Rozhodnutia o pomoci uvedené v odsekoch 1 a 2 sa musia uverejniť v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Článok 44

Individuálne rozhodovanie o súťažných ponukách

1. Ak maximálna výška pomoci na súkromné skladovanie nebola stanovená, všetky súťažné ponuky sa zamietnu.

2. Ak sa maximálna výška pomoci stanovila, platobná agentúra prijme tie súťažné ponuky, ktoré sú do výšky alebo vo výške danej sumy, bez toho, aby bol dotknutý článok 43 ods. 2. Všetky ostatné súťažné ponuky sa zamietnu.

Platobná agentúra prijme len tie súťažné ponuky, ktoré boli oznámené v súlade s článkom 42.

3. Platobná agentúra prijme rozhodnutia uvedené v odsekoch 1 a 2 tohto článku po uverejnení rozhodnutia Komisie uvedeného v článku 43 ods. 1.

Platobná agentúra oznámi hospodárskym subjektom výsledok ich účasti vo verejnej súťaži do troch pracovných dní od nadobudnutia účinnosti daného rozhodnutia Komisie.

Oddiel III

Stanovovanie výšky pomoci na súkromné skladovanie vopred

Článok 45

Rozhodovanie o žiadostiach o vopred stanovenú pomoc na súkromné skladovanie

1. V prípade už uskladnených výrobkov sa prípustná žiadosť považuje za prijatú na ôsmy pracovný deň nasledujúci po dni doručenia tejto žiadosti, ak Komisia medzitým neprijme rozhodnutie v súlade s odsekom 3.

2. V prípade ešte neuskladnených výrobkov platobná agentúra oznámi hospodárskym subjektom rozhodnutia o prijatí prípustnej žiadosti na ôsmy pracovný deň odo dňa doručenia tejto žiadosti, ak Komisia medzitým neprijme rozhodnutie v súlade s odsekom 3.

3. Ak sa pri preskúmaní situácie preukáže nadmerné využívanie schémy pomoci na súkromné skladovanie alebo ak existuje riziko, že k nadmernému využívaniu alebo ku špekulácii dôjde, Komisia môže bez uplatnenia postupu uvedeného v článku 229 ods. 2 alebo 3 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 rozhodnúť:

▼B

a) že žiadosť o schému pomoci na súkromné skladovanie pozastaví najviac na päť pracovných dní; že žiadosti predložené počas tohto obdobia nebude prijímať;

b) že stanoví jednotné percento, o ktoré sa množstvá v žiadostiach znížia, pod podmienkou dodržania prípadného minimálneho zmluvného množstva;

c) že zamietne žiadosti predložené pred pozastavením, o prijatí ktorých by sa rozhodovalo počas obdobia pozastavenia.

Odchylne od článku 2 ods. 6 môže hospodársky subjekt, na ktorý sa uplatňuje prvý pododsek písm. b), svoju žiadosť stiahnuť, a to do 10 pracovných dní od dátumu nadobudnutia účinnosti rozhodnutia, ktorým sa stanovilo percentuálne zníženie.

Oddiel IV

Uskladňovanie výrobkov v súkromných skladoch

Článok 46

Informácie o mieste súkromného skladovania ešte neuskladnených výrobkov

Po doručení oznámenia uvedeného v článku 44 ods. 3 druhom pododseku alebo oznámenia o rozhodnutí uvedenom v článku 45 ods. 2 musí hospodársky subjekt oznámiť platobnej agentúre harmonogram ukladania výrobkov do skladu, názov a adresu každého súkromného skladovacieho miesta, ako aj príslušné množstvá. Toto oznámenie sa zasiela platobnej agentúre najmenej päť pracovných dní pred začiatkom uskladňovania dávok. Platobná agentúra môže rozhodnúť o tom, že bude akceptovať aj kratšie obdobie ako päť pracovných dní.

Článok 47

Uskladňovanie ešte neuskladnených výrobkov

1. Výrobky musia byť uskladnené do 28 dní od oznámenia uvedeného v článku 44 ods. 3 druhom pododseku v prípade súťažných ponúk alebo od oznámenia rozhodnutia uvedeného v článku 45 ods. 2 v prípade žiadostí.

2. Skladovanie mäsa sa začína pri každej individuálnej dávke množstva, ktoré je predmetom súťažnej ponuky alebo žiadosti, v deň, keď sa dostane pod kontrolu príslušného orgánu. Týmto dňom bude deň, keď sa stanoví čistá hmotnosť čerstvého **alebo** chladeného výrobku:

a) v mieste súkromného uskladnenia, ak sa výrobok zmrazuje v priestoroch skladu;

b) v mieste zmrazenia, ak sa výrobok zmrazuje v zariadeniach, ktoré sú na to určené a ktoré sa nachádzajú mimo miesta súkromného uskladnenia.

3. Uskladnenie sa považuje za dokončené v deň uskladnenia poslednej individuálnej dávky z množstva, ktoré je predmetom súťažnej ponuky alebo žiadosti.

▼B

KAPITOLA II

Zmluvy o skladovaní

Oddiel I

Uzatváranie zmlúv

Článok 48

Obdobie zmluvného skladovania

1. Obdobie zmluvného skladovania sa začína dňom nasledujúcim:

a) po dni oznámenia uvedeného v článku 44 ods. 3 alebo po dni doručenia prípustnej žiadosti bez toho, aby bol dotknutý článok 45 ods. 1 v prípade výrobkov, ktoré už boli uskladnené;

b) po dni, od ktorého sa uskladnenie považuje za ukončené v súlade s článkom 47 ods. 3 v prípade výrobkov, ktoré ešte nie sú uskladnené.

2. Posledný deň obdobia zmluvného skladovania je možné stanoviť vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie, ako je uvedené v článku 39 ods. 1 písm. f).

Odchylne od článku 3 ods. 4 nariadenia Rady (EHS, Euratom) č. 1182/71 ([1]) sa zmluvné obdobie skladovania v prípade, že jeho posledný deň pripadne na sobotu, nedeľu alebo štátny sviatok, končí uplynutím poslednej hodiny toho dňa.

Článok 49

Uzatváranie zmlúv

Zmluvy sa uzatvárajú medzi platobnou agentúrou členského štátu, na území ktorého sú alebo budú výrobky skladované, a hospodárskymi subjektmi, ktoré spĺňajú požiadavky stanovené v článku 2 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238, a od ktorých bola súťažná ponuka alebo žiadosť prijatá.

Zmluvy sa uzatvárajú na skutočne uskladnené množstvo („zmluvné množstvo“), ktoré nesmie presiahnuť množstvo uvedené v článku 44 ods. 3 druhom pododseku v prípade súťažných ponúk alebo množstvo uvedené v žiadosti týkajúcej sa už uskladnených výrobkov alebo v oznámení rozhodnutia uvedeného v článku 45 ods. 2 v prípade žiadostí týkajúcich sa výrobkov, ktoré ešte neboli uskladnené.

Ak je množstvo, ktoré sa skutočne uskladní, menšie ako 95 % množstva zo súťažnej ponuky alebo žiadosti alebo množstva vyplývajúceho z uplatňovania článku 45 ods. 3 písm. b), žiadna zmluva sa neuzavrie.

([1]) Nariadenie Rady (EHS, Euratom) č. 1182/71 z 3. júna 1971, ktorým sa stanovujú pravidlá pre lehoty, dátumy a termíny (Ú. v. ES L 124, 8.6.1971, s. 1).

▼B

Zmluvy sa nesmú uzatvárať bez toho, aby sa potvrdila oprávnenosť výrobkov.

Článok 50

Oznámenie o uzatvorení zmlúv

Platobná agentúra oznámi úspešnému hospodárskemu subjektu zmluvu, ktorá sa považuje za uzatvorenú, a to do piatich pracovných dní od vydania správy z kontroly uvedenej v článku 61 ods. 1, za predpokladu, že jej boli doručené všetky dokumenty potrebné na uzatvorenie zmluvy.

Za deň uzatvorenia zmluvy sa považuje deň, keď platobná agentúra poskytla príslušnú informáciu hospodárskemu subjektu.

Oddiel II

Prvky zmluvy a povinnosti hospodárskeho subjektu

Článok 51

Prvky zmluvy

Zmluva je formulovaná tak, aby podľa potreby obsahovala prvky uvedené v článku 52, ako aj tie, ktoré sú uvedené:

a) v príslušných ustanoveniach vykonávacieho nariadenia, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž, a v ponuke alebo

b) v príslušných ustanoveniach vykonávacieho nariadenia, ktorým sa vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie, a v žiadosti.

Článok 52

Povinnosti hospodárskeho subjektu

1. V zmluvách musia byť zahrnuté prinajmenšom tieto povinnosti hospodárskeho subjektu:

a) uskladniť a skladovať zmluvné množstvo počas obdobia zmluvného skladovania, a to na svoje vlastné riziko a náklady za podmienok, ktorými sa zabezpečí zachovanie vlastností výrobkov uvedených v článku 3 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238 bez toho, aby:

   i) došlo k nahradeniu skladovaných výrobkov s výnimkou cukru v súlade s odsekom 3;

   ii) alebo k ich presunu na iné miesto súkromného skladovania alebo v prípade cukru do iného sila;

b) uchovávať doklady o vážení, ktoré sa vystavili v momente uskladnenia v súkromnom sklade;

c) zasielať platobnej agentúre dokumenty týkajúce sa činností uskladňovania vrátane umiestnenia skladových dávok/šarží/nádob/síl s príslušným množstvom, a to najneskôr do piatich pracovných dní odo dňa uskladnenia uvedeného v článku 47 ods. 3;

▼B

d) umožniť platobnej agentúre kedykoľvek skontrolovať, či sa dodržiavajú všetky zmluvné záväzky;

e) umožniť jednoduchý prístup ku skladovaným výrobkom a ich ľahkú identifikáciu podľa dávky/šarže/nádoby/sila.

2. Odchylne od odseku 1 písm. a) bodu ii) môže platobná agentúra povoliť premiestnenie skladovaných výrobkov, a to za týchto podmienok:

i) v prípade syrov s chráneným označením pôvodu (CHOP) alebo s chráneným zemepisným označením (CHZO), ak hospodársky subjekt predloží odôvodnenú žiadosť;

ii) vo výnimočných prípadoch aj v prípade iných výrobkov, ak hospodársky subjekt predloží odôvodnenú žiadosť.

3. Odchylne od odseku 1 písm. e) tohto článku možno zmluvný cukor uskladniť v sile, ktoré určí hospodársky subjekt, s iným cukrom za predpokladu, že zmluvné množstvo sa počas zmluvného obdobia skladuje v sile, ktoré je na to určené, v súlade s článkom 8 ods. 1 delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238.

4. Hospodársky subjekt na požiadanie sprístupní platobnej agentúre zodpovednej za kontrolu úplnú dokumentáciu ku každej zo zmlúv, čím umožní overiť najmä tieto informácie o skladovaných výrobkoch:

a) číslo identifikujúce schválený závod, prípadne aj členský štát výroby;

b) pôvod a dátum výroby výrobkov alebo v prípade cukru hospodársky rok výroby a v prípade mäsa deň zabitia;

c) dátum uskladnenia;

d) hmotnosť a v prípade mäsa aj počet dielov v balení;

e) adresu miesta súkromného skladovania a prostriedky na okamžitú identifikáciu výrobku v súkromnom sklade alebo v prípade nebaleného cukru identifikáciu sila určeného hospodárskym subjektom;

f) dátum ukončenia obdobia zmluvného skladovania a skutočný dátum vyskladnenia zo zmluvného skladu.

5. Hospodársky subjekt, prípadne správca skladu si vedie skladovú evidenciu, v ktorej sa podľa čísla zmluvy uvádzajú:

a) identifikačné údaje o uskladnených výrobkoch podľa dávky/šarže/nádoby/sila;

b) dátum uskladnenia a vyskladnenia;

▼B

c) množstvo uskladnených výrobkov podľa dávky/šarže/nádoby/sila;

d) umiestnenie výrobkov v sklade podľa dávky/šarže/nádoby/sila.

KAPITOLA III

Vyskladnenie a výplata pomoci na súkromné skladovanie

Oddiel I

Vyskladnenie výrobkov

Článok 53

Vyskladnenie

1. Vyskladnenie sa môže začať deň po uplynutí posledného dňa obdobia zmluvného skladovania, prípadne odo dňa uvedeného vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie.

2. Vyskladnenie musí prebiehať po celých skladovaných dávkach, pokiaľ platobná agentúra nepovolí vyskladňovanie v menších množstvách.

V prípade zapečatených výrobkov uvedených v článku 60 sa môže vyskladniť len zapečatené množstvo.

3. Ak sa vo vykonávacom nariadení, ktorým sa vyhlasuje verejná súťaž alebo vopred stanovuje výška pomoci na súkromné skladovanie, uvádza obdobie zmluvného skladovania ako obdobie „od – do“, hospodársky subjekt oznámi platobnej agentúre svoj zámer začať s vyskladňovaním výrobkov najmenej päť pracovných dní pred začiatkom vyskladňovacích prác, pričom uvedie dotknuté skladové dávky/šarže/nádoby/silá.

Platobná agentúra môže rozhodnúť o tom, že bude akceptovať aj kratšie obdobie ako päť pracovných dní.

Oddiel II

Výplata

Článok 54

Žiadosť o výplatu pomoci na súkromné skladovanie

Hospodársky subjekt musí predložiť žiadosť o výplatu do troch mesiacov od konca obdobia zmluvného skladovania.

Článok 55

Výplata pomoci na súkromné skladovanie

Výplata pomoci sa vykoná najneskôr do 120 dní odo dňa podania žiadosti o platbu pod podmienkou, že boli dodržané zmluvné záväzky.

▼B

Ak však prebieha administratívne vyšetrovanie, pomoc sa nevyplatí, kým nedôjde k uznaniu nároku na vyplatenie.

HLAVA IV

KONTROLY A SANKCIE

KAPITOLA I

Kontroly

Článok 56

Všeobecné ustanovenia o kontrolách v súvislosti s verejnou intervenciou a pomocou na súkromné skladovanie

1. Platobné agentúry prijmú všetky potrebné opatrenia na zabezpečenie súladu s požiadavkami, ktoré sa týkajú verejnej intervencie a poskytovania pomoci na súkromné skladovanie stanovené v delegovanom nariadení (EÚ) 2016/1238, tomto nariadení a vo vykonávacom nariadení uvedenom v článku 1 ods. 2 písm. a) a b) tohto nariadenia.

Súčasťou týchto opatrení musí byť úplná administratívnu kontrola ponúk a súťažných ponúk na verejnú intervenciu a žiadostí o pomoc na súkromné skladovanie doplnená o kontroly dokladov a fyzické kontroly na mieste, ako sa uvádza v tejto hlave.

2. Overovanie hmotnosti výrobkov dodaných na verejnú intervenciu a zmluvného množstva v prípade pomoci na súkromné skladovanie sa uskutočňuje v prítomnosti úradníkov platobnej agentúry.

3. Fyzické vzorky odoberané na účely overovania kvality a zloženia výrobkov na verejnú intervenciu a na pomoc na súkromné skladovanie odoberajú buď pracovníci platobnej agentúry, alebo sa odoberajú v ich prítomnosti.

4. Na účely kontrolného záznamu sa všetky doklady o evidencii zásob a finančné záznamy, ako aj dokumenty, ktoré platobná agentúra skontrolovala, počas kontrolnej návštevy označia pečiatkou alebo parafujú. Ak sa overujú počítačové záznamy, záznam z vykonanej kontroly sa zahrnie do inšpekčného spisu buď v papierovej, alebo elektronickej podobe. Tieto záznamy sa na požiadanie sprístupnia Komisii.

Článok 57

Osobitné ustanovenia týkajúce sa kontrol v súvislosti s verejnou intervenciou

1. Bez toho, aby boli dotknuté kontroly požadované týmto nariadením pri prevzatí výrobkov, sa kontroly v intervenčných skladoch musia vykonať za podmienok stanovených v článku 3 delegovaného nariadenia (EÚ) č. 907/2014.

▼B

2. Ak je skladovacie miesto uvedené v článku 7 ods. 1 písm. a) bode ii) v inom členskom štáte ako v štáte, v ktorom sa ponuka alebo súťažná ponuka predkladá, môže platobná agentúra, ktorá ponuku alebo súťažnú ponuku dostala, požiadať o pomoc platobnú agentúru zodpovednú za dané skladovacie miesto vrátane kontroly na mieste. Táto pomoc sa poskytne v lehote, o ktorú požiada platobná agentúra, ktorá ponuku alebo súťažnú ponuku dostala.

3. V prípade hovädzieho mäsa sa kontroly vykonávajú v súlade s časťami I a III prílohy III.

Článok 58

Osobitné ustanovenia týkajúce sa kontrol v súvislosti s verejnou intervenciou pri obilninách a ryži

1. Bez ohľadu na článok 56 ods. 2 sa dodané množstvo musí odvážiť v prítomnosti hospodárskeho subjektu a zástupcu platobnej agentúry, ktorý je nezávislý od hospodárskeho subjektu.

Ak je však zástupca platobnej agentúry zároveň správcom skladu, platobná agentúra musí do 30 dní odo dňa dodania vykonať inšpekciu, ktorá bude pozostávať prinajmenšom z volumetrickej kontroly. Rozdiel medzi množstvom stanoveným vážením a množstvom odhadovaným pomocou volumetrickej metódy nesmie presiahnuť 5 %.

Tam, kde sa táto tolerancia nepresiahne, znáša správca skladu všetky náklady vzťahujúce sa na akékoľvek zistené rozdiely pri neskoršej kontrole hmotnosti v porovnaní s hmotnosťou uvedenou vo výkazoch pri prevzatí.

Ak sa prípustná odchýlka 5 % presiahne, obilniny alebo ryža sa okamžite odvážia. Ak je zistená hmotnosť nižšia ako zaznamenaná hmotnosť, náklady na váženie znáša správca skladu. V opačnom prípade znáša náklady na váženie platobná agentúra.

2. Ak sa majú vykonať kontroly kontaminantov v obilninách na základe analýzy rizika podľa bodu 3 časti I prílohy I k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238, za finančné následky vyplývajúce z nedodržania najvyšších prípustných množstiev kontaminantov zodpovedá platobná agentúra v súlade s pravidlami stanovenými v článku 3 ods. 6 delegovaného nariadenia (EÚ) č. 907/2014.

Ak však v prípade ochratoxínu A a aflatoxínu môže príslušná platobná agentúra Komisii uspokojivo preukázať, že normy pri vstupe, normálne podmienky skladovania, ako aj ďalšie záväzky správcu skladu boli dodržané, znáša finančnú zodpovednosť rozpočet Únie.

▼B

Článok 59

Osobitné ustanovenia týkajúce sa prevzatia obilnín a ryže na skladovacie miesto správcom skladu

1. Ak sa prevzatie obilnín alebo ryže uskutoční na skladovacom mieste, na ktorom sa výrobky skladujú v čase predloženia ponuky alebo súťažnej ponuky, prevzaté množstvo sa stanoví na základe skladovej evidencie, ktorá musí spĺňať odborné normy umožňujúce zaručený súlad s právnymi predpismi Únie, a to najmä súlad s prílohou III k delegovanému nariadeniu (EÚ) č. 907/2014, a pod podmienkou, že:

a) sa v skladovej evidencii uvádzajú:

   i) hmotnosť zaznamenaná pri vážení, ktoré sa vykonalo maximálne 10 mesiacov pred prevzatím;

   ii) fyzikálne kvalitatívne charakteristiky v čase váženia, a najmä obsah vlhkosti;

   iii) údaj o prípadnej transsiláži a vykonaných ošetreniach;

b) vyhlásenie správcu skladu, že ponúknutá dávka zodpovedá vo všetkých ohľadoch podrobnostiam uvedeným v skladovej evidencii;

c) znaky kvality, ktoré sa stanovili v čase váženia, sú rovnaké ako hlavné znaky kvality reprezentatívnej vzorky zostavenej zo vzoriek vybraných platobnou agentúrou alebo jej zástupcom z každých 60 ton.

2. Ak sa uplatňuje odsek 1, hmotnosťou, ktorá sa má zaznamenať v skladovej evidencii a finančnom účtovníctve v súlade s článkom 3 ods. 3 prvým pododsekom písm. a) delegovaného nariadenia (EÚ) č. 907/2014, je hmotnosť zaznamenaná v skladovej evidencii, ktorá sa prípadne upraví tak, aby sa zohľadnil rozdiel medzi obsahom vlhkosti alebo percentom rôznych nečistôt (Schwarzbesatz) zaznamenaným v momente váženia a hodnotami, ktoré sa zistili na základe reprezentatívnej vzorky. Rozdiel medzi percentami rôznych nečistôt možno vziať do úvahy iba pri znížení hmotnosti, ktorá je uvedená v skladovej evidencii.

Platobná agentúra musí do 30 dní od prevzatia vykonať volumetrickú kontrolu. Rozdiel medzi množstvom stanoveným vážením a množstvom odhadovaným pomocou volumetrickej metódy nesmie presiahnuť 5 %.

Tam, kde sa táto tolerancia nepresiahne, znáša správca skladu všetky náklady vzťahujúce sa na akékoľvek zistené rozdiely pri neskoršej kontrole hmotnosti v porovnaní s hmotnosťou uvedenou vo výkazoch pri prevzatí.

Ak sa prípustná odchýlka 5 % presiahne, obilniny alebo ryža sa okamžite odvážia. Ak je zistená hmotnosť po zohľadnení prípustných odchýlok stanovených v bode 1 prílohy IV k delegovanému nariadeniu (EÚ) č. 907/2014 nižšia ako zaznamenaná hmotnosť, náklady na váženie znáša správca skladu. V opačnom prípade znáša náklady na váženie Európsky poľnohospodársky záručný fond.

▼B

Článok 60

Osobitné ustanovenia o kontrolách v súvislosti s pomocou na súkromné skladovanie

1. V prípade všetkých uskladňovaných dávok musí platobná agentúra do 30 dní od začatia obdobia zmluvného skladovania uvedeného v článku 48 ods. 1 vykonať dokladové kontroly na mieste s cieľom overiť zmluvné množstvo uvedené v článku 49. Súčasťou týchto kontrol musí byť preskúmanie skladovej evidencie uvedenej v článku 52 ods. 5 a podporných dokumentov, ako sú potvrdenia o hmotnosti a dodacie listy, ako aj fyzické overenie prítomnosti dávok a totožnosti výrobkov, ktoré sa nachádzajú v súkromnom sklade.

V prípade mäsa sa kontroly uskutočňujú v čase jeho umiestnenia do súkromného skladu a v prípade olivového oleja pred úradným zapečatením sudov.

V riadne odôvodnených prípadoch môže platobná agentúra predĺžiť lehotu uvedenú v prvom pododseku až na 15 dní. V takých prípadoch o tom platobná agentúra informuje dotknuté hospodárske subjekty.

2. Okrem kontrol požadovaných v odseku 1 sa musí fyzicky skontrolovať reprezentatívna štatistická vzorka z najmenej 5 % dávok pokrývajúcich najmenej 5 % celkového uskladneného množstva s cieľom zabezpečiť, aby množstvo, povaha a zloženie, balenie a označenia výrobkov a skladovaných dávok zodpovedali požiadavkám na súkromné skladovanie a špecifikáciám uvedeným hospodárskym subjektom v jeho súťažnej ponuke alebo žiadosti.

V prípade syrov sa fyzické kontroly vykonávajú na všetkých dávkach, aby sa overilo zmluvné množstvo.

3. Počas obdobia skladovania musí platobná agentúra zároveň vykonať neohlásené kontroly na mieste, aby sa potvrdila prítomnosť a totožnosť zmluvného množstva, ktoré sa nachádza v súkromnom sklade, ako aj prítomnosť nebaleného cukru skladovaného v sile určenom hospodárskym subjektom. Táto kontrola sa vykonáva na základe náhodnej štatistickej vzorky najmenej z 5 % dávok pokrývajúcich aspoň 5 % celkových množstiev, na ktoré boli uzatvorené zmluvy. Táto vzorka nesmie obsahovať viac ako 25 % dávok, ktoré už boli skontrolované v súlade s odsekom 2. Výnimkou je prípad, ak by nebolo možné vykonať kontroly na mieste najmenej z 5 % dávok pokrývajúcich aspoň 5 % celkových množstiev, na ktoré boli uzatvorené zmluvy.

Neohlásené kontroly uvedené v prvom pododseku sa nemusia vykonávať v prípade, že platobná agentúra so súhlasom hospodárskeho subjektu zapečatí výrobky takým spôsobom, že nebude možné zmluvné množstvo vyskladniť bez porušenia pečate.

4. Na konci obdobia zmluvného skladovania alebo pred začiatkom vyskladnenia výrobkov, ak sa uplatňuje článok 53 ods. 3, platobná agentúra vykoná kontroly na mieste, aby overila, že bol dodržaný

▼B

zmluvný záväzok na základe dokladovej kontroly v skladovej evidencii a podporných dokumentov, ako aj overenie prítomnosti dávok a totožnosti výrobkov, ktoré sa nachádzajú v súkromnom sklade.

Okrem kontrol uvedených v prvom pododseku sa musí fyzicky skontrolovať reprezentatívna štatistická vzorka najmenej z 5 % dávok pokrývajúcich najmenej 5 % celkových množstiev, na ktoré boli uzatvorené zmluvy, s cieľom overiť množstvo, typ, balenie, označenie a totožnosť výrobkov, ktoré sa nachádzajú v súkromnom sklade.

5. Ak platobná agentúra so súhlasom hospodárskeho subjektu zapečatí výrobky takým spôsobom, že nebude možné uskladnené množstvo z jednotlivej dávky vyskladniť bez porušenia pečate, kontroly uvedené v odsekoch 3 a 4 sa môžu obmedziť na overenie prítomnosti a neporušenosti pečatí.

▼M2

Článok 60a

Osobitné ustanovenia o kontrolách v súvislosti s verejnou intervenciou a pomocou na súkromné skladovanie v prípade mlieka a mliečnych výrobkov

1. Oprávnenosť mlieka, sušeného odstredeného mlieka a syra na získanie pomoci na súkromné skladovanie sa stanovuje v súlade s metódami stanovenými v prílohách VI, VII a VIII.

Uvedené metódy sa stanovujú odkazom na posledné znenie príslušných európskych, prípadne medzinárodných noriem, platnom najmenej 6 mesiacov pred prvým dňom obdobia verejnej intervencie vymedzeného v článku 12 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

2. Výsledky kontrol vykonaných s použitím metód stanovených v tomto nariadení sa vyhodnocujú v súlade s prílohou IX.

▼B

Článok 61

Správy z kontrol

1. Platobná agentúra vypracuje kontrolnú správu do piatich pracovných dní po ukončení každej vykonanej kontroly na mieste, prípadne kontrol uvedených v článku 56 ods. 3. V správe sa presne opíšu jednotlivé kontrolované položky a uvedie sa:

a) dátum a čas začiatku kontroly;

b) podrobnosti o každom predbežnom oznámení;

c) trvanie kontroly;

d) mená zúčastnených zodpovedných osôb;

e) charakter a rozsah uskutočnených kontrol, a najmä podrobnosti o preskúmaných dokumentoch a výrobkoch;

▼B

f) zistenia a závery;

g) informácie o potrebe prijatia následných opatrení.

Správu musí podpísať zodpovedný úradník platobnej agentúry a spolupodpísať hospodársky subjekt, prípadne správca skladu alebo sa musí odoslať hospodárskemu subjektu spôsobmi, ktoré umožňujú potvrdenie odoslania. Správa sa potom zaradí do platobného spisu.

2. V prípade nesúladu výrobkov podliehajúcich kontrole sa overovanie rozšíri na väčšiu štatistickú vzorku, ktorú určí platobná agentúra.

3. Platobná agentúra zaznamená podľa kritérií závažnosti, rozsahu, trvania a opakovaného výskytu všetky prípady nesúladu, ktoré môžu viesť k vylúčeniu v súlade s článkom 62 ods. 1 alebo k vráteniu neoprávnene vyplatenej pomoci na súkromné skladovanie vrátane prípadných úrokov v súlade s článkom 62 ods. 4.

KAPITOLA II

Sankcie a správne opatrenia

Článok 62

Sankcie a správne opatrenia týkajúce sa pomoci na súkromné skladovanie

1. Ak platobná agentúra zistí, že dokument, ktorý hospodársky subjekt predložil a ktorý sa vyžaduje podľa delegovaného nariadenia (EÚ) 2016/1238, tohto nariadenia alebo vykonávacieho nariadenia uvedeného v článku 1 ods. 2 písm. b) tohto nariadenia, obsahuje nesprávne informácie, a ak sú tieto nesprávne informácie rozhodujúce pre priznanie pomoci na súkromné skladovanie, platobná agentúra vylúči daný hospodársky subjekt z postupu poskytovania pomoci na výrobok, pri ktorom boli predložené nesprávne informácie, a to na obdobie jedného roka od prijatia konečného správneho rozhodnutia, ktorým sa potvrdia nezrovnalosti.

2. Vylúčenie stanovené v odseku 1 sa neuplatňuje, ak hospodársky subjekt platobnej agentúre uspokojivo preukáže, že situácia uvedená v danom odseku bola spôsobená vyššou mocou alebo bola zjavnou chybou.

3. Príslušné hospodárske subjekty musia neoprávnene vyplatenú pomoc vrátiť aj s úrokom. Pravidlá stanovené v článku 27 vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 908/2014 sa uplatňujú *mutatis mutandis*.

4. Vykonávanie správnych sankcií a vrátenie neoprávnene vyplatených súm na základe tohto článku nemá vplyv na oznamovanie nezrovnalostí Komisii v zmysle nariadenia Komisie (ES) č. 1848/2006 ([1]).

([1]) Nariadenie Komisie (ES) č. 1848/2006 zo 14. decembra 2006 o nezrovnalostiach a vymáhaní súm neoprávnene vyplatených v súvislosti s financovaním spoločnej poľnohospodárskej politiky, o organizácii informačného systému v tejto oblasti a o zrušení nariadenia Rady (EHS) č. 595/91 (Ú. v. EÚ L 355, 15.12.2006, s. 56).

▼B

HLAVA V

OZNAMOVANIE A ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

KAPITOLA I

Oznamovanie

Oddiel I

Všeobecné ustanovenia týkajúce sa oznamovania

Článok 63

Spôsob oznamovania

Oznámenia uvedené v tomto nariadení, ako aj vo vykonávacích nariadeniach uvedených v článku 1 sa zasielajú v súlade s nariadením Komisie (ES) č. 792/2009 ([1]).

Článok 64

Oznámenia týkajúce sa platobných agentúr

1. Členské štáty informujú Komisiu o schválených platobných agentúrach zodpovedných za intervenčný nákup a predaj a za pomoc na súkromné skladovanie.

2. Komisia sprístupní členským štátom a verejnosti zoznam schválených platobných agentúr, a to aj prostredníctvom jeho uverejnenia na internete.

Oddiel II

Oznámenia týkajúce sa verejnej intervencie

Článok 65

Oznamovanie informácií o intervenčných zásobách

1. Členské štáty, ktorých platobné agentúry disponujú intervenčnými zásobami, musia Komisii najneskôr do 15. dňa každého mesiaca oznámiť tieto informácie:

a) pri obilninách a ryži:

i) množstvá uskladnené od začiatku hospodárskeho roku;

ii) súhrnné množstvá prevzaté od začiatku hospodárskeho roku;

([1]) Nariadenie Komisie (ES) č. 792/2009 z 31. augusta 2009, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá poskytovania informácií a predkladania dokumentov členskými štátmi Komisii v rámci spoločnej organizácie trhov, režimu priamych platieb, podpory poľnohospodárskych výrobkov a režimov uplatniteľných na najvzdialenejšie regióny a menšie ostrovy v Egejskom mori (Ú. v. EÚ L 228, 1.9.2009, s. 3).

▼B

iii) súhrnné množstvá, ktoré boli vyskladnené zo skladovacích miest od začiatku hospodárskeho roku, identifikované v prípade potreby podľa typu použitia alebo miesta určenia, ako aj súhrnné stratené množstvá;

iv) zmluvne viazané súhrnné množstvá, identifikované v prípade potreby podľa typu použitia alebo miesta určenia;

v) množstvá v ponuke na konci mesačného oznamovacieho obdobia;

b) pri masle a sušenom odstredenom mlieku:

i) množstvá pri každom výrobku na sklade na konci predchádzajúceho mesiaca a množstvá, ktoré boli počas toho mesiaca uskladnené a vyskladnené;

ii) rozdelenie množstiev každého výrobku, ktoré boli v predchádzajúcom mesiaci vyskladnené v súlade s nariadením, ktorým sa vyhlásila verejná súťaž na predaj príslušných výrobkov;

iii) rozdelenie podľa veku množstiev na sklade na konci predchádzajúceho mesiaca;

c) pri hovädzom mäse:

i) množstvá pri každom výrobku na sklade na konci predchádzajúceho mesiaca a množstvá, ktoré boli počas toho mesiaca uskladnené a vyskladnené;

ii) rozdelenie množstiev každého výrobku, ktoré boli v predchádzajúcom mesiaci vyskladnené v súlade s nariadením, ktorým sa vyhlásila verejná súťaž na predaj príslušných výrobkov;

iii) množstvá z každého dielu, na ktoré bola v predchádzajúcom mesiaci uzavretá predajná zmluva;

iv) množstvá z každého dielu, ktoré boli v predchádzajúcom mesiaci predmetom objednávok na vyskladnenie;

v) množstvá z každého dielu nakúpené počas predchádzajúceho mesiaca;

vi) zmluvne neviazané zásoby a fyzické zásoby z každého dielu na konci predchádzajúceho mesiaca s podrobnosťami o dĺžke skladovania voľných zásob;

d) pri všetkých výrobkoch:

i) údaj o vyhlásení verejnej súťaže, pridelených množstvách a minimálnych predajných cenách stanovených v prípade uplatnenia článku 36;

▼M1

ii) informácie o nakladaní s výrobkami pre program rozdeľovania potravín pre najodkázanejšie osoby vrátane príslušnej sumy (rozdiel medzi predajnou cenou a účtovnou hodnotou) a okamih, keď sa táto suma prevedie na orgán, ktorému Komisia uhrádza platby podľa nariadenia (EÚ) č. 223/2014 v súlade s článkom 38b ods. 4 tohto nariadenia.

▼B

2. Komisia môže vyžadovať, aby sa oznámenia stanovené v odseku 1 zasielali častejšie, ak je to potrebné na účely efektívneho riadenia intervenčného systému.

3. Na účely odseku 1 písm. b):

a) „uskladnené množstvá“ sú množstvá, ktoré sú fyzicky uložené v sklade bez ohľadu na to, či boli prevzaté platobnou agentúrou;

b) „vyskladnené množstvá“ sú množstvá, ktoré boli presunuté alebo prevzaté, ak ich kupujúci prevzal pred presunutím.

4. Na účely odseku 1 písm. c):

a) „zmluvne neviazané zásoby“ sú zásoby, ktoré zatiaľ nie sú predmetom kúpnej zmluvy;

b) „fyzické zásoby“ sú zmluvne neviazané zásoby plus zásoby, ktoré sú predmetom kúpnej zmluvy, no ešte neboli prevzaté.

Oddiel III

Oznámenia týkajúce sa pomoci na súkromné skladovanie

Článok 66

Oznamovanie informácií o súkromnom skladovaní

Členské štáty, v ktorých sa schéma pomoci na súkromné skladovanie využíva, oznamujú Komisii:

a) najmenej raz týždenne výrobky a množstvá, na ktoré boli v predchádzajúcom týždni uzatvorené zmluvy, rozdelené podľa obdobia skladovania;

b) najneskôr 15. deň v mesiaci za predchádzajúci mesiac:

i) množstvá výrobkov uskladnené a vyskladnené v príslušnom mesiaci, v prípade potreby rozdelené podľa kategórií;

ii) množstvá výrobkov v súkromnom sklade na konci príslušného mesiaca, v prípade potreby rozdelené podľa kategórií;

iii) množstvá výrobkov, v prípade ktorých sa skončilo obdobie zmluvného skladovania;

▼B

iv) v prípade, že bolo obdobie skladovania skrátené alebo predĺžené v súlade s článkom 20 písm. m) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, aj výrobky a množstvá, pri ktorých došlo k zmene obdobia skladovania, spolu s pôvodnými a zmenenými dátumami vyskladnenia;

c) každý rok do 31. marca správu za predchádzajúci kalendárny rok o výsledkoch kontrol na mieste vykonaných podľa hlavy IV.

KAPITOLA II

Záverečné ustanovenia

Článok 67

Nadobudnutie účinnosti a uplatňovanie

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Uplatňuje sa od 1. októbra 2016. V prípade nákupu na verejnú intervenciu sa tabuľky III a IV v časti V a písmeno b) časti VI prílohy I uplatňujú od 1. júla 2017.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

▼B

PRÍLOHA I

OBILNINY

ČASŤ I

1. DEFINÍCIA MATERIÁLU NEPATRIACEHO K ZÁKLADNÝM OBILNINÁM NEZMENENEJ KVALITY

1.1. **Zlomky zŕn**

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „zlomky zŕn“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „zlomky zŕn“ uvedené v norme EN 16378.

1.2. **Nečistoty zŕn**

a) *Scvrknuté zrná*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „scvrknuté zrná“ je uvedené v norme EN 15587. Avšak v prípade jačmeňa z Estónska, Lotyšska, Fínska a Švédska znamenajú „scvrknuté zrná“ zrná so špecifickou hmotnosťou najmenej 64 kg/hl, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie alebo ktoré sú prevzaté do intervencie v týchto členských štátoch, t. j. zrná, ktoré po odstránení všetkého ostatného materiálu uvedeného v tejto prílohe prešli sitom so štrbinovými otvormi s veľkosťou 2,0 mm.

„Scvrknuté zrná“ sa nevzťahujú na kukuricu.

b) *Iné obilniny*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „iné obilniny“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „iné obilniny“ uvedené v norme EN 16378.

c) *Zrná poškodené škodcami*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „zrná poškodené škodcami“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „zrná poškodené škodcami“ uvedené v norme EN 16378.

d) *Zrná so zmenenou farbou klíčka*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu a pšenicu obyčajnú, vymedzenie pojmu je uvedené v norme EN 15587.

„Zrná so zmenenou farbou klíčka“ sa nevzťahujú na jačmeň ani kukuricu.

e) *Zrná prehriate počas sušenia*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „zrná prehriate počas sušenia“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „zrná prehriate počas sušenia“ uvedené v norme EN 16378.

f) *Škvrnité zrná*

V prípade tvrdej pšenice je vymedzenie pojmu „škvrnité zrná“ uvedené v norme EN 15587.

„Škvrnité zrná“ sa nevzťahujú na pšenicu obyčajnú, jačmeň ani kukuricu.

▼B

1.3. **Naklíčené zrná**

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „naklíčené zrná“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „naklíčené zrná“ uvedené v norme EN 16378.

1.4. **Rôzne nečistoty**

a) *Cudzorodé semená*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „cudzorodé semená“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „cudzorodé semená“ uvedené v norme EN 16378.

Pojem „škodlivé semená“ označuje semená, ktoré sú toxické pre ľudí a zvieratá, semená komplikujúce alebo obmedzujúce čistenie a mletie obilnín a semená ovplyvňujúce kvalitu výrobkov spracúvaných z obilnín.

b) *Poškodené zrná*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „poškodené zrná“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „poškodené zrná“ uvedené v norme EN 16378.

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, v norme EN 15587 sú do vymedzenia pojmu „poškodené zrná“ zahrnuté aj „zrná napadnuté fuziáriózou“.

c) *Cudzorodé látky*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu, pšenicu obyčajnú a jačmeň, vymedzenie pojmu „cudzorodé látky“ je uvedené v norme EN 15587.

V prípade kukurice je vymedzenie pojmu „cudzorodé látky“ uvedené v norme EN 16378.

d) *Plevy (pri kukurici úlomky kukuričného klasu)*

e) *Námeľ*

f) *Skazené zrná*

Pokiaľ ide o tvrdú pšenicu a pšenicu obyčajnú, vymedzenie pojmu „skazené zrná“ je uvedené v norme EN 15587.

„Skazené zrná“ sa nevzťahujú na jačmeň ani kukuricu.

g) *Nečistoty živočíšneho pôvodu*

1.5. **Živí škodcovia**

1.6. **Zrná, ktoré stratili sklovitý vzhľad (múčnaté zrná)**

Múčnaté zrná tvrdej pšenice sú zrná, ktorých jadro nemožno považovať za celkom sklovité. Tento pojem je vymedzený v norme EN 15585.

2. ZVLÁŠTNE FAKTORY, KTORÉ JE POTREBNÉ VZIAŤ DO ÚVAHY PRI KAŽDOM DRUHU OBILNINY PRI DEFINOVANÍ NEČISTÔT

2.1. **Tvrdá pšenica**

„Nečistoty zŕn“ znamenajú scvrknuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami, zrná so zmenenou farbou klíčka, škvrnité zrná a zrná prehriate počas sušenia.

▼B

„Rôzne nečistoty“ znamenajú cudzorodé semená, poškodené zrná (vrátane zŕn napadnutých fuzariózou), cudzorodé látky, plevy, námeľ, skazené zrná a nečistoty živočíšneho pôvodu.

2.2. **Pšenica obyčajná**

„Nečistoty zŕn“ znamenajú scvrknuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami, zrná so zmenenou farbou klíčka (iba v prípade, že ich podiel je vyšší ako 8 %) a zrná prehriate počas sušenia.

„Rôzne nečistoty“ znamenajú cudzorodé semená, poškodené zrná (vrátane zŕn napadnutých fuzariózou), cudzorodé látky, plevy, námeľ, skazené zrná a nečistoty živočíšneho pôvodu.

2.3. **Jačmeň**

„Nečistoty zŕn“ znamenajú scvrknuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami a zrná prehriate počas sušenia.

„Rôzne nečistoty“ znamenajú cudzorodé semená, poškodené zrná (vrátane zŕn napadnutých fuzariózou), cudzorodé látky, plevy a nečistoty živočíšneho pôvodu.

2.4. **Kukurica**

„Nečistoty zŕn“ znamenajú zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami a zrná prehriate počas sušenia.

„Rôzne nečistoty“ znamenajú cudzorodé semená, poškodené zrná, cudzorodé látky, úlomky klasu a nečistoty živočíšneho pôvodu.

ČASŤ II

Metódy používané na stanovenie kvality obilnín, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie alebo ktoré sú prevzaté do intervencie

Na stanovenie kvality obilnín, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie alebo ktoré sú prevzaté do intervencie, sa používajú tieto metódy v súlade s článkom 4:

a) referenčná metóda na určenie iného materiálu ako základné zrno nezmenenej kvality:

   i) v prípade pšenice obyčajnej, tvrdej pšenice a jačmeňa: norma EN 15587;

   ii) v prípade kukurice: norma EN 16378;

b) referenčná metóda na stanovenie obsahu vlhkosti:

   i) v prípade kukurice: norma EN ISO 6540;

   ii) v prípade iných obilnín ako kukurica: norma EN ISO 712 alebo metóda založená na infračervenej spektroskopii, ktorá spĺňa požiadavky normy EN 15948.

   V prípade sporu sa za platné považujú iba výsledky získané uplatnením normy EN ISO 6540 v prípade kukurice alebo normy EN ISO 712 v prípade iných obilnín ako kukurica;

c) referenčná metóda na stanovenie nelepivosti cesta získaného z pšenice obyčajnej a jeho spracovateľnosti strojom: metóda stanovená v časti III tejto prílohy;

▼B

d) referenčná metóda na stanovenie obsahu bielkovín v tvrdej pšenici a mletej pšenici obyčajnej, stanovená:

i) v norme EN ISO 20483 alebo

ii) v norme CEN ISO/TS 16634-2.

V prípade sporu sa za platné považujú iba výsledky získané uplatnením normy EN ISO 20483;

e) referenčná metóda na stanovenie indexu podľa Zelenyho v mletej pšenici obyčajnej: metóda stanovená v norme EN ISO 5529;

f) referenčná metóda na stanovenie čísla poklesu podľa Hagberga (test aktivity amylázy): metóda stanovená v norme EN ISO 3093;

g) referenčná metóda na stanovenie miery úbytku sklovitosti tvrdej pšenice: metóda stanovená v norme EN ISO 15585;

h) referenčná metóda na stanovenie špecifickej hmotnosti: metóda stanovená v norme EN ISO 7971/3;

i) metódy odberu vzoriek a analýzy na určenie úrovne mykotoxínov: metódy uvedené v prílohe k nariadeniu Komisie (ES) č. 1881/2006 ([1]) a v prílohách I a II k nariadeniu Komisie (ES) č. 401/2006 ([2]).

ČASŤ III

Metóda stanovenia nelepivosti cesta získaného z pšenice obyčajnej a jeho spracovateľnosti strojom

1. **Názov**

Metóda testovacieho pečenia z pšeničnej múky.

2. **Rozsah**

Metóda sa vzťahuje na múku pokusne namletú z pšenice na výrobu kvaseného chleba.

3. **Princíp**

Cesto sa robí z múky, vody, droždia, soli a sacharózy v špecifickom mixéri. Po rozdelení a zaoblení sa kúsky cesta nechajú 30 minút odpočívať; vyformujú sa, položia sa na plechy na pečenie a pečú sa po záverečnom teste s pevne stanoveným trvaním. Zaznamenávajú sa vlastnosti pri spracovaní cesta. Bochníky sa posudzujú podľa objemu a výšky.

4. **Zložky**

4.1. *Droždie*

Aktívne sušené droždie typu *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck alebo výrobok, ktorý má rovnaké charakteristiky.

4.2. *Voda z vodovodu*

4.3. *Roztok cukru, soli a kyseliny askorbovej*

Rozpusťte 30 ± 0,5 g chloridu sodného (obchodná akosť), 30 ± 0,5 g sacharózy (obchodná akosť) a 0,040 ± 0 001 g kyseliny askorbovej v 800 ± 5 g vody. Pripravujte denne čerstvé.

([1]) Nariadenie Komisie (ES) č. 1881/2006 z 19. decembra 2006, ktorým sa ustanovujú maximálne hodnoty obsahu niektorých kontaminantov v potravinách (Ú. v. EÚ L 364, 20.12.2006, s. 5).

([2]) Nariadenie Komisie (ES) č. 401/2006 z 23. februára 2006, ktorým sa stanovujú metódy odberu vzoriek a analytické metódy na úradnú kontrolu hodnôt mykotoxínov v potravinách (Ú. v. EÚ L 70, 9.3.2006, s. 12).

▼B

4.4. *Cukrový roztok*

Rozpusťte 5 ± 0,1 g sacharózy (obchodná akosť) v 95 ± 1 g vody. Pripravujte denne čerstvé.

4.5. *Múka s enzýmovým aktívnym sladom*

Obchodná akosť.

5. **Prístroje a vybavenie**

5.1. *Miestnosť na pečenie*

Regulovaná tak, aby sa udržala teplota 22 až 25 °C.

5.2. *Chladnička*

Na udržanie teploty 4 ± 2 °C.

5.3. *Váha*

Maximálna nosnosť 2 kg, presnosť 2 g.

5.4. *Váha*

Maximálna nosnosť 0,5 kg, presnosť 0,1 g.

5.5. *Analytické váhy*

Presnosť $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Mixér*

Stephan UMTA 10, s miešacím ramenom model „Detmold“ (výrobca Stephan Soehne GmbH) alebo podobné zariadenie, ktoré má rovnaké charakteristiky.

5.7. *Overovacia skrinka*

Regulovaná tak, aby udržiavala teplotu 30 ± 1 °C.

5.8. *Otvorené plastové boxy*

Vyrobené z polymetylmetakrylátu (plexisklo, perspex). Vnútorné rozmery: 25 × 25, výška 15 cm, hrúbka steny: 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Štvorhranné plastové tabule*

Vyrobené z polymetylmetakrylátu (plexisklo, perspex). Rozmery najmenej 30 × 30 cm, hrúbka: 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Formovač*

Brabenderov guľový homogenizátor (výrobca Brabender OHG) alebo podobné zariadenie, ktoré má rovnaké charakteristiky.

6. **Odber vzoriek**

Podľa normy EN ISO 24333.

7. **Postup**

7.1. *Určenie absorpcie vody*

Určite absorpciu vody podľa normy ICC č. 115/1.

7.2. *Určenie prísady sladovej múky*

Určite „číslo poklesu“ múky podľa normy EN ISO 3093. Ak je „číslo poklesu“ vyššie ako 250, určite prísadu sladovej múky, ktorú je potrebné pridať, aby sa toto číslo dostalo do rozpätia 200 až 250 niekoľkonásobným miešaním múky za pridávania čoraz väčšieho množstva sladovej múky (bod 4.5). Ak je „číslo poklesu“ nižšie ako 250, sladová múka nie je potrebná.

▼B

7.3. *Reaktivácia aktívneho sušeného droždia*

Upravte teplotu cukrového roztoku (bod 4.4) na 35 ± 1 °C. Vlejte jeden hmotnostný diel aktívneho sušeného droždia do štyroch hmotnostných dielov tohto temperovaného cukrového roztoku. Nemiešajte. Ak je potrebné, premiešajte krúživým pohybom.

Nechajte postáť 10 ± 1 min., potom miešajte, až kým sa nevytvorí homogénna suspenzia. Túto suspenziu použite do 10 minút.

7.4. *Korekcia teploty múky a tekutého cesta*

Teplotu múky a vody treba korigovať tak, aby sa po ich zmiešaní dosiahla teplota cesta 27 ± 1 °C.

7.5. *Zloženie cesta*

Odvážte s presnosťou na 2 g 10 y/3 g múky s existujúcou vlhkosťou (zodpovedá to 1 kg múky so 14 % vlhkosťou), kde „y“ je množstvo múky použité vo farinografickom teste (pozri normu ICC č. 115/1).

Odvážte s presnosťou na 0,2 g množstvo sladovej múky potrebné na získanie „čísla poklesu“ v rozpätí 200 až 250 (bod 7.2).

Odvážte 430 ± 5 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej (bod 4.3) a pridajte vodu do celkovej hmotnosti (x – 9) 10 y/3 g (pozri bod 10.2), kde „x“ je množstvo vody použitej vo farinografickom teste (pozri normu ICC č. 115/1). Táto celková hmotnosť (zvyčajne medzi 450 a 650 g) sa musí dosiahnuť s presnosťou na 1,5 g.

Odvážte 90 ± 1 g drožďovej suspenzie (bod 7.3).

Zapíšte celkovú hmotnosť cesta (P), ktorá je súčtom hmotností múky, roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej plus vody, drožďovej suspenzie a sladovej múky.

7.6. *Miešanie*

Predtým než začnete, ohrejte mixér na teplotu 27 ± 1 °C použitím dostatočného množstva temperovanej vody.

Vložte tekuté súčasti cesta do miešača a pridajte múku a nakoniec sladovú múku.

Zapnite mixér (rýchlosť 1, 1 400 otáčok/min.) a nechajte bežať 60 sekúnd. Dvadsať sekúnd po začatí miešania otočte škrabkou pripevnenou na veko miešacej misy o dve obrátky.

Zmerajte teplotu cesta. Ak je mimo rozsahu 26 až 28 °C, vyhoďte cesto a namiešajte nové po korekcii teplôt jeho zložiek.

Opíšte vlastnosti cesta pomocou jedného z nasledujúcich výrazov:

— nelepivé a spracovateľné strojom alebo

— lepivé a nespracovateľné strojom.

Aby bolo cesto považované za „nelepivé“ a „spracovateľné strojom“ je potrebné, aby na konci miešania tvorilo súdržnú masu, ktorá sa nelepí na kraje misy a vreteno mixéra. Cesto by sa malo dať oddeliť rukou a vybrať z miešacej misy jedným pohybom bez zreteľnej straty.

▼B

7.7. *Rozdeľovanie a zaobľovanie*

Odvážte s presnosťou na 2 g tri kusy cesta podľa tohto vzorca:

p = 0,25 P, kde:

p = hmotnosť odváženého kusa cesta,

P = celková hmotnosť cesta.

Okamžite tvarujte okrúhle kusy cesta počas 15 sekúnd vo formovači (bod 5.10) a na štvorhranných plastových tabuliach (bod 5.9) prikrytých obrátenými plastovými škatuľami (bod 5.8) ich uložte na 30 ± 2 minúty do overovacej skrinky (bod 5.7).

Nepoprašujte múkou.

7.8. *Formovanie*

Kusy cesta uložené na plastových tabuliach prikrytých obrátenými škatuľami dajte do formovača (bod 5.10) a znovu tvarujte do okrúhleho tvaru počas 15 sekúnd. Kryt z cesta odstráňte až bezprostredne pred tvarovaním do okrúhleho tvaru. Zaznamenajte opäť vlastnosti cesta pomocou jedného z nasledujúcich výrazov:

a) nelepivé a spracovateľné strojom alebo

b) lepivé a nespracovateľné strojom.

Aby sa cesto považovalo za „nelepivé a spracovateľné strojom“, malo by sa len čiastočne lepiť alebo by sa vôbec nemalo lepiť na boky komory tak, aby mohlo voľne rotovať a vytvárať pravidelnú guľu počas činnosti stroja. Na konci operácie by sa cesto nemalo prilepiť na boky tvarovacej komory, keď sa veko komory zdvihne.

8. **Skúšobný protokol**

V skúšobnom protokole musia byť uvedené:

a) vlastnosti spracovania cesta na konci miešania a pri tvarovaní;

b) „číslo poklesu“ múky bez pridania sladovej múky;

c) akékoľvek pozorované anomálie;

d) použitá metóda;

e) všetky podrobnosti, ktoré sa vyžadujú na identifikáciu vzorky.

9. **Všeobecné poznámky**

9.1. Vzorec pre výpočet množstva kvapaliny do cesta je založený na týchto úvahách:

Pridanie x ml vody do ekvivalentu 300 g múky pri 14 % vlhkosti tvorí požadovanú konzistenciu. Tak ako v teste pečenia, používa sa 1 kg múky (so 14 % vlhkosťou), keďže x je založené na 300 g múky; pre test pečenia je potrebné toto množstvo vody v gramoch: x delené tromi a vynásobené 10, takže 10 x/3 g.

430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej obsahuje 15 g soli a 15 g cukru. Týchto 430 g roztoku je obsiahnutých v tekutine do cesta. Takže aby bolo možné pridať 10 x/3 g vody do cesta, musí sa pridať (10 x/3 + 30) g tekutiny do cesta zloženej zo 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej a ďalšia voda.

▼B

Hoci časť vody pridanej s drožďovou suspenziou absorbuje droždie, táto suspenzia obsahuje tiež „voľnú“ vodu. Voľne sa predpokladá, že 90 g drožďovej suspenzie obsahuje 60 g „voľnej“ vody. Množstvo tekutiny do cesta sa musí upraviť na týchto 60 g „voľnej“ vody v drožďovej suspenzii, takže nakoniec je potrebné pridať 10 x/3 plus 30 mínus 60 g. To sa dá usporiadať takto: (10 x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, vzorec uvedený v bode 7.5. Ak sa napr. zistilo, že prídavok vody x vo farinografickom teste bol 165 ml, musí sa táto hodnota nahradiť v tomto vzorci, takže k 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej sa musí pridať voda na celkovú hmotnosť:

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

9.2. Metóda nie je priamo uplatniteľná na pšenicu. Postup, ktorý je potrebné dodržať na charakterizovanie vlastností pečenia pšenice, je takýto:

Očistite pšenicu a stanovte obsah vlhkosti v očistenej pšenici. Ak je obsah vlhkosti v rozpätí 15,0 % až 16,0 %, pšenicu netemperujte. Ak je obsah vlhkosti mimo tohto rozpätia, upravte obsah vlhkosti na 15,5 ± 0,5 % najmenej tri hodiny pred mletím.

Zomeľte pšenicu na múku pomocou Buehlerovho laboratórneho mlynčeka MLU 202 alebo mlynčeka Brabender Quadrumat Senior alebo podobného zariadenia, ktoré má rovnaké charakteristiky.

Vyberte si postup mletia, ktorým získate múku minimálne so 72-percentnou extrakciou s obsahom popola 0,50 až 0,60 % na báze sušiny.

Stanovte obsah popola v múke podľa prílohy II k nariadeniu Komisie (ES) č. 234/2010 ([1]), ako aj obsah vlhkosti podľa tohto nariadenia. Vypočítajte stupeň extrakcie podľa rovnice:

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

kde:

E = stupeň extrakcie,

f = vlhkosť múky,

w = obsah vlhkosti v pšenici,

F = hmotnosť vyprodukovanej múky s obsahom vlhkosti f,

W = hmotnosť zomletej pšenice s obsahom vlhkosti w.

Poznámka: Informácie týkajúce sa zložiek a vybavenia, ktoré je potrebné použiť, boli uverejnené v dokumente T 77/300 z 31. marca 1977, Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Holandsko.

ČASŤ IV

Metóda odberu vzoriek a analýzy obilnín

1. Kvalitatívne charakteristiky v prípade každej jednej dávky obilnín sa stanovia na základe reprezentatívnej vzorky ponúkanej dávky, ktorá bude pozostávať zo vzoriek odobratých z každej dodávky aspoň z každých 60 ton.

([1]) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 234/2010 z 19. marca 2010 ustanovujúce určité podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady (ES) č. 1234/2007 o poskytovaní vývozných náhrad pre obilie a o opatreniach, ktoré sa majú prijať v prípade narušenia trhu s obilninami (Ú. v. EÚ L 72, 20.3.2010, s. 3).

▼B

2. Referenčné metódy použité na stanovenie kvality obilnín, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie alebo ktoré sú prevzaté do intervencie, sú stanovené v častiach I, II a III tejto prílohy.

3. V prípade sporu musí platobná agentúra opäť vykonať nevyhnutné kontroly predmetných obilnín, pričom náklady s tým spojené bude znášať strana, ktorá prehrá.

ČASŤ V

Zvýšenia a zníženia ceny

Tabuľka I

Zvýšenie ceny za obsah vlhkosti v iných obilninách ako kukurica

Obsah vlhkosti (v %)	Zvýšenie (EUR/tona)
menej ako 12,5 až 12	0,5
menej ako 12 až 11,5	1
menej ako 11,5	1,5

Zvýšenie ceny za obsah vlhkosti v kukurici

Obsah vlhkosti (v %)	Zvýšenie (EUR/tona)
menej ako 12 až 11,5	0,5
menej ako 11,5	1

Tabuľka II

Zníženie ceny za obsah vlhkosti v iných obilninách ako kukurica

Obsah vlhkosti (v %)	Zníženie (EUR/tona)
menej ako 13,0 až 13,5	0,5
menej ako 13,5 až 14,0	1,0
menej ako 14,0 až 14,5	1,5

Zníženie ceny za obsah vlhkosti v kukurici

Obsah vlhkosti (v %)	Zníženie (EUR/tona)
menej ako 12,5 až 13,0	0,5
menej ako 13,0 až 13,5	1,0

▼B

Tabuľka III

Zvýšenie ceny za obsah bielkovín v pšenici obyčajnej

Obsah bielkovín ([1]) (N × 5,7)	Zvýšenie (EUR/tona)
viac ako 12,0	2,5

([1]) Vyjadrený ako percento sušiny.

Tabuľka IV

Zníženie ceny za obsah bielkovín v pšenici obyčajnej

Obsah bielkovín ([1]) (N × 5,7)	Zníženie (EUR/tona)
menej ako 11,5 až 11,0	2,5

([1]) Vyjadrený ako percento sušiny.

ČASŤ VI

Výpočet zvýšenia a zníženia ceny

Cenové úpravy podľa článku 26 ods. 1 sa vyjadrujú v eurách na tonu výrobkov, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie, vynásobením ceny uvedenej v danom článku sumou percenta zvýšenia a zníženia, ktoré sa stanovuje takto:

a) ak je obsah vlhkosti obilnín, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie, nižší ako 12,0 % v prípade kukurice a ako 12,5 % v prípade ostatných obilnín, uplatní sa cenové zvýšenie uvedené v tabuľke I časti V tejto prílohy. Ak je obsah vlhkosti obilnín, ktoré sú predmetom ponuky alebo súťažnej ponuky v rámci intervencie, vyšší ako 12,5 % v prípade kukurice a ako 13,0 % v prípade ostatných obilnín, uplatní sa cenové zníženie uvedené v tabuľke I časti V tejto prílohy;

b) ak je obsah bielkovín v pšenici obyčajnej vyšší ako 12,0 %, uplatní sa cenové zvýšenie uvedené v tabuľke III časti V tejto prílohy. Ak je obsah bielkovín v pšenici obyčajnej nižší ako 11,5 %, uplatní sa cenové zníženie uvedené v tabuľke IV časti V tejto prílohy.

▼B

PRÍLOHA II

RYŽA

ČASŤ I

Metóda odberu vzoriek a analýzy nelúpanej ryže

1. S cieľom overiť požadované kvalitatívne požiadavky stanovené v časti I prílohy II k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238 musí platobná agentúra odobrať vzorky v prítomnosti hospodárskeho subjektu alebo jeho náležite povereného zástupcu.

   Odoberú sa tri reprezentatívne vzorky, každá s minimálnou hmotnosťou jeden kilogram. Každá je určená pre:

   a) hospodársky subjekt;

   b) skladovacie miesto, kde má dôjsť k prevzatiu;

   c) platobnú agentúru.

   V snahe získať reprezentatívne vzorky sa počet jednotlivých vzoriek odoberie vydelením množstva dávky desiatimi tonami. Každá jedna vzorka musí mať rovnakú hmotnosť. Reprezentatívne vzorky musia pozostávať zo súčtu odberov vydeleného tromi.

   Požadované kvalitatívne požiadavky sa overia na základe reprezentatívnej vzorky určenej pre sklad, v ktorom má dôjsť k prevzatiu.

2. Reprezentatívne vzorky sa musia odobrať z každej čiastkovej dodávky (nákladným autom, loďou, v železničnom vagóne) za podmienok stanovených v bode 1.

   Previerka každej čiastkovej dodávky sa môže pred vstupom do intervenčného skladu obmedziť len na overenie obsahu vlhkosti, miery nečistôt a neprítomnosti živého hmyzu. Ak sa na základe konečného výsledku overenia neskôr zistí, že čiastková dodávka nie je v súlade s minimálnymi kvalitatívnymi požiadavkami, príslušné množstvo sa neprevezme. Ak je platobná agentúra schopná overiť všetky minimálne kvalitatívne požiadavky pri každej čiastkovej dodávke pred jej vstupom do skladu, musí odmietnuť prevzatie každej čiastkovej dodávky, ktorá nie je v súlade s týmito požiadavkami.

3. Kontrola miery rádioaktívnej kontaminácie sa vykonáva iba vtedy, ak si to situácia vyžaduje, a to len počas určitého obmedzeného obdobia.

4. V prípade sporu musí platobná agentúra opäť vykonať nevyhnutné kontroly predmetnej nelúpanej ryže, pričom náklady s tým spojené bude znášať strana, ktorá prehrá.

   Novú analýzu vykoná laboratórium schválené platobnou agentúrou na základe novej reprezentatívnej vzorky pozostávajúcej z rovnakého podielu vzoriek ktoré si hospodársky subjekt a platobná agentúra uchovali. V prípade čiastkových dodávok dávky, ktorá je predmetom súťažnej ponuky, sa výsledok získa ako vážený priemer výsledkov analýz nových reprezentatívnych vzoriek odobratých z každej čiastkovej dodávky.

ČASŤ II

Zvýšenia a zníženia ceny

1. Cenové úpravy podľa článku 26 ods. 1 sa vyjadrujú v eurách na tonu výrobkov a uplatňujú na súťažné ponuky vynásobením ceny uvedenej v danom článku sumou percenta zvýšenia stanoveného v tabuľkách I, II a III tejto časti.

▼B

2. Zvýšenia a zníženia ceny sa uplatňujú na základe váženého priemeru výsledkov skúšok vykonaných na reprezentatívnych vzorkách vymedzených v časti I tejto prílohy.

Tabuľka I

Zvýšenie ceny za obsah vlhkosti

Obsah vlhkosti (v %)	Zvýšenie (EUR/tona)
menej ako 12,5 až 12	0,75
menej ako 12 až 11,5	1,5

Tabuľka II

Zníženie ceny za obsah vlhkosti

Obsah vlhkosti (v %)	Zníženie (EUR/tona)
menej ako 13,5 až 14,0	0,75
menej ako 14,0 až 14,5	1,5

Tabuľka III

Zvýšenie ceny podľa výnosu z bielenia

Výnos bielenej nelúpanej ryže v celých zrnách	Zvýšenie ceny podľa jednotky výnosu ([1])
vyšší ako základný výnos	zvýšenie o 0,75 %
celkový výnos bielenej nelúpanej ryže	zvýšenie ceny podľa jednotky výnosu
vyšší ako základný výnos	zvýšenie o 0,60 %

([1]) Uplatňuje sa v prípade, že je výnos z bielenia ryže iný ako základný výnos z bielenia pre príslušnú odrodu, ktorý je stanovený v časti II prílohy II k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238.

▼B

PRÍLOHA III

HOVÄDZIE MÄSO

ČASŤ I

Podmienky a kontroly pred prevzatím

1. Dodané výrobky sa prevezmú po tom, čo platobná agentúra overí, že spĺňajú požiadavky stanovené v časti I prílohy III k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238. Musia sa vykonať najmä systematické kontroly príjmu, triedenia, hmotnosti a označenia všetkých dodaných jatočných tiel, jatočných polovíc a štvrtí.

2. Nedodržanie požiadaviek stanovených v časti I prílohy III k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238 má za následok odmietnutie prevzatia. Odmietnuté výrobky sa viac nesmú predkladať na schválenie.

3. Výsledky kontrol uvedených v bode 1 platobná agentúra systematicky zaznamenáva.

ČASŤ II

Prepočtové koeficienty

Trieda mäsitosti/stupeň pretučnenosti	Koeficient
U2	1,058
U3	1,044
U4	1,015
R2	1,015
R3	1,000
R4	0,971
O2	0,956
O3	0,942
O4	0,914

ČASŤ III

Vykosťovanie

I. **Všeobecné podmienky vykosťovania**

1. Vykosťovanie sa smie vykonávať v rozrábkarňach schválených a prevádzkovaných v súlade s požiadavkami nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ([1]).

2. Na účely tohto nariadenia „vykosťovacie operácie“ znamenajú fyzické operácie týkajúce sa hovädzieho/teľacieho mäsa podľa prílohy II k delegovanému nariadeniu (EÚ) č. 906/2014.

3. Vykostené kusy mäsa musia spĺňať požiadavky ustanovené v časti IV tejto prílohy.

II. **Zmluvy a zadávacie podmienky**

1. Vykosťovanie sa vykonáva na základe zmluvy a podľa podmienok stanovených platobnými agentúrami v súlade so zadávacími podmienkami, ako aj s požiadavkami tohto nariadenia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55).

▼B

2. V zadávacích podmienkach platobných agentúr musia byť stanovené požiadavky, ktoré musia spĺňať rozrábkarne, musí byť špecifikovaný požadovaný závod a jeho vybavenie a musia byť stanovené podrobné podmienky vykonávania vykosťovacích operácií.

   Musia v nich byť stanovené najmä podrobné podmienky opisujúce postup prípravy, orezávania, balenia, mrazenia a uchovávania jednotlivých dielov tak, aby mohli byť prevzaté platobnou agentúrou.

III. **Kontroly a monitorovanie vykosťovacích operácií**

Platobné agentúry prijmú všetky potrebné opatrenia, aby zabezpečili, že vykosťovacie operácie budú vykonávané v súlade s požiadavkami tohto nariadenia a so zmluvnými a zadávacími podmienkami uvedenými v oddiele II tejto časti.

Platobná agentúra musí predovšetkým zaviesť systém, ktorým sa zabezpečí nepretržité monitorovanie a overovanie všetkých vykosťovacích operácií. Výsledky takéhoto monitorovania a overovania sa musia zaznamenať.

IV. **Skladovanie dielov mäsa**

Diely mäsa sa musia skladovať v chladiarenských skladoch umiestnených na území toho členského štátu, pod ktorého právomoc spadá platobná agentúra.

V. **Náklady na vykosťovacie operácie**

Zmluvy uvedené v oddiele II tejto časti, ako aj platby, ktoré sa podľa nich uskutočňujú, musia pokrývať náklady na vykosťovacie operácie uvedené v bode 2 oddielu I tejto časti.

VI. **Lehoty týkajúce sa vykosťovacích operácií**

Vykosťovanie, orezávanie, váženie, balenie a rýchle zmrazenie musia byť dokončené v priebehu 10 kalendárnych dní po zabití. Platobná agentúra však môže stanoviť kratšiu lehotu.

VII. **Kontroly a odmietnutie prevzatia výrobkov**

1. Ak sa v dôsledku kontrol uvedených v oddiele III tejto časti zistí, že výrobky nie sú v súlade s požiadavkami stanovenými v tomto nariadení ani so zmluvnými a zadávacími podmienkami uvedenými v oddiele II tejto časti, ich prevzatie sa odmietne.

2. Bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie sankcií, platobné agentúry musia od zodpovedných strán vymáhať vrátenie platieb v sume, ktorá sa rovná cene uvedenej v časti V tejto prílohy, za tie diely, ktoré boli odmietnuté.

ČASŤ IV

Špecifikácie intervenčného vykosťovania

1. JATOČNÉ ŠTVRTE ZADNÉ

1.1. Opis jednotlivých dielov

1.1.1. Intervenčná zadná glejovka (kód INT 11)

Porciovanie a vykosťovanie: oddelí sa rezom cez kolenný kĺb, vrchný a spodný šál sa rozdelia, pričom rez sleduje prirodzenú tkanivovú spojku a lýtkový sval ostáva k zadnej glejovke pripojený. Odstráni sa holenná kosť a predpätie.

Orezávanie: konce šliach sa orežú až po mäso.

Balenie: takéto diely sa musia pred uložením do kartónov jednotlivo zabaliť.

1.1.2. Intervenčné stehno (INT 12)

Porciovanie a vykosťovanie: oddelí sa od vrchného šálu rovným rezom až po stehnovú kosť a pozdĺž nej a pokračovaním rezu od spodného šálu nadol v smere prirodzenej tkanivovej spojky; vrchná časť sa necháva prirodzene pripojená.

▼B

Orezávanie: odstráni sa kolenná kosť, kĺbové puzdro a šľacha; hrúbka vrstvy vonkajšieho tuku nesmie v žiadnom bode presiahnuť jeden centimeter.

1.1.3. Intervenčný vrchný šál (kód INT 13)

Porciovanie a vykosťovanie: oddelí sa od spodného šálu a glejovky rezom pozdĺž prirodzenej tkanivovej spojky a oddelí sa od stehnovej kosti; odstráni sa bedrová kosť.

Orezávanie: odstráni sa základ penisu, priľahlá chrupavka a mieškova (povrchová slabinová) žľaza; odstráni sa chrupavka a spojovacie tkanivá, spojené s panvovou kosťou; hrúbka vrstvy vonkajšieho tuku nesmie v žiadnom bode presiahnuť jeden centimeter.

1.1.4. Intervenčný spodný šál (kód INT 14)

Porciovanie a vykosťovanie: rezom pozdĺž prirodzenej tkanivovej spojky sa oddelí od vrchného šálu a glejovky; odstráni sa stehnová kosť.

Orezávanie: odstránia sa hrubé chrupavky priľahlé ku kĺbom, podkolenná miazgová uzlina, priľahlý tuk a šľacha; hrúbka vrstvy vonkajšieho tuku nesmie v žiadnom bode presiahnuť jeden centimeter.

1.1.5. Intervenčná roštenka (kód INT 15)

Porciovanie: roštenka sa po celej dĺžke oddelí uvoľnením vrchnej časti od bedrovej kosti a pokračovaním pozdĺž roštenky zo strany stavcov, čím sa oddelí od chrbtoviny.

Orezávanie: odstráni sa žľaza a tuk. Väzivový obal svalu a svalový úpon sa ponechajú nedotknuté a úplne spojené.

1.1.6. Intervenčná špička (kód INT 16)

Porciovanie a vykosťovanie: rezom začínajúcim sa asi päť centimetrov od zadného okraja piateho krížového stavca a prechádzajúcim asi 5 cm od vonkajšieho okraja bedrovej kosti sa oddelí od spodného šálu a vrchného šálu, pričom treba dávať pozor, aby sa vrchný šál neprerezal.

Medzi posledným bedrovým a prvým krížovým stavcom sa oddelí od chrbtoviny, čím sa uvoľní predný okraj panvovej kosti. Kosti a chrupavky sa odstránia.

Orezávanie: odstráni sa tukový váčok na vnútornom povrchu chrbtového svalu. Hrúbka vonkajšej vrstvy tuku nesmie v žiadnom bode presiahnuť 1 cm.

1.1.7. Intervenčná sviečkovica (kód INT 17)

Porciovanie a vykosťovanie: rovným rezom medzi posledným bedrovým a prvým krížovým stavcom sa oddelí od špičky. Rovným rezom medzi jedenástym a desiatym rebrom sa oddelí od boku. Chrbtica sa úplne oddelí. Zrezávaním sa oddelia rebrá a zvyšky stavcových výbežkov.

Orezávanie: po vykostení sa odstránia všetky chrupavky. Šľacha sa musí odstrániť. Hrúbka vonkajšej vrstvy tuku nesmie v žiadnom bode presiahnuť 1 cm.

1.1.8. Intervenčný hrubý bok (kód INT 18)

Porciovanie a vykosťovanie: celý bok sa od zadnej štvrte oddelí na úrovni ôsmeho rebra rezom začínajúcim sa v bode, kde bol bok uvoľnený, pričom rez sleduje tkanivovú spojku smerom dole okolo povrchu zadných svalov až po bod ležiaci vodorovne na úrovni posledných bedrových stavcov.

▼B

V reze sa pokračuje smerom nadol rovno pozdĺž roštenky, krížom od trinásteho po šieste rebro, ako aj pozdĺž čiary rovnobežnej s chrbticou, takže celý rez smerom dole nie je viac ako 5 cm vzdialený od okraja chrbtového svalu.

Zrezávaním sa odstránia všetky kosti a chrupavky. Celý bok musí ostať v jednom kuse.

Orezávanie: odstránia sa hrubé spojovacie tkanivá pokrývajúce bránicový sval (husičku), nechávajúc bránicový sval nedotknutý. Tuk sa odrezáva tak, aby celkový podiel viditeľného tuku (vonkajšieho aj medzitkanivového) nepresiahol 30 %.

1.1.9. Intervenčný bok (s piatimi rebrami) (kód INT 19)

Porciovanie a vykosťovanie: tento diel sa od sviečkovice oddelí rovným rezom medzi jedenástym a desiatym rebrom a musí zahŕňať šieste až desiate rebro vrátane. V tenkej vrstve spolu s kosťami sa odstráni medzirebrové svalstvo a pohrudnica. Odstráni sa chrbtica a chrupavky vrátane chrupavkovej časti lopatky.

Orezávanie: odstráni sa šijový väz. Hrúbka vonkajšej vrstvy tuku nesmie v žiadnom bode presiahnuť 1 cm. Vrchná časť musí ostať pripojená.

2. JATOČNÉ ŠTVRTE PREDNÉ

2.1. Opis jednotlivých dielov

2.1.1. Intervenčná predná glejovka (kód INT 21)

Porciovanie a vykosťovanie: oddelí sa rezom okolo kĺbu spájajúceho vretennú a ramennú kosť. Vretenná kosť sa odstráni.

Orezávanie: konce šliach sa orežú až po mäso.

Predné glejovky sa nesmú baliť spolu so zadnými.

2.1.2. Intervenčné guľaté plece (kód INT 22)

Porciovanie a vykosťovanie: plece sa od prednej štvrte oddelí rezom sledujúcim prirodzenú tkanivovú spojku okolo okraja pleca a chrupavkovej časti lopatky, pokračujúc okolo tkanivovej spojky tak, že sa plece vyberie zo svojho prirodzeného puzdra. Odstráni sa lopatka. Lopatkový sval uložený pod lopatku musí byť uvoľnený, ale ponecháva sa pripojený tak, aby sa kosť dala ľahko vybrať. Odstráni sa ramenná kosť.

Orezávanie: odstránia sa chrupavky, šľachy a kĺbové puzdrá; tuk sa odrezáva tak, aby celkový podiel viditeľného tuku (vonkajšieho aj medzitkanivového) nepresiahol 10 %.

2.1.3. Intervenčná hruď (kód INT 23)

Porciovanie a vykosťovanie: od prednej štvrte sa oddelí rovným rezom kolmo na stred prvého rebra. Zrezávaním sa odstráni medzirebrové svalstvo a pohrudnica spolu s rebrami, hrudnou kosťou a chrupavkami. Okrajová časť sa ponecháva pripojená k hrudi. Tuk pod ňou a pod hrudnou kosťou sa musí odstrániť.

Orezávanie: tuk sa odrezáva tak, aby celkový podiel viditeľného tuku (vonkajšieho aj medzitkanivového) nepresiahol 30 %.

2.1.4. Intervenčná predná štvrť (kód INT 24)

Porciovanie a vykosťovanie: diel, ktorý ostáva po oddelení hrude, pleca a prednej glejovky, sa klasifikuje ako predná štvrť.

▼B

Rebrá sa odstraňujú zrezávaním. Krčné kosti sa musia úplne odstrániť.

Svalový úpon sa musí nechať pripojený k tomuto dielu.

Orezávanie: odstránia sa šľachy, kĺbové puzdrá a chrupavky. Tuk sa odrezáva tak, aby celkový podiel viditeľného tuku (vonkajšieho aj medzitkanivového) nepresiahol 10 %.

ČASŤ V

Jednotlivé ceny za odmietnuté intervenčné kusy

(EUR/tona)

Intervenčná roštenka	22 000
Intervenčná sviečkovica	14 000
Intervenčný vrchný šál, intervenčná špička	10 000
Intervenčný spodný šál, intervenčné stehno, intervenčný bok (s piatimi rebrami)	8 000
Intervenčné guľaté plece, intervenčná predná štvrť	6 000
Intervenčná hruď, intervenčná zadná glejovka, intervenčná predná glejovka	5 000
Intervenčný hrubý bok	4 000

▼B

PRÍLOHA IV

MASLO

ČASŤ I

Výber vzorky na chemickú a mikrobiologickú analýzu a zmyslové hodnotenie

1. **Chemická a mikrobiologická analýza**

Množstvo masla (v kg)	Minimálny počet vzoriek (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 na 25 000 kg alebo ich časť

Výber vzorky na mikrobiologickú analýzu sa musí vykonať asepticky.

Po dôkladnom premiešaní je možné na účely analýzy skombinovať do jednej vzorky až päť vzoriek po 100 gramoch.

Vzorky sa musia odobrať náhodne z rôznych častí každej dávky pred alebo v čase uskladnenia v chladiarenskom sklade určenom platobnou agentúrou.

Príprava kompozitnej vzorky masla (chemická analýza):

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

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

Dve vzorky ročne od každého výrobcu ponúkajúceho maslo na intervenciu sa musia analyzovať na nemliečny tuk.

2. **Zmyslové hodnotenie**

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

Po skúšobnom období skladovania v trvaní 30 dní sa vzorky musia odobrať náhodne z rôznych častí každej dávky medzi 30. a 45. dňom po dodaní masla a musia sa zatriediť.

▼M2

Každá vzorka sa musí posudzovať individuálne. Opakovaný výber vzorky ani opakované vyhodnocovanie nie je dovolené.

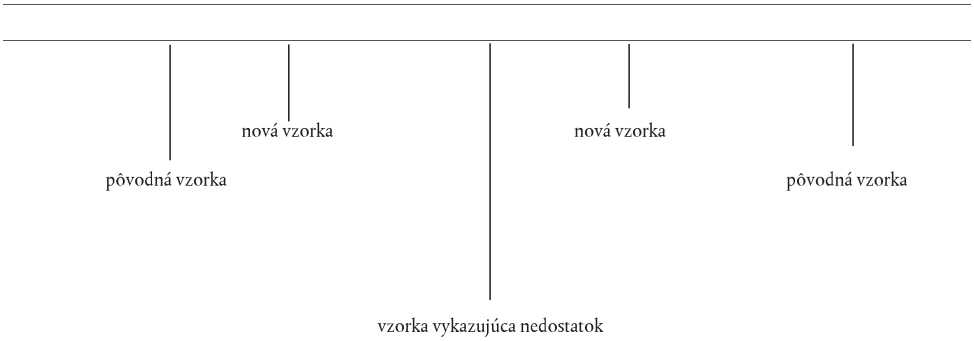
▼B

3. **Pokyny, ktorými sa treba riadiť v prípade, že vzorky vykazujú nedostatky**

a) chemická a mikrobiologická analýza:

i) ak sa analyzujú individuálne vzorky, dovolená je jedna vzorka z piatich až 10 vzoriek vykazujúca jeden nedostatok alebo dve vzorky z 11 až 15 vzoriek, pričom každá vykazuje jeden nedostatok. Ak vzorka vykazuje nedostatok, musia sa odobrať dve nové vzorky z každej strany vzorky vykazujúcej nedostatok a musia sa skontrolovať na príslušný parameter. Ak žiadna vzorka nevyhovuje špecifikácii, množstvo masla sa medzi pôvodnými dvoma vzorkami na každej strane vzorky vykazujúcej nedostatok musí vylúčiť z ponúkaného množstva.

Množstvo, ktoré sa má vylúčiť, ak vzorka vykazuje nedostatok:



ii) ak sa analyzujú kompozitné vzorky a ak sa zistí, že vykazujú nedostatky, pokiaľ ide o niektorý parameter, množstvo reprezentované príslušnou kompozitnou vzorkou sa musí z ponúkaného množstva vylúčiť. Množstvo reprezentované jednou kompozitnou vzorkou sa môže stanoviť rozdelením daného množstva ešte pred tým, ako sa z každej jeho časti odoberú náhodné vzorky;

b) zmyslové hodnotenie: ak vzorka nesplní parametre zmyslového hodnotenia, množstvo masla medzi dvoma susednými vzorkami na každej strane vzorky nespĺňajúcej parametre sa musí z ponúkaného množstva v dávke vylúčiť;

c) ak vzorky vykazujú zmyslový nedostatok a chemický alebo mikrobiologický nedostatok, musí sa vylúčiť celé množstvo.

▼M2

ČASŤ IA

Metóda analýzy nesoleného masla pre verejnú intervenciu

Parameter	Metóda
Tuk ([1])	ISO 17189 alebo ISO 3727 časť 3
Voda	ISO 3727 časť 1
Beztuková sušina	ISO 3727 časť 2
Kyslosť tuku	ISO 1740
Peroxidové číslo	ISO 3976
Nemliečny tuk	ISO 17678
Senzorické vlastnosti	ISO 22935 časť 2 a 3 a ďalej uvedená tabuľka bodového hodnotenia.

([1]) Použitú metódu schvaľuje platobná agentúra.

▼M2

Tabuľka bodového ohodnotenia

Vzhľad		Textúra		Vôňa a chuť	
Body	Poznámky	Body	Poznámky	Body	Poznámky
5	*veľmi dobrý* ideálny typ najvyššia kvalita (rovnomerne suché)	5	*veľmi dobrá* ideálny typ najvyššia kvalita (rovnomerne roztierateľné)	5	*veľmi dobrá* ideálny typ najvyššia kvalita (úplne čistá najjemnejšia aróma)
4	*dobrý* (žiadne viditeľné nedostatky)	4	*dobrá* (žiadne viditeľné nedostatky)	4	*dobrá* (žiadne viditeľné nedostatky)
1, 2 alebo 3	akýkoľvek nedostatok	1, 2 alebo 3	akýkoľvek nedostatok	1, 2 alebo 3	akýkoľvek nedostatok

▼B

ČASŤ II

Dodávka a balenie masla

1. Maslo sa dodáva v blokoch a balí do nových pevných materiálov takým spôsobom, aby sa zabezpečila jeho ochrana počas prepravy, uskladnenia, skladovania a vyskladnenia.

2. Na obale musia byť uvedené aspoň tieto údaje (v prípade potreby v podobe kódu):

   a) číslo schválenia, ktorým sa identifikuje závod a členský štát výroby;

   b) dátum výroby;

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

   d) slová „sladká smotana“, pokiaľ má maslo hodnotu pH 6,2 alebo vyššiu.

3. Správca skladu si musí viesť záznamy, do ktorých sa budú v deň uskladnenia zapisovať údaje uvedené v bode 2.

▼B

PRÍLOHA V

SUŠENÉ ODSTREDENÉ MLIEKO

ČASŤ I

Odber vzoriek a analýza sušeného odstredeného mlieka ponúkaného na intervenciu

1. Vzorky za dávku sa odoberajú v súlade s postupom stanoveným v Medzinárodnej norme ISO 707. Platobné agentúry však môžu použiť inú metódu odberu vzoriek za predpokladu, že je v súlade so zásadami uvedenej normy.

2. Počet balíkov, ktoré sa vyberú na odber vzoriek na analýzu:

   a) dávky obsahujúce do 800 kusov 25-kilových vriec: aspoň osem;

   b) dávky obsahujúce viac ako 800 kusov 25-kilových vriec: aspoň osem plus jeden na každých ďalších 800 vriec alebo ich podiel.

3. Hmotnosť vzorky: z každého balíka sa musí odobrať aspoň 200 g vzorky.

4. Zoskupovanie vzoriek: nesmie sa kombinovať viac ako deväť vzoriek v celkovej vzorke.

5. Analýzy vzoriek: každá celková vzorka sa musí podrobiť analýze, aby sa overila kvalita vlastností stanovených v časti II prílohy V k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2016/1238.

6. V prípade, že vzorky vykazujú nedostatky:

   a) ak zložená vzorka vykazuje nedostatok vzhľadom na jeden parameter, zamietne sa množstvo, z ktorého vzorka pochádza;

   b) ak zložená vzorka vykazuje nedostatok vzhľadom na viac ako jeden parameter, zamietne sa množstvo, z ktorého vzorka pochádza, a odoberú sa vzorky zo zostávajúcich množstiev z tej istej prevádzky; rozhodujúca je analýza týchto vzoriek. V takom prípade:

      — sa počet vzoriek stanovený v bode 2 zdvojnásobí,

      — ak zložená vzorka vykazuje nedostatok vzhľadom na jeden alebo viac parametrov, zamietne sa množstvo, z ktorého vzorka pochádza.

▼M2

ČASŤ IA

Metóda analýzy sušeného odstredeného mlieka pre verejnú intervenciu

Parameter	Metóda
Bielkoviny	ISO 8968 časť 1
Tuk	ISO 1736
Voda	ISO 5537
Kyslosť	ISO 6091

▼**M2**

Parameter	Metóda
Laktáty	ISO 8069
Test fosfatázy	ISO 11816 časť 1
Index nerozpustnosti	ISO 8156
Pripálené častice ([1])	ADPI
Mikroorganizmy	ISO 4833 časť 1
Cmar	dodatok I
Syridlová srvátka ([2])	dodatky II a III
Kyslá srvátka ([3])	ISO 8069 alebo kontroly na mieste
Zmyslové kontroly ([4])	ISO 22935 časť 2 a 3

([1]) Analýzy pripálených častíc možno vykonávať systematicky. Takéto analýzy by sa však vždy mali vykonávať v prípade, že sa nevykonávajú žiadne zmyslové kontroly.
([2]) Použitú metódu schvaľuje platobná agentúra.
([3]) Použitú metódu schvaľuje platobná agentúra.
([4]) Zmyslové kontroly sa vykonávajú v prípade, že sa považujú za potrebné na základe analýzy rizík schválenej platobnou agentúrou

▼M2

Dodatok I

SUŠENÉ ODSTREDENÉ MLIEKO: KVANTITATÍVNE STANOVENIE FOSFATIDYLSERÍNU A FOSFATIDYLETANOLAMÍNU

Metóda: HPLC s reverznou fázou

1. ÚČEL A OBLASŤ POUŽITIA

Táto metóda opisuje postup kvantitatívneho stanovenia obsahu fosfatidylserínu (PS) a fosfatidyletanolamínu (PE) v sušenom odstredenom mlieku (OSM) a je vhodná na zisťovanie pevného cmaru v OSM.

2. VYMEDZENIE

Obsah PS +PE: hmotnostná frakcia látky stanovená pomocou uvedeného postupu. Výsledok sa vyjadruje v miligramoch dipalmitoyl-fosfatidyletanolamínu (PEDP) na 100 g prášku.

3. PRINCÍP METÓDY

Extrakcia aminofosfolipidov metanolom z obnoveného sušeného mlieka. Stanovenie obsahu PS a PE ako derivátov o-ftalaldehydu (OPA) pomocou HPLC s reverznou fázou (RP) a fluorescenčnou detekciou. Kvantifikácia obsahu PS a PE v testovanej vzorke porovnaním so štandardnou vzorkou obsahujúcou známe množstvo PEDP.

4. REAGENTY

Používajú sa len reagenty uznanej analytickej kvality. Používa sa destilovaná voda alebo voda s prinajmenšom ekvivalentnou čistotou, ak nie je uvedené inak.

4.1. **Štandardný materiál: PEDP s čistotou najmenej 99 %**

Poznámka: štandardný materiál sa skladuje pri teplote – 18 °C.

4.2. **Reagenty na prípravu štandardnej a testovanej vzorky**

4.2.1. *Metanol kvality HPLC*

4.2.2. *Chloroform kvality HPLC*

4.2.3. *2-(indol-3-yl)etylamín*

4.3. **Reagenty pre derivatizáciu o-ftalaldehydu**

4.3.1. *Hydroxid sodný, vodný roztok 12 M*

4.3.2. *Kyselina trihydrogenboritá, vodný roztok 0,4 M upravený na pH 10 hydroxidom sodným (4.3.1)*

4.3.3. *2-sulfanyletán-1-ol*

4.3.4. *o-ftalaldehyd (OPA)*

4.4. **Elučné rozpúšťadlá HPLC**

4.4.1. *Eluenty sa pripravujú použitím reagentov HPLC kvality.*

4.4.2. *Voda HPLC kvality*

▼M2

4.4.3. *Metanol fluorometricky testovanej čistoty*

4.4.4. *Tetrahydrofurán*

4.4.5. *Dihydrogénfosforečnan sodný*

4.4.6. *Octan sodný*

4.4.7. *Kyselina octová*

5. PRÍSTROJOVÉ VYBAVENIE

5.1. **Analytické váhy schopné vážiť na najbližší 1 mg s presnosťou 0,1 mg**

5.2. **Kadičky s objemom 25 a 100 ml**

5.3. **Pipety umožňujúce dávkovať 1 a 10 ml kvapaliny**

5.4. **Magnetické miešadlo**

5.5. **Delené pipety, umožňujúce dávkovať 0,2, 0,5 a 5 ml kvapaliny**

5.6. **Odmerné banky s objemom 10, 50 a 100 ml**

5.7. **Striekačky s objemom 20 a 100 µl**

5.8. **Ultrazvukový kúpeľ**

5.9. **Odstredivka schopná prevádzky pri 27 000 × g**

5.10. **Sklenené skúmavky s objemom približne 5 ml**

5.11. **Odmerný valec s objemom 25 ml**

5.12. **pH-meter s presnosťou na 0,1 pH jednotiek**

5.13. **Vybavenie pre HPLC**

5.13.1. *Gradientový čerpací systém nastaviteľný na 1 ml/ min pri 200 bar*

5.13.2. *Automatický dávkovač vzoriek s možnosťou derivatizácie*

5.13.3. *Kolónový termostat schopný udržiavať teplotu kolóny na 30 °C ± 1 °C*

5.13.4. *Fluorescenčný detektor nastavený na vlnovú dĺžku excitácie 330 nm a vlnovú dĺžku emisie 440 nm*

5.13.5. *Integrátor alebo program na spracovanie dát umožňujúci meranie plochy píku*

5.13.6. *Kolóna LiChrospher® – 100 (250 × 4,6 mm) alebo ekvivalentná kolóna naplnená oktadecylsilánom (C 18), veľkosť čiastočiek 5 µm (ODS).*

6. ODBER VZORIEK

Odber vzoriek sa vykoná v súlade s normou ISO 707.

7. POSTUP

7.1. **Príprava interného štandardného roztoku**

▼M2

7.1.1. *Do 100 ml odmernej banky (5.6) odvážte 30,0 ± 0,1 mg 2-(indol-3-yl)etylamínu (4.2.3) a po značku doplňte metanolom (4.2.1)*

7.1.2. *Do 10 ml odmernej banky (5.6) pipetujte 1 ml (5.3) tohto roztoku a doplňte po značku metanolom (4.2.1) aby ste získali koncentráciu 0,15 mM 2-(indol-3-yl)etylamínu*

7.2. **Príprava roztoku testovanej vzorky**

7.2.1. *Do 25 ml kadičky (5.2) odvážte 1,000 ± 0,001 g vzorky OSM. Pri 40 °C ± 1 °C pipetou (5.3) pridajte 10 ml destilovanej vody a premiešajte magnetickým miešadlom (5.4) počas 30 minút, aby sa rozpustili všetky hrudky*

7.2.2. *Do 10 ml odmernej banky (5.6) napipetujte 0,2 ml (5.5) obnoveného mlieka, pomocou striekačky (5.7) pridajte 100 µl 0,15 mM roztoku 2-(indol-3-yl)etylamínu (7.1) a doplňte metanolom (4.2.1). Opatrne premiešajte prevracaním a vložte do ultrazvukového kúpeľa (5.8) na 15 minút*

7.2.3. *Odstreďte (5.9) pri 27 000 × g počas 10 minút a supernatant zachyťte do sklenenej skúmavky (5.10)*

Poznámka: Roztok testovanej vzorky by sa do vykonania analýzy HPLC mal skladovať pri teplote 4 °C

7.3. **Príprava externého štandardného roztoku**

7.3.1. *Do 50 ml odmernej banky (5.6) odvážte 55,4 mg PEDP (4.1) a pomocou odmerného valca (5.11) pridajte približne 25 ml chloroformu (4.2.2). Uzavretú banku zohrejte na 50 °C ± 1 °C a opatrne miešajte, pokým sa PEDP nerozpustí. Banku ochlaďte na 20 °C, doplňte metanolom (4.2.1) a premiešajte prevracaním*

7.3.2. *Napipetujte (5.3) 1 ml tohto roztoku do 100 ml odmernej banky (5.6) a doplňte metanolom (4.2.1) po značku. Napipetujte 1 ml (5.3) tohto roztoku do 10 ml odmernej banky (5.6), pridajte 100 µl (5.7) 0,15 mM roztoku 2-(indol-3-yl)etylamínu (7.1) a objem doplňte metanolom (4.2.1). Premiešajte obracaním*

Poznámka: Roztok referenčnej vzorky by sa do vykonania analýzy HPLC mal skladovať pri teplote 4 °C

7.4. **Príprava derivatizačného činidla**

Do 10 ml odmernej banky (5.6) odvážte 25,0 ± 0,1 mg OPA (4.3.4), pridajte 0,5 ml (5.5) metanolu (4.2.1) a opatrne miešajte, pokým sa OPA nerozpustí. Po značku doplňte roztokom kyseliny trihydrogenbóritej (4.3.2) a striekačkou (5.7) pridajte 20 µl 2-sulfanyletán-1-olu (4.3.3)

Poznámka: Derivatizačné činidlo by sa malo skladovať pri teplote 4 °C v tmavej fľaši a je stabilné jeden týždeň.

7.5. **Analýza HPLC**

7.5.1. *Elučné roztoky (4.4)*

Roztok A: roztok 0,3 mM dihydrofosforečnanu sodného a roztoku 3 mM octanu sodného (upraveného na pH 6,5 ± 0,1 kyselinou octovou): metanol: tetrahydrofurán = 558:440:2 (v/v/v)

Roztok B: metanol

▼**M2**

7.5.2. *Navrhované hodnoty elučného gradientu:*

Čas (minúty)	Roztok A (%)	Roztok B (%)	Prietok (ml/min)
Počiatočný	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

Poznámka: S cieľom dosiahnuť rozlíšenie znázornené na obrázku 1 možno bude potrebné mierne prispôsobiť elučný gradient.

Teplota kolóny: 30 °C.

7.5.3. *Objem nástreku: 50 µl derivatizačného činidla a 50 µl roztoku vzorky*

7.5.4. *Kondiciovanie kolóny*

Pri dennom spúšťaní systému prepláchnite kolónu 100 % rozpúšťadlom B počas 15 minút, potom nastavte pomer A:B = 40:60 a premývajte pri 1 ml/min počas 15 minút. Uskutočnite slepé meranie nástrekom metanolu (4.2.1).

Poznámka: Pred dlhodobým uskladnením kolónu prepláchnite zmesou metanolu a chloroformu v pomere 80:20 (obj.) počas 30 minút.

7.5.5. *Stanovenie obsahu PS + PE v testovanej vzorke*

7.5.6. *Pri meraní sekvencie chromatografických analýz dodržiavajte rovnaký čas pre každý nástrek, aby sa dosiahli konštantné retenčné časy. Po každej 5 – 10 testovanej vzorke injektujte externý štandardný roztok (7.3) na výpočet reakčného faktora*

Poznámka: Kolónu je potrebné po každom 20 – 25. nástreku vyčistiť prepláchnutím 100 % rozpúšťadla B (7.5.1.) najmenej počas 30 minút.

▼M2

7.6. **Spôsob integrácie**

7.6.1. *Pík PEDP*

PEDP sa eluuje ako jeden pík. Plochu píku stanovte integráciou od spodnej časti pred píkom až k spodnej časti za píkom (valley-to-valley).

7.6.2. *Pík 2-(indol-3-yl)etylamínu*

2-(indol-3-yl)etylamín sa eluuje ako jeden pík (obrázok 1). Plochu píku stanovte integráciou od spodnej časti pred píkom až k spodnej časti za píkom (valley-to-valley).

7.6.3. *Skupiny píkov PS a PE*

Za opísaných podmienok (obrázok 1) sa PS eluuje ako dva hlavné čiastočne nerozlíšené píky, ktorým predchádza jeden menší pík. PE sa eluuje ako tri hlavné čiastočne nerozlíšené píky. Stanovte celkovú plochu každého zhluku píkov nastavením základnej čiary tak, ako je znázornené na obrázku 1.

8. VÝPOČET A VYJADRENIE VÝSLEDKOV

Obsah PS a PE v testovanej vzorke sa vypočíta takto:

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

kde:

C = obsah PS alebo PE (mg/100 g prášku) v testovanej vzorke

A_1 = plocha píku PEDP roztoku štandardnej vzorky (7.3)

A_2 = plocha píku PS alebo PE roztoku testovanej vzorky (7.2)

T_1 = plocha píku 2-(indol-3-yl)etylamínu roztoku štandardnej vzorky (7.3)

T_2 = plocha píku 2-(indol-3-yl)etylamínu roztoku testovanej vzorky (7.2)

9. PRESNOSŤ METÓDY

Poznámka: Hodnoty pre opakovateľnosť boli vypočítané podľa normy IDF (*).

9.1. **Opakovateľnosť**

Relatívna štandardná odchýlka opakovateľnosti, ktorá vyjadruje variabilitu nezávislých výsledkov analýz získaných rovnakým analytikom pri použití rovnakých prístrojov v rovnakých podmienkach a na rovnakej testovanej vzorke za krátky časový interval, nesmie presiahnuť relatívnu hodnotu 2 %. Ak sa dva výsledky získajú za týchto podmienok, relatívna odchýlka medzi týmito dvoma výsledkami nesmie byť väčšia ako 6 % aritmetického priemeru výsledkov.

9.2. **Reprodukovateľnosť**

Ak dva výsledky získajú analytici analýzou tej istej testovanej vzorky v dvoch rôznych laboratóriách použitím rôznych prístrojov a v rôznych podmienkach, relatívna odchýlka medzi týmito dvoma výsledkami nesmie byť väčšia ako 11 % aritmetického priemeru výsledkov.

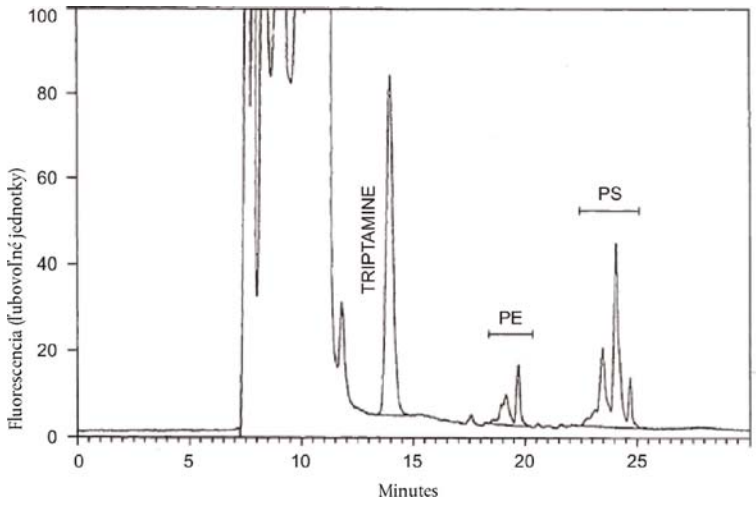
▼**M2**

10. ODKAZY

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).*

Obrázok 1

HPLC záznam OPA derivátov fosfatidylserínu (PS) a fosfatidyletanolamínu (PE) v metanolovom extrakte obnoveného sušeného odstredeného mlieka. Znázornený je spôsob integrácie pre píky PS, PE a tryptamínu (interný štandard)



▼M2

Dodatok II

ZISŤOVANIE SYRIDLOVEJ SRVÁTKY V SUŠENOM ODSTREDENOM MLIEKU URČENOM NA VEREJNÉ SKLADOVANIE STANOVENÍM OBSAHU KAZEÍNMAKROPEPTIDOV VYSOKOÚČINNOU KVAPALINOVOU CHROMATOGRAFIOU (HPLC)

1. ROZSAH A OBLASŤ POUŽITIA

Táto metóda umožňuje zisťovanie prítomnosti syridlovej srvátky v sušenom odstredenom mlieku určenom na verejné skladovanie stanovením obsahu kazeínmakropeptidov.

2. ODKAZ

Medzinárodná norma ISO 707 – Mlieko a mliečne výrobky – návod na odber vzoriek.

3. DEFINÍCIA

Obsah pevnej syridlovej srvátky je definovaný ako hmotnostné percento obsahu kazeínmakropeptidov stanovených uvedeným postupom.

4. PRINCÍP

— Obnovenie sušeného odstredeného mlieka, odstránenie tuku a bielkovín kyselinou trichlóroctovou s následným odstredením alebo filtráciou.

— Stanovenie množstva kazeínmakropeptidov (CMP) v supernatante vysokoúčinnou kvapalinovou chromatografiou (HPLC).

— Vyhodnotenie výsledku sa získa porovnaním vzoriek so štandardnými vzorkami, obsahujúcimi sušené odstredené mlieko s prídavkom alebo bez prídavku známeho percentuálneho podielu sušenej srvátky.

5. REAGENTY

Používajú sa len reagenty uznanej analytickej kvality. Používa sa destilovaná voda alebo voda s prinajmenšom ekvivalentnou čistotou.

5.1. **Roztok kyseliny trichlóroctovej**

Rozrieďte 240 g kyseliny trichlóroctovej (CCl_3COOH) vo vode a doplňte do 1 000 ml. Roztok by mal byť čistý a bezfarebný.

5.2. **Elučný roztok, pH 6,0**

V približne 700 ml vody rozpusťte 1,74 g hydrogénfosforečnanu draselného (K_2HPO_4), 12,37 g dihydrogénfosofrečnanu draselného (KH_2PO_4) a 21,41 g síranu sodného (Na_2SO_4). Podľa potreby upravte pH na hodnotu 6,0 použitím roztoku kyseliny fosforečnej alebo hydroxidu draselného.

Doplňte objem vodou na 1 000 ml a zhomogenizujte.

Poznámka: Zloženie eluentu možno upraviť tak, aby zodpovedalo osvedčeniu noriem alebo odporúčaniam výrobcu plniacich materiálov do kolón.

Elučný roztok pred použitím prefiltrujte cez membránový filter s pórmi s priemerom 0,45 μm.

▼M2

5.3. **Premývací roztok**

Jeden diel acetonitrilu (CH_3CN) zmiešajte s deviatimi dielmi vody. Zmes pred použitím prefiltrujte cez membránový filter s priemerom pórov 0,45 μm.

Poznámka: Použiť sa môže akýkoľvek iný premývací roztok s baktericídnym účinkom, ktorý neovplyvňuje rozlišovaciu schopnosť kolóny.

5.4. **Štandardné vzorky**

5.4.1. *Sušené odstredené mlieko vyhovujúce požiadavkám tohto nariadenia (t. j. [0])*

5.4.2. *To isté sušené odstredené mlieko falšované pridaním 5 % (m/m) sušenej srvátky syridlového typu štandardného zloženia (t. j. [5])*

6. PRÍSTROJOVÉ VYBAVENIE

6.1. **Analytické váhy**

6.2. **Voliteľné: odstredivka schopná dosiahnuť odstredivú silu 2 200 g, vybavená uzavierateľnými odstreďovacími skúmavkami s objemom približne 50 ml**

6.3. **Mechanická trepačka**

6.4. **Magnetické miešadlo**

6.5. **Sklenené lieviky s priemerom približne 7 cm**

6.6. **Filtračné papiere so strednou filtráciou, s priemerom približne 12,5 cm**

6.7. **Sklenené zariadenie na filtráciu s membránovým filtrom s priemerom pórov 0,45 μm**

6.8. **Delené pipety umožňujúce dávkovať 10 ml kvapaliny (ISO 648, trieda A, alebo ISO/R 835) alebo dávkovací systém schopný dávkovať 10,0 ml kvapaliny za dve minúty**

6.9. **Dávkovací systém schopný dávkovať 20,0 ml vody s teplotou okolo 50 °C**

6.10. **Termostatický vodný kúpeľ nastavený na 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Zariadenie HPLC pozostávajúce z:**

6.11.1. *Čerpadla*

6.11.2. *Injektora, ručného alebo automatického s kapacitou 15 až 30 μl*

6.11.3. *Dvoch kolón TSK 2 000-SW v sérii (dĺžka 30 cm, vnútorný priemer 0,75 cm) alebo ekvivalentných kolón (napr. jednej TSK 2 000-SWxl, jednej Agilent Technologies Zorbax 250) a predkolóny (3 cm × 0,3 cm) plnených I 125 alebo materiálom s ekvivalentnou účinnosťou*

6.11.4. *Kolónového termostatu nastaveného na 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV detektora s nastaviteľnou vlnovou dĺžkou, ktorý umožňuje merania pri 205 nm s citlivosťou 0,008 Å*

6.11.6. *Integrátora na meranie výšky píkov*

Poznámka: Práca s kolónami ponechanými pri izbovej teplote je možná, avšak ich rozlišovacia schopnosť je o niečo nižšia. V takom prípade by výkyvy teploty mali byť menšie než 5 °C v každom rozpätí analýzy.

▼M2

7. ODBER VZORIEK

7.1. Vzorky sa musia odoberať v súlade s postupom stanoveným v medzinárodnej norme ISO 707. Členské štáty však môžu použiť aj inú metódu odberu vzoriek za predpokladu, že je v súlade so zásadami vyššie uvedenej normy

7.2. Vzorku skladujte v podmienkach vylučujúcich akékoľvek znehodnotenie alebo zmenu zloženia

8. POSTUP

8.1. **Príprava testovanej vzorky**

Sušené mlieko vložte do nádoby s objemom rovnajúcim sa približne dvojnásobku jeho objemu, ktorá je vybavená vzduchotesným vekom. Nádobu ihneď zatvorte. Sušené mlieko dobre premiešajte opakovaným prevracaním nádoby.

8.2. **Testovaná dávka**

Odvážte 2,000 ± 0,001 g testovanej vzorky do odstreďovacej skúmavky (6.2) alebo vhodnej banky s uzáverom (50 ml).

8.3. **Odstránenie tukov a bielkovín**

8.3.1. *Do dávky testovanej vzorky pridajte 20,0 ml teplej vody (50 °C). Prášok rozpusťte pretrepaním počas piatich minút pomocou mechanickej trepačky (6.3). Skúmavku vložte do vodného kúpeľa (6.10) a nechajte ustáliť na 25 °C*

8.3.2. *V priebehu dvoch minút pridajte 10,0 ml roztoku kyseliny trichlóroctovej (5.1), ktorá má teplotu okolo 25 °C, za súčasného intenzívneho miešania magnetickým miešadlom (6.4). Skúmavku umiestnite na 60 minút do vodného kúpeľa (6.10)*

8.3.3. *Vzorku odstreďte (6.2) počas 10 minút pri 2 200 g alebo prefiltrujte cez papier (6.6) a prvých 5 ml filtrátu vylejte*

8.4. **Chromatografické stanovenie**

8.4.1. *Do HPLC prístroja (6.11) nastaveného na prietok 1,0 ml elučného roztoku (5.2) za minútu injektujte 15 až 30 µl presne odmeraného supernatantu alebo filtrátu (8.3.3)*

Poznámka 1. Možno použiť aj iný prietok v závislosti od vnútorného priemeru použitých kolón alebo pokynov výrobcu kolóny.

Poznámka 2. Kolóny opláchnite vodou počas každého prerušenia. Nikdy v nich nenechávajte elučný roztok (5.2).

Pred každým prerušením dlhším ako 24 hodín prepláchnite kolóny vodou, potom ich premyte roztokom (5.3.) najmenej tri hodiny pri prietoku 0,2 ml za minútu.

8.4.2. *Výsledky chromatografickej analýzy testovanej vzorky [E] sa získajú vo forme chromatogramu, v ktorom je každý pík identifikovaný podľa svojho retenčného času RT nasledovne:*

Pík II:	Druhý pík chromatogramu s RT približne 12,5 minúty.
Pík III:	Tretí pík chromatogramu zodpovedajúci CMP s RT 15,5 minúty.

Výber kolóny, resp. kolón môže podstatne ovplyvniť retenčné časy jednotlivých píkov.

Integrátor (6.11.6) automaticky vypočíta plochu A každého píku:

▼**M2**

A_{II}:	plocha píku II
A_{III}:	plocha píku III

Pred kvantitatívnou interpretáciou je dôležité preskúmať vzhľad každého chromatogramu aby sa zistili akékoľvek abnormality zapríčinené buď poruchou prístroja alebo kolón, alebo pôvodom a povahou analyzovanej vzorky.

V prípade pochybností analýzu zopakujte.

8.5. **Kalibrácia**

8.5.1. *Pri štandardných vzorkách (5.4) použite presne postup opísaný v bodoch 8.2 až 8.4.2*

Použite čerstvo pripravené roztoky, pretože CMP v 8 % trichlóroctovom prostredí degraduje. Strata sa odhaduje na 0,2 % za hodinu pri 30 °C.

8.5.2. *Pred chromatografickým stanovením vzoriek kondicionujte kolóny opakovanou injektážou štandardnej vzorky (5.4.2) v roztoku (8.5.1), pokým sa plocha a retenčný čas píku zodpovedajúceho CMP neustália na konštantných hodnotách*

8.5.3. *Responzné faktory R stanovte injektovaním rovnakých objemov filtrátov (8.5.1), aké sa použili pri vzorkách*

9. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

9.1. **Metóda výpočtu a vzorce**

9.1.1. *Výpočet responzných faktorov R:*

Pík II:	$R_{II} = 100/(A_{II}[0])$

kde:

R_{II} = responzný faktor píku II

A_{II} [0] = plochy píkov II štandardných vzoriek [0] získaných v bode 8.5.3

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

kde:

R_{III} = responzný faktor píku III

A_{III} [0] and A_{III} [5] = plochy píku III v štandardných vzorkách [0] a [5] získaných v bode 8.5.3

W = množstvo srvátky v štandardnej vzorke [5], t. j. 5

9.1.2. *Výpočet relatívnej plochy píkov vo vzorke [E]*

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

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

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

kde:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = relatívne plochy píkov II, III a IV vo vzorke [E],

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = plochy píkov II a III vo vzorke [E] získané podľa bodu 8.4.2,

R_{II}, R_{III} = responzný faktor vypočítaný podľa bodu 9.1.1

9.1.3. *Výpočet relatívneho retenčného času píku III vo vzorke [E]:*

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

kde:

RRT_{III} [E] = relatívny retenčný čas píku III vo vzorke [E],

RT_{III} [E] = retenčný čas píku III vo vzorke [E] získaný v bode 8.4.2,

RT_{III} [5] = retenčný čas píku III kontrolnej vzorky [5] získaný v bode 8.5.3.

9.1.4. *Pokusmi sa preukázalo, že medzi relatívnym retenčným časom píku III, t. j. RRT_{III} [E], a percentuálnym podielom sušenej srvátky pridanej v množstve do 10 % je lineárna závislosť*

— RRT_{III} [E] je < 1,000, ak je obsah srvátky > 5 %,

— RRT_{III} [E] je ≥ 1,000, ak je obsah srvátky ≤ 5 %,

Povolená neistota pre hodnoty RRT_{III} je ± 0,002.

Hodnota RRT_{III} [0] sa zvyčajne mierne odchyľuje od 1,034. V závislosti od stavu kolón sa môže táto hodnota približovať k 1,000, ale vždy musí byť vyššia.

9.2. **Výpočet percentuálneho podielu sušenej syridlovej srvátky vo vzorke**

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

kde:

W = hmotnostné percento syridlovej srvátky vo vzorke [E];

S_{III} [E] = relatívna plocha píku III testovanej vzorky [E] získanej podľa bodu 9.1.2;

1,3 = predstavuje relatívnu priemernú plochu píku III vyjadrenú v gramoch syridlovej srvátky na 100 g stanovenú v nefalšovanom sušenom odstredenom mlieku rôzneho pôvodu. Toto číslo bolo získané experimentálne;

S_{III} [0] = predstavuje relatívnu plochu píku III, ktorá sa rovná $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Tieto hodnoty sa získajú v bodoch 9.1.1 a 8.5.3;

(S_{III} [0] – 0,9) = predstavuje korekciu, ktorú treba vykonať na relatívnej priemernej ploche 1,3, keď S_{III} [0] sa nerovná 0,9. Experimentálne sa relatívna priemerná plocha píku III kontrolnej vzorky [0] rovná 0,9.

▼**M2**

9.3. **Presnosť postupu**

9.3.1. *Opakovateľnosť*

Rozdiel medzi výsledkami dvoch analýz uskutočnených naraz alebo rýchlo po sebe rovnakým analytikom s použitím rovnakých prístrojov na identickom testovanom materiáli nesmie presiahnuť 0,2 % m/m.

9.3.2. *Reprodukovateľnosť*

Rozdiel medzi dvoma osobitnými a nezávislými výsledkami, získanými v dvoch rôznych laboratóriách na identickom testovanom materiáli nesmie presiahnuť 0,4 % m/m.

9.4. **Interpretácia**

9.4.1. *Neprítomnosť srvátky sa predpokladá, ak relatívna plocha píku III, S_{III} [E], vyjadrená v gramoch syridlovej srvátky na 100 g výrobku, je ≤ 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9),*

kde

2,0	je maximálna povolená hodnota relatívnej plochy píku III s prihliadnutím na relatívnu priemernú plochu píku III, t. j. 1,3, neistotu spôsobenú variáciami v zložení sušeného odstredeného mlieka a reprodukovateľnosť metódy (9.3.2),
(S_{III} [0] – 0,9)	je korekcia, ktorú treba vykonať, ak je plocha S_{III} [0] iná než 0,9 (pozri bod 9.2)

9.4.2. *Ak je relatívna plocha píku III, S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) a relatívna plocha píku II, S_{II} [E] ≤ 160, obsah syridlovej srvátky stanovte podľa bodu 9.2.*

9.4.3. *Ak je relatívna plocha píku III, S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) a relatívna plocha píku II, S_{II} [E] ≤ 160, stanovte celkový obsah bielkovín (P %); následne preskúmajte grafy 1 a 2.*

9.4.3.1. *Údaje získané po analýze vzoriek nefalšovaného sušeného odstredeného mlieka s vysokým celkovým obsahom bielkovín sú zhrnuté v grafoch 1 a 2.*

Neprerušovaná čiara predstavuje lineárnu regresiu, ktorej koeficienty sú vypočítané metódou najmenších štvorcov.

Prerušovaná čiara stanovuje horný limit relatívnej plochy píku III, a to s pravdepodobnosťou, že nebude prekročená v 90 % prípadov.

Rovnice pre prerušované čiary v grafoch 1 a 2 sú:

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

kde:

S_{III} je relatívna plocha píku III, vypočítaná buď podľa celkového obsahu bielkovín, alebo podľa relatívnej plochy píku S_{II} [E],

P % je celkový obsah bielkovín vyjadrený v hmotnostných %,

▼**M2**

S_{II} [E] je relatívna plocha vzorky vypočítaná podľa bodu 9.1.2.

Tieto rovnice sú ekvivalentné s hodnotou 1,3 uvedenou v bode 9.2.

Rozdiel (T_1 a T_2) medzi zistenou relatívnou plochou S_{III}[E] a relatívnou plochou S_{III} sa vyjadruje prostredníctvom nasledovného vzorca: $T_1 = S_{III}[E] – [(0{,}376\ P\% – 10{,}7) + (S_{III}[0] – 0{,}9)] T_2 = S_{III}[E] – [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]$

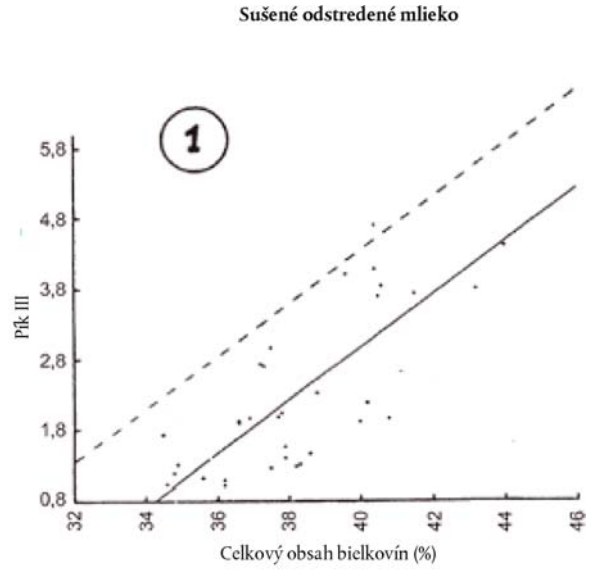
9.4.3.2. Ak T_1 a/alebo T_2 sú rovné alebo menšie ako nula, prítomnosť syridlovej srvátky nemožno stanoviť

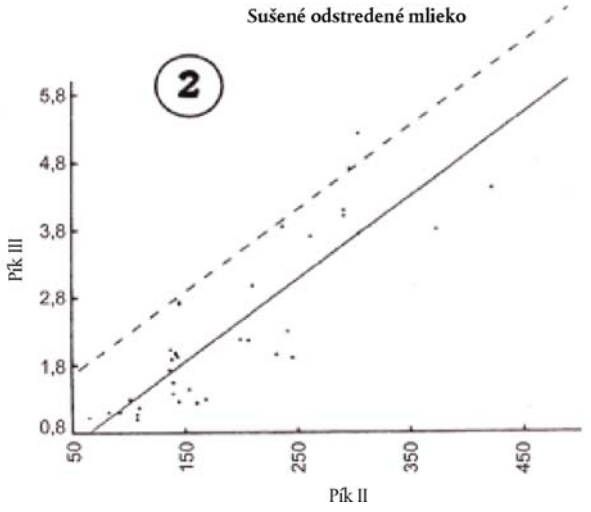
Ak T_1 a T_2 sú vyššie ako nula, syridlová srvátka je prítomná.

Obsah syridlovej srvátky sa počíta podľa tohto vzorca: $W = T_2 + 0{,}91$

kde:

0,91 je vzdialenosť na vertikálnej osi medzi neprerušovanou a prerušovanou čiarou.





▼M2

Dodatok III

STANOVENIE PEVNEJ SYRIDLOVEJ SRVÁTKY V SUŠENOM ODSTREDENOM MLIEKU

1. ÚČEL: ZISTENIE PRÍDAVKU PEVNEJ SYRIDLOVEJ SRVÁTKY DO SUŠENÉHO ODSTREDENÉHO MLIEKA

2. ODKAZY: MEDZINÁRODNÁ NORMA ISO 707

3. DEFINÍCIA

Obsah sušiny syridlovej srvátky sa definuje ako hmotnostný zlomok stanovený obsahom kazeínmakropeptidov podľa uvedeného postupu.

4. PRINCÍP

Vzorky sa analyzujú na kazeínmakropeptid A metódou vysokoúčinnej kvapalinovej chromatografie (HPLC) s reverznou fázou. Vyhodnotenie výsledku sa získa porovnaním vzoriek so štandardnými vzorkami, obsahujúcimi sušené odstredené mlieko s prídavkom alebo bez prídavku známeho percentuálneho podielu sušenej srvátky. Výsledky vyššie ako 1 % (m/m) dokazujú prítomnosť pevnej syridlovej srvátky.

5. REAGENTY

Používajú sa len reagenty uznanej analytickej kvality. Používa sa destilovaná voda alebo voda s prinajmenšom ekvivalentnou čistotou. Acetonitril by mal byť spektroskopickej alebo HPLC kvality.

5.1. **Roztok kyseliny trichlóroctovej**

Rozrieďte 240 g kyseliny trichlóroctovej (CCl_3COOH) vo vode a doplňte do 1 000 ml. Roztok by mal byť čistý a bezfarebný.

5.2. **Eluenty A a B**

Eluent A: do 1 000 ml odmernej banky nadávkujte 150 ml acetronitrilu (CH_3CN), 20 ml propán-2-olu ($CH_3CHOHCH_3$) a 1 ml kyseliny trifluóroctovej (TFA, CF_3COOH). Doplňte vodou na 1 000 ml.

Eluent B: do 1 000 ml odmernej banky nadávkujte 550 ml acetonitrilu, 20 ml propán-2-olu a 1 ml TFA. Doplňte vodou na 1 000 ml. Elučný roztok pred použitím prefiltrujte cez membránový filter s pórmi s priemerom 0,45 μm.

5.3. **Uchovávanie kolóny**

Po analýzach sa kolóna prepláchne eluentom B (gradientom) a následne sa prepláchne acetonitrilom (gradientom počas 30 minút). Kolóna sa skladuje v acetonitrile.

5.4. **Štandardné vzorky**

5.4.1. *Sušené odstredené mlieko spĺňajúce požiadavky pre verejné skladovanie (t. j. [0]).*

5.4.2. *To isté sušené odstredené mlieko falšované pridaním 5 % (m/m) sušenej srvátky syridlového typu štandardného zloženia (t. j. [5])*

5.4.3. *To isté sušené odstredené mlieko falšované pridaním 50 % (m/m) sušenej srvátky syridlového typu štandardného zloženia (t. j. [50])*

▼M2

6. PRÍSTROJOVÉ VYBAVENIE

6.1. **Analytické váhy**

6.2. **Voliteľné: odstredivka schopná dosiahnuť odstredivú silu 2 200 g, vybavená uzavierateľnými odstreďovacími skúmavkami s objemom približne 50 ml**

6.3. **Mechanická trepačka**

6.4. **Magnetické miešadlo**

6.5. **Sklenené lieviky s priemerom približne 7 cm**

6.6. **Filtračné papiere so strednou filtráciou, s priemerom približne 12,5 cm**

6.7. **Sklenené zariadenie na filtráciu s membránovým filtrom s priemerom pórov 0,45 µm**

6.8. **Delené pipety, umožňujúce dávkovať 10 ml kvapaliny (ISO 648, trieda A alebo ISO/R 835) alebo dávkovací systém schopný dávkovať 10,0 ml kvapaliny za dve minúty**

6.9. **Dávkovací systém schopný dávkovať 20,0 ml vody o teplote okolo 50 °C**

6.10. **Termostatický vodný kúpeľ nastavený na 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Zariadenie HPLC pozostávajúce z:**

6.11.1. *Binárneho gradientového čerpacieho systému*

6.11.2. *Automatického alebo manuálneho injektora s kapacitou 100 µl*

6.11.3. *Kolóny Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (dĺžka 25 cm, vnútorný priemer 0,46 cm) alebo ekvivalentnej kolóny s reverznou fázou na báze silikagélu, s veľkými pórmi*

6.11.4. *Kolónového termostatu nastaveného na 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV detektora s nastaviteľnou vlnovou dĺžkou, umožňujúceho merania pri 210 nm (v prípade potreby sa môže použiť vyššia vlnová dĺžka do 220 nm), s citlivosťou 0,02 Å.*

6.11.6. *Integrátora s možnosťou nastaviť integráciu na obvyklú základnú čiaru alebo integráciu od spodnej časti pred píkom až k spodnej časti za píkom (valley-to-valley).*

Poznámka: Práca s kolónou pri izbovej teplote je možná za predpokladu, že teplotné výkyvy nie sú väčšie ako 1 °C, v opačnom prípade dochádza k príliš veľkým odchýlkam retenčného času CMP_A.

7. ODBER VZORIEK

7.1. **Vzorky sa odoberajú v súlade s postupom stanoveným v medzinárodnej norme ISO 707. Členské štáty však môžu použiť aj inú metódu odberu vzoriek za predpokladu, že je v súlade so zásadami uvedenej normy.**

7.2. **Vzorku skladujte v podmienkach vylučujúcich akékoľvek znehodnotenie alebo zmenu zloženia.**

8. POSTUP

8.1. **Príprava testovanej vzorky**

Sušené mlieko vložte do nádoby s objemom rovnajúcim sa približne dvojnásobku jeho objemu, ktorá je vybavená vzduchotesným vekom. Nádobu ihneď zatvorte. Sušené mlieko dobre premiešajte opakovaným prevracaním nádoby.

▼M2

8.2. **Testovaná dávka**

Do odstreďovacej skúmavky (6.2) alebo vhodnej banky s uzáverom (50 ml) odvážte 2,00 ± 0 001 g testovanej vzorky.

Poznámka: V prípade zmesí odvážte také množstvo testovanej vzorky, aby odtučnená dávka vzorky zodpovedala 2,00 g.

8.3. **Odstránenie tukov a bielkovín**

8.3.1. *Do dávky testovanej vzorky pridajte 20,0 ml teplej vody (50 °C). Prášok rozpusťte pretrepaním pomocou mechanickej trepačky počas piatich minút (6.3.). Skúmavku vložte do vodného kúpeľa (6.10) a nechajte ustáliť na 25 °C.*

8.3.2. *V priebehu dvoch minút plynule pridávajte 10 ml roztoku kyseliny trichlóroctovej s teplotou asi 25 °C (5.1) za súčasného intenzívneho miešania magnetickým miešadlom (6.4). Skúmavku umiestnite na 60 minút do vodného kúpeľa (6.10).*

8.3.3. *Odstreďte (6.2) počas 10 minút pri 2 200 g alebo prefiltrujte cez papier (6.6) a prvých 5 ml filtrátu vylejte.*

8.4. **Chromatografické stanovenie**

8.4.1. *Metóda HPLC s reverznou fázou vylučuje možnosť falošne pozitívnych výsledkov spôsobených prítomnosťou sušeného kyslého cmaru.*

8.4.2. *Pred uskutočnením analýzy HPLC s reverznou fázou je potrebné optimalizovať podmienky gradientu. Optimálnym retenčným časom pre CMP_A v prípade gradientových systémov s mŕtvym objemom asi 6 ml (objem od bodu, kde sa spájajú rozpúšťadlá, do objemu nástrekovej slučky vrátane) je 26 ± 2 minúty. Pri gradientových systémoch s nižším mŕtvym objemom (napr. 2 ml) sa za optimálny retenčný čas považuje 22 minút.*

Použite roztoky štandardných vzoriek (5.4) s 50 % syridlovou srvátkou a bez nej.

Do prístroja HPLC, pracujúceho za podmienok skúšobného gradientu uvedených v tabuľke 1 injektujte 100 µl supernatantu alebo filtrátu (8.3.3).

Tabuľka 1

Podmienky skúšobného gradientu pre optimalizáciu chromatografie

Čas (min.)	Prietok (ml/min.)	% A	% B	Krivka
Počiatočný	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	lineárna
32	1,0	10	90	lineárna
37	1,0	10	90	lineárna
42	1,0	90	10	lineárna

Porovnanie dvoch chromatogramov by malo odhaliť miesto píku CMP_A.

▼**M2**

Pomocou nižšie uvedeného vzorca možno vypočítať počiatočné zloženie rozpúšťadla použitého pre normálny gradient (pozri 8.4.3) % B = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) × 30 / 27 % B = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) × 1,11

kde:

RT_{cmpA}: retenčný čas CMP_A v skúšobnom gradiente

10: počiatočné % B skúšobného gradientu

2,5: % B v strednom bode mínus % B na začiatku normálneho gradientu

13,5: stredný bod skúšobného gradientu

26: požadovaný retenčný čas CMP_A

6: pomer sklonov skúšobného a normálneho gradientu

30: % B v počiatočnom bode mínus % B po 27 minútach v skúšobnom gradiente

27: čas skúšobného gradientu.

8.4.3. *Použite roztoky testovaných vzoriek.*

Do prístroja HPLC nastaveného na prietok elučného roztoku (5.2) 1,0 ml za minútu injektujte 100 µl presne odmeraného supernatantu alebo filtrátu (8.3.3).

Zloženie eluentu na začiatku analýzy sa získava podľa bodu 8.4.2. Za normálnych okolností je to približne A:B = 76: 24 (5.2). Ihneď po injektáži sa spustí lineárny gradient, ktorý spôsobí, že po 27 minútach sa B zvýši o 5 %. Následne sa spustí lineárny gradient ktorý spôsobí, že zloženie eluentu dosiahne za päť minút 90 % B. Toto zloženie sa udržiava počas piatich minút a po piatich minútach sa zloženie zmení prostredníctvom lineárneho gradientu na počiatočné zloženie. V závislosti od vnútorného objemu čerpacieho systému je možné ďalšiu injektáž uskutočniť po 15 minútach od dosiahnutia počiatočných podmienok.

Poznámka 1. Retenčný čas CMP_A je 26 ± 2 minúty. To je možné dosiahnuť zmenou počiatočných a konečných podmienok prvého gradientu. Rozdiel v % B medzi počiatočnými a konečnými podmienkami však zostáva 5 % B.

Poznámka 2. Eluenty by mali byť dostatočne odplynené a v takom stave by mali aj zostať. To je dôležité pre riadne fungovanie gradientového čerpacieho systému. Štandardná odchýlka retenčného času píku CMP_A by mala byť menšia ako 0,1 minúty (n = 10).

Poznámka 3. Po každých piatich vzorkách by sa mala injektovať referenčná vzorka [5], ktorá sa používa na výpočet nového responzného faktora R (9.1.1).

8.4.4. *Výsledky chromatografickej analýzy testovanej vzorky (E) sa získavajú vo forme chromatogramu, v ktorom je pík CMP_A identifikovaný svojim retenčným časom približne 26 minút.*

Výšku H píku CMP_A automaticky vypočítava integrátor (6.11.6). V každom chromatograme je potrebné skontrolovať umiestnenie základnej čiary. Ak je základná čiara umiestnená nesprávne, analýzu alebo integráciu je potrebné opakovať.

▼**M2**

Poznámka: Ak je pík CMP_A dostatočne oddelený od ostatných píkov, malo by sa použiť umiestnenie základnej čiary „valley-to-valley“. V opačnom prípade použite zvislé kolmice na obvyklú základnú čiaru, ktorých počiatočný bod by mal byť v blízkosti píku CMP_A (teda nie v čase t = 0 min.!). V prípade štandardnej vzorky aj vzoriek použite rovnaký druh integrácie a v prípade obvyklej základnej čiary skontrolujte jej zhodnosť pre vzorky a štandardnú vzorku.

Pred kvantitatívnou interpretáciou je dôležité preskúmať vzhľad každého chromatogramu s cieľom zistiť akékoľvek abnormality zapríčinené buď poruchou prístroja alebo kolóny, alebo pôvodom a povahou analyzovanej vzorky. V prípade pochybností analýzu zopakujte.

8.5. **Kalibrácia**

8.5.1. *Pri štandardných vzorkách (5.4.1 až 5.4.2) použite presne postup opísaný v bodoch 8.2 až 8.4.4. Použite čerstvo pripravené roztoky, pretože CMP v prostredí 8 % kyseliny trichlóroctovej pri izbovej teplote degraduje. Pri 4 °C je roztok stabilný počas 24 hodín. V prípade dlhých sérií analýz je v automatickom injektore vhodné použiť chladený zásobník na vzorky.*

Poznámka: Krok 8.4.2. je možné vynechať ak je % B v počiatočných podmienkach známe z predchádzajúcich analýz.

Chromatogram referenčnej vzorky [5] by mal byť analogický s obrázkom. 1. Na tomto obrázku predchádzajú píku CMP_A dve malé píky. Je nevyhnutné dosiahnuť podobnú separáciu.

8.5.2. *Pred chromatografickou analýzou vzoriek injektujte 100 µl štandardnej vzorky bez syridlovej srvátky [0] (5.4.1).*

Na chromatograme by nemal byť pík v retenčnom čase CMP_A.

8.5.3. *Responzné faktory R stanovte injektovaním rovnakého objemu filtrátu (8.5.1), aký sa použil pri vzorkách.*

9. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

9.1. **Metóda výpočtu a vzorce**

9.1.1. *Výpočet responzného faktora R:*

$$\text{pík } CMP_A\text{: } R = W/H$$

kde:

R = reakčný faktor píku CMP_A

H = výška píku CMP_A

W = množstvo srvátky v štandardnej vzorke [5]

9.2. **Výpočet percentuálneho podielu sušenej syridlovej srvátky vo vzorke**

$$W(E) = R \times H(E)$$

kde:

W(E) = hmotnostné percento syridlovej srvátky vo vzorke (E)

▼**M2**

R = responzný faktor píku CMP_A (9.1.1)

H(E) = výška píku CMP_A vzorky (E)

Sušina syridlovej srvátky je prítomná, ak W(E) je väčšie ako 1 % a rozdiel medzi retenčným časom a retenčným časom štandardnej vzorky [5] je menší ako 0,2 minúty.

9.3. **Presnosť postupu**

9.3.1. *Opakovateľnosť*

Rozdiel medzi výsledkami dvoch analýz uskutočnených naraz alebo rýchlo po sebe rovnakým analytikom s použitím rovnakých prístrojov na identickom testovanom materiáli nesmie presiahnuť 0,2 % m/m.

9.3.2. *Reprodukovateľnosť*

Nestanovená.

9.3.3. *Linearita*

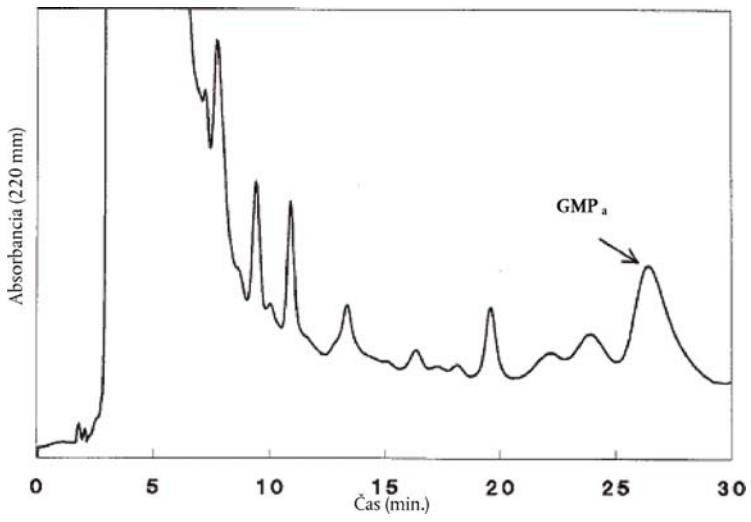
Pre hodnoty od 0 do 16 % syridlovej srvátky by sa mala dosiahnuť lineárna závislosť s koeficientom korelácie > 0,99.

9.4. **Interpretácia**

Limit 1 % zahŕňa neistotu s ohľadom na reprodukovateľnosť.

Obrázok 1

Ni –4,6 štandard



(*) Medzinárodná norma IDF 135B/1991. Milk and milk products. Precision characteristics of analytical methods. Outline of collaborative study procedure. (Mlieko a mliečne výrobky. Presné charakteristiky analytických metód. Prehľad spoločnej štúdie).

▼B

ČASŤ II

Dodávka a balenie sušeného odstredeného mlieka

1. Sušené odstredené mlieko sa balí do nových, čistých, suchých a neporušených vriec, ktoré spĺňajú tieto požiadavky:

   a) vrecia musia mať aspoň tri vrstvy, ktoré spolu zodpovedajú prinajmenšom v priemere 420 J/m^2 TEA;

   b) druhá vrstva musí byť pokrytá vrstvou polyetylénu aspoň 15 g/m^2;

   c) vnútri papierových vrstiev sa na spodok zataví polyetylénové vrecko prinajmenšom 0,08 mm hrubé;

   d) vrecia musia zodpovedať norme EN 770;

   e) prášok sa pri plnení musí poriadne stlačiť. Uvoľnený prášok nesmie za žiadnych okolností preniknúť medzi jednotlivé vrstvy.

2. Na vreciach musia byť uvedené prinajmenej tieto údaje (v prípade potreby v podobe kódu):

   a) číslo schválenia, ktorým sa identifikuje závod a členský štát výroby;

   b) dátum, alebo ak je to vhodné, týždeň výroby;

   c) číslo výrobnej šarže;

   d) označenie „sprejové sušené odstredené mlieko“.

3. Správca skladu si musí viesť záznamy, do ktorých sa budú v deň uskladnenia zapisovať údaje uvedené v bode 2.

▼M2

PRÍLOHA VI

Metódy analýzy masla v súkromnom skladovaní

Parameter	Metóda
Tuk ([1])	ISO 17189 alebo ISO 3727 časť 3
Voda	ISO 3727 časť 1
Beztuková sušina (okrem soli)	ISO 3727 časť 2
Soľ	ISO 15648

([1]) Použitú metódu schvaľuje platobná agentúra.

▼**M2**

PRÍLOHA VII

Metóda analýzy sušeného odstredeného mlieka v súkromnom skladovaní

Parameter	Metóda
Tuk	ISO 1736
Bielkoviny	ISO 8968 časť 1
Voda	ISO 5537

▼**M2**

PRÍLOHA VIII

Metódy analýzy syrov v súkromnom skladovaní

1. Na overenie toho, že syr, ktorý sa vyrába výlučne z ovčieho mlieka, kozieho mlieka alebo byvolieho mlieka, alebo zo zmesi ovčieho, kozieho a byvolieho mlieka, neobsahuje kazeín z kravského mlieka, sa používa analytická metóda uvedená v dodatku.

   Prítomnosť kazeínu z kravského mlieka sa považuje za preukázanú, ak je obsah kazeínu z kravského mlieka v analyzovanej vzorke rovnaký alebo vyšší ako obsah v referenčnej vzorke obsahujúcej 1 % kravského mlieka, ako sa uvádza v dodatku.

2. Metódy na zisťovanie prítomnosti kazeínu z kravského mlieka v syroch uvedených odseku 1 je možné použiť, ak:

   a) detekčný limit je maximálne 0,5 % a

   b) neexistujú žiadne falošne pozitívne výsledky a

   c) kazeín z kravského mlieka je zistiteľný s požadovanou citlivosťou aj po dlhom čase zrenia, k čomu môže dôjsť v bežných obchodných podmienkach.

   Ak nie je splnená niektorá z uvedených požiadaviek, použijú sa referenčné metódy uvedené v dodatku.

▼M2

Dodatok

METÓDA ZISŤOVANIA PRÍTOMNOSTI KRAVSKÉHO MLIEKA A KAZEINÁTU V SYROCH VYROBENÝCH Z OVČIEHO MLIEKA, KOZIEHO MLIEKA ALEBO BYVOLIEHO MLIEKA, ALEBO ZO ZMESÍ KOZIEHO, OVČIEHO A BYVOLIEHO MLIEKA

1. ROZSAH

Zisťovanie prítomnosti kravského mlieka a kazeinátu v syroch vyrobených z ovčieho mlieka, kozieho mlieka alebo byvolieho mlieka, alebo zo zmesí kozieho, ovčieho a byvolieho mlieka izoelektrickou fokusáciou γ-kazeínov po plazminolýze.

2. OBLASŤ POUŽITIA

Metóda je vhodná na citlivé a špecifické zisťovanie prírodného a tepelne upraveného mlieka a kazeinátu v čerstvých a zrejúcich syroch vyrobených z ovčieho mlieka, kozieho mlieka alebo byvolieho mlieka, alebo zo zmesí kozieho, ovčieho a byvolieho mlieka. Nie je vhodná na zisťovanie falšovania mlieka a syra tepelne upravenými bielkovinovými koncentrátmi z kravskej srvátky.

3. PRINCÍP METÓDY

3.1. **Izolácia kazeínov zo syra a referenčných štandardov**

3.2. **Rozpustenie izolovaných kazeínov a prevedenie plazmínového (EC.3.4.21.7) štiepenia**

3.3. **Izoelektrická fokusácia plazmínovaných kazeínov za prítomnosti močoviny a farbenie bielkovín**

3.4. **Hodnotenie zafarbených γ_3 a γ_2-kazeínových záznamov (dôkaz prítomnosti kravského mlieka) porovnaním záznamu získaného zo vzorky so záznamami získanými z rovnakého gélu z referenčných štandardných roztokov obsahujúcich 0 % a 1 % kravského mlieka.**

4. REAGENTY

Ak nie je uvedené inak, použijú sa chemikálie analytickej kvality. Použije sa dvojnásobne destilovaná voda alebo voda ekvivalentnej čistoty.

Poznámka: Nasledujúci podrobný popis použite na laboratórne pripravené polyakrylamidové gély obsahujúce močovinu s rozmermi 265 × 125 × 0,25 mm. Ak sa použije iná veľkosť a typ gélu, môže byť potrebná úprava podmienok separácie.

Izoelektrická fokusácia

4.1. **Reagenty pre výrobu polyakrylamidových gélov obsahujúcich močovinu**

4.1.1. *Zásobný gélový roztok*

Vo vode rozpusťte:

4,85 g akrylamidu

0,15 g N, N′-metyléndiakrylamidu (BIS)

48,05 g močoviny

15,00 g glycerolu (87 % hm.)

doplňte vodou do 100 ml a uskladnite vo fľaši z hnedého skla v chladničke.

▼M2

Poznámka: Namiesto uvedených pevne stanovených hmotností neurotoxických akrylamidov možno použiť komerčne dostupný namiešaný roztok akrylamidu a BIS. Ak takýto roztok obsahuje 30 % hm./obj. akrylamidu a 0,8 % hm./obj. BIS, namiesto uvedených presne stanovených hmotností sa na zmiešanie roztoku použije objem 16,2 ml komerčného roztoku. Trvanlivosť zásobného roztoku je maximálne 10 dní; ak je jeho vodivosť väčšia ako 5 μS, deionizujte ho miešaním s 2 g amberlitu MB-3 počas 30 minút a potom ho prefiltrujte cez membránový filter s veľkosťou pórov 0,45 μm.

4.1.2. *Gélový roztok*

Gélový roztok pripravte zmiešaním aditív a amfolytov (*) so zásobným gélovým roztokom (pozri 4.1.1).

9,0 ml zásobného roztoku

24 mg β-alanínu

500 μl amfolytu pH 3,5 – 9,5

250 μl amfolytu pH 5 – 7

250 μl amfolytu pH 6 – 8

Gélový roztok zmiešajte a odplyňte počas dvoch až troch minút v ultrazvukovom kúpeli alebo vo vákuu.

Poznámka: Gélový roztok pripravte tesne pred jeho použitím (pozri 6.2).

4.1.3. *Katalytické roztoky*

4.1.3.1. N, N, N′, N′-tetrametyletyléndiamín (Temed)

4.1.3.2. 40 % hm./obj. peroxodisíran diamónny (PER):

Rozpusťte 800 mg PER vo vode a doplňte vodu do 2 ml.

Poznámka: Vždy používajte čerstvo pripravený roztok PER.

4.2. **Kontaktná kvapalina**

Kerozín alebo kvapalný parafín

4.3. **Anódový roztok**

Vo vode rozpusťte 5,77 g kyseliny fosforečnej (85 % hm.) a doplňte na 100 ml.

4.4. **Katódový roztok**

Vo vode rozpusťte 2 g hydroxidu sodného a doplňte vodou na 100 ml.

Príprava vzorky

4.5. **Reagenty na izoláciu bielkovín**

4.5.1. *Zrieďte kyselinu octovú (25 ml ľadovej kyseliny octovej doplňte vodou do 100 ml.)*

4.5.2. *Dichlórmetán*

4.5.3. *Acetón*

4.6. **Tlmivý roztok rozpúšťajúci bielkoviny**

Vo vode rozpusťte

▼M2

5,75 g glycerolu (87 % hm.)

24,03 g močoviny

250 mg (+-)-(R*,R*)-1,4-disulfanylbután-2,3-diolu (dithiothreitolu)

doplňte vodou do 50 ml.

Poznámka: Skladujte v chladničke; maximálna trvanlivosť je jeden týždeň.

4.7. **Reagenty pre plazmínové štiepenie kazeínov**

4.7.1. *Tlmivý roztok uhličitanu amónneho*

Titrujte roztok 0,2 mol/l hydrogénuhličitanu amónneho (1,58 g/100 ml vody) obsahujúci 0,05 mol/l kyseliny etyléndiamíntetraoctovej (EDTA, 1,46 g/100 ml) s 0,2 mol/l roztokom uhličitanu amónneho (1,92 g/100 ml vody) obsahujúcim 0,05 mol/l EDTA na pH 8.

4.7.2. *Plazmín z kravského mlieka (EC. 3.4.21.7), s aktivitou najmenej 5 U/ml*

4.7.3. *Roztok kyseliny ε-aminohexánovej na inhibíciu enzýmov*

Rozpusťte 2,624 g kyseliny ε-aminohexánovej (kyselina 6-amino-n-hexánová) v 100 ml 40 % (obj.) etanolu.

4.8. **Referenčné štandardy**

4.8.1. *Certifikované referenčné štandardy zmesi odstredeného ovčieho a kozieho mlieka upraveného syridlom s obsahom 0 % a 1 % kravského mlieka sú dostupné v Inštitúte Komisie pre referenčné materiály a merania (Commission's Institute for Reference Materials and Measurements), B-2440 Geel, Belgicko.*

4.8.2. *Príprava dočasných laboratórnych štandardných roztokov pre byvolie mlieko upravené syridlom s obsahom 0 % a 1 % kravského mlieka.*

Odstredené mlieko sa pripraví odstredením buď byvolieho, alebo kravského surového mlieka pri podmienkach 37 °C, 2 500 g, 20 minút. Po rýchlom ochladení skúmavky a jej obsahu na 6 až 8 °C sa úplne odstráni horná vrstva tuku. Na prípravu 1 % štandardu pridajte do 495 ml byvolieho odstredeného mlieka 5 ml kravského odstredeného mlieka v kadičke s objemom 1 liter a pridaním zriedenej kyseliny mliečnej (10 % hm./obj.) upravte pH na 6,4. Teplotu nastavte na 35 °C a pridajte 100 µl teľacieho syridla (aktivita syridla 1: 10 000, c. 3 000 U/ml), miešajte 1 minútu a potom kadičku prikryte hliníkovou fóliou a nechajte jednu hodinu odstáť pri teplote 35 °C, aby sa vytvoril tvaroh. Po vytvorení tvarohu celé mlieko upravené syridlom vysušte mrazom bez predošlej homogenizácie alebo zliatia srvátky. Po vysušení mrazom je roztok vhodný na vytvorenie homogénneho prášku. Na prípravu 0 % štandardného roztoku uskutočnite rovnaký postup s použitím pravého byvolieho odstredeného mlieka. Štandardy sa musia skladovať pri teplote – 20 °C.

Poznámka: Pred prípravou štandardného roztoku sa odporúča skontrolovať čistotu byvolieho mlieka izoelektrickou fokusáciou plazmínovaných kazeínov.

Reagenty na farbenie bielkovín

4.9. **Ustaľovač**

Vo vode rozpusťte 150 g kyseliny trichlóroctovej a doplňte na 1 000 ml.

4.10. **Roztok na odfarbovanie**

Rozrieďte 500 ml metanolu a 200 ml ľadovej kyseliny octovej s destilovanou vodou na 2 000 ml.

▼M2

Poznámka: Roztok na odfarbovanie pripravte každý deň čerstvý; môže sa pripraviť zmiešaním rovnakých objemov zásobných roztokov 50 % (obj.) metanolu a 20 % (obj.) ľadovej kyseliny octovej.

4.11. **Roztoky na farbenie**

4.11.1. *Roztok na farbenie (zásobný roztok 1)*

Rozpusťte 3,0 g Coomassie Brilliant Blue G-250 (C.I. 42655) v 1 000 ml 90 % (obj.) metanolu magnetickým miešadlom (miešajte asi 45 minút), prefiltrujte cez dva stredne rýchle skladané filtre.

4.11.2. *Roztok na farbenie (zásobný roztok 2)*

V 1 000 ml 20 % (obj.) kyseliny octovej rozpusťte 5,0 g pentahydrátu síranu meďnatého.

4.11.3. *Roztok na farbenie (pracovný roztok)*

Bezprostredne pred farbením zmiešajte 125 ml oboch zásobných roztokov (4.11.1, 4.11.2).

Poznámka: Roztok na farbenie by sa mal pripraviť v deň použitia.

5. VYBAVENIE

5.1. **Sklenené platničky (265 × 125 × 4 mm); gumený valček (šírka 15 cm); vyrovnávacia tabuľka.**

5.2. **Fólia na gél (265 × 125 mm)**

5.3. **Krycia fólia (280 × 125 mm). Na oba dlhé konce upevnite pás lepiacej pásky (280 × 6 × 0,25 mm) (pozri obrázok 1).**

5.4. **Elektrofokusačná komora s chladiacou doskou (napr. 265 × 125 mm) a vhodným zdrojom energie (≥ 2,5 kV) alebo automatické elektroforézne zariadenie**

5.5. **Cirkulačný kryostat s termostatickou kontrolou na 12 ± 0,5 °C**

5.6. **Odstredivka nastaviteľná na 3 000 g**

5.7. **Elektródy (≥ 265 mm dlhé)**

5.8. **Plastové fľaše s kvapkadlom na anódový a katódový roztok**

5.9. **Aplikátory vzoriek (10 × 5 mm, viskózový papier alebo papier s nízkou absorpciou bielkovín)**

5.10. **Nerezové alebo sklené misky na farbenie a odfarbovanie (napr. podnosy na nástroje s rozmermi 280 × 150 mm)**

5.12. **Nastaviteľný tyčový homogenizátor (priemer hriadeľa 10 mm), 8 000 až 20 000 ot/min**

5.13. **Magnetické miešadlo**

5.14. **Ultrazvukový kúpeľ**

5.15. **Zváračka fólií**

5.16. **Mikropipety na 25 µl**

5.17. **Vákuový koncentrátor alebo lyofilizátor**

5.18. **Termostaticky kontrolovaný vodný kúpeľ nastaviteľný na 35 a 40 ± 1 °C, s možnosťou pretrepania**

▼M2

5.19. **Denzitometer umožňujúci meranie pri vlnovej dĺžke λ = 634 nm**

6. POSTUP

6.1. **Príprava vzorky**

6.1.1. *Izolácia kazeínov*

Do odstreďovacej skúmavky s objemom 100 ml odvážte množstvo syra alebo referenčných štandardov zodpovedajúce 5 g sušiny, pridajte 60 ml destilovanej vody a homogenizujte tyčovým homogenizátorom (8 000 až 10 000 ot/min). Hodnotu pH upravte na 4,6 zriedenou kyselinou octovou (4.5.1) a odstreďte (5 minút, 3 000 g). Zlejte tuk a srvátku, rezíduum homogenizujte pri 20 000 ot/min v 40 ml destilovanej vody s pH upraveným na 4,5 zriedenou kyselinou octovou (4.5.1), pridajte 20 ml dichlórmetánu (4.5.2), opäť homogenizujte a odstreďte (5 minút, 3 000 g). Špachtličkou odstráňte vrstvu kazeínu, ktorá sa nachádza medzi vodnou a organickou vrstvou (pozri obrázok 2) a zlejte obe vrstvy. Kazeín znova homogenizujte v 40 ml destilovanej vody (pozri vyššie) a 20 ml dichlórometánu (4.5.2.) a odstreďte. Tento postup opakujte, pokým nebudú obe extrakčné vrstvy bezfarebné (dva až trikrát). Bielkovinové rezíduum homogenizujte s 50 ml acetónu (4.5.3) a prefiltrujte cez stredne rýchly skladaný filtračný papier. Rezíduum z filtra zakaždým zmyte dvoma osobitnými 25 ml dávkami acetónu a nechajte vyschnúť na vzduchu alebo pod prúdom dusíka a potom ho rozdrvte na jemný prášok v mažiari.

Poznámka: Suché izoláty kazeínu by sa mali skladovať pri – 20 °C.

6.1.2. *Plazmínové štiepenie β-kazeínov na intenzifikáciu γ-kazeínov*

V 0,5 ml tlmivého roztoku uhličitanu amónneho (4.7.1.) rozpusťte 25 mg izolovaných kazeínov (6.1.1.) a 20 minút ich homogenizujte napr. použitím ultrazvuku. Zohrejte ich na 40 °C a pridajte 10 µl plazmínu (4.7.2), premiešajte a inkubujte 1 hodinu pri teplote 40 °C za stáleho pretrepávania. Na inhibovanie enzýmu pridajte 20 µl roztoku kyseliny ε-aminohexánovej (4.7.3) a následne pridajte 200 mg pevnej močoviny a 2 mg (2R,3S)-1,4-disulfanylbután-2,3-diolu (dithiothreitolu).

Poznámka: Na dosiahnutie väčšej symetrie vo fokusovaných kazeínových pásoch je vhodné roztok po pridaní kyseliny ε-aminohexánovej mrazom vysušiť a rezíduá potom rozpustiť v 0,5 ml tlmivého roztoku rozpúšťajúceho bielkoviny (4.6.)

6.2. **Príprava polyakrylamidových gélov s obsahom močoviny**

Pomocou niekoľkých kvapiek vody rozbaľte fóliu na gél (5.2) na sklenenú platničku (5.1) a prebytočnú vodu odstráňte papierovým obrúskom. Na ďalšiu platničku rozložte rovnakým spôsobom kryciu fóliu (5.3) s rozpernými vložkami (0,25 mm). Platničku horizontálne položte na vyrovnávaciu tabuľku.

Do pripraveného a odvzdušneného gélového roztoku (4.1.2) pridajte 10 µl Temedu (4.1.3.1), premiešajte a pridajte 10 µl roztoku PER (4.1.3.2), dôkladne premiešajte a ihneď rovnomerne nalejte na stred krycej fólie. Jeden okraj platničky s gélom (s fóliou otočenou smerom dole) položte na platničku s krycou fóliou a pomaly ju pritlačte tak, aby sa medzi platničkami vytvorila rovnomerne rozotretá gélová vrstva bez bubliniek (obrázok 3). Pomocou tenkej špachtle opatrne pritlačte doštičku s gélom po celom povrchu a na vrch umiestnite ďalšie tri sklenené doštičky ako závažie. Po ukončení polymerizácie (približne 60 minút) odstráňte gél polymerizovaný na fólii na gél spolu s krycou fóliou tak, že sklenené

▼M2

doštičky nakloníte. Opačnú stranu fólie na gél pozorne očistite, aby ste odstránili zvyšky gélu a močovinu. Gélový „sendvič“ zvarte do fólie a uskladnite stočený do rúrky v chladničke (maximálne šesť týždňov).

Poznámka: Kryciu fóliu s rozpernými vložkami možno znovu použiť. Polyakrylamidový gél možno rozrezať na menšie kúsky, čo sa odporúča vtedy, ak je málo vzoriek, alebo ak sa používa automatické elektroforézne zariadenie (dva gély s rozmermi 4,5 × 5 cm).

6.3. **Izoelektrická fokusácia**

Chladiaci termostat nastavte na 12 °C. Opačnú stranu fólie na gél očistite kerozínom, potom kvapnite niekoľko kvapiek kerozínu (4.2) do stredu chladiaceho bloku. Potom naň položte gélový sendvič, s fóliou otočenou smerom nadol, a vyhnite sa pritom vzniku bubliniek. Prebytočný kerozín zotrite a odstráňte kryciu fóliu. Elektródové pásy ponorte do elektródových roztokov (4.3, 4.4), odrežte na dĺžku gélu a umiestnite na dané miesta (vzdialenosť elektród 9,5 cm).

Podmienky izoelektrickej fokusácie:

6.3.1. *Rozmer gélu 265 × 125 × 0,25 mm*

Krok	Čas (min.)	Napätie (V)	Prúd (mA)	Výkon (W)	Volthodiny (Vh)
1. Predbežná fokusácia	30	maximálne 2 500	maximálne 15	konštantný 4	c. 300
2. Fokusácia vzorky ([1])	60	maximálne 2 500	maximálne 15	konštantný 4	c. 1 000
3. Záverečná fokusácia	60	maximálne 2 500	maximálne 5	maximálne 20	c. 3 000
	40	maximálne 2 500	maximálne 6	maximálne 20	c. 3 000
	30	maximálne 2 500	maximálne 7	maximálne 25	c. 3 000

([1]) Použitie vzorky: po predbežnej fokusácii (etapa 1) napipetujte 18 µl vzorky a štandardného roztoku do aplikátorov vzorky (10 × 5 mm), uložte ich na gél vo vzdialenosti 1 mm od seba a 5 mm pozdĺž anódy a zľahka pritlačte. Vykonajte fokusáciu podľa uvedených podmienok, po 60 minútach od fokusácie vzorky tieto aplikátory opatrne vyberte

Poznámka: Ak sa zmení hrúbka alebo šírka gélov, hodnoty prúdu a výkonu sa musia vhodne upraviť (napr. dvojnásobok hodnoty pre elektrický prúd a výkon, ak sa používa gél s rozmermi 265 × 125 × 0,5 mm).

6.3.2. *Príklad programu napätia pre automatické elektroforézne zariadenie (2 gély s rozmermi 5 × 4,5 cm), elektródy bez pásov sa prikladajú priamo na gél.*

Krok	Napätie	Prúd	Výkon	Teplota	Volthodiny
1. Predbežná fokusácia	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Fokusácia vzorky	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Fokusácia	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Fokusácia	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼M2

Aplikátor vzorky vložte v kroku 2 pri 0 Vh.

Aplikátor vzorky odstráňte v kroku 2 pri 30 Vh.

6.4. **Farbenie bielkovín**

6.4.1. *Ustálenie bielkovín*

Ihneď po vypnutí zariadenia odstráňte elektródové pásy a gél ihneď vložte do misky na farbenie/odfarbovanie naplnenej ustaľovačom (4.9.) v objeme 200 ml; za stáleho pretrepávania nechajte pôsobiť 15 min.

6.4.2. *Umývanie a farbenie gélovej platničky*

Dôkladne odstráňte ustaľovač a gélovú platničku premyte dvakrát počas 30 sekúnd 100 ml roztokom na odfarbovanie (4.10). roztok na odfarbovanie vylejte a misku naplňte 250 ml roztokom na farbenie (4.11.3.); nechajte ho pôsobiť za jemného pretrepávania počas 45 minút.

6.4.3. *Odfarbenie gélovej platničky*

Roztok na farbenie vylejte, gélovú platničku zakaždým dvakrát premyte pomocou 100 ml roztoku na odfarbovanie (4.10.), následne pretrepte s 200 ml roztoku na odfarbovanie počas 15 minút a postup odfarbenia opakujte najmenej dva alebo trikrát, pokým nie je pozadie čisté a bezfarebné. Potom gélovú platničku opláchnite destilovanou vodou (2 × 2 minúty) a nechajte vysušiť na vzduchu (2 až 3 hodiny) alebo sušičom na vlasy (10 až 15 minút).

Poznámka 1: Ustálenie, umývanie, farbenie a odfarbovanie vykonávajte pri teplote 20 °C. Nepoužívajte vyššie teploty.

Poznámka 2: Ak sa uprednostní citlivejšie strieborné farbivo (napr. Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, Code No. 17-1150-01), musia byť kazeínové vzorky ošetrené plazmínom zriedené na 5 mg/ml.

7. HODNOTENIE

Hodnotenie sa vykonáva porovnaním záznamov bielkovín neznámej vzorky s referenčnými štandardmi na tom istom géle. Obsah kravského mlieka v syroch z ovčieho mlieka, kozieho mlieka a byvolieho mlieka a zo zmesí ovčieho, kozieho a byvolieho mlieka sa detekuje prostredníctvom γ_3- a γ_2-kazeínov, ktorých izoelektrické body sú v rozmedzí pH 6,5 a pH 7,5 (obrázky 4a, 4b a 5). Detekčný limit je nižší ako 0,5 %.

7.1. **Vizuálny odhad**

Pri vizuálnom hodnotení množstva kravského mlieka sa odporúča upraviť koncentrácie vzoriek a štandardných roztokov s cieľom dosiahnuť rovnakú úroveň intenzity v prípade ovčích, kozích a/alebo byvolích γ_2- a γ_3-kazeínov (pozri hodnoty „γ_2 E,G,B“ a „γ_3 E,G,B“ v obrázkoch 4a, 4b a 5) Následne možno posúdiť množstvo kravského mlieka (menej ako 1 %, 1 % alebo viac ako 1 %) v neznámej vzorke, a to priamo porovnaním intenzity hovädzích γ_3- a γ_2-kazeínov (pozri „γ_3 C“ a „γ_2 C“ na obrázkoch 4a, b a na obrázku 5) s intenzitou kazeínov v 0 % a 1 % referenčných štandardoch (ovčie, kozie) alebo v dočasných laboratórnych štandardoch (byvolie).

7.2. **Denzitometrický odhad**

Ak je to možné, na stanovenie pomeru plochy píku kravských k ovčím, kozím a/alebo byvolím γ_2- a γ_3-kazeínom použite denzitometriu (5.19.) (pozri obrázok 5). Túto hodnotu porovnajte s pomerom plochy píku γ_2- a γ_3-kazeínov 1 % referenčného štandardného roztoku (ovčie, kozie) alebo dočasného laboratórneho štandardu (byvolie) analyzovanými na tom istom géle.

▼**M2**

Poznámka: Metóda funguje uspokojivo, ak je jasný pozitívny signál v prípade oboch hovädzích γ_2- a γ_3-kazeínov v 1 % referenčnom štandarde, ale nie v 0 % referenčnom štandarde. V opačnom prípade postup optimalizujte presným dodržaním pokynov stanovených v danej metóde.

Vzorka sa hodnotí ako pozitívna, ak sa oba kravské γ_2- a γ_3-kazeíny alebo zodpovedajúce pomery plochy píku rovnajú alebo sú väčšie ako úroveň 1 % referenčného štandardu.

8. ODKAZY

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 ovine and/or caprine cheese by gel isoelectric focusing of γ_2-caseins. Milchwissenschaft 45, 708-711 (1990).

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, 83-85 (1995).

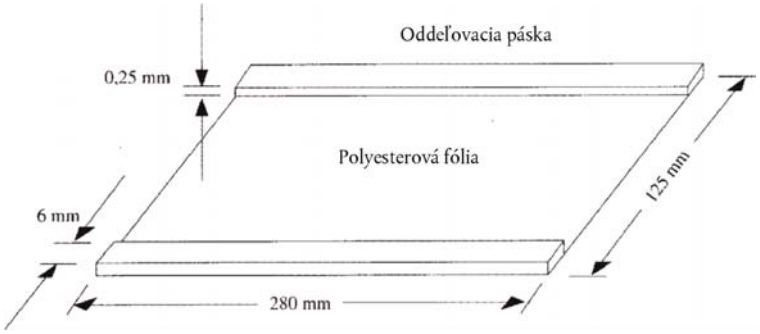
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte — and carrier ampholyte/immobilized pH gradient — isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier. in: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ed.) pp 389-393, Bode-Verlag, München (1989).

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, 195-199 (1982).

Radola B.J.: Ultrathin-layer isoelectric focusing in 50-100 μm polyacrylamide gels on silanised glass plates or polyester films. Electrophoresis 1, 43-56 (1980).

Obrázok 1

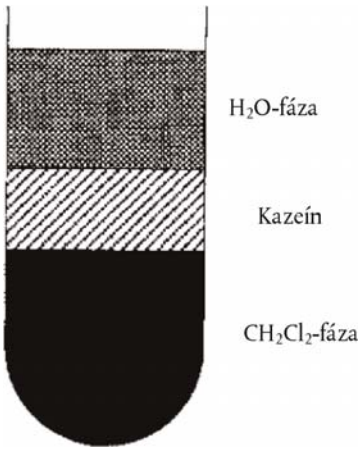
Schematický nákres krycej fólie



▼M2

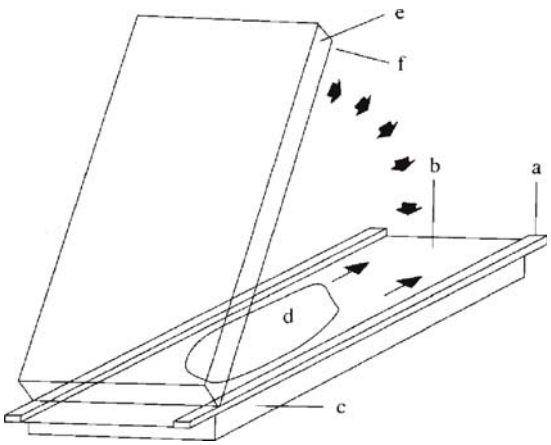
Obrázok 2

Kazeínová vrstva plávajúca medzi vodnou a organickou fázou po odstredení



Obrázok 3

Klapková technika liatia ultratenkých polyakrylamidových gélov

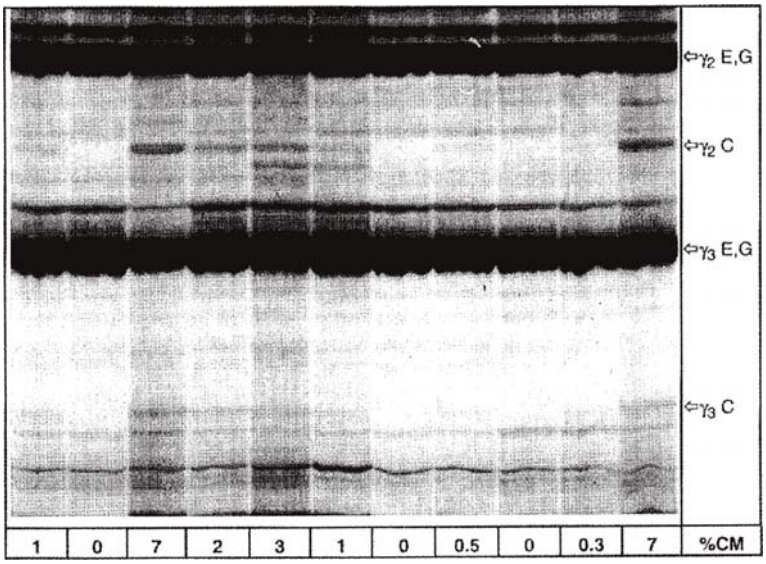


a = oddeľovacia páska (0,25 mm); b = krycia fólia (5.3.); c, e = sklenené platničky (5.1.); d = gélový roztok (4.1.2.); f = fólia na gél (5.2.)

▼M2

Obrázok 4a

Izoelektrická fokusácia kazeínov ošetrených plazmínom z ovčieho a kozieho syra s obsahom rôznych množstiev kravského mlieka

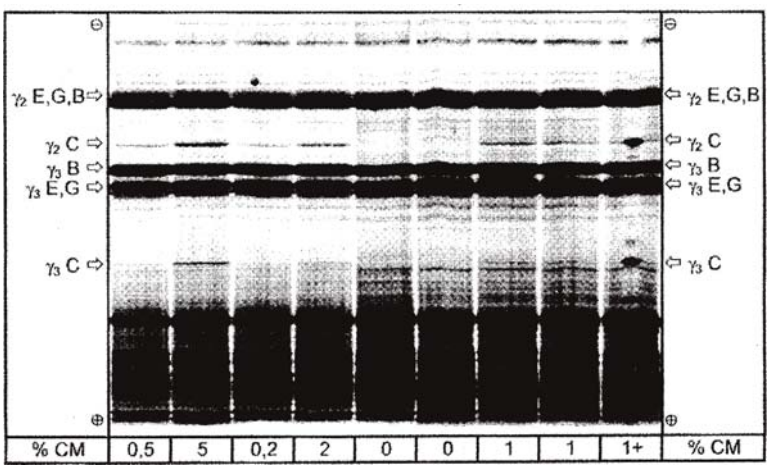


% CM = percentuálny podiel kravského mlieka, C = krava, E = ovca, G = koza

Znázornená je horná polovica izoelektricky fokusovaného gélu.

Obrázok 4b

Izoelektrická fokusácia kazeínov ošetrených plazmínom zo syra vyrobeného zo zmesí ovčieho, kozieho a byvolieho mlieka s obsahom rôznych množstiev kravského mlieka



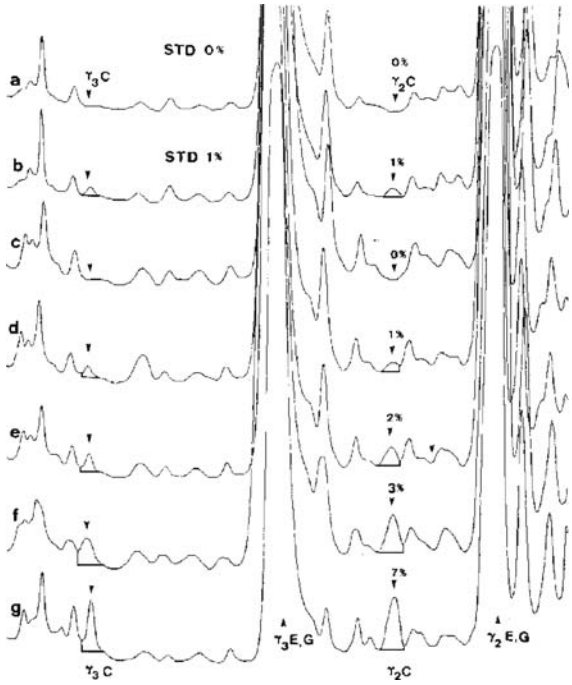
% CM = percentuálny podiel kravského mlieka; 1+ = vzorka obsahujúca 1 % kravského mlieka s pridaním čistého kravského kazeínu v strede stopy. C = krava, E = ovca, G = koza, B = byvol.

Znázornená je celková separačná vzdialenosť izoelektricky fokusovaného gélu.

▼M2

Obrázok 5

Superpozícia denzitogramov štandardných roztokov (STD) a vzoriek syra vyrobeného zo zmesi ovčieho a kozieho mlieka po izoelektrickej fokusácii



a, b = štandardné vzorky s obsahom 0 a 1 % kravského mlieka; c – g = vzorky kozích syrov s obsahom 0, 1, 2, 3 a 7 % kravského mlieka. C = krava, E = ovca, G = koza.

Horná polovica IEF gélu bola skenovaná pri λ = 634 nm.

▼M2

PRÍLOHA IX

Hodnotenie analýz

1. **Zabezpečenie kvality**

Analýzy sa vykonávajú v laboratóriách určených v súlade s článkom 12 nariadenia (ES) č. 882/2004 (**) alebo vymenovaných príslušným orgánmi členského štátu.

2. **Odber vzoriek a spory týkajúce sa výsledkov analýz**

1. Vzorky sa odoberajú v súlade s príslušným nariadením vzťahujúcim sa na posudzovaný výrobok. Ak nie sú výslovne stanovené žiadne ustanovenia o odbere vzoriek, použijú sa ustanovenia normy ISO 707 – Mlieko a mliečne výrobky – návod na odber vzoriek.

2. Laboratórne správy o výsledkoch analýz obsahujú dostatočné informácie na vyhodnotenie výsledkov, ktoré sa vykoná v súlade s dodatkom.

3. Na analýzy požadované podľa pravidiel Únie sa odoberajú duplicitné vzorky.

4. Ak vznikne spor v súvislosti s výsledkami, platobná agentúra nechá opätovne vykonať potrebnú analýzu dotknutého výrobku, pričom náklady znáša strana, ktorá v spore nebola úspešná.

Uvedená analýza sa vykoná za predpokladu, že sú k dispozícii zapečatené duplicitné vzorky výrobku a že tieto boli riadne uskladnené na príslušnom orgáne. Výrobca zašle platobnej agentúre žiadosť, aby vykonala analýzu do 7 pracovných dní po oznámení výsledkov prvej analýzy. Platobná agentúra vykoná túto analýzu do 21 pracovných dní od prijatia žiadosti.

5. Výsledok odvolacieho konania sa považuje za konečný.

6. Ak môže hospodársky subjekt do piatich pracovných dní od odberu vzorky dokázať, že postup odberu vzorky sa neuskutočnil správne, odber vzorky sa podľa možnosti zopakuje. Ak sa odber vzorky nemôže zopakovať, zásielka sa akceptuje.

▼M2

Dodatok

Hodnotenie súladu zásielky so zákonom stanovenými medznými hodnotami

1. **Princíp**

Ak sa v právnych predpisoch týkajúcich sa verejnej intervencie a súkromného skladovania stanovujú podrobné postupy odberu vzoriek, dodržia sa tieto postupy. Vo všetkých ostatných prípadoch sa používajú najmenej tri jednotky vzorky náhodne odobraté zo zásielky predloženej na kontrolu. Môže sa pripraviť súhrnná vzorka. Získaný výsledok sa porovnáva so zákonom stanovenými medznými hodnotami na základe výpočtu 95 % intervalu spoľahlivosti ako dvojnásobku štandardnej odchýlky, pričom príslušná štandardná odchýlka závisí od toho, 1. či je metóda validovaná prostredníctvom medzinárodnej spolupráce na základe hodnôt pre σ_r a σ_R, alebo 2. v prípade internej validácie od toho, či je vypočítaná interná reprodukovateľnosť. Tento interval spoľahlivosti sa potom rovná neistote merania výsledku.

2. **Metóda je validovaná prostredníctvom medzinárodnej spolupráce**

V tomto prípade sa stanovila štandardná odchýlka opakovateľnosti σ_r a štandardná odchýlka reprodukovateľnosti σ_R a laboratórium môže preukázať zhodu s prevádzkovými charakteristikami validovanej metódy.

Vypočítajte aritmetický priemer $\bar{x}$ z počtu n opakovaných meraní.

Vypočítajte rozšírenú neistotu ($k = 2$) z $\bar{x}$ takto:

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Ak sa konečný výsledok x merania vypočíta podľa vzorca v tvare $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ alebo $x = y_1/y_2$, v takýchto prípadoch sa dodržiavajú zvyčajné postupy kombinovania štandardných odchýlok.

Zásielka sa považuje za zásielku nespĺňajúcu hornú zákonom stanovenú medznú hodnotu UL, ak

$$\bar{x} - U > UL;$$

inak sa považuje za zásielku, ktorá je v súlade s UL.

Zásielka sa považuje za zásielku nespĺňajúcu dolnú zákonom stanovenú medznú hodnotu LL, ak

$$\bar{x} + U < LL;$$

inak sa považuje za zásielku, ktorá je v súlade s LL.

3. **Interná validácia na základe výpočtu štandardnej odchýlky internej reprodukovateľnosti**

V prípadoch, v ktorých sa používajú metódy, ktoré nie sú vymedzené v tomto nariadení, a neboli stanovené presné kritériá, vykoná sa interná validácia. Namiesto σ_r a σ_R sa vo vzorci na výpočet rozšírenej neistoty $_U$ použije štandardná odchýlka internej opakovateľnosti s_{ir} a štandardná odchýlka internej reprodukovateľnosti s_iR.

▼**M2**

Pravidlá, ktoré sa majú dodržiavať na účely overenia súladu so zákonom stanovenou medznou hodnotou, sú stanovené v bode 1. Ak sa však zásielka považuje za nespĺňajúcu zákonom stanovenú medznú hodnotu, merania sa zopakujú s použitím metódy určenej v tomto nariadení a výsledok sa vyhodnotí v súlade s bodom 1.

(*) Výrobky Ampholine® pH 3,5 – 9,5 (Pharmacia) a Resolyte® pH 5 – 7 a pH 6 – 8 (BDH, Merck) sa ukázali ako mimoriadne vhodné na dosiahnutie požadovanej separácie γ-kazeínov.

(**) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných s cieľom zabezpečiť overenie dodržiavania potravinového a krmivového práva, a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá (Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004, s. 1).