Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►B REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2016/1240 DELLA COMMISSIONE

del 18 maggio 2016

recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'intervento pubblico e l'aiuto all'ammasso privato

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(GU L 206 del 30.7.2016, pag. 71)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►M1	Regolamento di esecuzione (UE) 2017/1479 della Commissione del 16 agosto 2017	L 211	10	17.8.2017
►M2	Regolamento di esecuzione (UE) 2018/150 della Commissione del 30 gennaio 2018	L 26	14	31.1.2018

▼B

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2016/1240 DELLA COMMISSIONE

del 18 maggio 2016

recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'intervento pubblico e l'aiuto all'ammasso privato

(Testo rilevante ai fini del SEE)

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI

CAPO I

Disposizioni introduttive

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 e del regolamento (UE) n. 1370/2013 per quanto riguarda:

(a) l'acquisto e la vendita all'intervento dei prodotti elencati all'articolo 11 del regolamento (UE) n. 1308/2013;

(b) la concessione dell'aiuto all'ammasso privato dei prodotti elencati all'articolo 17 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. Il presente regolamento si applica fatte salve le disposizioni specifiche contenute nei regolamenti di esecuzione:

(a) recanti apertura di gara per l'acquisto di prodotti all'intervento o apertura della vendita dei prodotti all'intervento; oppure

(b) recante apertura di gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato.

CAPO II

Disposizioni generali

Articolo 2

Presentazione e ammissibilità delle offerte e delle domande

1. Gli operatori presentano le offerte all'intervento pubblico e le offerte e le domande di aiuto all'ammasso privato con il metodo messo a disposizione dall'organismo pagatore dello Stato membro interessato.

2. L'offerta o la domanda è ammissibile se presentata nella lingua ufficiale o in una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui l'offerta o la domanda è presentata e contiene, sul modulo messo a disposizione dall'organismo pagatore, almeno le seguenti informazioni:

▼B

(a) nome dell'operatore, indirizzo e numero di partita IVA nello Stato membro in cui svolge la propria attività principale;

(b) prodotto o tipo di prodotto, con corrispondente codice NC, ove del caso;

(c) quantitativo offerto o richiesto, subordinato alle quantità minime di cui all'articolo 5, ove del caso.

3. L'offerta o la domanda non contiene altre condizioni supplementari dell'operatore oltre a quelle del presente regolamento o del corrispondente regolamento di esecuzione recante apertura della gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato.

4. Se il termine per la presentazione delle offerte o delle domande è un giorno festivo, le offerte o le domande sono presentate al più tardi l'ultimo giorno lavorativo precedente.

5. Le offerte o le domande presentate il sabato, la domenica o i giorni festivi si considerano ricevute dall'organismo d'intervento il primo giorno lavorativo successivo al giorno in cui sono state presentate.

6. Una volta presentate, né le offerte né le domande possono essere ritirate o modificate.

7. L'organismo pagatore registra le offerte o le domande ammissibili e i relativi quantitativi il giorno in cui sono ricevute.

8. Diritti e obblighi derivanti dall'accettazione dell'offerta o della domanda non sono trasferibili.

TITOLO II

INTERVENTO PUBBLICO

CAPO I

Disposizioni specifiche relative all'intervento pubblico

Articolo 3

Luoghi di ammasso all'intervento

1. Ogni luogo di ammasso all'intervento («luogo di ammasso») possiede una capacità minima di ammasso di:

(a) per i cereali: 5 000 tonnellate, 7 500 tonnellate dal periodo d'intervento pubblico 2017/18, 10 000 tonnellate dal periodo 2018/19, 15 000 tonnellate dal periodo 2019/20;

(b) per il riso: 5 000 tonnellate, 7 500 tonnellate dal periodo d'intervento pubblico 2017/18, 10 000 tonnellate dal periodo 2018/19;

(c) per il burro e il latte scremato in polvere: 400 tonnellate, 600 tonnellate dal periodo d'intervento pubblico 2017, 800 tonnellate dal periodo 2018;

▼B

Gli Stati membri con una produzione media annua di cereali inferiore a 20 milioni di tonnellate possono continuare ad applicare, dal periodo 2019/20, una capacità minima di ammasso di 10 000 tonnellate.

2. Ai fini del presente articolo, per «capacità minima di ammasso» s'intende una capacità minima che può non essere disponibile in permanenza, ma che sia facilmente raggiungibile durante il periodo di acquisto all'intervento.

3. L'organismo pagatore può derogare al paragrafo 1 soltanto se dimostra che la capacità minima di ammasso specificata in tale paragrafo non è disponibile e se i luoghi di ammasso sostitutivi hanno accesso diretto a un fiume, al mare o a un collegamento ferroviario.

Articolo 4

Accertamento dell'ammissibilità dei prodotti

1. L'ammissibilità dei prodotti all'intervento pubblico è accertata secondo i metodi previsti nelle seguenti disposizioni:

(a) per i cereali: nell'allegato I, parti I, II, III e IV;

(b) per il riso: nell'allegato II, parte I;

(c) per le carni bovine: nell'allegato III, parte I;

▼M2

(d) per il burro: nell'allegato IV, parti I e I *bis*, del presente regolamento;

(e) per il latte scremato in polvere: nell'allegato V, parti I e I *bis*, del presente regolamento.

2. I metodi per determinare la qualità dei cereali, del burro e del latte scremato in polvere ammissibili all'intervento pubblico di cui agli allegati I, IV e V rispettivamente, sono definiti nell'ultima versione delle pertinenti norme europee o internazionali, secondo il caso, in vigore almeno 6 mesi prima del primo giorno del periodo d'intervento pubblico quale definito all'articolo 12 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

▼B

CAPO II

Acquisto di prodotti all'intervento

Sezione 1

Disposizioni generali

Articolo 5

Quantitativi minimi di prodotti offerti

1. I quantitativi minimi dei prodotti offerti all'intervento sono i seguenti:

(a) per il frumento (grano) tenero, l'orzo e il granturco: 160 tonnellate;

▼B

(b) per il frumento (grano) duro: 20 tonnellate;

(c) per il riso: 40 tonnellate;

(d) per le carni bovine: 20 tonnellate;

(e) per il burro: 30 tonnellate;

(f) per il latte scremato in polvere: 30 tonnellate.

Gli Stati membri con una produzione media annua di cereali inferiore a 20 milioni di tonnellate possono decidere di applicare un quantitativo minimo di 120 tonnellate per frumento (grano) tenero, orzo e granturco.

2. L'organismo pagatore può fissare un quantitativo minimo superiore a quello indicato al paragrafo 1 qualora lo giustifichino le condizioni e gli usi del commercio all'ingrosso o le norme ambientali vigenti nello Stato membro in questione.

Articolo 6

Livello della cauzione per l'acquisto di prodotti all'intervento

L'importo della cauzione di cui all'articolo 4, lettera a), del regolamento delegato (UE) 2016/1238 al momento di presentare l'offerta per l'acquisto dei prodotti all'intervento pubblico è:

(a) per i cereali: 20 EUR/tonnellata;

(b) per il riso: 30 EUR/tonnellata;

(c) per le carni bovine: 300 EUR/tonnellata;

(d) per il burro: 50 EUR/tonnellata

(e) per il latte scremato in polvere: 50 EUR/tonnellata.

Articolo 7

Presentazione e ammissibilità delle offerte e delle domande

1. L'offerta è considerata valida se è conforme ai requisiti di cui all'articolo 2 e, in caso di gara, al regolamento di esecuzione recante apertura della gara di cui all'articolo 12. L'offerta soddisfa inoltre le seguenti condizioni:

(a) essa comprende almeno le informazioni seguenti:

i) per il riso, indicazione del tipo e della varietà;

ii) tranne per le carni bovine, luogo in cui si trova il prodotto al momento di presentare l'offerta;

iii) per i cereali e il riso, luogo di ammasso per il quale è presentata l'offerta;

iv) per i cereali e il riso, annata del raccolto e zona o zone di produzione dei cereali e del riso nell'Unione;

v) per il burro e il latte scremato in polvere, data di produzione;

vi) per il burro e il latte scremato in polvere, nome e numero di riconoscimento dell'impresa di produzione;

▼B

(b) l'operatore ha costituito una cauzione conformemente all'articolo 4, lettera a), del regolamento delegato (UE) 2016/1238;

(c) per i cereali e il riso, l'operatore ha dichiarato:

i) che i prodotti sono originari dell'Unione;

ii) che l'offerta si riferisce ad una partita omogenea che, per il riso, deve essere composta da risone della stessa varietà;

iii) se siano stati effettuati o meno trattamenti dopo il raccolto e, nel caso, il nome del prodotto utilizzato, che esso è stato applicato secondo le istruzioni per l'uso e che è autorizzato a norma del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

2. Per i prodotti diversi dalle carni bovine, l'operatore può chiedere, nel modulo di cui all'articolo 2, paragrafo 2, che il prodotto sia preso in consegna nel luogo di ammasso in cui si trova al momento di presentare l'offerta, sempreché tale luogo risponda ai requisiti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2016/1238 e all'articolo 3 del presente regolamento.

Articolo 8

Verifica delle offerte a cura dell'organismo pagatore

1. Gli organismi pagatori decidono dell'ammissibilità delle offerte in base ai requisiti di cui agli articoli 2 e 7.

L'organismo pagatore, se decide che un'offerta è inammissibile, ne informa l'operatore interessato entro tre giorni lavorativi dal ricevimento della medesima. Se l'operatore non riceve la suddetta informazione, l'offerta è considerata ammissibile.

2. Per quanto riguarda i cereali e il riso, la conformità delle dichiarazioni di cui all'articolo 7, paragrafo 1, lettera c), può essere controllata per via amministrativa una volta che l'organismo pagatore abbia verificato l'ammissibilità delle offerte, se necessario con la collaborazione dell'organismo pagatore responsabile del luogo di ammasso indicato dall'operatore, conformemente all'articolo 57, paragrafo 2.

Articolo 9

Comunicazione delle offerte alla Commissione

1. Gli Stati membri comunicano alla Commissione tutte le offerte ammissibili entro i seguenti termini:

([1]) Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE (GU L 309 del 24.11.2009, pag. 1).

▼B

(a) per le offerte, le comunicazioni sono trasmesse entro le ore 12.00 (ora di Bruxelles) di ogni martedì e si riferiscono ai quantitativi di prodotti che nella settimana precedente sono stati oggetto di un'offerta ammissibile, con le relative informazioni.

Quando i quantitativi offerti si avvicinano alle limitazioni fissate all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1370/2013, la Commissione comunica agli Stati membri a decorrere da quale data trasmettere le comunicazioni alla Commissione ogni giorno lavorativo.

A decorrere da tale data, gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro le ore 14.00 (ora di Bruxelles) di ogni giorno lavorativo i quantitativi conferiti all'intervento durante il giorno lavorativo precedente.

(b) Per le gare si applicano i termini stabiliti nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara.

2. Le comunicazioni di cui al paragrafo 1, lettere a) e b), non contengono nome, indirizzo e numero di partita IVA dell'operatore né, per il burro e il latte scremato in polvere, nome e numero che identifica l'impresa riconosciuta.

3. Se uno Stato membro non comunica alla Commissione un'offerta ammissibile entro i termini di cui al paragrafo 1, lettere a) e b), si considera che abbia trasmesso alla Commissione una comunicazione recante l'indicazione «nulla».

Sezione 2

Acquisto all'intervento a prezzo fisso

Articolo 10

Presentazione di offerte per gli acquisti di frumento tenero, burro e latte scremato in polvere a prezzo fisso

Le offerte possono essere presentate all'organismo pagatore sin dall'inizio dei periodi d'intervento pubblico indicati all'articolo 12 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Articolo 11

Misure intese a rispettare le limitazioni quantitative

1. Al fine di rispettare le limitazioni quantitative di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1370/2013, e secondo l'articolo 3, paragrafo 6, lettera a), del suddetto regolamento, la Commissione decide:

(a) di chiudere gli acquisti all'intervento a prezzo fisso;

(b) qualora l'accettazione dell'intero quantitativo offerto comporti il superamento del quantitativo massimo, di fissare un coefficiente di attribuzione applicabile al quantitativo totale delle offerte pervenute e comunicate alla Commissione da ciascun operatore in quel giorno;

(c) ove opportuno, di rifiutare le offerte in corso presentate agli organismi d'intervento degli Stati membri.

▼B

La Commissione decide entro due giorni lavorativi dalla comunicazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, lettera a), ed entro cinque giorni lavorativi dalla comunicazione di cui all'articolo 9, paragrafo 1, terzo comma, lettera a).

Ai fini del presente articolo, quando la data della comunicazione è un giorno festivo per la Commissione, il computo del termine ha inizio il primo giorno lavorativo dopo tale festività. Se l'intervallo di tempo per la decisione della Commissione contiene giorni festivi, sono contati solo i giorni lavorativi.

2. In deroga all'articolo 2, paragrafo 6, l'operatore al quale si applica il coefficiente di attribuzione di cui al paragrafo 1, lettera b), può ritirare la propria offerta entro cinque giorni lavorativi dalla data di entrata in vigore della decisione che fissa il coefficiente di attribuzione.

Sezione 3

Acquisto all'intervento mediante gara

Articolo 12

Procedura di gara

1. La gara per l'acquisto all'intervento dei prodotti di cui all'articolo 11 del regolamento (UE) n. 1308/2013 è indetta con un regolamento di esecuzione recante apertura della gara, che contiene, in particolare, le informazioni seguenti:

(a) i prodotti contemplati e:

i) per il riso, l'indicazione del tipo e della varietà;

ii) per le carni bovine, se l'offerta riguarda carcasse acquistate per essere disossate o destinate all'ammasso senza disossamento;

(b) la durata della gara («periodo di gara») e, se necessario, i vari sottoperiodi durante i quali possono essere presentate le offerte.

2. La Commissione può indire una gara per l'acquisto all'intervento di carni bovine per categoria e per Stato membro o regione di Stato membro, a norma dell'articolo 13, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (UE) n. 1308/2013, in base alle due più recenti rilevazioni settimanali dei prezzi di mercato. La Commissione può chiudere detta gara, a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del suddetto regolamento, in base alle più recenti rilevazioni settimanali dei prezzi di mercato.

3. Se la Commissione ha indetto una gara a procedura limitata di cui all'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1370/2013, il regolamento di esecuzione recante apertura di tale gara menziona specificamente lo Stato membro o la o le regioni dello Stato membro interessati.

4. Per quanto riguarda il riso, la gara può essere limitata a specifiche varietà o a uno o più tipi di risone, vale a dire «riso a grani tondi», «riso a grani medi», «riso a grani lunghi A» o «riso a grani lunghi B», definiti nell'allegato II, parte I, punto I.2, lettere a), b) o c) del regolamento (UE) n. 1308/2013.

▼B

5. Per quanto riguarda le carni bovine si applicano le seguenti norme:

(a) il prezzo medio di mercato per categoria ammissibile in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro tiene conto dei prezzi delle qualità U, R, e O, espressi in qualità R3 secondo i coefficienti di conversione di cui all'allegato III, parte II, nello Stato membro o nella regione in questione;

(b) i prezzi medi di mercato sono rilevati secondo le modalità del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione ([1]);

(c) il prezzo medio di mercato per categoria ammissibile in uno Stato membro o in una regione di uno Stato membro corrisponde alla media dei prezzi di mercato di tutte le qualità di cui alla lettera b), ponderate in base alla proporzione di ognuna di esse rispetto al totale delle macellazioni di tale Stato membro o regione.

Il territorio del Regno Unito è suddiviso nelle due regioni d'intervento seguenti:

i) regione I: Gran Bretagna;

ii) regione II: Irlanda del Nord.

Articolo 13

Presentazione e ammissibilità delle offerte

1. Oltre alle condizioni generali di cui agli articoli 2 e 7, sono ammissibili solo le offerte che indicano il prezzo proposto per unità di misura del prodotto, espresso in euro con due decimali al massimo, IVA esclusa.

Per i cereali e il riso, il prezzo proposto per tonnellata di prodotto corrisponde alla qualità minima per i cereali definita all'allegato I, parte II, del regolamento delegato (UE) 2016/1238 o alla qualità tipo del riso definita alla sezione A dell'allegato III del regolamento (UE) n. 1308/2013, consegnati al luogo di ammasso, non scaricati.

Per il burro e il latte scremato in polvere, il prezzo proposto è per 100 kg di prodotto consegnato sulla banchina del luogo di ammasso.

Per le carni bovine, l'offerta indica il prezzo calcolato a norma dell'articolo 12, paragrafo 5, lettera a), espresso in tonnellate di prodotto di qualità R3, e precisa se si riferisce a carne non disossata destinata al disossamento, o destinata all'ammasso senza disossamento.

2. Fatto salvo l'articolo 15, paragrafo 2, del presente regolamento, il prezzo offerto non può superare il livello di intervento pubblico di cui all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1370/2013.

([1]) Regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione, del 10 dicembre 2008, recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime (GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3).

▼B

Articolo 14

Decisioni sul prezzo d'acquisto

1. In base alle offerte comunicate a norma dell'articolo 9, la Commissione decide:

(a) di non fissare un prezzo massimo di acquisto; oppure

(b) di fissare un prezzo massimo di acquisto.

2. La decisione di cui al paragrafo 1 è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 15

Decisioni individuali sulle offerte

1. Se non è stato fissato un prezzo massimo di acquisto, tutte le offerte sono respinte.

2. Se è stato fissato un prezzo massimo di acquisto, l'organismo pagatore accetta le offerte uguali o inferiori all'importo massimo. Tutte le altre offerte sono respinte.

L'organismo pagatore accetta solo le offerte comunicate alla Commissione a norma dell'articolo 9.

3. L'organismo pagatore prende le decisioni di cui ai paragrafi 1 e 2 una volta pubblicata la decisione della Commissione di cui all'articolo 14, paragrafo 1.

L'organismo pagatore comunica agli operatori l'esito della loro partecipazione alla gara entro tre giorni lavorativi dall'entrata in vigore della decisione della Commissione.

La comunicazione non è necessaria quando l'offerta è accettata se l'organismo pagatore rilascia un buono di consegna di cui all'articolo 17 entro cinque giorni lavorativi dall'entrata in vigore della decisione della Commissione. In caso di accettazione non possono essere concesse proroghe del termine per il rilascio del buono di consegna di cui all'articolo 17, paragrafo 1, secondo comma.

Articolo 16

Limitazione degli acquisti all'intervento di carni bovine

Gli organismi pagatori che, in seguito a cospicui conferimenti di carni all'intervento, non siano in grado di prendere in consegna le carni offerte, sono autorizzati a limitare gli acquisti ai quantitativi che possono prendere in consegna sul loro territorio o in una delle regioni d'intervento a norma dell'articolo 12, paragrafo 5.

Nell'eventualità di tale limitazione gli organismi pagatori provvedono ad assicurare la parità di accesso a tutte le parti interessate.

▼B

Sezione 4

Spese di consegna e di trasporto

Articolo 17

Buono di consegna

1. L'organismo pagatore, dopo aver verificato l'ammissibilità dell'offerta a norma degli articoli 8 e 13, rilascia il buono di consegna entro cinque giorni lavorativi dalla scadenza del termine di cui all'articolo 11, paragrafo 1, secondo comma, o dall'entrata in vigore della decisione di cui all'articolo 14, paragrafo 1.

L'organismo pagatore può decidere di prorogare il termine per il rilascio del buono di consegna se ciò è necessario a causa dei quantitativi elevati di cereali o di riso accettati. Tuttavia, la data definitiva di consegna dei prodotti non può essere posteriore a 65 giorni dopo la scadenza del termine o l'entrata in vigore di cui al primo comma. In tali casi l'organismo pagatore informa gli operatori interessati.

2. Il buono di consegna, datato e numerato, riporta le seguenti informazioni:

(a) quantitativo da consegnare;

(b) termine per la consegna della merce;

(c) luogo di ammasso presso il quale deve essere consegnata la merce;

(d) prezzo al quale l'offerta è accettata.

3. Il buono di consegna è rilasciato soltanto per i quantitativi comunicati alla Commissione a norma dell'articolo 9.

Articolo 18

Disposizioni specifiche per la consegna di cereali e di riso

1. L'organismo pagatore designa il luogo di ammasso presso il quale i cereali o il riso sono consegnati al minor costo possibile.

2. La merce è consegnata presso il luogo di ammasso nei 60 giorni successivi alla data di rilascio del buono di consegna. Tuttavia l'organismo pagatore, in funzione dei quantitativi accettati, può prorogare per un massimo di 14 giorni il termine suddetto. In tali casi il termine di consegna di cui all'articolo 17, paragrafo 1, secondo comma, può essere prorogato di conseguenza. L'organismo pagatore informa gli operatori interessati.

3. Sono a carico dell'operatore le spese relative alle analisi seguenti, condotte sui cereali secondo il metodo di cui all'allegato I, parte IV:

i) test di attività amilasica (Hagberg);

ii) test di dosaggio della proteina, relativamente al frumento duro e al frumento tenero;

▼B

iii) test di Zélény;

iv) test di lavorabilità a macchina;

v) analisi dei contaminanti.

Articolo 19

Spese di trasporto per i cereali e il riso

1. Le spese di trasporto di cereali e riso dal luogo di stoccaggio al momento della presentazione dell'offerta al luogo di ammasso indicato sul buono di consegna sono a carico dell'operatore se la distanza è pari o inferiore a 50 km.

Al di là di tale distanza, le spese di trasporto supplementari sono a carico dell'organismo pagatore e rimborsate dalla Commissione al tasso di EUR 0,05 per tonnellata e per chilometro.

2. Se l'organismo pagatore acquirente di cereali o riso ha sede in uno Stato membro diverso da quello sul cui territorio è stoccato il prodotto offerto, ai fini del calcolo della distanza massima di cui al paragrafo 1 non si tiene conto della distanza tra il magazzino dell'operatore e la frontiera dello Stato membro dell'organismo pagatore acquirente.

Articolo 20

Disposizioni specifiche per la consegna di carni bovine

1. Il prezzo d'acquisto delle carni bovine è quello della merce consegnata al luogo di pesatura situato all'entrata del luogo di ammasso o, se le carni devono essere disossate, presso il laboratorio di sezionamento.

2. Le spese di scarico sono a carico dell'operatore.

3. Gli operatori consegnano i prodotti nei 15 giorni successivi alla data di rilascio del buono di consegna. Tuttavia l'organismo pagatore, in funzione dei quantitativi aggiudicati, può prorogare fino a sette giorni il termine suddetto. In tali casi l'organismo pagatore informa gli operatori interessati.

Articolo 21

Disposizioni specifiche per il confezionamento, la consegna e l'ammasso di burro e latte scremato in polvere

1. Il burro è confezionato e consegnato in blocchi del peso netto di 25 kg, conformi ai requisiti di cui all'allegato IV, parte II.

2. Il latte scremato in polvere è confezionato e consegnato in pacchi del peso netto di 25 kg, conformi ai requisiti di cui all'allegato V, parte II.

▼B

3. L'operatore consegna il burro o il latte scremato in polvere sulla banchina del luogo di ammasso entro 21 giorni dalla data di rilascio del buono di consegna. Tuttavia l'organismo pagatore, in funzione dei quantitativi accettati, può prorogare fino a sette giorni il termine suddetto. In tali casi l'organismo pagatore informa gli operatori interessati.

Il burro e il latte scremato in polvere sono consegnati su pallet di qualità adatta all'ammasso di lunga durata, da scambiare con pallet equivalenti. In alternativa, l'organismo pagatore può riconoscere un sistema equivalente.

Le spese di scarico del burro o del latte scremato in polvere sulla banchina del luogo di ammasso sono a carico dell'organismo pagatore.

4. L'organismo pagatore esige che burro e latte scremato in polvere siano collocati e conservati all'ammasso su pallet in modo da costituire partite facilmente identificabili e agevolmente accessibili.

Articolo 22

Consegna

1. La data della consegna:

(a) per cereali, riso, burro e latte scremato in polvere, è la data di conferma che l'intero quantitativo indicato nel buono di consegna è entrato nel luogo di ammasso designato. Tale data non può essere anteriore al giorno successivo al rilascio del buono di consegna;

(b) per ciascuna partita di carni bovine, è la data di entrata nel luogo di pesatura del luogo di ammasso o, se le carni devono essere disossate, nel laboratorio di sezionamento.

2. L'organismo pagatore può decidere che la presa in consegna di cereali, riso, burro o latte scremato in polvere avvenga nel luogo di ammasso in cui i prodotti si trovano al momento della presentazione dell'offerta, sempreché tale luogo di ammasso soddisfi i requisiti di cui all'articolo 7, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2016/1238 e all'articolo 3 del presente regolamento. In tal caso la data della consegna è il giorno successivo alla data del rilascio del buono di consegna ed è considerata la data rilevante ai fini dell'articolo 18, paragrafo 2, lettera a), del regolamento di esecuzione (UE) n. 908/2014.

3. I prodotti sono presi in consegna dall'organismo pagatore o da un suo rappresentante, che è indipendente dall'operatore.

▼B

Sezione 5

Controllo e presa in consegna

Articolo 23

Bolletta di presa in consegna

1. La bolletta di presa in consegna è rilasciata dall'organismo pagatore una volta accertata con i necessari controlli e analisi la conformità ai requisiti di ammissibilità di cui all'articolo 3 del regolamento delegato (UE) 2016/1238. Nella bolla sono indicati almeno i seguenti dati:

(a) i quantitativi consegnati e, per il riso, la varietà;

(b) le caratteristiche dei prodotti evidenziate dalle analisi, nella misura in cui sono rilevanti per il calcolo del prezzo;

(c) se opportuno, i quantitativi che non sono stati presi in consegna. In tal caso, l'operatore è informato di conseguenza.

2. La bolletta è datata e trasmessa all'operatore e al responsabile del magazzino di ammasso.

Articolo 24

Obblighi dell'operatore

I prodotti soddisfano i requisiti di ammissibilità di cui all'articolo 3 del regolamento delegato (UE) 2016/1238. Se dai dovuti controlli risulta che i prodotti non soddisfano i requisiti di ammissibilità, l'operatore:

(a) riprende, a proprie spese, i prodotti in questione;

(b) si fa carico delle relative spese dalla data di entrata dei prodotti nel luogo di ammasso fino all'uscita dall'ammasso.

Le spese a carico dell'operatore sono calcolate in base agli importi forfettari delle spese di entrata, uscita e permanenza fissate a norma dell'articolo 3 del regolamento delegato (UE) n. 906/2014 della Commissione ([1]).

Articolo 25

Obbligo di disossamento delle carni bovine

Se il disossamento è una condizione necessaria della gara, l'organismo pagatore provvede affinché tutte le carni bovine acquistate all'intervento siano disossate secondo le disposizioni dell'allegato III, parte III.

([1]) Regolamento delegato (UE) n. 906/2014 della Commissione, dell'11 marzo 2014, che integra il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le spese dell'intervento pubblico (GU L 255 del 28.8.2014, pag. 1).

▼B

Sezione 6

Adattamento dei prezzi e pagamento

Articolo 26

Adattamento dei prezzi per i cereali e il riso

1. L'adattamento dei prezzi di cui all'articolo 2, paragrafo 2 e all'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1370/2013 si svolge secondo le disposizioni di cui:

(a) all'allegato I, parti V e VI, del presente regolamento per i cereali;

(b) all'allegato II, parte II, del presente regolamento per il riso.

2. Se l'organismo pagatore prende in consegna e colloca i cereali e il riso nel luogo di ammasso conformemente all'articolo 22, paragrafo 2, si applica una riduzione di 5 EUR/tonnellata sul prezzo di acquisto.

Articolo 27

Pagamenti

1. I pagamenti relativi ai quantitativi indicati nella bolletta di presa in consegna sono effettuati entro il 65° giorno successivo alla data della consegna di cui all'articolo 22, salvo se è in corso un'indagine amministrativa.

2. Il prezzo è pagato soltanto per il quantitativo effettivamente consegnato e accettato. Tuttavia, se il quantitativo è superiore a quello indicato sul buono di consegna, è pagato soltanto il quantitativo indicato sul buono di consegna.

CAPO III

Vendita dei prodotti all'intervento

Articolo 28

Apertura della gara

1. I prodotti presi in consegna in regime d'intervento pubblico e disponibili per la vendita sono venduti mediante gara.

2. La gara è aperta con un regolamento di esecuzione recante apertura della gara.

Il primo termine di presentazione delle offerte scade almeno sei giorni dopo la pubblicazione del suddetto regolamento di esecuzione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

3. Si possono indire gare per la vendita di prodotti conservati in una o più regioni dell'Unione o di uno Stato membro.

4. Il regolamento di esecuzione recante apertura della gara contiene, in particolare, i seguenti dati:

(a) i prodotti contemplati, in particolare:

▼B

i) per il riso, l'indicazione del tipo e della varietà;

ii) per le carni bovine, i tagli pertinenti;

(b) la durata della gara («periodo di gara») e i vari sottoperiodi durante i quali si possono presentare le offerte;

(c) per le carni bovine, il burro e il latte scremato in polvere, il quantitativo minimo che può essere oggetto di offerta;

(d) l'importo della cauzione che deve essere costituita al momento della presentazione dell'offerta.

Inoltre, il regolamento di esecuzione può contenere:

(a) i quantitativi globali oggetto della gara;

(b) se opportuno, disposizioni relative alle spese di trasporto per i cereali e il riso.

5. La gara può essere limitata a determinati usi o destinazioni e comprende disposizioni per verificarli.

Articolo 29

Bando di gara e disposizioni connesse

1. Ogni organismo pagatore che detiene scorte d'intervento da mettere in vendita redige un bando di gara e lo pubblica almeno quattro giorni prima della data iniziale di presentazione delle offerte.

2. Il bando reca in particolare:

(a) nome e indirizzo dell'organismo pagatore che bandisce la gara;

(b) riferimento al regolamento di esecuzione recante apertura della gara;

(c) termine di presentazione delle offerte per ciascuna gara parziale;

(d) per ogni luogo di ammasso, nome e indirizzo del responsabile del magazzino e, se opportuno:

i) per i cereali e il riso, i quantitativi disponibili suddivisi in partite in modo da assicurare la parità di accesso agli operatori, con la descrizione della la qualità di ciascuna partita;

ii) per le carni bovine, i quantitativi disponibili per taglio, conformemente all'allegato III, parte IV, e la data di consegna;

iii) per il burro e il latte scremato in polvere, i quantitativi disponibili e la data di consegna;

▼B

(e) la fase di consegna di cui all'articolo 30, paragrafo 1, lettera d), e se del caso, il tipo di imballaggio;

(f) l'eventuale attrezzatura disponibile presso il luogo di ammasso per il carico della merce su un mezzo di trasporto;

(g) per il burro, se del caso, il quantitativo disponibile di burro di crema dolce per luogo di ammasso, di cui al punto 2, lettera d), dell'allegato IV, parte II.

3. L'organismo pagatore provvede all'adeguata pubblicità dei bandi di gara.

4. L'organismo pagatore prende le disposizioni necessarie per consentire agli interessati di:

(a) ispezionare e prelevare ed esaminare, a loro spese, campioni di cereali e riso in vendita prima di presentare un'offerta;

(b) consultare, secondo i casi, i risultati delle analisi di cui all'allegato I, parte IV, all'allegato II, parte I, all'allegato IV, parte I, e all'allegato V, parte I.

Articolo 30

Presentazione e ammissibilità delle offerte

1. È ammissibile l'offerta conforme ai requisiti indicati all'articolo 2 e al regolamento di esecuzione recante apertura della gara. L'offerta soddisfa le seguenti condizioni:

(a) contiene un riferimento al regolamento di esecuzione recante apertura della gara e indica la data di scadenza del sottoperiodo di presentazione delle offerte;

(b) per le carni bovine, indica i tagli pertinenti;

(c) per cereali e riso, indica il quantitativo totale della partita;

(d) indica il prezzo offerto per unità di misura, espresso in euro con due decimali al massimo, IVA esclusa, come segue:

i) cereali e riso: per il prodotto caricato sul mezzo di trasporto;

ii) burro o latte scremato in polvere: per il prodotto consegnato su pallet alla banchina di carico del luogo di ammasso o, se necessario, consegnato su pallet caricati sui mezzi di trasporto se si tratta di un camion o di un vagone ferroviario;

iii) carni bovine: per il prodotto consegnato sulla banchina del luogo di ammasso.

▼B

(e) per le carni bovine, il burro e il latte scremato in polvere, riguarda almeno il quantitativo minimo di cui al regolamento di esecuzione recante apertura della gara;

(f) indica il luogo di ammasso in cui si trova il prodotto e, per il burro e il latte scremato in polvere, può specificare un luogo di ammasso in alternativa;

(g) l'operatore ha costituito la cauzione prevista dal regolamento di esecuzione recante apertura della gara.

2. Per i cereali, il prezzo offerto si riferisce alla qualità minima definita nell'allegato I, parte II, del regolamento delegato (UE) 2016/1238 e, per il riso, alla qualità tipo definita nell'allegato III, sezione A, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

3. Per le carni bovine, il burro e il latte scremato in polvere, il prezzo offerto si applica al peso netto.

Per il burro, se del caso, l'offerta può specificare che è presentata esclusivamente per il burro di crema dolce di cui all'articolo 29, paragrafo 2, lettera g).

Articolo 31

Comunicazione delle offerte alla Commissione

1. Gli Stati membri comunicano alla Commissione tutte le offerte ammissibili entro il termine fissato nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara.

2. Nelle comunicazioni di cui al paragrafo 1 non figura il nome dell'operatore, né l'indirizzo o il numero di partita IVA.

3. Se uno Stato membro non comunica alla Commissione un'offerta ammissibile entro i termini di cui al paragrafo 1, si considera che abbia trasmesso alla Commissione una comunicazione recante l'indicazione «nulla».

Articolo 32

Decisioni sul prezzo di vendita

1. In base alle offerte comunicate a norma dell'articolo 31, la Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 229, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, decide:

(a) di non fissare un prezzo minimo di vendita; oppure

(b) di fissare un prezzo minimo di vendita.

Per il burro e il latte scremato in polvere, il prezzo minimo di vendita può variare secondo l'ubicazione dei prodotti offerti.

▼B

2. La decisione di cui al paragrafo 1 è pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 33

Decisioni individuali sulle offerte

1. Se non è stato fissato un prezzo minimo di vendita, tutte le offerte sono respinte.

2. Se è stato fissato un prezzo minimo di vendita, gli organismi pagatori respingono le offerte inferiori a detto prezzo minimo.

Gli organismi pagatori accettano solo le offerte comunicate alla Commissione a norma dell'articolo 31.

3. Gli organismi pagatori prendono le decisioni di cui ai paragrafi 1 e 2 una volta pubblicata la decisione della Commissione di cui all'articolo 32.

L'organismo pagatore comunica agli operatori l'esito della loro partecipazione alla gara entro tre giorni lavorativi dall'entrata in vigore della decisione della Commissione.

Articolo 34

Disposizioni specifiche per l'aggiudicazione di carni bovine, burro e latte scremato in polvere

1. Per il burro e il latte scremato in polvere, l'aggiudicatario è l'operatore che propone il prezzo più elevato. Se il quantitativo disponibile non è esaurito, il residuo viene aggiudicato agli altri operatori, secondo i prezzi proposti, a cominciare dal prezzo più elevato.

2. Qualora con l'accettazione di un'offerta venga superato il quantitativo di carni bovine, burro o latte scremato in polvere disponibile in un particolare luogo di ammasso, all'operatore in questione verrà attribuito soltanto il quantitativo disponibile. Tuttavia, con l'accordo dell'operatore, l'organismo pagatore può assegnare prodotti provenienti da altri luoghi di ammasso per soddisfare il quantitativo di offerta.

3. Qualora con l'accettazione di due o più offerte recanti il medesimo prezzo in un determinato luogo di ammasso si superi il quantitativo disponibile per carni bovine, burro o latte scremato in polvere, l'aggiudicazione ha luogo mediante ripartizione del quantitativo disponibile proporzionalmente ai quantitativi indicati nelle relative offerte. Tuttavia, qualora la ripartizione comporti l'aggiudicazione di quantitativi inferiori al quantitativo specificato all'articolo 28, paragrafo 4, lettera c), si procede all'aggiudicazione mediante sorteggio.

▼B

4. Se dopo l'accettazione di tutte le offerte accolte il quantitativo residuo di carni bovine, burro o latte scremato in polvere nel luogo di ammasso è inferiore al quantitativo minimo di cui all'articolo 28, paragrafo 4, lettera c), l'organismo pagatore offre tale quantitativo residuo agli aggiudicatari, cominciando da quello che aveva presentato l'offerta più elevata. Agli aggiudicatari è data la possibilità di acquistare il quantitativo residuo al prezzo minimo di vendita.

5. L'organismo pagatore aggiudica il prodotto in funzione della data di entrata all'ammasso, cominciando dal prodotto immagazzinato da più tempo nell'ambito del quantitativo totale disponibile nel luogo di ammasso designato dall'operatore o, se del caso, nell'ambito del quantitativo di burro o di burro di crema dolce o taglio di carni bovine disponibile nel magazzino frigorifero designato dall'operatore.

Articolo 35

Pagamenti

Prima di ritirare il prodotto, ed entro il termine specificato all'articolo 37, paragrafo 2, l'operatore paga all'organismo pagatore l'importo corrispondente alla propria offerta per ciascun quantitativo prelevato dal luogo di ammasso, secondo quanto comunicato dall'organismo pagatore a norma dell'articolo 33, paragrafo 3.

Articolo 36

Vendite da parte degli Stati membri

1. Se in uno Stato membro non è stata indetta una gara a norma dell'articolo 28, l'organismo pagatore stesso può indirne per vendere i prodotti all'intervento quando il quantitativo residuo totale nei luoghi di ammasso è complessivamente inferiore a:

(a) 10 000 tonnellate per ciascun cereale;

(b) 2 000 tonnellate per il riso;

(c) 200 tonnellate per le carni bovine, il burro o il latte scremato in polvere.

2. Il capo II del regolamento delegato (UE) 2016/1238 e il presente capo si applicano ad una gara indetta da un organismo pagatore in conformità al paragrafo 1, ad eccezione dell'articolo 28, paragrafo 2, dell'articolo 29, paragrafo 2, lettera b), dell'articolo 30, paragrafo 1, lettere a) e e), dell'articolo 31 e dell'articolo 32, paragrafo 2, del presente regolamento. L'articolo 32, paragrafo 1, si applica, mutatis mutandis, alla decisione corrispondente dello Stato membro.

3. Nell'ambito dei quantitativi fissati al paragrafo 1, gli organismi pagatori possono mettere direttamente in vendita prodotti che risultano deteriorati o che non è più possibile imballare nuovamente dopo un esame visivo compiuto nel quadro dell'inventario annuale o all'atto del controllo successivo all'intervento, a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, primo comma, lettera g) e dell'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) n. 907/2014.

▼B

4. Gli organismi pagatori garantiscono la parità di accesso a tutte le parti interessate.

Articolo 37

Buono di ritiro

1. Una volta versato l'importo di cui all'articolo 35, l'organismo pagatore rilascia un buono di ritiro nel quale sono indicati:

(a) il quantitativo per il quale è stato versato il corrispondente importo;

(b) il luogo di ammasso nel quale è immagazzinato il prodotto;

(c) la data ultima per il ritiro del prodotto.

2. L'operatore ritira il prodotto aggiudicato entro 30 giorni dalla comunicazione di cui all'articolo 33, paragrafo 3. Dopo tale periodo, spese e rischi sono a carico dell'operatore.

Articolo 38

Ritiro di burro e di latte scremato in polvere

1. Al momento del ritiro dall'ammasso e in caso di consegna franco magazzino, l'organismo pagatore mette a disposizione il burro e il latte scremato in polvere sulla banchina del magazzino, posto su pallet e caricato sul mezzo di trasporto, se si tratta di un camion o di un vagone ferroviario. Le relative spese sono a carico dell'organismo pagatore.

2. Al momento del ritiro dal luogo di ammasso l'operatore restituisce all'organismo pagatore pallet di qualità equivalente. In alternativa, è possibile concordare con l'organismo pagatore modalità equivalenti.

3. Le spese di fissaggio e di scaricamento dei pallet di burro o di latte scremato in polvere sono a carico dell'operatore.

▼M1

CAPO IV

Smaltimento dei prodotti in regime d'intervento per il programma di distribuzione di derrate alimentari agli indigenti nell'Unione

Articolo 38 bis

Messa a disposizione del programma dei prodotti in regime d'intervento

1. La Commissione può, con un regolamento di esecuzione adottato secondo la procedura di cui all'articolo 229, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, mettere i prodotti in regime intervento a disposizione del programma di distribuzione di derrate alimentari agli indigenti nell'Unione di cui all'articolo 16, paragrafo 2, del medesimo regolamento (nel prosieguo: «il programma»).

2. Il regolamento di esecuzione di cui al paragrafo 1 prevede in particolare le seguenti informazioni:

▼**M1**

a) la tipologia e il quantitativo dei prodotti messi a disposizione del programma;

b) l'ubicazione dei prodotti messi a disposizione del programma e i criteri per la distribuzione dei lotti disponibili tra gli Stati membri interessati sulla base della loro ubicazione;

c) le modalità secondo cui i prodotti sono smaltiti conformemente all'articolo 23, paragrafo 4, secondo comma, del regolamento (UE) n. 223/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) (utilizzo diretto, trattamento o vendita), al fine di metterli a disposizione del programma nel modo economicamente più vantaggioso, tenendo conto della natura e delle caratteristiche dei prodotti;

d) quando i prodotti sono venduti in conformità all'articolo 38 *ter* del presente regolamento, l'importo della cauzione da costituire a norma dell'articolo 4, lettera a), del regolamento delegato (UE) 2016/1238 e il prezzo al di sotto del quale i prodotti non sono venduti.

3. Gli Stati membri interessati a ricevere una parte o la totalità del quantitativo di cui al paragrafo 2, lettera a), del presentano una domanda alla Commissione entro 10 giorni lavorativi dalla pubblicazione del regolamento di esecuzione di cui al paragrafo 1. Tale richiesta deve precisare la tipologia e il quantitativo (espresso in tonnellate) del prodotto richiesto. Il quantitativo richiesto da uno Stato membro non supera il quantitativo di cui al paragrafo 2, lettera a).

4. Entro 20 giorni lavorativi dalla pubblicazione del regolamento di esecuzione di cui al paragrafo 1, la Commissione adotta un regolamento di esecuzione senza applicare la procedura di cui all'articolo 229, paragrafi 2 o 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, con il quale:

a) assegna un quantitativo a ciascuno Stato membro che ha presentato una domanda;

b) specifica l'ubicazione dei lotti disponibili distribuiti agli Stati membri interessati secondo i criteri di cui al paragrafo 2, lettera b).

Ai fini del primo comma, lettera a), quando il quantitativo complessivo richiesto dagli Stati membri supera il quantitativo di cui al paragrafo 2, lettera a), agli Stati membri interessati è assegnato un quantitativo in proporzione al quantitativo da essi richiesto.

5. Quando il quantitativo assegnato a uno Stato membro è inferiore del 50 % al quantitativo richiesto, lo Stato membro può rinunciare al quantitativo assegnato informando la Commissione della sua decisione entro 10 giorni lavorativi dalla pubblicazione del regolamento di esecuzione con cui sono stati assegnati i prodotti. Tali prodotti non sono più disponibili per il programma nell'ambito di quello specifico regolamento di esecuzione.

([1]) Regolamento (UE) n. 223/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 marzo 2014, relativo al Fondo di aiuti europei agli indigenti (GU L 72 del 12.3.2014, pag. 1).

▼M1

Articolo 38 ter

Vendita di prodotti in regime d'intervento messi a disposizione del programma

1. Quando il regolamento di esecuzione di cui all'articolo 38 *bis*, paragrafo 1, stabilisce che i prodotti messi a disposizione del programma devono essere smaltiti mediante vendita, si applicano i paragrafi da 2 a 7 del presente articolo.

2. L'organismo pagatore dello Stato membro cui sono stati assegnati prodotti in conformità all'articolo 38 *bis*, paragrafo 4, avvia, entro 40 giorni lavorativi dalla pubblicazione del regolamento di esecuzione con cui sono stati assegnati i prodotti, una procedura di gara per la vendita dei prodotti.

Quando a uno Stato membro sono stati assegnati prodotti detenuti dall'organismo pagatore in un altro Stato membro, l'organismo pagatore che detiene i prodotti fornisce all'organismo pagatore che vende i prodotti le informazioni di cui all'articolo 29, paragrafo 2, lettere da d) a g), entro 10 giorni lavorativi dalla pubblicazione del regolamento di esecuzione con cui sono stati assegnati i prodotti.

3. Quando l'organismo pagatore di uno Stato membro cui sono stati assegnati prodotti detenuti dall'organismo pagatore di un altro Stato membro vende la totalità o una parte di tali prodotti, l'organismo pagatore che vende i prodotti paga all'organismo pagatore che li detiene il valore contabile di cui all'articolo 16, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013. Tale pagamento deve essere effettuato entro 4 giorni lavorativi dal ricevimento da parte di un operatore del pagamento dell'importo corrispondente alla sua offerta. L'organismo pagatore che detiene i prodotti rilascia il buono di ritiro di cui all'articolo 37 del presente regolamento entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del pagamento dall'organismo pagatore che vende i prodotti.

4. L'organismo pagatore che vende i prodotti trasferisce, entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento da parte di un operatore del pagamento dell'importo corrispondente alla sua offerta, la differenza tra il prezzo di vendita e il valore contabile dei prodotti, moltiplicata per la quantità venduta, all'organismo al quale la Commissione effettua i pagamenti ai sensi del regolamento (UE) n. 223/2014. Tale importo trasferito è utilizzato per finanziare l'acquisto e la distribuzione di prodotti alimentari alle persone indigenti in aggiunta alle risorse già a disposizione del programma operativo.

5. Eventuali costi amministrativi connessi alla vendita dei prodotti sono a carico dell'organismo pagatore che vende i prodotti.

6. Il capo II del regolamento (UE) 2016/1238 e il capo III del titolo II del presente regolamento, ad eccezione dell'articolo 28, paragrafo 2, dell'articolo 29, paragrafo 2, lettera b), dell'articolo 30, paragrafo 1, lettere a) ed e), dell'articolo 31, dell'articolo 32, paragrafo 2, dell'articolo 33, paragrafo 2, secondo comma, e dell'articolo 36 del presente regolamento, si applicano a una procedura di gara avviata da un organismo pagatore in conformità al paragrafo 2 del presente articolo. L'articolo 32, paragrafo 1, e l'articolo 33, paragrafo 3, si applicano, *mutatis mutandis*, alla decisione corrispondente dello Stato membro. Ai fini dell'articolo 30, paragrafo 1, lettera g), per l'importo della cauzione previsto dal regolamento di esecuzione che avvia la gara si intende l'importo della cauzione previsto dal regolamento di esecuzione di cui all'articolo 38 *bis*, paragrafo 1.

▼M1

7. Quando la totalità o parte dei prodotti assegnati a uno Stato membro non sono stati venduti entro 5 mesi dalla pubblicazione del regolamento di esecuzione con cui sono stati assegnati, tali prodotti non sono più disponibili nell'ambito di quello specifico regolamento.

▼B

TITOLO III

AIUTO ALL'AMMASSO PRIVATO

CAPO I

Disposizioni specifiche relative all'aiuto all'ammasso privato

Sezione I

Disposizioni generali

Articolo 39

Apertura della gara e fissazione anticipata dell'aiuto

1. Il regolamento di esecuzione recante apertura della gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto può contenere le informazioni seguenti:

(a) prodotti o tipi di prodotti, con corrispondente codice NC, se applicabile;

(b) in caso di aiuto fissato in anticipo, l'importo dell'aiuto all'ammasso per unità di misura dei prodotti in questione;

(c) unità di misura dei quantitativi;

(d) se l'offerta o l'aiuto fissato in anticipo si riferisce a prodotti che sono già stati conferiti all'ammasso;

(e) in caso di offerta, la durata («durata dell'offerta») e, se necessario, i vari sottoperiodi durante i quali si possono presentare le offerte; in caso di aiuto fissato in anticipo, il periodo durante il quale si può presentare domanda;

(f) la durata dell'ammasso;

(g) il quantitativo complessivo, se applicabile;

(h) il quantitativo minimo per offerta o domanda;

(i) l'importo della cauzione per unità di misura per le offerte e, se applicabile, per le domande;

(j) i periodi di conferimento all'ammasso e di svincolo dall'ammasso;

(k) le indicazioni che devono figurare sugli imballaggi, se del caso;

▼B

2. Se la concessione dell'aiuto all'ammasso privato è limitata a determinati Stati membri o regioni di uno Stato membro a norma dell'articolo 18, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013, le offerte e le domande possono essere presentate solo nello o negli Stati membri interessati.

3. In caso di gara, decorrono almeno sei giorno tra l'entrata in vigore del regolamento di esecuzione recante apertura della gara e la prima data di presentazione delle offerte.

Articolo 40

Presentazione e ammissibilità delle offerte e delle domande di aiuto all'ammasso privato

È ammissibile l'offerta o la domanda di aiuto all'ammasso privato conforme ai requisiti di cui all'articolo 2 e che soddisfa le condizioni elencate di seguito:

(a) essa comprende almeno le informazioni seguenti:

i) un riferimento al regolamento di esecuzione recante apertura della gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato;

ii) la durata dell'ammasso, se richiesta nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato;

iii) il quantitativo dei prodotti oggetto dell'offerta o della domanda;

iv) se i prodotti sono già conferiti all'ammasso, nome e indirizzo di ciascun luogo di ammasso privato, l'ubicazione dei lotti/partite/contenitori/silos con i quantitativi corrispondenti e, se del caso, il numero di identificazione dell'impresa riconosciuta;

v) in caso di gara, la data di scadenza del sottoperiodo di presentazione delle offerte;

vi) in caso di gara, l'importo dell'aiuto per unità di misura espresso in euro con due decimali al massimo, IVA esclusa;

(b) l'operatore ha costituito l'importo della cauzione indicata nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato.

Articolo 41

Verifica delle offerte e delle domande a cura dell'organismo pagatore

1. L'organismo pagatore decide dell'ammissibilità delle offerte e delle domande in base alle condizioni di cui agli articoli 2 e 40.

▼B

2. Se decide che un'offerta o una domanda è inammissibile, l'organismo pagatore, ne informa l'operatore interessato entro tre giorni lavorativi dal ricevimento dell'offerta o della domanda.

Articolo 42

Comunicazione delle offerte e delle domande alla Commissione

1. Gli Stati membri comunicano alla Commissione tutte le offerte e le domande ammissibili entro i seguenti termini:

(a) per le gare, i termini stabiliti nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara;

(b) per le domande, le comunicazioni sono trasmesse entro le ore 12.00 (ora di Bruxelles) di ogni martedì e si riferiscono ai quantitativi dei prodotti che nella settimana precedente sono stati oggetto di una domanda ammissibile, con relative informazioni. La Commissione può prescrivere che le comunicazioni siano più frequenti laddove tali informazioni siano necessarie ai fini della gestione del regime.

2. Nelle comunicazioni di cui al paragrafo 1, lettere a) e b), non figura il nome dell'operatore, né l'indirizzo o il numero di partita IVA.

3. Se uno Stato membro non comunica alla Commissione un'offerta o una domanda ammissibile entro i termini di cui al paragrafo 1, lettere a) e b), si considera che abbia trasmesso alla Commissione una comunicazione recante l'indicazione «nulla».

Sezione II

Fissazione dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato con gara

Articolo 43

Decisioni sull'importo massimo dell'aiuto all'ammasso privato

1. In base alle offerte comunicate a norma dell'articolo 42 la Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 4, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1370/2013, decide:

(a) di non fissare un importo massimo dell'aiuto; oppure

(b) di fissare un importo massimo dell'aiuto.

2. Se la gara è soggetta a un quantitativo complessivo di cui all'articolo 39, paragrafo 1, lettera g), e se l'aggiudicazione dei quantitativi totali per i quali l'importo è stato offerto comporta il superamento del quantitativo complessivo, la Commissione, a norma della procedura di cui all'articolo 229, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013, adotta una decisione che fissa un coefficiente di attribuzione. Il coefficiente si applica alle offerte che sono state ammesse a livello dell'importo massimo dell'aiuto.

▼B

In deroga all'articolo 2, paragrafo 6, l'operatore al quale si applica un coefficiente di attribuzione può ritirare la propria offerta entro dieci giorni lavorativi dalla data di entrata in vigore della decisione che fissa il coefficiente di attribuzione.

3. Le decisioni sull'aiuto di cui ai paragrafi 1 e 2 sono pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 44

Decisioni individuali sulle offerte

1. Se non è stato fissato un importo massimo di aiuto all'ammasso privato, tutte le offerte sono respinte.

2. Se è stato fissato un importo massimo di aiuto, l'organismo pagatore accetta le offerte uguali o inferiori a tale importo, fatto salvo l'articolo 43, paragrafo 2. Tutte le altre offerte sono respinte.

L'organismo pagatore accetta solo le offerte comunicate a norma dell'articolo 42.

3. L'organismo pagatore prende le decisioni di cui ai paragrafi 1 e 2 una volta pubblicata la decisione della Commissione di cui all'articolo 43, paragrafo 1.

L'organismo pagatore comunica agli operatori l'esito della loro partecipazione alla gara entro tre giorni lavorativi dall'entrata in vigore della decisione della Commissione.

Sezione III

Fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato

Articolo 45

Decisioni sulle domande di aiuto all'ammasso privato fissato in anticipo

1. Per i prodotti già all'ammasso, una domanda ammissibile si considera accettata l'ottavo giorno lavorativo successivo alla data di ricevimento della domanda stessa, salvo se la Commissione adotta nel frattempo una decisione a norma del paragrafo 3.

2. Per i prodotti non ancora all'ammasso, le decisioni sull'accettazione di una domanda ammissibile sono comunicate dall'organismo pagatore l'ottavo giorno lavorativo successivo alla data di ricevimento della domanda stessa, salvo se la Commissione adotta nel frattempo una decisione a norma del paragrafo 3.

3. Se da un esame della situazione risulta un uso eccessivo del regime di aiuto all'ammasso privato, o se sussiste il rischio di un uso eccessivo o di speculazione, la Commissione, senza applicare la procedura di cui all'articolo 229, paragrafi 2 o 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013, può decidere di:

▼B

(a) sospendere l'applicazione del regime per non più di cinque giorni lavorativi; le domande presentate in quel periodo non sono accettate;

(b) fissare una percentuale unica di riduzione dei quantitativi indicati nelle domande, rispettando se del caso il quantitativo contrattuale minimo;

(c) respingere le domande presentate prima del periodo di sospensione la cui accettazione avrebbe dovuto essere decisa durante tale periodo.

In deroga all'articolo 2, paragrafo 6, l'operatore cui si applicano le disposizioni di cui al primo comma, lettera b), può ritirare la propria domanda entro dieci giorni lavorativi dalla data di entrata in vigore della decisione che fissa il coefficiente di attribuzione.

Sezione IV

Conferimento dei prodotti all'ammasso privato

Articolo 46

Informazioni relative al luogo di ammasso privato dei prodotti non ancora immagazzinati

Ricevuta la comunicazione di cui all'articolo 44, paragrafo 3, secondo comma, o la comunicazione della decisione di cui all'articolo 45, paragrafo 2, l'operatore comunica all'organismo pagatore il calendario di entrata dei prodotti all'ammasso, il nome e indirizzo di ciascun luogo di ammasso privato e i quantitativi corrispondenti. La comunicazione è trasmessa all'organismo pagatore almeno cinque giorni lavorativi prima di cominciare a collocare i lotti all'ammasso. L'organismo pagatore può decidere di accettare un termine inferiore a cinque giorni lavorativi.

Articolo 47

Conferimento all'ammasso dei prodotti non ancora all'ammasso

1. I prodotti sono conferiti all'ammasso nei 28 giorni successivi alla comunicazione di cui all'articolo 44, paragrafo 3, secondo comma, per le offerte, o alla comunicazione della decisione di cui all'articolo 45, paragrafo 2, per le domande.

2. Per le carni le operazioni di conferimento all'ammasso iniziano, per ogni singolo lotto del quantitativo oggetto dell'offerta o della domanda, il giorno in cui il lotto stesso è sottoposto al controllo dell'autorità competente. Tale giorno corrisponde alla data di rilevamento del peso netto del prodotto, fresco o refrigerato:

(a) nel luogo di ammasso privato, se il prodotto è congelato sul posto;

(b) nel luogo di congelazione, se il prodotto è congelato in impianti idonei fuori del luogo di ammasso privato.

3. Le operazioni di conferimento all'ammasso si considerano concluse il giorno in cui l'ultimo lotto singolo del quantitativo oggetto dell'offerta o della domanda è conferito all'ammasso.

▼B

CAPO II

Contratti di ammasso

Sezione I

Conclusione dei contratti

Articolo 48

Periodo di ammasso contrattuale

1. Il periodo di ammasso contrattuale inizia il giorno successivo:

(a) alla data della comunicazione di cui all'articolo 44, paragrafo 3 o alla data di ricevimento di una domanda ammissibile fatte salve le disposizioni dell'articolo 45, paragrafo 1, per i prodotti già conferiti all'ammasso;

(b) alla data in cui le operazioni di conferimento all'ammasso si considerano concluse conformemente alle disposizioni dell'articolo 47, paragrafo 3, per i prodotti non ancora all'ammasso.

2. L'ultimo giorno del periodo di ammasso contrattuale può essere fissato nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara o fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato, secondo le disposizioni dell'articolo 39, paragrafo 1, lettera f).

In deroga all'articolo 3, paragrafo 4, del regolamento (CEE, Euratom) n. 1182/71 del Consiglio ([1]), se l'ultimo giorno del periodo di ammasso contrattuale cade di sabato, domenica, o in una festività, il periodo termina con la scadenza dell'ultima ora di quel giorno.

Articolo 49

Conclusione dei contratti

I contratti sono conclusi tra l'organismo pagatore dello Stato membro sul cui territorio i prodotti sono o saranno conferiti all'ammasso e gli operatori che soddisfano i requisiti di cui all'articolo 2 del regolamento delegato (UE) 2016/1238 e la cui offerta o domanda è stata accettata.

I contratti sono conclusi per il quantitativo effettivamente conferito all'ammasso («quantitativo contrattuale»), che non supera il quantitativo di cui all'articolo 44, paragrafo 3, secondo comma, in caso di gara, o il quantitativo di applicazione per i prodotti già conferiti all'ammasso o, nel caso di domande relative a prodotti non ancora all'ammasso, quanto indicato nella comunicazione della decisione di cui all'articolo 45, paragrafo 2.

Se il quantitativo già all'ammasso è inferiore al 95 % del quantitativo oggetto dell'offerta o della domanda, o del quantitativo risultante dall'applicazione dell'articolo 45, paragrafo 3, lettera b), non è concluso alcun contratto.

([1]) Regolamento (CEE, Euratom) n. 1182/71 del Consiglio, del 3 giugno 1971, che stabilisce le norme applicabili ai periodi di tempo, alle date e ai termini (GU L 124 dell'8.6.1971, pag. 1).

▼B

Si concludono contratti solo per prodotti la cui ammissibilità è confermata.

Articolo 50

Comunicazione della conclusione dei contratti

L'organismo pagatore comunica all'aggiudicatario?] il contratto considerato concluso entro cinque giorni lavorativi dalla data di emissione della relazione di controllo di cui all'articolo 61, paragrafo 1, sempreché abbia ricevuto tutta la documentazione necessaria alla conclusione del contratto.

Il contratto è concluso il giorno in cui l'organismo pagatore ne dà comunicazione all'operatore.

Sezione II

Elementi del contratto e obblighi dell'operatore

Articolo 51

Elementi del contratto

Il contratto comprende, ove opportuno, gli elementi di cui all'articolo 52 e:

(a) le disposizioni pertinenti contenute nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara e nell'offerta; oppure

(b) le disposizioni pertinenti contenute nel regolamento di esecuzione recante fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato e nella domanda.

Articolo 52

Obblighi dell'operatore

1. Nel contratto figurano almeno i seguenti obblighi dell'operatore:

(a) conferire e conservare all'ammasso il quantitativo contrattuale durante il periodo di ammasso contrattuale, a proprio rischio e a proprie spese, in condizioni che garantiscano il mantenimento delle caratteristiche dei prodotti di cui all'articolo 3 del regolamento delegato (UE) 2016/1238 senza:

  i) sostituire i prodotti immagazzinati, tranne lo zucchero conformemente al paragrafo 3;

  ii) trasferirli in un altro luogo di ammasso privato o, per lo zucchero, in un altro silo;

(b) conservare i documenti di pesatura redatti al momento dell'entrata nel luogo di ammasso;

(c) trasmettere i documenti relativi alle operazioni di conferimento all'ammasso, compresa l'ubicazione dei lotti/partite/contenitori/silos con i quantitativi corrispondenti, all'organismo pagatore entro cinque giorni lavorativi dal conferimento all'ammasso di cui all'articolo 47, paragrafo 3;

▼B

(d) consentire all'organismo pagatore di controllare in qualsiasi momento l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali;

(e) fare in modo che i prodotti immagazzinati siano facilmente accessibili e singolarmente identificabili per lotto/partita/contenitore/silo.

2. In deroga al paragrafo 1, lettera a), punto ii), l'organismo pagatore può autorizzare il trasferimento dei prodotti immagazzinati alle condizioni seguenti:

i) per i formaggi che beneficiano di una denominazione di origine protetta (DOP) o di un'indicazione geografica protetta (IGP), se l'operatore presenta richiesta motivata;

ii) per gli altri prodotti, in via eccezionale, se l'operatore presenta richiesta motivata;

3. In deroga al paragrafo 1, lettera e), lo zucchero oggetto di un contratto può essere immagazzinato in un silo designato dall'operatore con altri zuccheri se il quantitativo contrattuale è immagazzinato nel silo designato durante il periodo contrattuale a norma dell'articolo 8, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2016/1238.

4. Su richiesta, l'operatore tiene a disposizione dell'organismo pagatore preposto al controllo tutta la documentazione, ripartita per contratto, che consente in particolare di accertare i seguenti elementi relativi ai prodotti sotto ammasso:

(a) il numero che identifica l'impresa riconosciuta e, se necessario, lo Stato membro di produzione;

(b) l'origine e la data di produzione o, per lo zucchero, l'anno di commercializzazione della produzione, e per le carni la data di macellazione;

(c) la data di conferimento all'ammasso;

(d) il peso e, per le carni, il numero di tagli imballati;

(e) l'indirizzo del luogo di ammasso privato e le modalità per identificare rapidamente il prodotto nel suddetto luogo o, per lo zucchero sfuso, nel silo designato dall'operatore;

(f) l'ultimo giorno dell'ammasso contrattuale e il giorno dell'effettivo ritiro dall'ammasso contrattuale.

5. L'operatore o, se del caso, il responsabile del magazzino tiene un registro nel magazzino stesso da cui risultino, ripartiti per numero di contratto, i seguenti dati:

(a) l'identificazione dei prodotti conferiti all'ammasso per lotto/partita/contenitore/silo;

(b) le date di conferimento e di svincolo dall'ammasso;

▼B

(c) il quantitativo dei prodotti sotto ammasso per lotto/partita/contenitore/silo;

(d) l'ubicazione dei prodotti per lotto/partita/contenitore/silo.

CAPO III

Svincolo dei prodotti e pagamento dell'aiuto all'ammasso privato

Sezione I

Svincolo dei prodotti dall'ammasso

Articolo 53

Svincolo dall'ammasso

1. Le operazioni di svincolo dall'ammasso possono iniziare il giorno successivo all'ultimo giorno del periodo di ammasso contrattuale o, se del caso, il giorno indicato nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara o recante fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato.

2. Lo svincolo dall'ammasso si effettua per lotti interi, salvo qualora l'organismo pagatore lo autorizzi per quantità inferiori.

Tuttavia, per i prodotti sigillati di cui all'articolo 60, possono essere svincolati dall'ammasso solo quantitativi sigillati.

3. Se nel regolamento di esecuzione recante apertura della gara o recante fissazione anticipata dell'importo dell'aiuto all'ammasso privato il periodo di ammasso contrattuale è indicato come un intervallo tra due date, l'operatore comunica all'organismo pagatore l'intenzione di iniziare a svincolare i prodotti dall'ammasso, precisando i lotti/partite/contenitori/silos interessati, almeno cinque giorni lavorativi prima dell'inizio delle operazioni di svincolo.

L'organismo pagatore può decidere di accettare un termine inferiore a cinque giorni lavorativi.

Sezione II

Pagamenti

Articolo 54

Domanda di pagamento dell'aiuto all'ammasso privato

L'operatore presenta domanda di pagamento entro tre mesi dalla fine del periodo di ammasso contrattuale.

Articolo 55

Pagamento dell'aiuto all'ammasso privato

Il pagamento dell'aiuto è effettuato entro 120 giorni dalla data di presentazione della domanda, previo adempimento degli obblighi contrattuali.

▼B

Tuttavia, se è in corso un'indagine amministrativa, non sono effettuati pagamenti fino a quando non sia stato riconosciuto il diritto all'aiuto.

TITOLO IV

CONTROLLI E SANZIONI

CAPO I

Controlli

Articolo 56

Disposizioni generali sui controlli relativi all'intervento pubblico e all'aiuto all'ammasso privato

1. Gli organismi pagatori prendono tutte le misure necessarie per assicurare il rispetto degli obblighi relativi all'intervento pubblico e alla concessione dell'aiuto all'ammasso privato di cui al regolamento delegato (UE) 2016/1238 e ai regolamenti di esecuzione di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettere a) e b) del presente regolamento.

Le misure comprendono una verifica amministrativa completa delle offerte di intervento pubblico e delle offerte e domande di aiuto all'ammasso privato, integrata da controlli documentali e fisici in loco come indicato nel presente titolo.

2. La verifica della pesatura dei prodotti consegnati all'intervento pubblico e, per l'aiuto all'ammasso privato, dei quantitativi contrattuali, si svolge in presenza dei funzionari dell'organismo pagatore.

3. I campioni materiali prelevati per verificare qualità e composizione dei prodotti ai fini dell'intervento pubblico e dell'aiuto all'ammasso privato sono prelevati dai funzionari dell'organismo pagatore o in loro presenza.

4. Ai fini della pista di controllo, nel corso della visita di controllo tutta la contabilità finanziaria e di magazzino e i documenti controllati dall'organismo pagatore sono timbrati o siglati. In caso di verifica di registrazioni informatiche si include traccia del controllo nel fascicolo di ispezione, in formato cartaceo o elettronico. Su richiesta, la suddetta documentazione è messa a disposizione della Commissione.

Articolo 57

Disposizioni specifiche sui controlli relativi all'intervento pubblico

1. Fatti salvi i controlli prescritti dal presente regolamento per la presa in consegna dei prodotti, i controlli delle scorte d'intervento sono eseguiti a norma dell'articolo 3 del regolamento delegato (UE) n. 907/2014.

▼B

2. Se il luogo di ammasso designato all'articolo 7, paragrafo 1, lettera a), punto ii), è situato in uno Stato membro diverso da quello in cui viene presentata l'offerta, l'organismo pagatore che ha ricevuto l'offerta può richiedere l'assistenza dell'organismo pagatore responsabile del suddetto luogo di ammasso, anche per un controllo in loco. L'assistenza è prestata entro il termine fissato dall'organismo pagatore che ha ricevuto l'offerta.

3. Per le carni, i controlli si svolgono secondo le disposizioni dell'allegato III, parti I e III.

Articolo 58

Disposizioni specifiche sui controlli relativi all'intervento pubblico per i cereali e il riso

1. Fatto salvo l'articolo 56, paragrafo 2, il quantitativo consegnato è pesato in presenza dell'operatore e di un rappresentante dell'organismo pagatore indipendente dall'operatore.

Tuttavia, se il rappresentante dell'organismo pagatore è anche il responsabile del magazzino, l'organismo pagatore, entro 30 giorni dalla data di consegna, procede ad un'ispezione che includa almeno un controllo volumetrico. La differenza tra il quantitativo pesato e quello stimato secondo il metodo volumetrico non può superare il 5 %.

Se la tolleranza del 5 % non è superata, tutte le spese relative a eventuali differenze constatate nel corso di una pesatura successiva rispetto al peso registrato nella contabilità al momento della presa in consegna sono a carico del responsabile del magazzino.

Se la tolleranza del 5 % è superata, si procede immediatamente ad una nuova pesatura del riso e dei cereali. Se il peso constatato è inferiore a quello registrato le spese di pesatura sono a carico del responsabile del magazzino. In caso contrario, le spese di pesatura sono a carico dell'organismo pagatore.

2. Per i cereali, se il livello di contaminanti deve essere controllato in base all'analisi del rischio di cui all'allegato I, parte I, punto 3, del regolamento delegato (UE) 2016/1238, l'organismo pagatore è responsabile delle conseguenze finanziarie derivanti dal mancato rispetto dei livelli massimi di contaminanti, secondo le disposizioni dell'articolo 3, paragrafo 6, del regolamento delegato (UE) n. 907/2014.

Tuttavia, nel caso dell'ocratossina A e dell'aflatossina, se l'organismo pagatore interessato può dimostrare in maniera soddisfacente per la Commissione il rispetto delle norme all'entrata, delle condizioni normali di magazzinaggio e degli altri obblighi del responsabile del magazzino, la responsabilità finanziaria è a carico del bilancio dell'Unione.

▼B

Articolo 59

Disposizioni specifiche per la presa in consegna di cereali e riso nel luogo di ammasso del responsabile del magazzino

1. Se la presa in consegna dei cereali o del riso avviene nel luogo di ammasso in cui i prodotti sono immagazzinati al momento della presentazione dell'offerta, il quantitativo preso in consegna è determinato in base al registro del magazzino, che è conforme a norme professionali che garantiscono il rispetto della normativa unionale, in particolare dell'allegato III del regolamento delegato (UE) n. 907/2014, a condizione che:

(a) il registro del magazzino indichi

i) il peso constatato al momento della pesatura effettuata non più di 10 mesi prima della presa in consegna;

ii) le caratteristiche qualitative fisiche al momento della pesatura e, in particolare, il grado di umidità;

iii) gli eventuali trasferimenti e i trattamenti effettuati;

(b) il responsabile del magazzino dichiari che il lotto offerto corrisponde in tutti i suoi elementi alle indicazioni contenute nel registro del magazzino;

(c) le caratteristiche qualitative accertate al momento della pesatura coincidano con quelle del campione rappresentativo costituito in base ai campioni prelevati dall'organismo pagatore o dal suo rappresentante con la frequenza di un campione ogni 60 tonnellate.

2. Se si applica il paragrafo 1, il peso da iscrivere nel registro del magazzino e nella contabilità finanziaria conformemente all'articolo 3, paragrafo 3, primo comma, lettera a), del regolamento delegato (UE) n. 907/2014 è quello riportato nel registro del magazzino, eventualmente adattato per tener conto di un'eventuale differenza tra il tasso di umidità e il tasso di impurità varie (Schwarzbesatz) constatati al momento della pesatura e quelli accertati sul campione rappresentativo. Una differenza tra i tassi di impurità varie può essere presa in considerazione soltanto per ridurre il peso riportato nel registro del magazzino.

Entro 30 giorni dalla data della presa in consegna, l'organismo pagatore effettua un controllo volumetrico; la differenza tra il quantitativo pesato e quello stimato secondo il metodo volumetrico non può superare il 5 %.

Se la tolleranza del 5 % non è superata, tutte le spese relative a eventuali differenze constatate nel corso di una pesatura successiva rispetto al peso registrato nella contabilità al momento della presa in consegna sono a carico del responsabile del magazzino.

Se la tolleranza del 5 % è superata, si procede immediatamente ad una nuova pesatura del riso e dei cereali. Le spese di pesatura sono a carico del responsabile del magazzino qualora il peso constatato sia inferiore al peso registrato, tenuto conto delle tolleranze previste all'allegato IV, punto 1, del regolamento delegato (UE) n. 907/2014. In caso contrario, le spese di pesatura sono a carico del Fondo europeo agricolo di garanzia.

▼B

Articolo 60

Disposizioni specifiche sui controlli relativi all'aiuto all'ammasso privato

1. Per tutti i lotti conferiti all'ammasso, l'organismo pagatore effettua controlli documentali in loco entro 30 giorni dall'inizio del periodo di ammasso contrattuale di cui all'articolo 48, paragrafo 1, per verificare i quantitativi contrattuali indicati all'articolo 49. I controlli comprendono un esame del registro del magazzino di cui all'articolo 52, paragrafo 5 e dei documenti giustificativi, come i bollettini di pesata e le distinte di consegna, nonché una verifica materiale della presenza dei lotti e dell'identificazione dei prodotti nel luogo dell'ammasso privato.

Per le carni, i controlli sono effettuati al momento del conferimento all'ammasso privato e, per l'olio di olio di oliva, prima della sigillatura ufficiale dei contenitori.

In circostanze debitamente giustificate, l'organismo pagatore può prorogare fino a 15 giorni il periodo di cui al primo comma. In tali casi l'organismo pagatore informa gli operatori interessati.

2. Oltre ai controlli di cui al paragrafo 1, è sottoposto a controllo fisico un campione statisticamente rappresentativo pari ad almeno il 5 % dei lotti che comprenda almeno il 5 % dei quantitativi totali all'ammasso per accertare che quantitativo, natura, composizione, confezionamento e marcatura dei prodotti e dei lotti in deposito siano conformi ai requisiti dell'ammasso privato e alle specificità indicate dall'operatore nell'offerta o nella domanda.

Per i formaggi, i controlli fisici sono effettuati su tutti i lotti per accertarne il quantitativo contrattuale.

3. Durante il periodo di ammasso, l'organismo pagatore procede anche a controlli in loco senza preavviso per verificare che il quantitativo contrattuale sia presente e identificabile nel luogo di ammasso privato e che lo zucchero conservato sfuso si trovi effettivamente nel silo designato dall'operatore. Il controllo è effettuato in base ad un campione statistico casuale pari ad almeno il 5 % dei lotti che comprenda almeno il 5 % dei quantitativi totali oggetto di contratti. Il campione non comprende più del 25 % dei lotti già controllati a norma del paragrafo 2, salvo se non è stato possibile svolgere un controllo in loco su almeno il 5 % dei lotti comprendente almeno il 5 % dei quantitativi totali oggetto di contratti.

Il controllo senza preavviso di cui al primo comma non è necessario se l'organismo pagatore, d'accordo con l'operatore, ha sigillato i prodotti in modo che i quantitativi contrattuali non possano uscire dal luogo di ammasso senza rompere i sigilli.

4. Alla fine del periodo di ammasso contrattuale, o prima di iniziare le operazioni di svincolo dei prodotti laddove si applichi l'articolo 53, paragrafo 3, l'organismo pagatore effettua controlli in loco per verificare

▼B

l'adempimento degli obblighi contrattuali, in base ad un controllo documentale del registro del magazzino e dei documenti giustificativi nonché alla verifica della presenza dei lotti e dell'identificazione dei prodotti nel luogo di ammasso.

Oltre ai controlli di cui al primo comma, è sottoposto a verifica fisica un campione statisticamente rappresentativo pari ad almeno il 5 % dei lotti che comprenda almeno il 5 % dei quantitativi totali oggetto di contratti per accertare quantitativo, tipo, confezionamento, marcatura e identificazione dei prodotti nel luogo di ammasso privato.

5. Se l'organismo pagatore, d'accordo con l'operatore, ha sigillato i prodotti in modo che i quantitativi contrattuali non possano essere ritirati dal luogo di ammasso senza rompere i sigilli, i controlli di cui ai paragrafi 3 e 4 possono limitarsi a verificare la presenza e l'integrità dei sigilli.

▼M2

Articolo 60 bis

Disposizioni specifiche sui controlli relativi all'intervento pubblico e all'aiuto all'ammasso privato per il latte e i prodotti lattiero-caseari

1. L'ammissibilità del burro, del latte scremato in polvere e del formaggio al beneficio degli aiuti all'ammasso privato è stabilita secondo i metodi previsti negli allegati VI, VII e VIII rispettivamente.

Tali metodi sono stabiliti facendo riferimento all'ultima versione delle pertinenti norme europee o internazionali, secondo il caso, in vigore almeno 6 mesi prima del primo giorno del periodo d'intervento pubblico quale definito all'articolo 12 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

2. I risultati dei controlli effettuati applicando i metodi stabiliti nel presente regolamento sono valutati conformemente all'allegato IX.

▼B

Articolo 61

Relazione sui controlli

1. L'organismo pagatore redige una relazione entro cinque giorni lavorativi dalla conclusione di ciascun controllo in loco e, se opportuno, dei controlli di cui all'articolo 56, paragrafo 3. La relazione descrive esattamente i diversi elementi controllati e riporta:

(a) la data e l'ora di inizio del controllo;

(b) precisazioni sul preavviso dato;

(c) la durata del controllo;

(d) i responsabili presenti;

(e) la natura e la portata dei controlli eseguiti e l'indicazione dettagliata dei documenti e dei prodotti esaminati;

▼B

(f) i risultati e le conclusioni;

(g) l'eventuale necessità di un seguito.

La relazione è firmata dal funzionario responsabile dell'organismo pagatore e controfirmata dall'operatore o eventualmente, dal responsabile del magazzino, ovvero trasmessa all'operatore per raccomandata. La relazione è inserita nel fascicolo di pagamento.

2. In caso di non conformità dei prodotti sottoposti a controllo, la verifica è estesa a un campione statistico più ampio, stabilito dell'organismo pagatore.

3. L'organismo pagatore registra i casi di inadempimento, sulla base dei criteri di gravità, portata, durata e frequenza, che possono portare all'esclusione, a norma dell'articolo 62, paragrafo 1, o al rimborso di un aiuto indebitamente versato per l'ammasso privato, compresi eventualmente gli interessi, a norma dell'articolo 62, paragrafo 4.

CAPO II

Sanzioni e provvedimenti amministrativi

Articolo 62

Sanzioni e provvedimenti amministrativi relativi all'aiuto all'ammasso privato

1. L'organismo pagatore, se constata che un documento presentato da un operatore, che è necessario a norma del regolamento delegato (UE) 2016/1238, del presente regolamento o di un regolamento di esecuzione di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera b), del presente regolamento, contiene informazioni inesatte e se dette informazioni inesatte sono essenziali per la concessione dell'aiuto all'ammasso privato, esclude l'operatore dalla procedura di concessione dell'aiuto per il prodotto per il quale è stata fornita l'informazione inesatta, per un periodo di un anno dalla data in cui è stata adottata la decisione amministrativa definitiva accertante l'irregolarità.

2. L'esclusione di cui al paragrafo 1 non si applica se l'operatore fornisce all'organismo pagatore prove soddisfacenti del fatto che la circostanza di cui al suddetto paragrafo è dovuta a forza maggiore o ad errore palese.

3. L'aiuto indebitamente erogato è recuperato, maggiorato di interessi, presso gli operatori interessati. Le disposizioni di cui all'articolo 27 del regolamento di esecuzione (UE) n. 908/2014 si applicano mutatis mutandis.

4. L'applicazione delle sanzioni amministrative e il recupero degli importi indebitamente erogati di cui al presente articolo non ostano alla comunicazione delle irregolarità alla Commissione a norma del regolamento (CE) n. 1848/2006 della Commissione ([1]).

([1]) Regolamento (CE) n. 1848/2006 della Commissione, del 14 dicembre 2006, relativo alle irregolarità e al recupero delle somme indebitamente pagate nell'ambito del finanziamento della politica agricola comune nonché all'instaurazione di un sistema d'informazione in questo settore e che abroga il regolamento (CEE) n. 595/91 del Consiglio (GU L 355 del 15.12.2006, pag. 56).

▼B

TITOLO V

COMUNICAZIONI E DISPOSIZIONI FINALI

CAPO I

Comunicazioni

Sezione I

Disposizioni generali sulle comunicazioni

Articolo 63

Modalità di comunicazione

Le comunicazioni di cui al presente regolamento e ai regolamenti di esecuzione di cui all'articolo 1 sono conformi al regolamento (CE) n. 792/2009 della Commissione ([1]).

Articolo 64

Comunicazioni relative agli organismi pagatori

1. Gli Stati membri comunicano alla Commissione gli organismi pagatori riconosciuti responsabili di acquisti e vendite all'intervento nonché dell'aiuto all'ammasso privato.

2. La Commissione mette a disposizione degli Stati membri e rende pubblico l'elenco degli organismi pagatori riconosciuti, in particolare pubblicandolo su Internet.

Sezione II

Comunicazioni relative all'intervento pubblico

Articolo 65

Comunicazione delle informazioni sulle scorte d'intervento

1. Gli Stati membri i cui organismi pagatori detengono scorte d'intervento comunicano alla Commissione, entro il 15 di ogni mese, i seguenti dati:

(a) per i cereali e il riso:

i) i quantitativi immagazzinati dall'inizio della campagna di commercializzazione;

ii) la somma dei quantitativi presi in consegna dall'inizio della campagna di commercializzazione;

([1]) Regolamento (CE) n. 792/2009 della Commissione, del 31 agosto 2009, che stabilisce le modalità con le quali gli Stati membri notificano alla Commissione le informazioni e i documenti necessari nell'ambito dell'attuazione dell'organizzazione comune dei mercati, del regime dei pagamenti diretti, della promozione dei prodotti agricoli e dei regimi applicabili alle regioni ultraperiferiche e alle isole minori del Mar Egeo (GU L 228 dell'1.9.2009, pag. 3).

▼B

iii) la somma dei quantitativi usciti dai luoghi di ammasso dall'inizio della campagna di commercializzazione, suddivisi, se opportuno, per tipo d'uso o destinazione, e il totale delle perdite;

iv) la somma dei quantitativi sotto contratto, suddivisi, se opportuno, per tipo d'uso o destinazione;

v) i quantitativi offerti alla fine del periodo di comunicazione mensile;

(b) per il burro e il latte scremato in polvere,

i) i quantitativi di ogni prodotto giacenti all'ammasso alla fine del mese precedente e i quantitativi entrati e usciti dai luoghi di ammasso durante lo stesso mese;

ii) i quantitativi di ogni prodotto usciti dai luoghi di ammasso durante il mese precedente, suddivisi secondo il regolamento recante apertura della gara per la vendita dei prodotti in questione;

iii) una scomposizione per età dei quantitativi in giacenza alla fine del mese precedente;

(c) per le carni bovine:

i) i quantitativi di ogni prodotto giacenti all'ammasso alla fine del mese precedente e i quantitativi entrati e usciti dai luoghi di ammasso durante lo stesso mese;

ii) i quantitativi di ogni prodotto usciti dai luoghi di ammasso durante il mese precedente, suddivisi secondo il regolamento recante apertura della gara per la vendita dei prodotti in questione;

iii) i quantitativi di ogni taglio per i quali, nel mese precedente, è stato stipulato un contratto di vendita;

iv) i quantitativi di ogni taglio per i quali, nel mese precedente, è stato emesso un buono di uscita;

v) i quantitativi di ogni taglio acquistati nel mese precedente;

vi) le scorte fuori contratto e fisiche di ogni taglio alla fine del mese precedente, con l'indicazione della durata all'ammasso delle scorte fuori contratto;

(d) per tutti i prodotti:

i) l'apertura di una gara, il quantitativo aggiudicato e i prezzi minimi di vendita eventualmente fissati in applicazione dell'articolo 36;

▼M1

ii) informazioni relative allo smaltimento nell'ambito del programma a favore degli indigenti, compreso l'importo in questione (la differenza tra il prezzo di vendita e il valore contabile) e il momento in cui tale importo è trasferito all'organismo al quale la Commissione effettua i pagamenti ai sensi del regolamento (UE) n. 223/2014 conformemente all'articolo 38 *ter*, paragrafo 4, del presente regolamento.

▼B

2. La Commissione può richiedere che le comunicazioni di cui al paragrafo 1 siano trasmesse con maggiore frequenza se ciò è necessario ai fini dell'efficienza di gestione del regime d'intervento.

3. Ai fini del paragrafo 1, lettera b), s'intende per:

(a) «quantitativi entrati», i quantitativi fisicamente entrati all'ammasso, presi in consegna o meno dall'organismo pagatore;

(b) «quantitativi usciti», i quantitativi che sono stati svincolati o, se la presa in consegna da parte dell'acquirente avviene prima dello svincolo, i quantitativi presi in consegna.

4. Ai fini del paragrafo 1, lettera c), s'intende per:

(a) «scorte fuori contratto», le scorte non ancora oggetto di un contratto di vendita;

(b) «scorte fisiche», la somma delle scorte fuori contratto e delle scorte oggetto di un contratto di vendita ma non ancora prese in consegna.

Sezione III

Comunicazioni relative all'aiuto all'ammasso privato

Articolo 66

Comunicazione delle informazioni relative all'ammasso privato

Gli Stati membri che fruiscono del regime di aiuto all'ammasso privato comunicano alla Commissione:

(a) almeno una volta alla settimana i prodotti e quantitativi oggetto di contratti conclusi nella settimana precedente, suddivisi per periodo di ammasso;

(b) entro il 15 di ogni mese per il mese precedente:

i) i quantitativi di prodotti conferiti all'ammasso privato e svincolati dall'ammasso privato nel mese di cui trattasi, se del caso ripartiti per categoria;

ii) i quantitativi di prodotti all'ammasso privato alla fine del mese di cui trattasi, se del caso ripartiti per categoria;

iii) i quantitativi di prodotti per i quali è terminato il periodo di ammasso contrattuale;

▼B

iv) se il periodo di ammasso è stato abbreviato o prolungato, a norma dell'articolo 20, lettera m), del regolamento (UE) n. 1308/2013, i prodotti e i quantitativi per i quali è stato modificato il periodo di ammasso, nonché le date originarie e le date modificate per lo svincolo dall'ammasso;

(c) entro il 31 marzo di ogni anno per l'anno civile precedente, i risultati dei controlli in loco effettuati a norma del titolo IV.

CAPO II

Disposizioni finali

Articolo 67

Entrata in vigore e applicazione

Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 1º ottobre 2016. Tuttavia per l'acquisto all'intervento pubblico, la parte V, tabelle III e IV, e la parte VI, lettera b), dell'allegato I, si applicano dal 1º luglio 2017.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

▼B

ALLEGATO I

CEREALI

PARTE I

1. DEFINIZIONE DEGLI ELEMENTI CHE NON SONO CEREALI DI BASE DI QUALITÀ PERFETTA

1.1. **Chicchi spezzati**

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi spezzati» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «chicchi spezzati» è quella riportata nella norma EN 16378.

1.2. **Impurità relative ai chicchi**

a) *Chicchi striminziti*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi striminziti» è quella riportata nella norma EN 15587. Tuttavia, se si tratta dell'orzo dell'Estonia, della Lettonia, della Finlandia e della Svezia, per «chicchi striminziti» si intendono i chicchi aventi peso specifico uguale o superiore a 64 chilogrammi per ettolitro offerti o presentati all'intervento nei suddetti Stati membri, che, dopo l'eliminazione di tutti gli altri elementi di cui al presente allegato, passano attraverso vagli a maglie di 2,0 millimetri.

La definizione di «chicchi striminziti» non si applica al granturco.

b) *Altri cereali*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «altri cereali» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «altri cereali» è quella riportata nella norma EN 16378.

c) *Chicchi attaccati da parassiti*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi attaccati da parassiti» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «chicchi attaccati da parassiti» è quella riportata nella norma EN 16378.

d) *Chicchi che presentano colorazioni del germe*

Per il frumento duro e il frumento tenero, la definizione è quella riportata nella norma EN 15587.

La definizione di «chicchi che presentano colorazioni del germe» non si applica all'orzo né al granturco.

e) *Chicchi scaldati per essiccamento*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi scaldati per essiccamento» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «chicchi scaldati per essiccamento» è quella riportata nella norma EN 16378.

f) *Chicchi volpati*

Per il frumento duro, la definizione di «chicchi volpati» è quella riportata nella norma EN 15587.

La definizione di «chicchi volpati» non si applica al frumento tenero né all'orzo né al granturco.

▼B

1.3. **Chicchi germinati**

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi germinati» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «chicchi germinati» è quella riportata nella norma EN 16378.

1.4. **Impurità varie**

a) *Semi estranei*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «semi estranei» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «semi estranei» è quella riportata nella norma EN 16378.

Sono considerati «semi nocivi» i semi tossici per l'uomo e per gli animali, i semi che intralciano o complicano la pulitura e la macinazione dei cereali e quelli che modificano la qualità dei prodotti trasformati ottenuti da cereali.

b) *Chicchi avariati*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «chicchi avariati» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «chicchi avariati» è quella riportata nella norma EN 16378.

Nella norma EN 15587, per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione dei «chicchi colpiti da fusariosi» è inclusa in quella dei «chicchi avariati».

c) *Impurità propriamente dette*

Per il frumento duro, il frumento tenero e l'orzo, la definizione di «impurità propriamente dette» è quella riportata nella norma EN 15587.

Per il granturco, la definizione di «impurità propriamente dette» è quella riportata nella norma EN 16378.

d) *Pule (per il granturco: frammenti di raspi)*

e) *Segala cornuta*

f) *Chicchi cariati*

Per il frumento duro e il frumento tenero, la definizione di «chicchi cariati» è quella riportata nella norma EN 15587.

La definizione di «chicchi cariati» non si applica all'orzo né al granturco.

g) *Impurità di origine animale*

1.5. **Parassiti vivi**

1.6. **Chicchi bianconati**

Per chicchi di frumento duro bianconati si intendono i chicchi il cui corpo non può essere considerato perfettamente vitreo. Sono definiti nella norma EN 15585.

2. ELEMENTI DA PRENDERE IN CONSIDERAZIONE NEI SINGOLI CEREALI PER LA DEFINIZIONE DELLE IMPURITÀ

2.1. **Frumento duro**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi striminziti, i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti, i chicchi che presentano colorazioni del germe, i chicchi volpati e i chicchi scaldati per essiccamento.

▼B

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule, la segala cornuta, i chicchi cariati e le impurità di origine animale.

2.2. **Frumento tenero**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi striminziti, i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti, i chicchi che presentano colorazioni del germe (solo in misura superiore all'8 %) e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule, la segala cornuta, i chicchi cariati e le impurità di origine animale.

2.3. **Orzo**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi striminziti, i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati (fra cui i chicchi colpiti da fusariosi), le impurità propriamente dette, le pule e le impurità di origine animale.

2.4. **Granturco**

Per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi di altri cereali, i chicchi attaccati da parassiti e i chicchi scaldati per essiccamento.

Per impurità varie si intendono i semi estranei, i chicchi avariati, le impurità propriamente dette, i frammenti di raspi e le impurità di origine animale.

PARTE II

Metodi utilizzati per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento

Per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento, ai sensi dell'articolo 4, si applicano i metodi sotto indicati:

a) per la determinazione degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta, il metodo di riferimento costituito:

   i) per il frumento tenero, il frumento duro e l'orzo, dalla norma EN 15587,

   ii) per il granturco, dalla norma EN 16378;

b) per la determinazione del tenore di umidità, il metodo di riferimento costituito:

   i) per il granturco, dalla norma EN ISO 6540,

   ii) per i cereali diversi dal granturco, dalla norma EN ISO 712, o da un metodo basato sulla tecnologia a raggi infrarossi conforme alla norma EN 15948.

   In caso di controversia, fanno fede solo i risultati in applicazione della norma EN ISO 6540 per il granturco o EN ISO 712 per i cereali diversi dal granturco;

c) per la determinazione del carattere non colloso e della lavorabilità a macchina dell'impasto ottenuto dal frumento tenero, il metodo di riferimento di cui alla parte III del presente allegato;

▼B

d) per la determinazione del tenore di proteine nel chicco di frumento duro e di frumento tenero molito, il metodo di riferimento costituito:

i) dalla norma EN ISO 20483, o

ii) dalla norma CEN ISO/TS 16634-2.

In caso di controversia, fanno fede solo i risultati della norma EN ISO 20483;

e) per la determinazione dell'indice di Zélény sul chicco di frumento tenero molito, il metodo EN ISO 5529;

f) per la determinazione dell'indice di caduta di Hagberg (test di attività amilasica), il metodo EN ISO 3093;

g) per la determinazione del tasso dei chicchi bianconati di frumento duro, il metodo di riferimento costituito dalla norma EN 15585;

h) per la determinazione del peso specifico, il metodo di riferimento costituito dalla norma EN ISO 7971/3;

i) i metodi di prelievo dei campioni e i metodi di analisi di riferimento per la determinazione del tasso di micotossine sono quelli menzionati nell'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione [1] e descritti negli allegati I e II del regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione [2].

PARTE III

Metodo per la determinazione del carattere non colloso e della lavorabilità a macchina dell'impasto ottenuto dal frumento tenero

1. **Titolo**

Procedimento per prova di panificazione della farina di frumento.

2. **Campo di applicazione**

Il procedimento si applica alla farina ottenuta da frumento macinato sperimentalmente per la produzione di pane lievitato.

3. **Principio**

In un'apposita impastatrice si prepara un impasto con farina, acqua, lievito, sale e saccarosio. Dopo spezzatura dell'impasto e primo arrotolamento dei pezzi, questi vengono lasciati riposare per 30 minuti; essi vengono successivamente modellati, deposti su lastre di cottura e cotti dopo un determinato periodo di fermentazione. Si registrano le proprietà di lavorazione dell'impasto. I pani si valutano in base al volume e all'altezza.

4. **Ingredienti**

4.1. *Lievito*

Lievito secco attivo di «Saccharomyces cerevisiae» tipo DHW-Hamburg-Wansbeck o un ingrediente avente le stesse caratteristiche.

4.2. *Acqua corrente*

4.3. *Soluzione di zucchero-sale-acido ascorbico*

Sciogliere 30 ± 0,5 g di cloruro di sodio (qualità commerciale), 30 ± 0,5 g di saccarosio (qualità commerciale) e 0,040 ± 0,001 g di acido ascorbico in 800 ± 5 g d'acqua. La soluzione deve essere preparata ogni giorno.

[1] Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5).

[2] Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione, del 23 febbraio 2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (GU L 70 del 9.3.2006, pag. 12).

▼B

4.4. *Soluzione di zucchero*

Sciogliere 5 ± 0,1 g di saccarosio (qualità commerciale) in 95 ± 1 g d'acqua. La soluzione deve essere preparata ogni giorno.

4.5. *Farina di malto enzimoattiva*

Qualità commerciale.

5. **Materiale e apparecchiatura**

5.1. *Camera termostata*

Capace di mantenere la temperatura tra i 22 e i 25 °C.

5.2. *Frigorifero*

Capace di mantenere una temperatura di 4 ± 2 °C.

5.3. *Bilancia*

Portata massima 2 kg, precisione 2 g.

5.4. *Bilancia*

Portata massima 0,5 kg, precisione 0,1 g.

5.5. *Bilancia analitica*

Precisione $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Impastatrice*

Stephan UMTA 10, con miscelatore modello «Detmold (Stephan Soehne GmbH)» o apparecchio similare avente le stesse caratteristiche.

5.7. *Camera di fermentazione*

Capace di mantenere una temperatura di 30 ± 1 °C.

5.8. *Contenitori aperti in plastica*

In polimetacrilato (Plexiglas, Perspex). Dimensioni interne: 25 × 25 × 15 cm (altezza), spessore delle pareti 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Lastre quadrate in plastica*

In polimetacrilato (Plexiglas, Perspex), di almeno 30 × 30 cm, spessore 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Modellatrice*

Omogeneizzatore Brabender Ball (Brabender OHG) o apparecchio simile avente le stesse caratteristiche.

6. **Campionamento**

Secondo la norma EN ISO 24333,

7. **Procedimento**

7.1. *Determinazione dell'assorbimento d'acqua*

L'assorbimento d'acqua è determinato secondo la norma ICC n. 115/1.

7.2. *Determinazione dell'aggiunta di farina di malto*

Determinare il tempo di caduta della farina secondo la norma ISO 3093. Qualora risulti superiore a 250, determinare la quantità di farina di malto necessaria per ottenere un tempo di caduta compreso tra 200 e 250, ricorrendo a una serie di miscele con quantità crescenti di farina di malto (punto 4.5). Se il tempo di caduta è inferiore a 250, non è necessario aggiungere farina di malto.

▼B

7.3. *Riattivazione del lievito secco*

Portare la temperatura della soluzione di zucchero (punto 4.4) a 35 ± 1 °C. Versare una parte, in peso, del lievito secco attivo in quattro parti, in peso, di tale soluzione di zucchero tiepida. Non agitare. Mescolare leggermente se necessario.

Lasciar riposare la soluzione per 10 ± 1 minuto; quindi agitare fino ad ottenere una sospensione omogenea che dovrà essere utilizzata entro 10 minuti.

7.4. *Regolazione della temperatura della farina e degli ingredienti liquidi*

La temperatura della farina e dell'acqua deve essere regolata in modo che al termine dell'impastamento l'impasto raggiunga i 27 ± 1 °C.

7.5. *Composizione dell'impasto*

Pesare con un'approssimazione di 2 g, 10 y/3 g di farina tal quale (pari a 1 kg di farina con il 14 % di umidità), in cui y rappresenta la quantità di farina utilizzata al farinografo (cfr. norma ICC n. 115/1).

Pesare con un'approssimazione di 0,2 g la quantità di farina di malto occorrente per portare il tempo di caduta entro i 200-250 secondi (punto 7.2).

Pesare 430 ± 5 g di soluzione di zucchero-sale-acido ascorbico (punto 4.3) e aggiungere acqua fino a ottenere una massa totale di (x — 9) 10 y/3 g (cfr. 10.2), in cui x rappresenta la quantità d'acqua utilizzata al farinografo (cfr. norma ICC n. 115/1). Questa massa totale (compresa normalmente tra 450 e 650 g) deve essere determinata con un'approssimazione di 1,5 g.

Pesare 90 ± 1 g di sospensione di lievito (punto 7.3).

Registrare la massa totale dell'impasto (P) corrispondente alla somma delle masse della farina, della soluzione zucchero-sale-acido ascorbico e acqua, della sospensione di lievito e della farina di malto.

7.6. *Mescolamento*

Prima di iniziare, portare l'impastatrice alla temperatura di 27 ± 1 °C, per mezzo di una sufficiente quantità d'acqua, alla giusta temperatura.

Versare gli ingredienti liquidi nell'impastatrice ed aggiungere la farina e la farina di malto.

Mettere in moto l'impastatrice (alla velocità più bassa, 1 400 giri/minuto) e lasciar ruotare per 60 secondi. Venti secondi dopo l'inizio dell'impastamento girare due volte il raschiatore fissato al coperchio della vasca dell'impastatrice.

Misurare la temperatura dell'impasto. Se non è compresa tra 26 e 28 °C, gettare via l'impasto e prepararne un altro dopo aver regolato la temperatura degli ingredienti.

Registrare le proprietà meccaniche dell'impasto usando una delle seguenti espressioni:

— -non colloso e lavorabile a macchina,

— -colloso e non lavorabile a macchina.

Si considera «non colloso e lavorabile a macchina» alla fine dell'impastamento un impasto che formi una massa coerente e praticamente non aderisca alle pareti interne della vasca e all'asse dell'impastatrice e che possa essere facilmente raccolto con le mani e ritirato in una sola volta senza perdite apprezzabili.

▼B

7.7. *Divisione e arrotolamento*

Pesare, con un'approssimazione di 2 g, tre pezzi di impasto secondo la formula:

p = 0,25 P, dove:

p = massa del pezzo di impasto

P = massa totale dell'impasto.

Arrotolare immediatamente i pezzi per 15 secondi nella modellatrice (punto 5.10) e metterli quindi per 30 ± 2 minuti sulle lastre di plastica (punto 5.9), ricoperti dalle scatole di plastica capovolte (punto 5.8), nella camera di fermentazione (punto 5.7).

Non spolverare di farina i pezzi di impasto.

7.8. *Modellatura*

Mettere vicino alla modellatrice (punto 5.10) i pezzi di impasto che si trovano sulle lastre di plastica, coperti dalle scatole capovolte e riarrotolare ciascun pezzo per 15 secondi. Togliere il coperchio che protegge il pezzo di impasto solo immediatamente prima della modellatura. Registrare di nuovo le proprietà meccaniche dell'impasto usando una delle seguenti espressioni:

a) non colloso e lavorabile a macchina,

b) colloso e non lavorabile a macchina.

Si considera «non colloso e lavorabile a macchina» durante il funzionamento dell'apparecchio l'impasto che non aderisce o che aderisce poco alle pareti della camera in modo che il pezzo di impasto possa ruotare liberamente su se stesso e formare una sfera omogenea. Alla fine dell'operazione, l'impasto non deve rimanere attaccato alle pareti della modellatrice quando il coperchio della camera viene sollevato.

8. **Relazione di prova**

Nella relazione si devono indicare:

a) le proprietà meccaniche dell'impasto al termine dell'impastamento e della modellatura;

b) il tempo di caduta della farina senza aggiunta di farina di malto;

c) eventuali anomalie osservate;

d) il metodo impiegato;

e) tutti i riferimenti necessari per l'identificazione del campione.

9. **Osservazioni generali**

9.1. La formula per il calcolo delle quantità degli ingredienti liquidi si basa sulle considerazioni indicate di seguito.

L'aggiunta di x ml di acqua ad un equivalente di 300 g di farina al 14 % di umidità dà la consistenza richiesta. Poiché nella prova di panificazione si usa 1 kg di farina (riferita al 14 % di umidità), mentre x corrisponde a 300 g di farina, per la prova di panificazione x va diviso per tre e moltiplicato per dieci, il che dà 10 x/3 g.

I 430 g della soluzione di zucchero-sale-acido ascorbico contengono 15 g di sale e 15 g di zucchero. Questi 430 g di soluzione vengono inclusi tra gli ingredienti liquidi. Per aggiungere quindi 10 x/3 g di acqua all'impasto, si devono aggiungere (10 x/3 + 30) g di ingredienti liquidi composti da 430 g di soluzione di zucchero, sale e acido ascorbico e di una quantità aggiuntiva di acqua.

▼B

Sebbene una parte dell'acqua aggiunta con la sospensione di lievito venga assorbita dal lievito stesso, questa sospensione contiene ancora acqua libera. Si suppone arbitrariamente che 90 g di sospensione di lievito contengano 60 g di acqua libera. La quantità di ingredienti liquidi deve essere corretta dal valore di 60 g di acqua libera contenuta nella sospensione di lievito, per cui la quantità da aggiungere deve essere 10 x/3 più 30 meno 60 g. Da cui deriva: (10 x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, ossia la formula riportata al punto 7.5. Se ad esempio la quantità di acqua x utilizzata nella prova farinografica è di 165 ml, nella formula viene sostituito questo valore, aumentando i 430 g di soluzione di zucchero, sale e acido ascorbico fino a una massa totale di:

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

9.2. Il metodo non è direttamente applicabile al frumento. Per determinare la qualità di panificazione del frumento si procede nel modo indicato di seguito.

Pulire il campione di frumento e determinarne il tenore di umidità. Non umidificare se il tenore di umidità è compreso fra il 15,0 % e il 16,0 %. Altrimenti portare il tenore di umidità al 15,5 ± 0,5 % almeno tre ore prima della macinazione.

Estrarre la farina utilizzando un mulino da laboratorio Buhler MLU 202 o Brabender Quadrumat Senior o qualsiasi altro apparecchio simile avente le stesse caratteristiche.

Scegliere un procedimento di macinatura che permetta di ottenere, con un tasso minimo di estrazione di farina del 72 %, una farina avente un tenore di ceneri dello 0,50–0,60 % sulla sostanza secca.

Determinare il tenore di ceneri della farina secondo l'allegato II del regolamento (UE) n. 234/2010 della Commissione ([1]) e il tenore di umidità secondo il presente regolamento. Calcolare il tasso di estrazione con l'equazione:

$$E = \{[(100 - f)\ F]/(100 - w)\ W\} \times 100\ \%$$

dove:

E = tasso di estrazione

f = tenore di umidità della farina

w = tenore di umidità del frumento

F = massa della farina prodotta con tenore di umidità f

W = massa del frumento macinato con tenore di umidità w.

Nota: le informazioni riguardanti gli ingredienti e gli apparecchi utilizzati figurano nel documento pubblicato con il n. T/77 300 del 31 marzo 1977 dall'Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO — Postbus 15, Wageningen, Paesi Bassi.

PARTE IV

Metodo di campionamento e analisi dei cereali

1. Per ciascuna partita di cereali, le caratteristiche qualitative sono determinate su un campione rappresentativo della partita offerta, costituito da campioni prelevati con la frequenza di uno per ogni consegna, procedendo ad almeno un prelievo ogni 60 t.

([1]) Regolamento (UE) n. 234/2010 della Commissione, del 19 marzo 2010, che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio riguardo alla concessione delle restituzioni all'esportazione e alle misure da adottare in caso di turbative nel settore dei cereali (GU L 72 del 20.3.2010, pag. 3).

▼B

2. I metodi di riferimento per la determinazione della qualità dei cereali offerti o presentati all'intervento sono descritti nelle parti I, II e III del presente allegato.

3. In caso di controversia, l'organismo pagatore sottopone nuovamente i cereali in questione alle analisi necessarie e le relative spese saranno sostenute dalla parte soccombente.

PARTE V

Maggiorazioni e riduzioni di prezzo

Tabella I

Maggiorazioni per il tenore di umidità dei cereali diversi dal granturco

Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/tonnellata)
da meno di 12,5 a 12	0,5
da meno di 12 a 11,5	1
inferiore a 11,5	1,5

Maggiorazioni per il tenore di umidità del granturco

Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/tonnellata)
da meno di 12 a 11,5	0,5
inferiore a 11,5	1

Tabella II

Riduzioni per il tenore di umidità dei cereali diversi dal granturco

Tenore di umidità (in %)	Riduzione (EUR/tonnellata)
da più di 13,0 a 13,5	0,5
da più di 13,5 a 14,0	1,0
da più di 14,0 a 14,5	1,5

Riduzioni per il tenore di umidità del granturco

Tenore di umidità (in %)	Riduzione (EUR/tonnellata)
da più di 12,5 a 13,0	0,5
da più di 13,0 a 13,5	1,0

▼B

Tabella III

Maggiorazioni per il tenore di proteine del frumento tenero

Tenore di proteine (1) (N × 5,7)	Maggiorazione (EUR/tonnellata)
Più di 12,0	2,5

(1) Percentuale calcolata sulla sostanza secca.

Tabella IV

Riduzioni per il tenore di proteine del frumento tenero

Tenore di proteine (1) (N × 5,7)	Riduzione (EUR/tonnellata)
da meno di 11,5 a 11,0	2,5

(1) Percentuale calcolata sulla sostanza secca.

PARTE VI

Calcolo delle maggiorazioni e delle riduzioni di prezzo

Gli adattamenti di prezzo di cui all'articolo 26, paragrafo 1, espressi in euro per tonnellata, si applicano alle offerte d'intervento moltiplicando tale prezzo per la somma delle percentuali di maggiorazione o di riduzione fissate, nel modo seguente:

a) se il tenore di umidità dei cereali offerti all'intervento è inferiore al 12,0 % per il granturco e al 12,5 % per gli altri cereali, le maggiorazioni da applicare sono quelle indicate nella tabella I della parte V del presente allegato. Se il tenore di umidità dei cereali offerti all'intervento è superiore al 12,5 % per il granturco e al 13,0 % per gli altri cereali, le riduzioni da applicare sono quelle indicate nella tabella II della parte V del presente allegato;

b) se il tenore di proteine del frumento tenero è superiore al 12,0 %, le maggiorazioni da applicare sono quelle indicate nella tabella III della parte V del presente allegato. Se il tenore di proteine del frumento tenero è inferiore all'11,5 %, le riduzioni da applicare sono quelle indicate nella tabella IV della parte V del presente allegato.

▼B

ALLEGATO II

RISO

PARTE I

Metodo di campionamento e analisi del risone

1. Ai fini della verifica dei requisiti qualitativi di cui all'allegato II, parte I, del regolamento delegato (UE) 2016/1238, l'organismo pagatore preleva alcuni campioni in presenza dell'operatore o del suo rappresentante debitamente abilitato.

   Vengono costituiti tre campioni rappresentativi del peso minimo di un chilogrammo ciascuno, destinati rispettivamente:

   a) all'operatore;

   b) al luogo di ammasso in cui ha luogo la presa in consegna;

   c) all'organismo pagatore.

   Il numero di prelievi da effettuare per costituire i campioni rappresentativi è ottenuto dividendo il quantitativo della partita per 10 tonnellate. Ogni singolo campione ha peso identico. I campioni rappresentativi sono ottenuti dividendo la somma dei singoli campioni per tre.

   La verifica dei requisiti qualitativi si effettua sul campione rappresentativo destinato al magazzino in cui avviene la presa in consegna.

2. Per ogni consegna parziale (autocarro, chiatta, vagone) si costituiscono campioni rappresentativi secondo le modalità stabilite al punto 1.

   L'esame di ogni consegna parziale può essere limitato, prima che la merce entri nel magazzino di intervento, ad una verifica del tenore di umidità, del tasso di impurezza e dell'assenza di insetti vivi. Tuttavia, qualora in una fase successiva risulti dall'esito finale della verifica che una consegna parziale non è conforme ai requisiti qualitativi minimi, la presa in consegna del quantitativo in questione è rifiutata. Se l'organismo pagatore è in grado di effettuare la verifica di tutti i requisiti qualitativi minimi per ciascuna consegna parziale prima che la merce entri in magazzino, esso deve rifiutare la presa in consegna di una partita parziale non conforme a detti requisiti.

3. Il controllo della radioattività viene effettuato solo se le circostanze lo giustificano e per un periodo di tempo limitato.

4. In caso di controversia, l'organismo pagatore sottopone nuovamente il risone in questione alle analisi necessarie e le relative spese saranno sostenute dalla parte soccombente.

   La nuova analisi è effettuata presso un laboratorio riconosciuto dall'organismo pagatore su un nuovo campione rappresentativo costituito, in parti uguali, da campioni conservati dall'operatore e dall'organismo pagatore. Se la partita offerta era divisa in consegne parziali, il risultato è dato dalla media ponderata dei risultati delle analisi di nuovi campioni rappresentativi ottenuti da ciascuna delle consegne parziali.

PARTE II

Maggiorazioni e riduzioni di prezzo

1. Gli adattamenti di prezzo di cui all'articolo 26, paragrafo 1, espressi in euro per tonnellata, si applicano alle offerte d'intervento moltiplicando tale prezzo per la somma delle percentuali di maggiorazione o di riduzione fissate nelle tabelle I, II, e III, della presente parte.

▼B

2. Le maggiorazioni e le riduzioni sono calcolate in base alla media ponderata dei risultati delle analisi dei campioni rappresentativi di cui alla parte I del presente allegato.

Tabella I

Maggiorazioni per il tenore di umidità

Tenore di umidità (in %)	Maggiorazioni (EUR/tonnellata)
da meno di 12,5 a 12	0,75
da meno di 12,5 a 11,5	1,5

Tabella II

Riduzioni per il tenore di umidità

Tenore di umidità (in %)	Riduzione (EUR/tonnellata)
da più di 13,5 a 14,0	0,75
da più di 14,0 a 14,5	1,5

Tabella III

Maggiorazioni di prezzo relative alla resa alla lavorazione

Resa del risone in grani interi di riso lavorato	Maggiorazioni per punto di resa [1]
Superiore alla resa di base	Maggiorazione dello 0,75 %
Resa globale del risone in riso lavorato	Maggiorazioni per punto di resa
Superiore alla resa di base	Maggiorazione dello 0,60 %

[1] Da applicare quando la resa alla lavorazione del risone si discosta dalla resa di base alla lavorazione per la varietà considerata prevista nell'allegato II, parte II, del regolamento delegato (UE) 2016/1238.

▼B

ALLEGATO III

CARNI BOVINE

PARTE I

Condizioni e controlli per la presa in consegna

1. La presa in consegna dei prodotti è subordinata alla verifica, da parte dell'organismo pagatore, della conformità alle disposizioni dell'allegato III, parte I, del regolamento delegato (UE) 2016/1238. In particolare, si effettua una verifica sistematica della presentazione, della classificazione, del peso e dell'etichettatura di ogni carcassa, mezzena e quarto consegnato.

2. Il mancato rispetto dei requisiti di cui all'allegato III, parte I, del regolamento delegato (UE) 2016/1238 determina il rifiuto della presa in consegna. I prodotti rifiutati non possono più essere presentati per l'accettazione.

3. Il risultato dei controlli di cui al punto 1 è sistematicamente registrato dall'organismo pagatore.

PARTE II

Coefficienti di conversione

Classe di conformazione/stato di ingrassamento	Coefficiente
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

PARTE III

Disossamento

I. **Condizioni generali**

1. Il disossamento può essere effettuato esclusivamente presso laboratori di sezionamento riconosciuti e operanti in conformità ai requisiti del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

2. Ai fini del presente regolamento, per «operazioni di disossamento» s'intendono le operazioni materiali sulle carni bovine di cui all'allegato II del regolamento delegato (UE) n. 906/2014.

3. I tagli senza osso devono possedere i requisiti di cui alla parte IV del presente allegato.

II. **Contratti e capitolati d'oneri**

1. Il disossamento è effettuato in forza di contratti il cui contenuto è stabilito dagli organismi pagatori, conformemente a propri capitolati d'oneri e alle prescrizioni del presente regolamento.

([1]) Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

▼B

2. I capitolati d'oneri degli organismi pagatori stabiliscono le condizioni cui devono ottemperare i laboratori di sezionamento, indicano gli impianti e le attrezzature necessari e precisano le condizioni dettagliate delle operazioni di disossamento.

Essi precisano in particolare le modalità di preparazione, rifilatura, imballaggio, congelamento e conservazione dei tagli, in vista della loro presa in consegna da parte dell'organismo pagatore.

III. **Controllo e monitoraggio delle operazioni di disossamento**

Gli organismi pagatori prendono le misure necessarie ad assicurare che le operazioni di disossamento siano effettuate in conformità ai requisiti del presente regolamento e dei contratti e capitolati d'oneri di cui alla sezione II della presente parte.

In particolare, gli organismi pagatori predispongono un sistema di monitoraggio e controllo permanenti di tutte le operazioni di disossamento. Il risultato di tale processo di monitoraggio e controllo è registrato.

IV. **Magazzinaggio dei tagli**

I tagli sono immagazzinati in magazzini frigoriferi situati sul territorio dello Stato membro da cui dipende l'organismo pagatore.

V. **Spese delle operazioni di disossamento**

I contratti di cui alla sezione II della presente parte e il relativo corrispettivo riguardano le spese delle operazioni di disossamento di cui alla sezione I, punto 2, della presente parte.

VI. **Termini per le operazioni di disossamento**

Le operazioni di disossamento, rifilatura, pesatura, imballaggio e congelamento rapido devono essere terminate entro i dieci giorni di calendario successivi alla macellazione. Tuttavia, l'organismo pagatore può fissare scadenze più brevi.

VII. **Controlli e prodotti rifiutati**

1. I prodotti, che in seguito ai controlli di cui alla sezione III della presente parte risultano non conformi ai requisiti stabiliti nel presente regolamento e ai contratti e capitolati d'oneri di cui alla sezione II della presente parte, sono rifiutati.

2. Fatta salva l'applicazione delle sanzioni, l'organismo pagatore, per i tagli respinti, procede al recupero dei pagamenti presso gli interessati responsabili per un importo pari al prezzo indicato nella parte V del presente allegato.

PARTE IV

Specifiche per il disossamento delle carni d'intervento

1. TAGLI DEL QUARTO POSTERIORE

1.1. Descrizione dei tagli

1.1.1. Garretto posteriore d'intervento (codice INT 11)

Taglio e disossamento: rimuovere con un'incisione nella grassella separando dalla fesa e dal girello lungo la giuntura naturale; lasciare il campanello attaccato al garretto; rimuovere le ossa della coscia (tibia e tarso).

Rifilatura: rifilare i tendini fino al limite della carne.

Involucro e imballaggio: questi tagli devono essere avvolti individualmente prima di essere imballati in scatoloni.

1.1.2. Noce d'intervento (codice INT 12)

Taglio e disossamento: separare dalla fesa con un'incisione verticale lungo la linea del femore e continuare l'incisione dal girello seguendo la giuntura naturale. La parte superiore deve rimanere congiunta.

▼B

Rifilatura: rimuovere la rotula, la capsula ed il tendine. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

1.1.3. Fesa interna d'intervento (codice INT 13)

Taglio e disossamento: separare dal girello e dalla coscia mediante un'incisione lungo la giuntura naturale e staccare dal femore; togliere l'osso dell'anca.

Rifilatura: rimuovere l'estremità del pene, la cartilagine e la ghiandola scrotale (superficiale inguinale). Togliere la cartilagine ed i tessuti connettivi dell'osso pelvico. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

1.1.4. Girello d'intervento (codice INT 14)

Taglio e disossamento: separare dalla fesa interna e dalla coscia con un'incisione lungo la linea di giuntura naturale; rimuovere il femore.

Rifilatura: togliere la spessa cartilagine adiacente alla giuntura dell'osso. Togliere il linfonodo popliteo ed il grasso adiacente. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

1.1.5. Filetto d'intervento (codice INT 15)

Taglio: il filetto va rimosso per intero liberandone la testa a partire dall'iliaco e separando il filetto adiacente alle vertebre, staccando in tal modo il filetto dal carré.

Rifilatura: togliere la ghiandola e sgrassare. Non intaccare la pelle della fesa e i muscoli che devono rimanere perfettamente aderenti.

1.1.6. Scamone d'intervento (codice INT 16)

Taglio e disossamento: questo taglio va separato dal «girello/noce» mediante incisione a partire da un punto a circa 5 cm dalla quinta vertebra sacrale fino a circa 5 cm dalla parete anteriore dell'osso dell'anca, prestando attenzione a non incidere la coscia.

Incidere a partire dal carré tra l'ultima vertebra lombare e la prima vertebra sacrale liberando il bordo anteriore dell'osso pelvico. Togliere le ossa e la cartilagine.

Rifilatura: rimuovere la tasca di grasso sulla superficie interna sotto il muscolo lunghissimo del dorso. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

1.1.7. Roastbeef d'intervento (codice INT 17)

Taglio e disossamento: separare il pezzo con un'incisione a partire dallo scamone tra l'ultima vertebra lombare e la prima sacrale. Rimuovere all'altezza della quinta costola anteriore con un'incisione tra l'undicesima e la decima costola. Togliere la spina dorsale. Le costole e le ossa vanno asportate pezzo per pezzo.

Rifilatura: togliere qualsiasi residuo di cartilagine rimasto dopo il disossamento. Il tendine deve essere tolto. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto.

1.1.8. Pancia d'intervento (codice INT 18)

Taglio e disossamento: l'intera pancia deve essere rimossa a partire dall'ottava costola del quarto posteriore già separato con un'incisione a partire dal punto in cui la pancia è stata staccata e seguendo la giuntura naturale verso la superficie del muscolo posteriore scendendo fino ad un punto perpendicolare al centro dell'ultima vertebra lombare.

▼B

Continuare l'incisione verticalmente lungo il filetto, dalla tredicesima fino alla sesta costola inclusa seguendo una linea parallela alla colonna vertebrale di modo che il taglio si arresti a non più di 5 cm dall'estremità laterale del muscolo lunghissimo del dorso.

Togliere tutte le ossa e la cartilagine pezzo per pezzo. La pancia deve rimanere intera.

Rifilatura: rimuovere il tessuto connettivo che copre il diaframma lasciandolo intatto. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno ed interstiziale) non superi il 30 %.

1.1.9. Controfiletto d'intervento (5 ossa) (codice INT 19)

Taglio e disossamento: questo taglio va separato dal roastbeef con un'incisione netta tra l'undicesima e la decima costola, sesta e decima costola incluse. Togliere i muscoli intercostali e la pleura pezzo per pezzo, con le costole. Rimuovere la spina dorsale e la cartilagine, compresa l'estremità della scapola.

Rifilatura: togliere la spina dorsale. Il grasso di copertura esterno non deve superare 1 cm in nessun punto. La parte superiore deve rimanere congiunta.

2. TAGLI DEL QUARTO ANTERIORE

2.1. Descrizione dei tagli

2.1.1. Garretto anteriore d'intervento (codice INT 21)

Taglio e disossamento: rimuovere con un'incisione intorno all'articolazione separando il garretto (radio) e l'omero. Rimuovere il garretto.

Rifilatura: rifilare i tendini fino al limite della carne.

I muscoli anteriori non vanno imballati con le cosce.

2.1.2. Spalla d'intervento (codice INT 22)

Taglio e disossamento: separare la spalla dal quarto anteriore mediante un'incisione che segue la giuntura naturale intorno al bordo della spalla e la cartilagine all'estremità della scapola continuando intorno alla giuntura di modo che la spalla venga estratta dalla sua sede naturale. Togliere la scapola. Il muscolo sotto la scapola deve essere rovesciato (ma rimanere attaccato) in modo da poter rimuovere facilmente l'osso. Rimuovere l'omero. Rifilatura: togliere le cartilagini, le capsule ed i tendini.

Rifilatura: togliere le cartilagini, le capsule ed i tendini. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno ed interstiziale) non superi il 10 %.

2.1.3. Petto d'intervento (codice INT 23)

Taglio e disossamento: separare dal quarto anteriore mediante un'incisione perpendicolare al centro della prima costola; togliere i muscoli intercostali e la pleura avvolgendoli in un involucro sottile con le costole, lo sterno e la cartilagine. Il «deckel» deve rimanere attaccato al petto; il grasso superficiale sottostante dev'essere tolto, come pure il grasso sotto lo sterno.

Rifilatura: Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno ed interstiziale) non superi il 30 %.

2.1.4. Quarto anteriore d'intervento (codice INT 24)

Taglio e disossamento: dopo aver rimosso il petto, la spalla e il garretto, il taglio rimanente sarà classificato come quarto anteriore.

▼B

Rimuovere le costole pezzo per pezzo. Le ossa del collo devono essere tolte individualmente.

I muscoli («longus colli») devono essere lasciati attaccati a questo taglio.

Rifilatura: rimuovere tendini, capsule e cartilagine. Rifilare il grasso di modo che la percentuale globale di grasso visibile (esterno ed interstiziale) non superi il 10 %.

PARTE V

Singoli prezzi dei tagli rifiutati all'intervento

(EUR/tonnellata)

Filetto d'intervento	22 000
Roastbeef d'intervento	14 000
Fesa d'intervento, Scamone d'intervento	10 000
Girello d'intervento, Noce d'intervento, Controfiletto d'intervento (cinque costole)	8 000
Spalla d'intervento, Quarto anteriore d'intervento	6 000
Petto di manzo d'intervento, Garretto posteriore d'intervento, Garretto anteriore d'intervento	5 000
Pancia d'intervento	4 000

▼B

ALLEGATO IV

BURRO

PARTE I

Campionamento per l'analisi chimica e microbiologica e per la valutazione organolettica

1. **Analisi chimica e microbiologica**

Quantità di burro (kg)	Numero minimo di campioni da prelevare (> 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 ogni 25 000 kg o frazione di tale quantitativo

Il campionamento per l'analisi microbiologica deve essere eseguito in condizioni asettiche.

Possono essere combinati fino a cinque campioni da 100 g in modo da ottenere un unico campione che viene analizzato dopo accurata miscelazione.

I campioni devono essere prelevati casualmente, da punti differenti di ciascun lotto, prima o al momento dell'ingresso nel magazzino frigorifero designato dall'organismo pagatore.

Preparazione del campione composito di burro (analisi chimica):

a) utilizzando un campionatore per burro pulito e asciutto o uno strumento simile adatto, estrarre una carota di burro da almeno 30 g e introdurla in un portacampioni. Il campione composito può poi essere sigillato e inviato al laboratorio per l'analisi;

b) al laboratorio, il campione composito è riscaldato a 30 °C nel contenitore originario non aperto e viene frequentemente scosso fino a ottenimento di un'emulsione fluida omogenea, esente da particelle non rammollite. Il contenitore va riempito in misura compresa tra metà e due terzi della capienza.

Per ciascun produttore che offre burro all'intervento, analizzare due campioni all'anno per determinare i grassi estranei.

2. **Valutazione organolettica**

Quantità di burro (kg)	Numero minimo di campioni da prelevare
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 ogni 25 000 kg o frazione di tale quantitativo

In seguito ad un periodo probativo di magazzinaggio di 30 giorni, i campioni devono essere prelevati casualmente, da punti differenti di ciascun lotto, tra il trentesimo e il quarantacinquesimo giorno successivo alla consegna del burro e classificati.

▼M2

Ciascun campione deve essere valutato singolarmente. Non sono ammesse ripetizioni del campionamento e della valutazione.

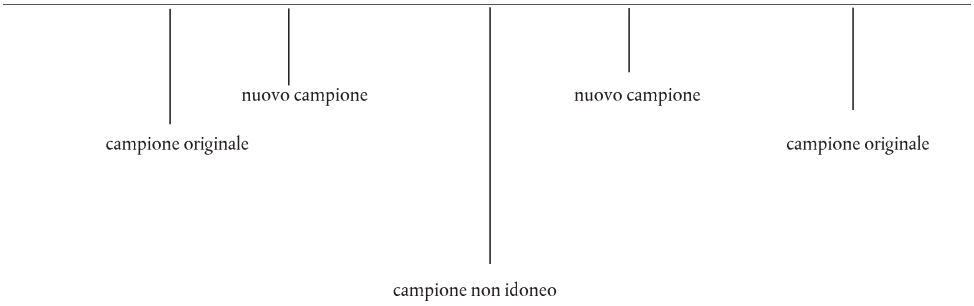
▼B

3. **Linee guida da seguire per i campioni non idonei**

a) Analisi chimica e microbiologica:

i) nell'analisi di campioni singoli, sono tollerati un campione con un solo difetto ogni 5-10 campioni o due campioni con un solo difetto ciascuno ogni 11-15 campioni. Nel caso di un campione non idoneo, prelevare due nuovi campioni su ciascun lato del campione non idoneo e controllare il parametro fuori norma. Se nessuno dei due campioni è conforme alla specifica, il quantitativo di burro compreso tra i due campioni originali su ciascun lato del campione non idoneo deve essere respinto ed eliminato dal quantitativo offerto.

Quantitativo da respingere nel caso di nuova inidoneità del campione:



ii) nell'analisi di campioni compositi, se un campione composito è fuori norma per un parametro, il quantitativo rappresentato da tale campione composito è respinto ed eliminato dal quantitativo offerto. Il quantitativo rappresentato da un campione composito può essere determinato mediante suddivisione del quantitativo offerto, prima di sottoporre ogni singola parte separatamente ad un campionamento casuale.

b) Valutazione organolettica: se un campione non supera la valutazione organolettica, il quantitativo di burro compreso tra due campioni adiacenti su ciascun lato del campione fuori norma è respinto ed eliminato dal quantitativo offerto.

c) In caso di inidoneità chimica o microbiologica e di inidoneità organolettica, l'intero quantitativo è respinto.

▼M2

PARTE I *bis*

Metodi di analisi del burro non salato destinato all'intervento pubblico

Parametro	Metodo
Grasso ([1])	ISO 17189 o ISO 3727 parte 3
Acqua	ISO 3727 parte 1
Materie secche non grasse	ISO 3727 parte 2
Acidità delle materie grasse	ISO 1740
Indice di perossidi	ISO 3976
Grassi diversi da quelli del latte	ISO 17678
Caratteristiche organolettiche	ISO 22935 parti 2 e 3 e tabella di punteggio di seguito riportata.

([1]) Il metodo da applicare è riconosciuto dall'organismo pagatore.

▼M2

Tabella di punteggio

Aspetto		Consistenza		Gusto e aroma	
Punti	Osservazioni	Punti	Osservazioni	Punti	Osservazioni
5	*Molto buono* tipo ideale massima qualità (uniformemente asciutto)	5	*Molto buono* tipo ideale massima qualità (ben spalmabile)	5	*Molto buono* tipo ideale massima qualità (aroma finissimo assolutamente puro)
4	*Buono* (nessun difetto evidente)	4	*Buono* (nessun difetto evidente)	4	*Buono* (nessun difetto evidente)
1, 2 o 3	Qualunque difetto	1, 2 o 3	Qualunque difetto	1, 2 o 3	Qualunque difetto

▼B

PARTE II

Confezionamento e consegna del burro

1. Il burro è consegnato in blocchi e confezionato in imballaggi nuovi, di materiali resistenti, atti a proteggere il burro per tutta la durata delle operazioni di trasporto, entrata all'ammasso, magazzinaggio e uscita dall'ammasso.

2. L'imballaggio reca almeno le seguenti indicazioni, eventualmente in codice:

   a) il numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;

   b) la data di fabbricazione;

   c) il numero della partita di fabbricazione e del collo; il numero del collo può essere sostituito da un numero di pallet indicato sul pallet stesso;

   d) la dicitura «burro di crema dolce» se il burro ha un pH pari o superiore a 6,2.

3. Il responsabile del magazzino tiene un registro in cui riporta le indicazioni di cui al punto 2 il giorno dell'entrata all'ammasso.

▼B

ALLEGATO V

LATTE SCREMATO IN POLVERE

PARTE I

Campionamento e analisi del latte scremato in polvere offerto all'intervento

1. Il prelievo dei campioni per lotto si effettua in base alla procedura prevista dalla norma internazionale ISO 707; gli organismi pagatori possono tuttavia impiegare un altro metodo di campionamento purché esso sia conforme ai principi della norma.

2. Numero di imballaggi da scegliere per il prelievo dei campioni ai fini dell'analisi:

   a) per i lotti che contengono fino a 800 sacchi di 25 kg, almeno 8 imballaggi;

   b) per i lotti con oltre 800 sacchi da 25 kg, almeno 8 + 1 imballaggio per ciascuna frazione supplementare di 800 sacchi, o parte di essa.

3. Peso del campione: da ogni imballaggio si prelevano almeno 200 g.

4. Raggruppamento dei campioni: in un campione globale possono essere raggruppati al massimo nove campioni.

5. Analisi dei campioni: ogni campione globale è sottoposto ad analisi allo scopo di verificare tutte le caratteristiche qualitative di cui all'allegato V, parte II, del regolamento delegato (UE) 2016/1238.

6. In caso di inidoneità del campione:

   a) se un campione composito risulta fuori norma rispetto a un parametro, il quantitativo rappresentato da quel campione è respinto;

   b) se un campione composito risulta fuori norma rispetto a più parametri, il quantitativo rappresentato da quel campione è respinto ed il resto dei quantitativi dell'offerta provenienti dallo stesso stabilimento sono sottoposti ad un secondo campionamento la cui analisi sarà determinante. In tal caso:

      — il numero di campioni previsti al punto 2 è raddoppiato,

      — se un campione composito risulta fuori norma riguardo uno o più parametri, il quantitativo rappresentato da quel campione è respinto.

▼M2

PARTE I *bis*

Metodi di analisi del latte scremato in polvere destinato all'intervento pubblico

Parametro	Metodo
Proteine	ISO 8968 parte 1
Grasso	ISO 1736
Acqua	ISO 5537
Acidità	ISO 6091

▼**M2**

Parametro	Metodo
Lattati	ISO 8069
Prova di fosfatasi	ISO 11816 parte 1
Indice di insolubilità	ISO 8156
Particelle combuste ([1])	ADPI
Microrganismi	ISO 4833 parte 1
Latticello	Appendice I
Siero di latte presamico ([2])	Appendici II e III
Siero di latte acido ([3])	ISO 8069 o controlli in loco
Controlli organolettici ([4])	ISO 22935 parti 2 e 3

([1]) L'analisi delle particelle combuste può essere effettuata sistematicamente. Tuttavia, tale analisi deve essere effettuata in ogni caso se non vengono effettuati controlli organolettici.
([2]) Il metodo da applicare è riconosciuto dall'organismo pagatore (uno o entrambi i metodi).
([3]) Il metodo da applicare è riconosciuto dall'organismo pagatore.
([4]) I controlli organolettici sono effettuati se ritenuti necessari previa un'analisi del rischio riconosciuta dall'organismo pagatore.

▼M2

Appendice I

LATTE SCREMATO IN POLVERE: DETERMINAZIONE DELLA QUANTITÀ DI FOSFATIDILSERINA E FOSFATIDILETANOLAMINA

Metodo: HPLC in fase inversa

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il metodo descrive una procedura per la determinazione quantitativa della fosfatidilserina (PS) e della fosfatidiletanolamina (PE) nel latte scremato in polvere (LSP) ed è adatto per rivelare particelle solide di latticello nel LSP.

2. DEFINIZIONE

Contenuto di PS + PE: la frazione in massa di sostanza determinata utilizzando la procedura qui specificata. Il risultato è espresso in milligrammi di dipalmitoilfosfatidiletanolamina (PEDP) per 100 g di polvere.

3. PRINCIPIO DEL METODO

Estrazione degli amminofosfolipidi mediante metanolo da latte in polvere ricostituito. Determinazione di PS e PE come derivati della dialdeide o-ftalica (OPA) mediante HPLC in fase inversa (RP) e rivelazione per fluorescenza. Quantificazione del contenuto di PS e PE nel campione d'analisi per riferimento ad un campione standard contenente una quantità nota di PEDP.

4. REAGENTI

Tutti i reagenti devono essere di purezza analitica riconosciuta. L'acqua deve essere distillata o di purezza almeno equivalente, salvo diversamente specificato.

4.1. **Materiale standard: PEDP, purezza 99 % minimo**

Nota: Il materiale standard deve essere conservato a – 18 °C.

4.2. **Reagenti per le preparazioni del campione standard e del campione d'analisi**

4.2.1. *Metanolo per HPLC*

4.2.2. *Cloroformio per HPLC*

4.2.3. *Triptamina monocloridrato*

4.3. **Reagenti per la derivatizzazione con dialdeide o-ftalica**

4.3.1. *Idrossido di sodio, soluzione acquosa 12M*

4.3.2. *Acido borico, soluzione acquosa 0,4M regolata a pH 10,0 con idrossido di sodio (4.3.1)*

4.3.3. *2-mercaptoetanolo*

4.3.4. *Dialdeide o-ftalica (OPA)*

4.4. **Solventi per l'eluizione HPLC**

4.4.1. *I solventi di eluizione devono essere preparati utilizzando reagenti per HPLC*

4.4.2. *Acqua per HPLC*

▼**M2**

4.4.3. *Metanolo di purezza fluorimetrica controllata*

4.4.4. *Tetraidrofurano*

4.4.5. *Diidrogenofosfato di sodio*

4.4.6. *Acetato di sodio*

4.4.7. *Acido acetico*

5. APPARECCHIATURA

5.1. **Bilancia analitica, in grado di pesare con l'approssimazione di 1 mg e con risoluzione di 0,1 mg**

5.2. **Becher da 25 e 100 ml**

5.3. **Pipette da 1 e 10 ml**

5.4. **Agitatore magnetico**

5.5. **Pipette graduate da 0,2, 0,5 e 5 ml**

5.6. **Matracci tarati da 10, 50 e 100 ml**

5.7. **Siringhe da 20 e 100 µl**

5.8. **Bagno ad ultrasuoni**

5.9. **Centrifuga a 27 000 × g**

5.10. **Flaconi di vetro della capacità di circa 5 ml**

5.11. **Cilindro graduato da 25 ml**

5.12. **pH-metro, con l'approssimazione di 0,1 unità di pH**

5.13. **Apparecchiatura HPLC**

5.13.1. *Sistema di pompaggio a gradiente in grado di funzionare a 1,0 ml/min a 200 bar*

5.13.2. *Autocampionatore con possibilità di derivatizzazione*

5.13.3. *Riscaldatore di colonna termostatato a 30 °C ± 1 °C*

5.13.4. *Rivelatore a fluorescenza regolato alla lunghezza d'onda di eccitazione di 330 nm e alla lunghezza d'onda di emissione di 440 nm*

5.13.5. *Integratore o software di elaborazione dati in grado di misurare l'area dei picchi*

5.13.6. *Una colonna LiChrosphere® — 100 (250 × 4,6 mm) o una colonna equivalente riempita con ottadecilsilano (C 18), granulometria 5 µm.*

6. CAMPIONAMENTO

Il campionamento deve essere eseguito secondo la norma ISO 707.

7. PROCEDIMENTO

7.1. **Preparazione della soluzione dello standard interno**

▼M2

7.1.1. *Pesare 30,0 ± 0,1 mg di triptamina monocloridrato (4.2.3) in un matraccio tarato da 100 ml (5.6) e portare alla tacca con metanolo (4.2.1).*

7.1.2. *Pipettare 1 ml (5.3) di questa soluzione in un matraccio tarato da 10 ml (5.6) e integrare alla tacca con metanolo (4.2.1) in modo da ottenere una concentrazione di triptamina pari a 0,15 mM.*

7.2. **Preparazione della soluzione campione d'analisi**

7.2.1. *Pesare 1,000 ± 0,001 g del campione di LSP in un becher da 25 ml (5.2). Aggiungere 10 ml di acqua distillata a 40 °C ± 1 °C mediante una pipetta (5.3) e agitare con l'agitatore magnetico (5.4) per 30 minuti per sciogliere eventuali grumi.*

7.2.2. *Pipettare 0,2 ml (5.5) del latte ricostituito in un matraccio tarato da 10 ml (5.6), aggiungere 100 µl della soluzione di triptamina 0,15 mM (7.1) con una siringa (5.7) e portare a volume con metanolo (4.2.1). Miscelare accuratamente capovolgendo il matraccio e sottoponendolo a bagno ultrasonico (5.8) per 15 minuti.*

7.2.3. *Centrifugare (5.9) a 27 000 g per 10 minuti e raccogliere il surnatante in un flacone di vetro (5.10).*

Nota: La soluzione campione deve essere conservata a 4 °C fino al momento dell'esecuzione dell'analisi HPLC.

7.3. **Preparazione della soluzione dello standard esterno**

7.3.1. *Pesare 55,4 mg di PEDP (4.1) in un matraccio tarato da 50 ml (5.6) e aggiungere circa 25 ml di cloroformio (4.2.2) mediante un cilindro graduato (5.11). Riscaldare il matraccio tappato a 50 °C ± 1 °C e miscelare accuratamente fino a quando il PEDP si scioglie. Raffreddare il matraccio a 20 °C, portare a volume con metanolo (4.2.1) e miscelare capovolgendolo.*

7.3.2. *Pipettare 1 ml (5.3) di questa soluzione in un matraccio tarato da 100 ml (5.6) e portare a volume con metanolo (4.2.1). Pipettare 1 ml (5.3) di questa soluzione in un matraccio tarato da 10 ml (5.6), aggiungere 100 µl (5.7) di soluzione di triptamina 0,15 mM (7.1) e portare a volume con metanolo (4.2.1). Miscelare mediante capovolgimento.*

Nota: La soluzione del campione deve essere conservata a 4 °C fino al momento dell'esecuzione dell'analisi HPLC.

7.4. **Preparazione del reagente di derivatizzazione**

Pesare 25,0 ± 0,1 mg di OPA (4.3.4) in un matraccio tarato da 10 ml (5.6), aggiungere 0,5 ml (5.5) di metanolo (4.2.1) e miscelare accuratamente per sciogliere l'OPA. Portare alla tacca con soluzione di acido borico (4.3.2) e aggiungere 20 µl di 2-mercaptoetanolo (4.3.3) con una siringa (5.7).

Nota: Il reagente di derivatizzazione deve essere conservato a 4 °C in un flacone scuro; in tal modo rimane stabile per una settimana.

7.5. **Determinazione HPLC**

7.5.1. *Solventi di eluizione (4.4)*

Solvente A: soluzione di diidrogenofosfato di sodio 0,3 mM e di acetato di sodio 3 mM (regolata a pH 6,5 ± 0,1 con acido acetico): metanolo: tetraidrofurano = 558:440:2 (v/v/v)

Solvente B: metanolo

▼**M2**

7.5.2. *Gradiente di eluizione consigliato:*

Durata (min)	Solvente A (%)	Solvente B (%)	Portata (ml/min)
Iniziale	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	0	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

Nota: Il gradiente di eluizione può richiedere leggere modifiche per ottenere la risoluzione mostrata in figura 1.

Temperatura della colonna: 30 °C.

7.5.3. *Volume di iniezione: 50 µl di reagente di derivatizzazione e 50 µl di soluzione campione.*

7.5.4. *Equilibratura della colonna*

Tutti i giorni, all'avviamento del sistema flussare la colonna con solvente B al 100 % per 15 minuti, regolarla poi su A:B = 40:60 ed equilibrarla a 1 ml/min per 15 minuti. Eseguire una prova in bianco iniettando metanolo (4.2.1).

Nota: Se si prevede di non usare la colonna per un tempo prolungato, flussarla con metanolo: cloroformio = 80:20 (v/v) per 30 minuti.

7.5.5. *Determinazione del contenuto di PS + PE nel campione d'analisi*

7.5.6. *Eseguire la sequenza delle analisi cromatografiche mantenendo costante il tempo da una prova all'altra allo scopo di ottenere tempi di ritenzione costanti. Iniettare la soluzione dello standard esterno (7.3) ogni 5-10 soluzioni del campione d'analisi per calcolare il coefficiente di risposta.*

Nota: La colonna deve essere pulita mediante flussaggio con solvente B al 100 % (7.5.1) per almeno 30 minuti ogni 20-25 prove.

▼M2

7.6. **Modalità di integrazione**

7.6.1. *Picco PEDP*

Il PEDP viene eluito come picco singolo. Determinare l'area del picco mediante integrazione da valle a valle.

7.6.2. *Picco della triptamina*

La triptamina viene eluita come picco singolo (figura 1). Determinare l'area del picco mediante integrazione da valle a valle.

7.6.3. *Gruppo dei picchi PS e PE*

Nelle condizioni descritte (figura 1), la PS eluisce nella forma di due picchi principali parzialmente non risolti preceduti da un picco minore; la PE eluisce nella forma di tre picchi principali parzialmente non risolti. Determinare l'area totale di ciascun gruppo di picchi fissando la linea di base come indicato nella figura 1.

8. CALCOLO ED ESPRESSIONE DEI RISULTATI

Calcolare il contenuto di PS e PE nel campione d'analisi con la formula seguente:

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

dove:

C = contenuto di PS o PE (mg/100 g di polvere) nel campione d'analisi;

A_1 = area del picco della PEDP della soluzione campione standard (7.3);

A_2 = area del picco PS o PE della soluzione campione d'analisi (7.3);

T_1 = area del picco della triptamina della soluzione campione standard (7.3);

T_2 = area del picco della triptamina della soluzione campione d'analisi (7.2).

9. PRECISIONE DEL METODO

Nota: I valori della ripetibilità sono stati calcolati secondo la norma internazionale FIL (*).

9.1. **Ripetibilità**

La deviazione standard relativa della ripetibilità (che esprime la variabilità di risultati analitici indipendenti ottenuti dallo stesso operatore utilizzando la stessa apparecchiatura nelle stesse condizioni sullo stesso campione d'analisi e a breve distanza di tempo) non deve superare il 2 % in valore relativo. La differenza relativa tra i risultati di due determinazioni ottenute in queste condizioni non deve essere superiore al 6 % della media aritmetica dei risultati.

9.2. **Riproducibilità**

La differenza relativa tra i risultati di due determinazioni ottenute da operatori di differenti laboratori utilizzando apparecchiature differenti in differenti condizioni per l'analisi dello stesso campione non deve essere maggiore dell'11 % della media aritmetica dei risultati.

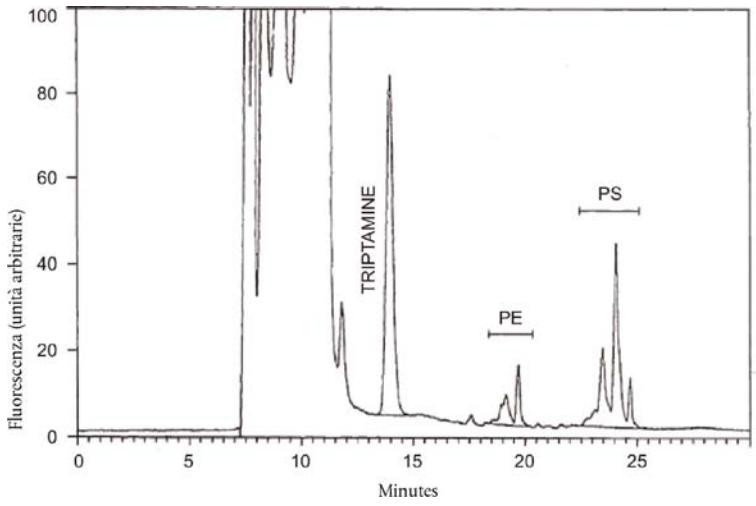
▼**M2**

10. BIBLIOGRAFIA

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).*

Figura 1

Diagramma HPLC di derivati OPA della fosfatidilserina (PS) e della fosfatidiletanolammina (PE) in estratto metanolico di latte scremato in polvere ricostituito. È riportato il modo di integrazione dei picchi di PS, PE e triptamina (standard interno)



▼M2

Appendice II

RICERCA DEL LATTOSIERO PRESAMICO NEL LATTE SCREMATO IN POLVERE DESTINATO ALL'AMMASSO PUBBLICO ATTRAVERSO IL DOSAGGIO DEI CASEINOMACROPEPTIDI MEDIANTE IL METODO PER CROMATOGRAFIA LIQUIDA AD ALTA PRESTAZIONE (HPLC)

1. OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Questo metodo permette di evidenziare la presenza di lattosiero presamico nel latte scremato in polvere destinato all'ammasso pubblico attraverso il dosaggio dei caseinomacropeptidi.

2. RIFERIMENTO

Norma internazionale ISO 707 - Latte e prodotti lattieri – Orientamenti in materia di campionamento.

3. DEFINIZIONE

Il contenuto di siero di latte presamico in polvere è espresso come percentuale di massa, determinato mediante il contenuto di caseinomacropeptidi secondo il metodo in appresso descritto.

4. PRINCIPIO

— Ricostituzione del latte scremato in polvere in acqua calda, eliminazione dei grassi e delle proteine con acido tricloroacetico, centrifugazione o filtrazione.

— Determinazione della quantità di caseinomacropeptidi (CMP) presente nel surnatante mediante cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC).

— Valutazione del risultato ottenuto in confronto con campioni di riferimento costituiti da latte scremato in polvere esente o addizionato di una percentuale nota di lattosiero in polvere.

5. REAGENTI

Tutti i reagenti devono essere di purezza analitica riconosciuta. L'acqua da impiegare deve essere acqua distillata o acqua di purezza almeno equivalente.

5.1. **Soluzione di acido tricloracetico**

Sciogliere in acqua 240 g di acido tricloroacetico (CCl_3COOH) e portare a 1 000 ml. La soluzione deve essere chiara e incolore.

5.2. **Soluzione eluente a pH 6,0**

Sciogliere 1,74 g di fosfato dipotassico (K_2HPO_4), 12,37 g di fosfato monopotassico (KH_2PO_4) e 21,41 g di solfato di sodio (Na_2SO_4) in 700 ml d'acqua circa. Se necessario, regolare a pH 6,0 mediante una soluzione di acido fosforico o di idrossido di potassio.

Portare a 1 000 ml con acqua e miscelare.

Nota: La composizione dell'eluente può essere aggiornata per rispettare il certificato delle norme o le raccomandazioni del fabbricante del materiale di confezione della colonna.

Prima dell'impiego, filtrare la soluzione eluente su membrana filtrante con pori del diametro di 0,45 μm.

▼M2

5.3. **Soluzione di lavaggio**

Mescolare 1 volume di acetonitrile (CH_3CN) con 9 volumi d'acqua. Prima dell'utilizzazione, filtrare la miscela su membrana filtrante con pori del diametro di 0,45 µm.

Nota: Può essere impiegata qualsiasi altra soluzione di lavaggio dotata di effetto battericida e tale da non alterare l'efficacia di risoluzione delle colonne.

5.4. **Campioni di riferimento**

5.4.1. *Latte scremato in polvere rispondente alle esigenze del presente regolamento, indicato in seguito con [0].*

5.4.2. *Lo stesso latte, sofisticato al 5 % (m/m) con lattosiero in polvere di tipo presamico di composizione media, indicato in seguito con [5].*

6. APPARECCHIATURA

6.1. **Bilancia analitica**

6.2. **Centrifuga (facoltativa) capace di raggiungere 2 200 g e fornita di provette a tappo della capacità di 50 ml circa**

6.3. **Agitatore meccanico**

6.4. **Agitatore magnetico**

6.5. **Imbuti in vetro del diametro di 7 cm circa**

6.6. **Dischi di carta da filtro (porosità media) del diametro di 12,5 cm circa**

6.7. **Dispositivo di filtrazione in vetro provvisto di membrana filtrante con pori del diametro di 0,45 µm**

6.8. **Pipette graduate capaci di erogare 10 ml (norma ISO 648, classe A o ISO/R 835) oppure un sistema capace di erogare 10,0 ml in due minuti**

6.9. **Sistema erogatore capace di erogare 20,0 ml di acqua a ca. 50 °C**

6.10. **Bagnomaria, termostatato a 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Apparecchiatura HPLC comprendente:**

6.11.1. *pompa;*

6.11.2. *iniettore, manuale o automatico, da 15 a 30 µl di capacità;*

6.11.3. *due colonne in serie TSK 2 000-SW (lunghezza 30 cm, diametro interno 0,75 cm) o colonne di pari efficacia (es. colonna singola TSK 2 000-SWxl, colonna singola Agilent Technologies Zorbax GF 250) ed una precolonna a monte (3 cm × 0,3 cm), caricata con I 125 o con un materiale di pari efficacia;*

6.11.4. *forno a colonna, termostatato a 35 ± 1 °C;*

6.11.5. *rivelatore UV a lunghezza d'onda variabile, capace di effettuare misure a 205 nm con la sensibilità di 0,008 Å;*

6.11.6. *integratore capace di misurare l'altezza dei picchi da valle a valle.*

Nota: Si può lavorare mantenendo le colonne a temperatura ambiente, ma il potere di risoluzione risulta leggermente più basso. In questo caso, le variazioni di temperatura nel corso di una stessa serie di analisi devono essere inferiori a ± 5 °C.

▼M2

7. CAMPIONAMENTO

7.1. Il prelievo dei campioni si effettua in base alla procedura prevista dalla norma internazionale ISO 707. Gli Stati membri possono tuttavia impiegare un altro metodo di campionamento purché conforme ai principi della succitata norma.

7.2. Conservare il campione in condizioni tali da non consentire alcun deterioramento o modifica di composizione.

8. PROCEDIMENTO

8.1. **Preparazione del campione da analizzare**

Travasare la polvere in un recipiente di capacità all'incirca doppia del volume della polvere, provvisto di un coperchio impermeabile all'aria. Chiudere immediatamente il recipiente. Mescolare bene il latte in polvere capovolgendo più volte il recipiente.

8.2. **Aliquota da analizzare**

In una provetta da centrifuga (6.2) o in una bottiglia chiusa idonea (50 ml) pesare 2,000 g del campione con l'approssimazione di 0,001 g.

8.3. **Eliminazione dei grassi e delle proteine**

8.3.1. *Aggiungere all'aliquota da analizzare 20,0 ml di acqua calda (50 °C). Sciogliere la polvere agitando per 5 minuti con l'agitatore (6.3). Mettere la provetta a bagnomaria (6.10) fino a raggiungere i 25 °C.*

8.3.2. *Lavorando sotto agitazione magnetica (6.4), aggiungere 10,0 ml della soluzione di acido tricloroacetico (5.1) a ca. 25 °C in 2 minuti. Collocare la provetta nel bagnomaria (6.10) e mantenervela per 60 minuti.*

8.3.3. *Centrifugare (6.2) a 2 200 g per 10 minuti, oppure filtrare su carta (6.6), eliminando i primi 5 ml di filtrato.*

8.4. **Determinazione cromatografica**

8.4.1. *Iniettare nell'apparecchio HPLC (6.11) da 15 a 30 µl del surnatante o del filtrato (8.3.3), misurati esattamente, mantenendo la velocità di flusso della soluzione eluente (5.2) sul valore di 1,0 ml/minuto.*

Nota 1: Si può usare un'altra velocità di flusso in funzione del diametro interno delle colonne usate o delle istruzioni del fabbricante della colonna.

Nota 2: Al momento di ogni interruzione, risciacquare le colonne con acqua. Non lasciarle mai sotto la soluzione eluente (5.2).

Prima di ogni interruzione superiore a 24 ore, risciacquare le colonne con acqua, poi lavarle con la soluzione (5.3) per almeno 3 ore, alla velocità di 0,2 ml/minuto.

8.4.2. *I risultati dell'analisi cromatografica del campione in esame [E] sono ottenuti sotto forma di cromatogramma in cui ogni picco è identificato dal suo tempo di ritenzione RT, vale a dire:*

Picco II:	secondo picco del cromatogramma, con RT uguale a 12,5 minuti circa.
Picco III:	terzo picco del cromatogramma, corrispondente ai CMP, con RT uguale a 15,5 minuti.

La scelta delle colonne può influire notevolmente sui tempi di ritenzione dei vari picchi.

L'integratore (6.11.6) calcola automaticamente la superficie A di ogni picco:

▼**M2**

A_{II}:	superficie del picco II
A_{III}:	superficie del picco III

Per rilevare le eventuali anomalie dovute a un cattivo funzionamento dell'apparecchiatura o delle colonne, oppure all'origine e alla natura del campione analizzato, è necessario osservare l'aspetto di ogni cromatogramma prima di qualsiasi interpretazione quantitativa.

In caso di dubbio, ripetere l'analisi.

8.5. **Taratura**

8.5.1. *Applicare esattamente ai campioni di riferimento (5.4) il modo di operare descritto dal punto 8.2 al punto 8.4.2.*

Utilizzare soluzioni preparate di recente, in quanto, in presenza di tricloroacetico all'8 %, i CMP si degradano (alla temperatura di 30 °C, difatti, la loro concentrazione diminuisce dello 0,2 % circa ogni ora).

8.5.2. *Prima di procedere a qualsiasi determinazione cromatografica sui campioni, condizionare le colonne iniettando ripetutamente la soluzione (8.5.1) del campione di riferimento (5.4.2), finché la superficie e il tempo di ritenzione del picco corrispondente ai CMP risultino costanti.*

8.5.3. *Determinare i coefficienti di risposta R iniettando volumi di filtrati (8.5.1) uguali a quelli utilizzati per i campioni.*

9. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

9.1. **Metodo di calcolo e formule**

9.1.1. *Calcolo dei coefficienti di risposta R:*

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

dove:

R_{II} = coefficiente di risposta del picco II,

A_{II} [0] = le superfici dei picchi II del campione di riferimento [0] ottenute in 8.5.3.

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

dove:

R_{III} = coefficiente di risposta del picco III,

A_{III} [0] and A_{III} [5] = le superfici del picco III nei campioni di riferimento [0] e [5] rispettivamente ottenute in 8.5.3,

W = quantità di lattosiero presente nel campione di riferimento [5], cioè 5.

9.1.2. *Calcolo della superficie relativa dei picchi del campione [E]:*

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

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

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

dove:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = superfici relative, rispettivamente dei picchi II, III e IV nel campione [E],

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = superfici rispettivamente dei picchi II e III nel campione [E], ottenute in 8.4.2,

R_{II}, R_{III} = coefficienti di risposta calcolati in 9.1.1.

9.1.3. *Calcolo del tempo di ritenzione relativo del picco III del campione [E]:*

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

dove:

RRT_{III} [E] = tempo di ritenzione relativo del picco III del campione [E],

RT_{III} [E] = tempo di ritenzione del picco III del campione [E] ottenuto in 8.4.2,

RT_{III} [5] = tempo di ritenzione del picco III del campione di controllo [5] ottenuto in 8.5.3.

9.1.4. *È stata sperimentalmente dimostrata l'esistenza di una relazione lineare fra il tempo di ritenzione relativo del picco III, cioè RRT_{III} [E], e la percentuale di lattosiero in polvere aggiunto fino al 10 %:*

— RRT_{III} [E] è < 1,000 se il contenuto di lattosiero è > 5 %,

— RRT_{III} [E] è ≥ 1,000 se il contenuto di lattosiero è ≤ 5 %.

L'incertezza ammessa per i valori di RRT_{III} è ± 0,002.

Di norma il valore di RRT_{III} [0] è poco diverso da 1,034. Secondo lo stato delle colonne, esso può avvicinarsi a 1,000, restando tuttavia sempre superiore.

9.2. **Calcolo della percentuale di lattosiero presamico in polvere contenuto nel campione:**

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

dove:

W = percentuale m/m di lattosiero presamico contenuto nel campione [E],

S_{III} [E] = superficie relativa del picco III del campione da analizzare [E] ottenuto in 9.1.2,

1,3 = superficie relativa media del picco III, espressa in grammi di lattosiero presamico per 100 g determinato in latte scremato in polvere non sofisticato di diversa origine. Questa cifra è stata ottenuta sperimentalmente,

S_{III} [0] = superficie relativa del picco III, che è uguale a $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Tali valori sono ottenuti rispettivamente nei punti 9.1.1 e 8.5.3,

(S_{III} [0] – 0,9) = correzione da apportare alla superficie relativa media 1,3 quando il valore S_{III} [0] è diverso da 0,9. Sperimentalmente la superficie relativa media del picco III del campione di controllo [0] è di 0,9.

▼M2

9.3. **Precisione del metodo**

9.3.1. *Ripetibilità*

La differenza fra i risultati di due determinazioni effettuate simultaneamente o a breve distanza di tempo dallo stesso analista, impiegando la stessa apparecchiatura e sulla stessa aliquota di campione non deve superare lo 0,2 % m/m.

9.3.2. *Riproducibilità*

La differenza tra due risultati individuali ed indipendenti ottenuti in due laboratori diversi sulla stessa aliquota di campione, non deve superare lo 0,4 % m/m.

9.4. **Interpretazione**

9.4.1. *È possibile concludere per l'assenza di lattosiero se la superficie relativa del picco III, S_{III} [E], espressa in g di lattosiero presamico per 100 g di prodotto, è ≤ 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9)*

dove:

2,0	è il valore massimo ammesso per la superficie relativa del picco III, che tiene conto della superficie media relativa del picco III, ossia 1,3, dell'incertezza dovuta alle variazioni di composizione del latte scremato in polvere e della riproducibilità del metodo (9.3.2),
(S_{III} [0] — 0,9)	è la correzione da apportare quando il valore S_{III} [0] è diverso da 0,9 (cfr. punto 9.2).

9.4.2. *Se la superficie relativa del picco III, S_{III} [E] è > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) e la superficie relativa del picco II, S_{II} [E], è ≤ 160, determinare il tenore di lattosiero presamico presente nel modo indicato al punto 9.2.*

9.4.3. *Se la superficie relativa del picco III, S_{III} [E] è > di 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) e la superficie relativa del picco II, S_{II} [E], è ≤ 160, determinare il tenore di proteine totale (P %); in seguito esaminare i grafici 1 e 2.*

9.4.3.1. *I dati ottenuti dall'analisi di campioni di latte scremato in polvere non sofisticato che presentano un tenore elevato di proteine totale sono riportati nei grafici 1 e 2.*

La retta continua rappresenta la retta di regressione lineare i cui coefficienti sono calcolati con il metodo dei minimi quadrati.

La retta tratteggiata indica il limite superiore della superficie relativa del picco III, con una probabilità del 90 % di non essere superata.

Le equazioni delle rette tratteggiate dei grafici 1 e 2 sono, rispettivamente, uguali a:

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

dove:

S_{III} è la superficie relativa del picco III, calcolata in base al tenore di proteine totali o in base alla superficie relativa del picco S_{II} [E],

P % è il tenore di proteine totali espresso in percentuale in peso,

▼**M2**

S_{II} [E] è la superficie relativa del campione, calcolata come indicato nel punto 9.1.2.

Queste equazioni sono equivalenti a 1,3, valore menzionato al punto 9.2.

Lo scarto (T_1 e T_2) tra la superficie relativa S_{III} [E] osservata e la superficie relativa S_{III} si ricava dalle seguenti relazioni: $T_1 = S_{III}[E] - [(0{,}376\ P\ \% - 10{,}7) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]T_2 = S_{III}[E] - [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]$

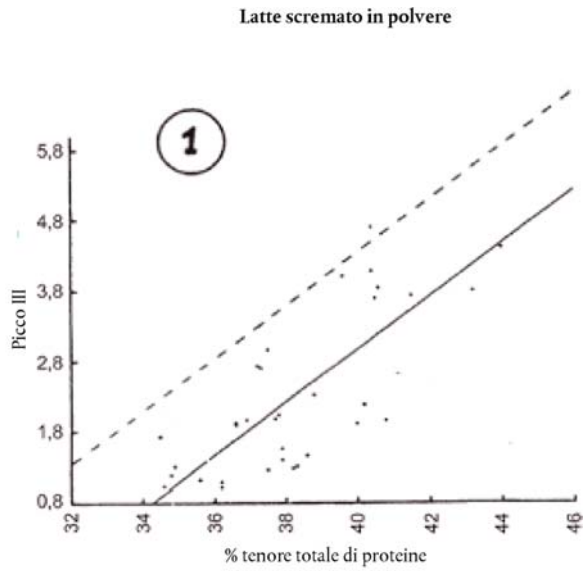
9.4.3.2 Se T_1 e/o T_2 sono inferiori o uguali a zero, non si può concludere che è presente lattosiero presamico.

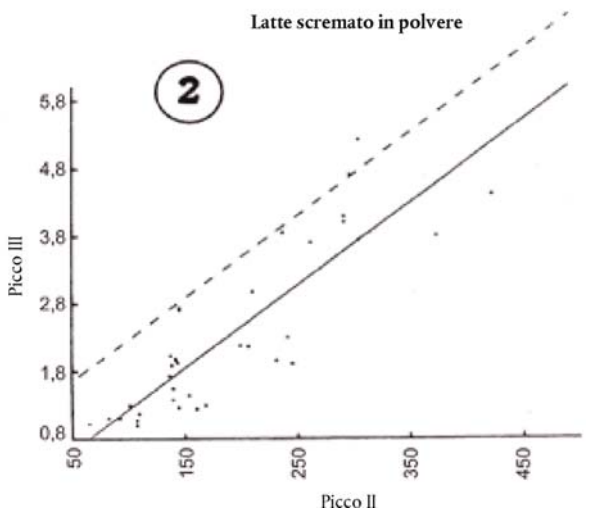
Se T_1 e T_2 sono superiori a zero, si può concludere che è presente lattosiero presamico.

Il tenore di lattosiero presente è calcolato utilizzando la formula seguente: $W = T_2 + 0{,}91$

dove:

0,91 rappresenta lo scarto sull'asse verticale tra la retta continua e la retta tratteggiata.





▼M2

Appendice III

DETERMINAZIONE DEL LATTOSIERO PRESAMICO IN POLVERE NEL LATTE SCREMATO IN POLVERE

1. OGGETTO: RICERCA DELL'AGGIUNTA DI SIERO DI LATTE PRESAMICO IN POLVERE AL LATTE SCREMATO IN POLVERE

2. RIFERIMENTI: NORMA INTERNAZIONALE ISO 707

3. DEFINIZIONE

Il contenuto di siero di latte presamico in polvere è espresso come percentuale di massa, determinato mediante il contenuto di caseinomacropeptidi secondo il metodo in appresso descritto.

4. PRINCIPIO

I campioni sono analizzati ai fini della ricerca del caseinomacropeptide A mediante il metodo per cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) in fase inversa. Valutazione del risultato ottenuto in confronto con campioni di riferimento costituiti da latte scremato in polvere esente o addizionato di una percentuale nota di siero di latte in polvere. I risultati superiori all'1 % (m/m) mostrano la presenza di polvere di siero di latte presamico.

5. REAGENTI

Tutti i reagenti devono essere di purezza analitica riconosciuta. L'acqua da impiegare deve essere acqua distillata o acqua di purezza almeno equivalente. L'acetonitrile deve essere di qualità spettroscopica o HPLC.

5.1. **Soluzione di acido tricloracetico**

Sciogliere in acqua 240 g di acido tricloroacetico (CCl_3COOH) e portare a 1 000 ml.

5.2. **Eluenti A e B**

Eluente A: in un pallone da 1 000 ml porre 150 ml di acetonitrile (CH_3CN), 20 ml di isopropanolo ($CH_3CHOHCH_3$) e 1,00 ml di acido trifluoroacetico (TFA, CF_3COOH) e portare al volume di 1 000 ml con acqua.

Eluente B: in un pallone da 1 000 ml porre 550 ml di acetonitrile, 20 ml di isopropanolo e 1,00 ml di TFA e portare al volume di 1 000 ml con acqua. Prima dell'impiego, filtrare la soluzione eluente su membrana filtrante con pori del diametro di 0,45 μm.

5.3. **Conservazione della colonna**

Dopo le analisi la colonna viene lavata con l'eluente B (con gradiente) e successivamente con acetonitrile (con gradiente per 30 minuti). La colonna è conservata in acetonitrile.

5.4. **Campioni di riferimento**

5.4.1. *Latte scremato in polvere rispondente ai requisiti previsti per l'ammasso pubblico, indicato in appresso con [0].*

5.4.2. *Lo stesso latte, sofisticato al 5 % (m/m) con lattosiero in polvere di tipo presamico di composizione media, indicato in seguito con [5].*

5.4.3. *Lo stesso latte, sofisticato al 50 % (m/m) con lattosiero in polvere di tipo presamico di composizione media, indicato in seguito con [50].*

▼M2

6. APPARECCHIATURA

6.1. **Bilancia analitica**

6.2. **Centrifuga (facoltativa) capace di raggiungere 2 200 g e fornita di provette a tappo della capacità di 50 ml circa**

6.3. **Agitatore meccanico**

6.4. **Agitatore magnetico**

6.5. **Imbuti in vetro del diametro di 7 cm circa**

6.6. **Dischi di carta da filtro (porosità media) del diametro di 12,5 cm circa**

6.7. **Dispositivo di filtrazione in vetro provvisto di membrana filtrante con pori del diametro di 0,45 µm**

6.8. **Pipette graduate capaci di erogare 10 ml (norma ISO 648, classe A o ISO/R 835) oppure un sistema capace di erogare 10,0 ml in due minuti**

6.9. **Sistema erogatore capace di erogare 20,0 ml di acqua a ca. 50 °C**

6.10. **Bagnomaria, termostatato a 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Apparecchiatura HPLC comprendente:**

6.11.1. *sistema di pompaggio a gradiente binario;*

6.11.2. *iniettore manuale o automatico da 100 µl di capacità;*

6.11.3. *colonna Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (lunghezza 25 cm × diametro interno 0,46 cm) o una colonna equivalente per fase inversa a base di silice a pori larghi;*

6.11.4. *forno a colonna, termostatato a 35 ± 1 °C;*

6.11.5. *rilevatore UV a lunghezza d'onda variabile, capace di effettuare misure fino a 210 nm (se necessario si può utilizzare una lunghezza d'onda superiore, fino a 220 nm), con la sensibilità di 0,02 Å;*

6.11.6. *integratore capace di impostare l'integrazione o sulla linea di base o da valle a valle.*

Nota: È possibile far funzionare la colonna a temperatura ambiente purché tale temperatura non abbia fluttuazioni superiori ad 1 °C, altrimenti il tempo di ritenzione del CMP_A sarebbe soggetto a variazioni troppo grandi.

7. CAMPIONAMENTO

7.1. **Il prelievo dei campioni si effettua in base alla procedura prevista dalla norma internazionale ISO 707. Gli Stati membri possono tuttavia impiegare un altro metodo di campionamento purché conforme ai principi della succitata norma.**

7.2. **Conservare il campione in condizioni tali da non consentire alcun deterioramento o modifica di composizione.**

8. PROCEDIMENTO

8.1. **Preparazione del campione da analizzare**

Travasare la polvere in un recipiente di capacità all'incirca doppia del volume della polvere, provvisto di un coperchio impermeabile all'aria. Chiudere immediatamente il recipiente. Mescolare bene il latte in polvere capovolgendo più volte il recipiente.

▼M2

8.2. **Aliquota da analizzare**

In una provetta da centrifuga (6.2) o in una bottiglia chiusa idonea (50 ml) pesare 2,00 g del campione con l'approssimazione di 0,001 g.

Nota: Nel caso delle miscele, pesare una porzione dell'aliquota da analizzare in modo che la porzione sgrassata del campione corrisponda a 2,00 g.

8.3. **Eliminazione dei grassi e delle proteine**

8.3.1. *Aggiungere all'aliquota da analizzare 20,0 ml di acqua calda (50 °C). Sciogliere la polvere agitando per 5 minuti con l'agitatore meccanico (6.3). Mettere la provetta a bagnomaria (6.10) fino a raggiungere i 25 °C.*

8.3.2. *Aggiungere 10,0 ml di soluzione di acido tricloroacetico a ca. 25 °C (5.1) senza interruzione per 2 minuti, agitando vigorosamente con l'agitatore magnetico (6.4). Collocare la provetta nel bagnomaria (6.10) e mantenervela per 60 minuti.*

8.3.3. *Centrifugare a 2 200 g (6.2) per 10 minuti oppure filtrare su carta (6.6), eliminando i primi 5 ml di filtrato.*

8.4. **Determinazione cromatografica**

8.4.1. *Il metodo HPLC in fase inversa esclude la possibilità d falsi positivi a causa della presenza di latticello acido in polvere.*

8.4.2. *Prima di eseguire l'analisi HPLC in fase inversa andranno ottimizzate le condizioni del gradiente. Un tempo di ritenzione di 26 minuti ± 2 minuti per il CMP_A è ottimale per i sistemi a gradiente con un volume morto di circa 6 ml (volume dal punto in cui i solventi confluiscono sino al volume del circuito dell'iniettore compreso). Per i sistemi a gradiente con un volume morto inferiore (ad esempio 2 ml) si deve utilizzare come tempo ottimale di ritenzione un tempo di 22 minuti.*

Prendere soluzioni dei campioni di riferimento (5.4) con e senza lattosiero presamico al 50 %.

Iniettare 100 µl del surnatante o del filtrato (8.3.3) nell'apparecchiatura HPLC operante alle condizioni di gradiente di esplorazione date nella tabella 1.

Tabella 1

Condizioni del gradiente di esplorazione per l'ottimizzazione della cromatografia

Tempo (min)	Flusso (ml/min)	% A	% B	Curva
Iniziale	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	lin
32	1,0	10	90	lin
37	1,0	10	90	lin
42	1,0	90	10	lin

Confrontando i due cromatogrammi si dovrebbe individuare il picco del CMP_A.

▼**M2**

Utilizzando la formula che segue si può calcolare la composizione del solvente iniziale da utilizzare per il gradiente normale (secondo 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

dove:

RT_{cmpA}: tempo di ritenzione del CMP_A nel gradiente di esplorazione

10: la % B iniziale del gradiente di esplorazione

2,5: la % B al punto intermedio meno la % B al punto iniziale nel gradiente normale

13,5: tempo del punto intermedio del gradiente di esplorazione

26: tempo di ritenzione necessario del CMP_A

6: rapporto dei coefficienti di direzione del gradiente di esplorazione e del gradiente normale

30: la % B al punto iniziale meno la % B a 27 minuti nel gradiente di esplorazione

27: tempo di operazione del gradiente di esplorazione

8.4.3. *Prendere soluzioni dei campioni da analizzare*

Iniettare nell'apparecchio HPLC 100 µl del surnatante o del filtrato (8.3.3) misurati esattamente, mantenendo la velocità di flusso della soluzione eluente (5.2) sul valore di 1,0 ml/minuto.

La composizione dell'eluente all'inizio dell'analisi si ottiene da 8.4.2. Normalmente essa è prossima ad A: B = 76:24 (5.2). Subito dopo l'iniezione viene avviato un gradiente lineare che dopo 27 minuti porta ad una percentuale di B maggiore del 5 %. Successivamente viene avviato un gradiente lineare che in 5 minuti porta la composizione dell'eluente a 90 % B. Questa composizione viene mantenuta per 5 minuti, dopo di che con un gradiente lineare la composizione cambia e torna in 5 minuti a quella iniziale. Sulla base del volume interno del sistema di pompaggio l'iniezione successiva può essere effettuata 15 minuti dopo aver raggiunto le condizioni iniziali.

Nota 1: Il tempo di ritenzione del CMP_A deve essere di 26 minuti ± 2 minuti. Esso può essere ottenuto variando le condizioni iniziali e finali del primo gradiente. Tuttavia la differenza nella % B per quanto riguarda le condizioni iniziali e finali del primo gradiente deve rimanere del 5 % B.

Nota 2: Gli eluenti devono essere adeguatamente degassati e restare tali. Ciò è essenziale per il corretto funzionamento del sistema di pompaggio del gradiente. La deviazione standard per il tempo di ritenzione del picco CMP_A deve essere inferiore a 0,1 minuto (n = 10).

Nota 3: Ogni 5 campioni è necessario iniettare il campione di riferimento [5] da utilizzare per calcolare un nuovo coefficiente di risposta R (9.1.1).

8.4.4. *I risultati dell'analisi cromatografica del campione da analizzare [E] sono ottenuti sotto forma di un cromatogramma in cui il picco CMP_A è identificato dal suo tempo di ritenzione che è di circa 26 minuti.*

L'integratore (6.11.6) calcola automaticamente l'altezza di picco H del picco CMP_A. In ogni cromatogramma si deve controllare la posizione della linea di base. Se la linea di base non è correttamente localizzata occorre ripetere l'analisi o l'integrazione.

▼M2

Nota: Se il picco CMP_A è separato sufficientemente dagli altri picchi occorre usare il metodo dell'integrazione attraverso l'assegnazione della linea di base da valle a valle; altrimenti tracciare linee perpendicolari ad una linea di base comune, il cui punto di partenza deve essere vicino al picco CMP_A (ma non a t = 0 min!). Usare lo stesso tipo di integratore per lo standard di riferimento e i campioni e, nel caso di una linea di base comune, verificarne la coerenza per i campioni e lo standard di riferimento.

Prima di procedere all'interpretazione quantitativa è necessario esaminare l'aspetto di ciascun cromatogramma al fine di individuare anomalie dovute al cattivo funzionamento dell'apparecchio o della colonna, oppure all'origine e alla natura del campione analizzato. In caso di dubbio, ripetere l'analisi.

8.5. **Taratura**

8.5.1. *Applicare esattamente ai campioni di riferimento (5.4.1-5.4.2) il modo di operare descritto dal punto 8.2 al punto 8.4.4. Utilizzare soluzioni preparate di recente, in quanto a temperatura ambiente il CMP si degrada in ambiente tricloroacetico all'8 %. A 4 °C la soluzione rimane stabile per 24 ore. Nel caso si debba procedere a lunghe serie di analisi è opportuno l'impiego, nell'iniettore automatico, di una vaschetta raffreddata per il campione.*

Nota: 8.4.2. può essere omesso se la % B alle condizioni iniziali è nota da analisi precedenti.

Il cromatogramma del campione di riferimento [5] dovrebbe essere analogo alla figura 1. In questa figura il picco CMP_A è preceduto da due piccoli picchi. È essenziale ottenere una separazione analoga.

8.5.2. *Prima di procedere alla determinazione cromatografica dei campioni iniettare 100 µl del campione di riferimento senza lattosiero presamico [0] (5.4.1).*

Nel cromatogramma non si deve vedere un picco al tempo di ritenzione del picco CMP_A.

8.5.3. *Determinare i coefficienti di risposta R iniettando un volume di filtrato (8.5.1) pari a quello utilizzato per i campioni.*

9. ESPRESSIONE DEI RISULTATI

9.1. **Metodo di calcolo e formule**

9.1.1. *Calcolo del coefficiente di risposta R:*

$$\text{Picco } CMP_A\text{: } R = W/H$$

dove:

R = coefficiente di risposta del picco CMP_A

H = altezza del picco CMP_A

W = quantità di lattosiero presente nel campione di riferimento [5]

9.2. **Calcolo della percentuale di lattosiero presamico in polvere contenuto nel campione:**

$$W(E) = R \times H(E)$$

dove:

W (E) = percentuale m/m di lattosiero presamico contenuto nel campione [E]

▼**M2**

R = coefficiente di risposta del picco CMP_A (9.1.1)

H(E) = altezza del picco CMP_A del campione [E]

Se W[E] è maggiore dell'1 % e la differenza fra il tempo di ritenzione e quello del campione di riferimento [5] è inferiore a 0,2 minuti, è presente lattosiero presamico in polvere.

9.3. **Precisione del metodo**

9.3.1. *Ripetibilità*

La differenza fra i risultati di due determinazioni effettuate simultaneamente o a breve distanza di tempo dallo stesso analista, impiegando la stessa apparecchiatura e sulla stessa aliquota di campione non deve superare lo 0,2 % m/m.

9.3.2. *Riproducibilità*

Non determinata.

9.3.3. *Linearità*

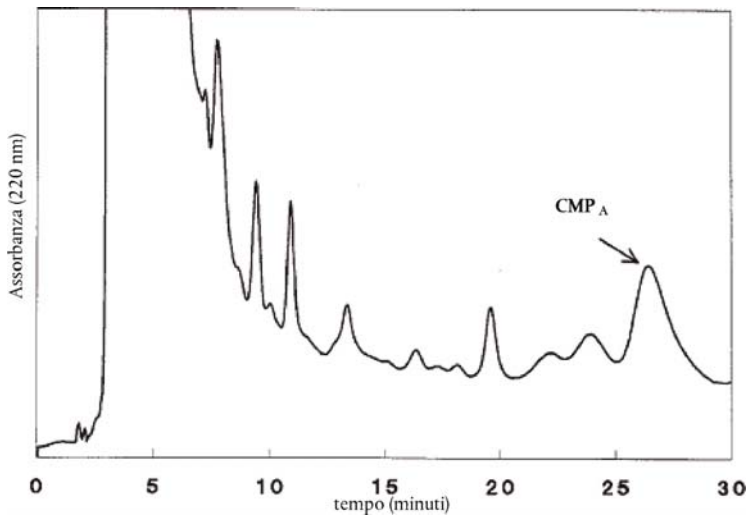
Dallo 0 al 16 % di lattosiero presamico si deve ottenere una relazione lineare con un coefficiente di correlazione > 0,99.

9.4. **Interpretazione**

Il limite del 1 % tiene conto dell'incertezza dovuta alla riproducibilità.

Figura 1

Ni—4.6 standard



(*) Norma internazionale FIL 135B/1991. Latte e prodotti lattiero-caseari. Caratteristiche di precisione dei metodi di analisi. Descrizione di un metodo di studio in collaborazione.

▼B

PARTE II

Confezionamento e consegna del latte scremato in polvere

1. Il latte scremato in polvere è confezionato in sacchi nuovi di carta, puliti, asciutti e intatti che soddisfano i seguenti requisiti:

   (a) i sacchi sono formati da almeno tre strati di carta, che insieme corrispondono ad un minimo di 420 J/m^2 TEA in media;

   (b) il secondo strato è ricoperto da uno strato di polietilene di almeno 15 g/m^2;

   (c) all'interno degli strati di carta si trova un sacco di polietilene di almeno 0,08 mm di spessore, termosaldato sul fondo;

   (d) I sacchi sono conformi alla norma EN 770;

   (e) all'atto del riempimento, occorre fare in modo che il contenuto del sacco risulti ben compresso, evitando la penetrazione della polvere di latte tra i vari strati di carta.

2. L'imballaggio reca almeno le seguenti indicazioni, eventualmente in codice:

   a) il numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;

   b) la data o, se del caso, la settimana di fabbricazione;

   c) il numero della partita di fabbricazione;

   d) la dicitura «latte scremato in polvere spray».

3. Il responsabile del magazzino tiene un registro in cui riporta le indicazioni di cui al punto 2 il giorno dell'entrata all'ammasso.

▼**M2**

ALLEGATO VI

Metodi di analisi del burro conferito all'ammasso privato

Parametro	Metodo
Grasso ([1])	ISO 17189 o ISO 3727 parte 3
Acqua	ISO 3727 parte 1
Materie secche non grasse (escluso il sale)	ISO 3727 parte 2
Sale	ISO 15648

([1]) Il metodo da applicare è riconosciuto dall'organismo pagatore.

▼**M2**

ALLEGATO VII

Metodi di analisi del latte scremato in polvere conferito all'ammasso privato

Parametro	Metodo
Grasso	ISO 1736
Proteine	ISO 8968 parte 1
Acqua	ISO 5537

▼**M2**

ALLEGATO VIII

Metodi di analisi dei formaggi conferiti all'ammasso privato

1. Per verificare che i formaggi che devono essere prodotti esclusivamente con latte di pecora, con latte di capra o con latte di bufala oppure con miscele di latte di pecora, capra o bufala non contengano caseina di latte vaccino si applica il metodo d'analisi descritto nell'appendice.

   La caseina di latte vaccino si considera presente se il contenuto di caseina di latte vaccino nel campione analizzato è pari o superiore a quello del campione di riferimento contenente l'1 % di latte vaccino descritto nell'appendice.

2. I metodi per individuare la presenza di caseina di latte vaccino nei formaggi di cui al paragrafo 1 possono essere applicati alle seguenti condizioni:

   a) il limite di individuazione non deve essere superiore allo 0,5 %;

   b) non si devono ottenere risultati falsamente positivi; e

   c) la caseina di latte vaccino è individuabile con la sensibilità richiesta anche dopo i lunghi periodi di maturazione consueti in commercio.

   In caso di mancato rispetto di una delle condizioni sopra elencate si ricorre al metodo descritto nell'appendice.

▼M2

Appendice

METODO PER LA RIVELAZIONE DI CASEINATO E DI LATTE VACCINI IN FORMAGGI PRODOTTI CON LATTE DI PECORA, DI CAPRA O DI BUFALA O CON MISCELE DI LATTI DI PECORA, DI CAPRA E DI BUFALA

1. OGGETTO

Rivelazione di caseinato e latte vaccini in formaggi di latte di pecora, di capra o di bufala o di miscele di latti di pecora, capra e bufala mediante focalizzazione isoelettrica delle γ-caseine dopo plasminolisi.

2. CAMPO D'APPLICAZIONE

Il metodo è idoneo per una rivelazione sensibile e specifica di latte vaccino crudo o trattato termicamente e di caseinato in formaggi freschi e stagionati di latte di pecora, di capra o di bufala o di miscele di latti di pecora, capra e bufala. Il metodo non è adatto per la rivelazione dell'adulterazione di latte e formaggi mediante concentrati di proteine del siero di latte vaccino trattate termicamente.

3. PRINCIPIO DEL METODO

3.1. **Isolamento delle caseine dal formaggio e dagli standard di riferimento.**

3.2. **Solubilizzazione delle caseine isolate ed azione plasminica sulle stesse (EC.3.4.21.7).**

3.3. **Focalizzazione isoelettrica delle caseine trattate con plasmina in presenza di urea e colorazione delle proteine.**

3.4. **Valutazione dei profili di γ_3- e γ_2-caseina (prova della presenza di latte vaccino) per confronto del profilo del campione con quelli ottenuti sullo stesso gel da standard di riferimento contenenti lo 0 % e l'1 % di latte vaccino.**

4. REAGENTI

Salvo dove diversamente indicato, utilizzare solo reagenti chimici per analisi. L'acqua deve essere bidistillata o di purezza equivalente.

Nota: Le indicazioni che seguono valgono per gel di poliacrilammide preparati in laboratorio, contenenti urea, delle dimensioni di 265 × 125 × 0,25 mm. Nel caso vengano utilizzati gel di differenti dimensioni o differente tipo, può rendersi necessario modificare le condizioni di separazione.

Focalizzazione isoelettrica

4.1. **Reagenti per la produzione di gel di poliacrilammide contenenti urea**

4.1.1. *Soluzione madre di gel*

Sciogliere in acqua:

4,85 g di acrilammide

0,15 g N, N′-metilen-bis-acrilammide (BIS)

48,05 g di urea

15,00 g di glicerolo (87 % p/p),

e portare a 100 ml. Conservare in frigorifero in un flacone di vetro scuro.

▼M2

Nota: È preferibile utilizzare una soluzione premiscelata di acrilammide/BIS, disponibile in commercio, invece dei pesi prestabiliti delle acrilammidi neurotossiche. Se una tale soluzione contiene il 30 % p/v di acrilammide e lo 0,8 % p/v di BIS, utilizzare per la formulazione un volume di 16,2 ml invece del peso prestabilito. La soluzione madre può venire conservata per un massimo di 10 giorni; se la sua conducibilità è superiore a 5 μS, deionizzarla agitandola per 30 minuti con 2 g di Amberlite MB-3, poi filtrare attraverso una membrana da 0,45 μm.

4.1.2. *Soluzione di gel*

Preparare una soluzione di gel miscelando additivi e anfoliti (*) con la soluzione madre di gel (4.1.1).

9,0 ml di soluzione madre

24 mg di β-alanina

500 μl di anfolita pH 3,5-9,5

250 μl di anfolita pH 5-7

250 μl di anfolita pH 6-8

Miscelare la soluzione di gel e degassarla per due o tre minuti in un bagno a ultrasuoni o sotto vuoto.

Nota: La soluzione di gel va preparata appena prima dell'uso (cfr. 6.2).

4.1.3. *Soluzioni dei catalizzatori*

4.1.3.1 N, N, N′ N′ — tetrametiletilendiammina (Temed)

4.1.3.2 Persolfato d'ammonio (PER) al 40 % p/v:

Sciogliere 800 mg di PER in acqua e portare a 2 ml.

Nota: Usare sempre soluzioni di PER appena preparate.

4.2. **Fluido di contatto**

Cherosene o paraffina liquida

4.3. **Soluzione anodica**

Sciogliere 5,77 g di acido fosforico (85 % p/p) in acqua e portare a 100 ml.

4.4. **Soluzione catodica**

Sciogliere 2 g di idrossido di sodio in acqua e portare a 100 ml con acqua.

Preparazione del campione

4.5. **Reagenti per l'isolamento delle proteine**

4.5.1. *Acido acetico diluito (25 ml di acido acetico glaciale portati a 100 ml con acqua).*

4.5.2. *Diclorometano*

4.5.3. *Acetone*

4.6. **Tampone per la solubilizzazione delle proteine**

Sciogliere in acqua:

▼M2

5,75 g di glicerolo (87 % p/p),

24,03 g di urea

250 mg di ditiotreitolo

e portare al volume di 50 ml.

Nota: Conservare in frigorifero, per una settimana al massimo.

4.7. **Reagenti per la scissione plasmidica delle caseine**

4.7.1. *Tampone di carbonato di ammonio*

Titolare una soluzione di idrogenocarbonato d'ammonio a 0,2 mol/l (1,58 g/100 ml di acqua) contenente 0,05 mol/l di acido etilendiamminotetraacetico (EDTA, 1,46 g/100 ml), con una soluzione di carbonato d'ammonio a 0,2 mol/l (1,92 g/100 ml di acqua) contenente 0,05 mol/l EDTA a pH 8.

4.7.2. *Plasmina bovina (EC. 3.4.21.7), attività non minore di 5 U/ml*

4.7.3. *Soluzione di acido ε-amminocapronico per l'inibizione dell'enzima*

Sciogliere 2,624 g di acido ε-amminocapronico (acido 6-ammino-n-esanoico) in 100 ml di etanolo al 40 % (v/v).

4.8. **Standard**

4.8.1. *Standard di riferimento certificati di una miscela di coagulo presamico a partire da latte scremato di pecora e capra contenenti lo 0 % e l'1 % di latte vaccino possono essere richiesti all'Istituto dei materiali e delle misure di riferimento della Commissione (Institute for Reference Materials and Measurements), B-2440 Geel, Belgio*

4.8.2. *Preparazione di standard di laboratorio provvisori di coagulo presamico di latte di bufala contenenti lo 0 % e l'1 % di latte vaccino*

Il latte scremato viene preparato mediante centrifugazione di latte crudo di bufala o di vacca, a 37 °C, a 500 g per 20 minuti. Dopo aver raffreddato rapidamente a 6-8 °C la provetta e il contenuto, lo strato superiore di grasso viene completamente rimosso. Per la preparazione dello standard all'1 %, aggiungere 5 ml di latte vaccino scremato a 495 ml di latte scremato di bufala in un becher da 1 litro, regolare il pH a 6,4 aggiungendo acido lattico diluito (10 % p/v). Regolare la temperatura su 35 °C e aggiungere 100 µl di caglio di vitello (attività 1: 10 000, c. 3 000 U/ml), agitare per 1 minuto e poi lasciare a riposo il becher coperto con un foglio di alluminio a 35 °C per 1 ora per permettere la formazione della cagliata. Dopo la formazione della cagliata, liofilizzare l'intero latte coagulato, senza preventiva omogeneizzazione né drenaggio del siero. Dopo la liofilizzazione, macinare finemente fino ad ottenere una polvere omogenea. Per la preparazione dello standard allo 0 %, eseguire la stessa procedura usando latte scremato di bufala puro. Conservare gli standard a – 20 °C.

Nota: È consigliabile controllare la purezza del latte di bufala mediante focalizzazione isoelettrica delle caseine trattate con plasmina prima della preparazione degli standard.

Reagenti per la colorazione delle proteine

4.9. **Fissativo**

Sciogliere 150 g di acido tricloroacetico in acqua e portare a 1 000 ml.

4.10. **Soluzione decolorante**

Portare 500 ml di metanolo e 200 ml di acido acetico glaciale a 2 000 ml con acqua distillata.

▼M2

Nota: Preparare la soluzione decolorante ogni giorno; per la preparazione si possono utilizzare soluzioni madre di metanolo al 50 % (v/v) e acido acetico glaciale al 20 % (v/v), da miscelare in volumi uguali.

4.11. **Soluzioni coloranti**

4.11.1. *Soluzioni di colorante (soluzione madre 1)*

Sciogliere 3,0 g di blu brillante Coomassie G 250 (C.I. 42655) in 1 000 ml di metanolo al 90 % (v/v) con un agitatore magnetico (circa 45 minuti), filtrare attraverso due filtri a pieghe, a velocità media.

4.11.2. *Soluzioni di colorante (soluzione madre 2)*

Sciogliere 5 g di solfato di rame pentaidrato in 1 000 ml di acido acetico al 20 % (v/v).

4.11.3. *Soluzioni di colorante (soluzione di lavoro)*

Miscelare 125 ml di ciascuna delle soluzioni madre (4.11.1, 4.11.2) appena prima della colorazione.

Nota: La soluzione colorante deve essere preparata il giorno stesso in cui viene usata.

5. APPARECCHIATURA

5.1. **Lastre di vetro (265 x 125 x 4 mm); rullo di gomma (larghezza 15 cm); tavolo con piano regolabile**

5.2. **Foglio di supporto del gel (265 × 125 mm)**

5.3. **Foglio di copertura (280 × 125 mm). Applicare una striscia di nastro adesivo (280 × 6 × 0,25 mm) a ciascun bordo lungo (cfr. figura 1).**

5.4. **Camera di elettrofocalizzazione con piastra di raffreddamento (per esempio 265 × 125 mm) e alimentazione elettrica adatta (≥ 2,5 kV) o dispositivo per elettroforesi automatica**

5.5. **Criostato a circolazione, con regolazione termostatica su 12 ± 0,5 °C**

5.6. **Centrifuga regolabile su 3 000 g**

5.7. **Strisce elettrodiche (lunghezza ≥ 265 mm)**

5.8. **Flaconi contagocce per le soluzioni anodica e catodica**

5.9. **Applicatori per campioni (10 × 5 mm, viscosa o carta da filtro a scarso assorbimento di proteine)**

5.10. **Vaschette di colorazione e decolorazione in acciaio inossidabile o vetro (per esempio vassoi portastrumenti da 280 × 150 mm)**

5.12. **Omogeneizzatore ad asta regolabile (diametro 10 mm), velocità 8 000-20 000 g al minuto**

5.13. **Agitatore magnetico**

5.14. **Bagno ad ultrasuoni**

5.15. **Saldatore per pellicola**

5.16. **Micropipette da 25 µl**

5.17. **Concentratore sotto vuoto o liofilizzatore**

5.18. **Bagnomaria a controllo termostatico regolabile su 35 e 40 ± 1 °C con agitatore**

▼M2

5.19. **Densitometro con lettura a λ = 634 nm**

6. PROCEDIMENTO

6.1. **Preparazione del campione**

6.1.1. *Isolamento delle caseine*

Pesare una quantità equivalente a 5 g di sostanza secca di formaggio o degli standard di riferimento in una provetta da centrifuga da 100 ml, aggiungere 60 ml di acqua distillata e omogeneizzare con un omogeneizzatore ad asta (8 000-10 000 rpm). Regolare di pH 4,6 con acido acetico diluito (4.5.1) e centrifugare (5 min, 3 000 g). Decantare il grasso e il siero, omogeneizzare il residuo a 20 000 rpm in 40 ml di acqua distillata portata a pH 4,5 con acido acetico diluito (4.5.1), aggiungere 20 ml di diclorometano (4.5.2), omogeneizzare di nuovo e centrifugare (5 min, 3 000 g). Recuperare con una spatola lo strato di caseina disposto tra la fase acquosa e la fase organica (cfr. figura 2) e separare le due fasi per decantazione. Riomogeneizzare la caseina in 40 ml di acqua distillata (cfr. sopra) e 20 ml di diclorometano (4.5.2) e centrifugare. Ripetere questo procedimento fino a quando le due fasi di estrazione diventano incolori (2 o 3 volte). Omogeneizzare il residuo proteico con 50 ml di acetone (4.5.3) e filtrare attraverso carta da filtro a pieghe di media velocità. Lavare il residuo sul filtro con due aliquote separate di acetone di 25 ml ciascuna e far essiccare all'aria o in corrente d'azoto, quindi polverizzare finemente nel mortaio.

Nota: Gli isolati di caseina secchi devono essere conservati a – 20 °C.

6.1.2. *Scissione plasminica delle β-caseine per intensificare le bande di γ-caseine*

Disperdere 25 mg di caseine isolate (6.1.1) in 0,5 ml di tampone di carbonato d'ammonio (4.7.1) e omogeneizzare per 20 minuti, ad esempio utilizzando un trattamento ad ultrasuoni. Riscaldare a 40 °C e aggiungere 10 µl di plasmina (4.7.2), miscelare e incubare per 1 ora a 40 °C agitando in continuazione. Per inibire l'enzima, aggiungere 20 µl di soluzione di acido ε-amminocapronico (4.7.3), poi aggiungere 200 mg di urea solida e 2 mg di ditiotreitolo.

Nota: Per ottenere una maggiore simmetria nelle bande di caseina focalizzate, è consigliabile liofilizzare la soluzione dopo aver aggiunto l'acido ε-amminocapronico e disciolto poi i residui in 0,5 ml di tampone di solubilizzazione delle proteine (4.6).

6.2. **Preparazione di gel di poliacrilammide contenenti urea**

Con qualche goccia d'acqua e col rullo stendere il foglio di supporto del gel (5.2) su una lastra di vetro (5.1) rimuovendo l'acqua in eccesso con carta assorbente o con un panno. Con il rullo, stendere il foglio di copertura (5.3) con distanziatori (0,25 mm) su un'altra lastra di vetro nello stesso modo. Posare la lastra orizzontalmente su un piano a livello regolabile.

Aggiungere 10 µl di Temed (4.1.3.1) alla soluzione di gel preparata e disaerata (4.1.2), agitare e aggiungere 10 µl di soluzione di PER (4.1.3.2), miscelare accuratamente e versare immediatamente in modo regolare sul centro del foglio di copertura. Posizionare un bordo della lastra di supporto del gel (con il lato del foglio in basso) sulla lastra del foglio di copertura e abbassarla lentamente in modo che tra i fogli si formi una pellicola di gel uniforme e senza bolle (figura 3). Abbassare completamente la lastra di supporto del gel con attenzione usando una spatola sottile e porre altre tre lastre di vetro su di essa come pesi. Dopo

▼M2

il completamento della polimerizzazione (circa 60 minuti), rimuovere il gel polimerizzato sul foglio di supporto insieme con il foglio di copertura scostando le lastre di vetro. Pulire accuratamente il rovescio della lastra di supporto per rimuovere residui di gel e urea. Saldare il «sandwich di gel» in una pellicola tubolare e conservare in frigorifero (massimo 6 settimane).

Nota: Il foglio di copertura con i distanziatori può essere riutilizzato. Il gel di poliacrilammide può essere tagliato in porzioni più piccole, cosa raccomandata quando i campioni sono pochi o si utilizza un dispositivo automatico per elettroforesi (2 gel, dimensioni 4,5 × 5 cm).

6.3. **Focalizzazione isoelettrica**

Regolare il termostato di raffreddamento su 12 °C. Detergere il rovescio del foglio di supporto del gel con cherosene, poi far cadere qualche goccia di cherosene (4.2) sul centro del blocco di raffreddamento. Far ruotare su di esso il sandwich di gel con il lato del supporto verso il basso, facendo attenzione che non rimangano bolle. Detergere l'eccesso di cherosene e rimuovere il foglio di copertura. Bagnare le strisce elettrodiche con le soluzioni elettrodiche (4.3, 4.4), tagliarle nel senso della lunghezza del gel e posizionarle nei punti previsti (distanza tra gli elettrodi 9,5 cm).

Condizioni della focalizzazione isoelettrica

6.3.1. *Dimensioni del gel: 265 × 125 × 0,25 mm*

Operazione	Tempo (min.)	Tensione (V)	Corrente (mA)	Potenza (W)	Volt/ora (Vh)
1. Prefocalizzazione	30	massimo 2 500	massimo 15	cost. 4	c. 300
2. Focalizzazione campione ([1])	60	massimo 2 500	massimo 15	cost. 4	c. 1 000
3. Focalizzazione finale	60	massimo 2 500	massimo 5	massimo 20	c. 3 000
	40	massimo 2 500	massimo 6	massimo 20	c. 3 000
	30	massimo 2 500	massimo 7	massimo 25	c. 3 000

([1]) Applicazione del campione: dopo la prefocalizzazione (fase 1), pipettare 18 µl di soluzioni campione e standard sugli applicatori del campione (10 × 5 mm), posizionarli sul gel a distanze di 1 mm uno dall'altro e a 5 mm di distanza in senso longitudinale dall'anodo e premere leggermente. Eseguire la focalizzazione nelle condizioni suddette rimuovendo con attenzione gli applicatori dei campioni dopo 60 minuti di focalizzazione.

Nota: Se lo spessore o la larghezza del gel vengono modificati, i valori di corrente e potenza devono essere regolati di conseguenza (per esempio raddoppiare i valori della corrente elettrica e della potenza se si utilizza un gel a 265 × 125 × 0,5 mm).

6.3.2. *Esempio di un programma di tensione per un dispositivo per elettroforesi automatica (2 gel da 5,0 × 4,5 cm), elettrodi senza strisce applicate direttamente al gel*

Operazione	Tensione	Corrente	Potenza	Temp.	Volt/ora
1. Prefocalizzazione	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8°C	85 Vh
2. Focalizzazione campione	250 V	5,0 mA	2,5 W	8°C	30 Vh
3. Focalizzazione	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8°C	80 Vh
4. Focalizzazione	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8°C	570 Vh

▼M2

Posizionare l'applicatore del campione nella fase 2 a 0 Vh

Rimuovere l'applicatore del campione nella fase 2 a 30 Vh

6.4. **Colorazione delle proteine**

6.4.1. *Fissaggio delle proteine*

Rimuovere le strisce elettrodiche immediatamente dopo aver interrotto l'alimentazione elettrica e porre il gel immediatamente in una bacinella di colorazione/decolorazione con 200 ml di fissativo (4.9). Lasciare per 15 minuti agitando continuamente.

6.4.2. *Lavaggio e colorazione della lastra di gel*

Eliminare accuratamente il fissativo e lavare la lastra di gel due volte per 30 secondi, ogni volta con 100 ml di soluzione decolorante (4.10). Eliminare la soluzione decolorante e riempire la bacinella con 250 ml di soluzione colorante (4.11.3); lasciar colorare per 45 minuti agitando delicatamente.

6.4.3. *Decolorazione della lastra di gel*

Eliminare la soluzione colorante, lavare due volte la lastra di gel con 100 ml di soluzione decolorante (4.10) ogni volta; agitare con 200 ml di soluzione di decolorazione per 15 minuti e ripetere l'operazione almeno due o tre volte fino a quando il fondo è chiaro e incolore. Risciacquare poi la lastra di gel con acqua distillata (2 × 2 min) e asciugare all'aria per 2 o 3 ore o con un asciugacapelli per 10-15 minuti.

Nota 1: Eseguire il fissaggio, il lavaggio, la colorazione e la decolorazione a 20 °C. Non usare temperature elevate.

Nota 2: Se si preferisce una colorazione più sensibile con argento (per esempio Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, codice n. 17-1150-01) i campioni di caseina trattata con plasmina devono essere diluiti a 5 mg/ml.

7. VALUTAZIONE

La valutazione è eseguita confrontando i profili proteici del campione sconosciuto con quello dello standard di riferimento sullo stesso gel. La presenza di latte vaccino nei formaggi di latte di pecora, di capra o di bufala e di miscele di latti di pecora, capra e bufala, viene rivelata attraverso le γ_3- e γ_2-caseine, i cui punti isoelettrici sono compresi tra pH 6,5 e pH 7,5 (figure 4a, 4b e 5). Il limite di rivelazione è inferiore allo 0,5 %.

7.1. **Stima visiva**

Per una valutazione visiva della quantità di latte vaccino, è consigliabile regolare le concentrazioni dei campioni e degli standard in modo da ottenere lo stesso livello di intensità delle γ_2- and γ_3-caseine ovine, caprine e/o di bufala (cfr. «γ_2 E,G,B» e «γ_3 E,G,B» nelle figure 4a, 4b e 5). Dopo di ciò, la quantità di latte vaccino (minore, uguale o maggiore dell'1 %) nel campione in esame può venire valutata direttamente confrontando l'intensità delle γ_3- e γ_2-caseine vaccine (cfr. «γ_3 C» e «γ_2 C» nelle figure 4a, 4b e 5) con quella degli standard di riferimento allo 0 % e all'1 % (pecora, capra) o con gli standard provvisori di laboratorio (bufala).

7.2. **Stima densitometrica**

Se disponibile, ricorrere alla densitometria (5.19) per la determinazione del rapporto tra le aree dei picchi delle γ_2- e γ_3-caseine vaccine sulle γ_2- e γ_3-caseine ovine, caprine e/o di bufala (cfr. figura 5). Confrontare questo valore con il rapporto di area dei picchi delle γ_2- e γ_3-caseine dello standard di riferimento all'1 % (pecora, capra) o dello standard provvisorio di laboratorio (bufala) analizzati sullo stesso gel.

▼**M2**

Nota: Il metodo è soddisfacente nel caso di un chiaro segnale positivo per le γ_2- e γ_3-caseine vaccine nello standard di riferimento all'1 %, ma non nello standard di riferimento allo 0 %. In caso contrario, ottimizzare la procedura seguendo con estrema precisione i dettagli del metodo.

Un campione è considerato positivo se entrambe le γ_2- e γ_3-caseine vaccine, o i corrispondenti rapporti di area dei picchi, sono uguali o maggiori del livello dello standard di riferimento all'1 %.

8. BIBLIOGRAFIA

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).

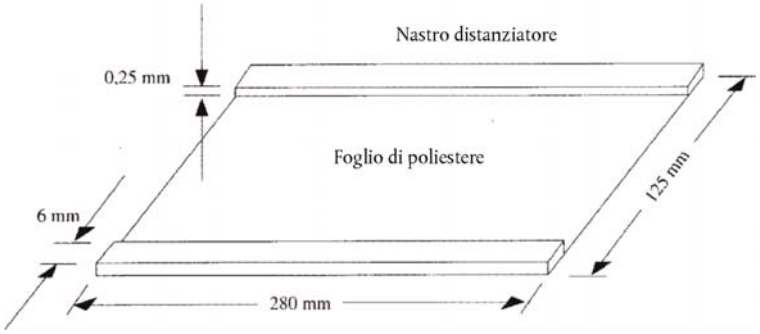
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte — and carrier ampholyte/immobilized pH gradient — isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier. in: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ed.) pp 389-393, 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).

Figura 1

Disegno schematico del foglio di copertura



▼M2

Figura 2

Strato di caseina sospeso tra la fase acquosa e la fase organica dopo centrifugazione

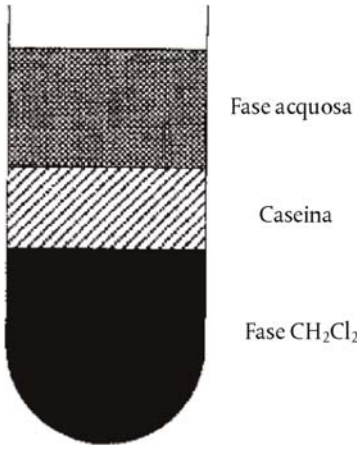
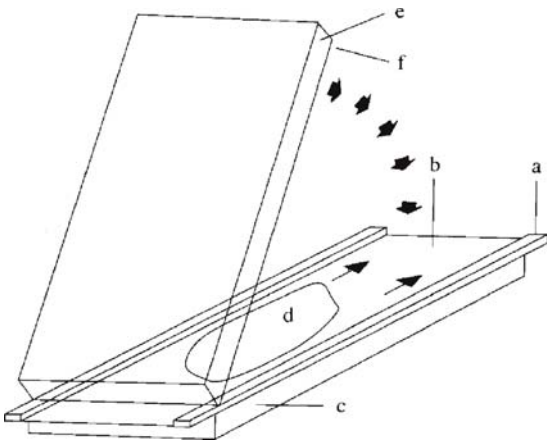


Figura 3

Tecnica per la colata di gel poliacrilammide ultrasottile

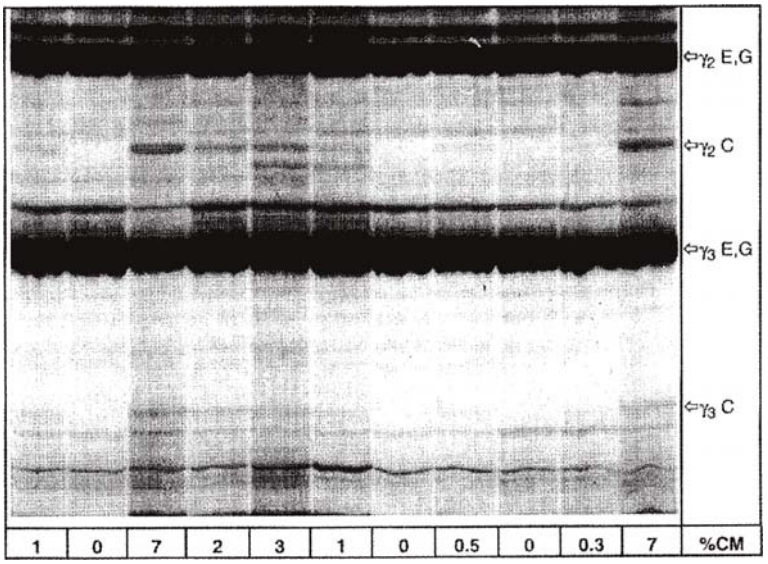


a = nastro distanziatore (0,25 mm); b = foglio di copertura (5.3); c, e = lastre di vetro (5.1); d = soluzione di gel (4.1.2); f = foglio di supporto del gel (5.2).

▼M2

Figura 4a

Focalizzazione isoelettrica di caseine di formaggio di latte di pecora e capra contenente varie quantità di latte vaccino trattate con plasmina

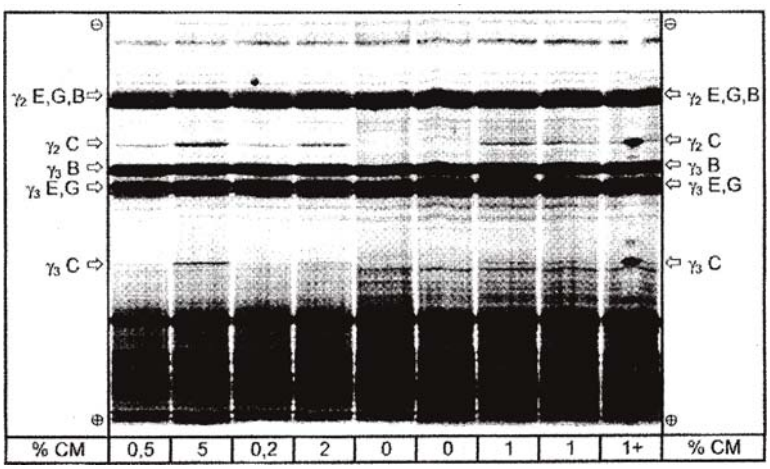


% CM = percentuali di latte vaccino, C = vacca, E = pecora, G = capra

È mostrata la metà superiore del gel IEF

Figura 4b

Focalizzazione isoelettrica di caseine, trattate con plasmina, di formaggio di miscele di latte di pecora, capra e bufala contenenti varie quantità di latte vaccino



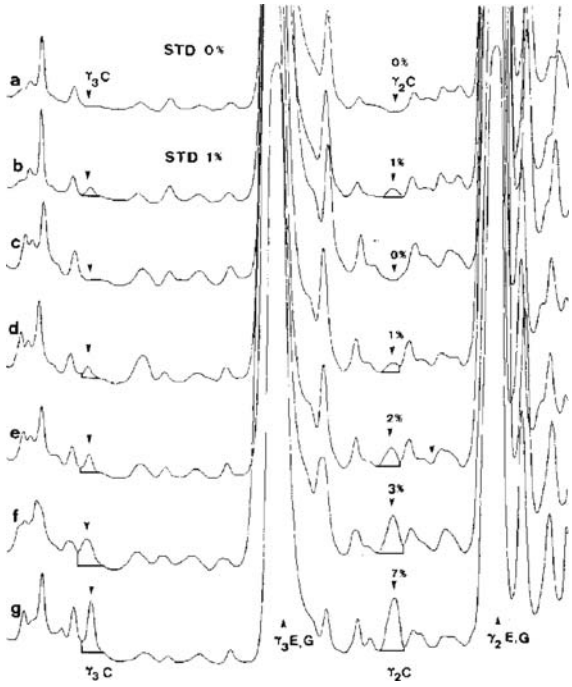
% CM = percentuali di latte vaccino; 1 + = campione contenente l'1 % di latte vaccino con aggiunta di caseina vaccina pura al centro della traccia; C = vacca, E = pecora, G = capra, B = bufala.

È mostrata la distanza totale di separazione del gel IEF.

▼M2

Figura 5

Sovrapposizione dei densitogrammi di standard (STD) e di campioni di formaggio prodotto con miscele di latte di pecora e capra dopo focalizzazione isoelettrica



a,b = standard contenenti lo 0 e l'1 % di latte vaccino; c-g = campioni di formaggio contenenti lo 0, 1, 2, 3 e 7 % di latte vaccino. C = vacca, E = pecora, G = capra.

È stata analizzata la metà superiore del gel IEF a λ = 634 nm.

▼**M2**

ALLEGATO IX

Valutazione delle analisi

1. **Assicurazione qualità**

   Le analisi sono eseguite da laboratori designati a norma dell'articolo 12 del regolamento (CE) n. 882/2004 (**) o designati dalle autorità competenti dello Stato membro.

2. **Campionamento e contestazione dei risultati analitici**

1. Si procede al campionamento in conformità alla normativa pertinente per il prodotto trattato. Se non sono espressamente previste disposizioni in materia di campionamento, si applicano le disposizioni della norma ISO 707: Latte e prodotti lattiero-caseari — Metodi di campionamento.

2. Nella relazione di laboratorio sui risultati dell'analisi figurano gli elementi atti a consentire una valutazione dei risultati conformemente all'appendice.

3. Per l'esecuzione delle analisi previste dalla normativa dell'Unione si procede al prelievo di campioni in doppio.

4. In caso di controversia sui risultati, l'organismo pagatore sottopone nuovamente il prodotto in questione alle analisi necessarie e le relative spese sono a carico della parte soccombente.

   Le suddette analisi sono effettuate a condizione che siano disponibili campioni del prodotto prelevati in doppio, sigillati e conservati in modo appropriato presso l'autorità competente. Il fabbricante presenta all'organismo pagatore la richiesta di effettuare l'analisi entro 7 giorni lavorativi dalla comunicazione dei risultati della prima analisi. L'analisi è realizzata entro 21 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta.

5. Il risultato di questa analisi è definitivo.

6. Se entro cinque giorni lavorativi dal campionamento il fabbricante dimostra che la procedura di campionamento non è stata correttamente eseguita, occorre, se possibile, ripetere il campionamento. Se non è possibile procedere a un nuovo campionamento, la partita è accettata.

▼M2

Appendice

Valutazione del rispetto dei limiti regolamentari di una data partita

1. **Principio**

Se la normativa in materia di intervento pubblico e di ammasso privato prevede procedure dettagliate di campionamento, si osservano tali procedure. Negli altri casi si utilizza un campione, composto di almeno 3 unità di campione, prelevato casualmente dalla partita presentata al controllo. Si può preparare un campione composito. Il risultato ottenuto si raffronta con i limiti regolamentari calcolando un intervallo di fiducia del 95 % pari al doppio della deviazione standard, dove la deviazione standard dipende da queste due ipotesi: 1) se il metodo è validato nell'ambito della cooperazione internazionale con valori definiti di σ_r e σ_R oppure 2) in caso di validazione interna, se è stato calcolato un valore di riproducibilità interna. L'intervallo di fiducia viene quindi comparato con l'incertezza di misurazione del risultato.

2. **Metodo convalidato nell'ambito della collaborazione internazionale**

In questo caso sono state stabilite la deviazione standard di ripetibilità σ_r e la deviazione standard di riproducibilità σ_R e il laboratorio è in grado di dimostrare l'osservanza delle caratteristiche di esecuzione del metodo validato.

Calcolare la media aritmetica $\overline{x}$ del numero n di misurazioni ripetute.

Calcolare l'incertezza ampliata ($k = 2$) $\overline{x}$ di come segue:

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Se il risultato finale x della misurazione è calcolato utilizzando una formula del tipo $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ o $x = y_1/y_2$ si seguono le procedure di combinazione delle deviazioni standard abituali in tali casi.

Si ritiene che la partita non rispetti il limite regolamentare superiore UL se

$$\overline{x} - U > UL;$$

altrimenti si ritiene che la partita rispetti il limite superiore UL.

Si ritiene che la partita non rispetti il limite regolamentare inferiore LL se

$$\overline{x} + U < LL;$$

altrimenti si ritiene che la partita rispetti il limite inferiore LL.

3. **Validazione interna mediante calcolo della deviazione standard di riproducibilità interna**

Se si utilizzano metodi non previsti dal presente regolamento e se non sono state stabilite le misure della precisione è necessario procedere ad una validazione all'interno del laboratorio. Nella formula di calcolo dell'incertezza ampliata U, anziché σ_r e rispettivamente σ_R, occorre utilizzare la deviazione standard di ripetibilità interna s_{ir} e la deviazione standard di riproducibilità interna s_{iR}.

▼**M2**

Le norme da seguire per determinare la conformità con il limite di legge sono quelle indicate al punto 1. Tuttavia, se si ritiene che la partita non rispetti il limite regolamentare occorre ripetere le misurazioni utilizzando il metodo specificato nel presente regolamento e il risultato deve essere valutato conformemente al punto 1.

(*) Per ottenere la separazione richiesta delle γ-caseine, si sono dimostrati particolarmente validi i prodotti Ampholine® pH 3,5-9,5 (Pharmacia) e Resolyte® pH 5-7 e pH 6-8 (BDH, Merck).

(**) Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).