Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentoinnin apuväline eikä sillä ole oikeudellista vaikutusta. Unionin toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä. Säädösten todistusvoimaiset versiot on johdanto-osineen julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä ja ne ovat saatavana EUR-Lexissä. Näihin virallisiin teksteihin pääsee suoraan tästä asiakirjasta siihen upotettujen linkkien kautta.

►B

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2016/1240,

annettu 18 päivänä toukokuuta 2016,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 soveltamissäännöistä julkisen intervention ja yksityisen varastoinnin tuen osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(EUVL L 206, 30.7.2016, s. 71)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►M1	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2017/1479, annettu 16 päivänä elokuuta 2017	L 211	10	17.8.2017
►M2	Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2018/150, annettu 30 päivänä tammikuuta 2018	L 26	14	31.1.2018

▼B

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2016/1240,

annettu 18 päivänä toukokuuta 2016,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 soveltamissäännöistä julkisen intervention ja yksityisen varastoinnin tuen osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

I OSASTO

YLEISET SÄÄNNÖKSET

I LUKU

Johdantosäännökset

1 artikla

Soveltamisala

1. Tässä asetuksessa annetaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ja asetuksen (EU) N:o 1370/2013 soveltamista koskevat säännöt seuraavien osalta:

a) asetuksen (EU) N:o 1308/2013 11 artiklassa lueteltujen tuotteiden julkinen interventio-osto ja -myynti;

b) yksityisen varastoinnin tuen myöntäminen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 17 artiklassa luetelluille tuotteille.

2. Tämän asetuksen soveltaminen ei rajoita niiden erityisten säännösten soveltamista, jotka annetaan seuraavien alojen täytäntöönpanoasetuksissa:

a) tuotteiden interventio-ostoa tai -myyntiä koskevan tarjouskilpailumenettelyn aloittaminen; tai

b) yksityistä varastointia koskevan tarjouskilpailumenettelyn aloittaminen tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistaminen ennakolta.

II LUKU

Yleiset yhteiset säännöt

2 artikla

Tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten ja hakemusten jättäminen ja hyväksyttävyys

1. Toimijoiden on jätettävä julkista interventiota koskevat tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehdyt tarjoukset sekä yksityisen varastoinnin tukea koskevat tarjouskilpailussa tehdyt tarjoukset ja hakemukset käyttämällä menetelmää, jonka asianomaisen jäsenvaltion maksajavirasto on asettanut saataville.

2. Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous taikka hakemus voidaan hyväksyä, jos se esitetään jollakin sen jäsenvaltion virallisella kielellä, jossa se jätetään, ja sen on sisällettävä maksajaviraston saataville asettamalla lomakkeella esitettynä vähintään seuraavat tiedot:

▼B

a) toimijan nimi, osoite ja alv-numero siinä jäsenvaltiossa, jossa toimija harjoittaa pääasiallista toimintaansa;

b) tuote tai tuotetyyppi ja tarvittaessa sen CN-koodi;

c) tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen tai hakemuksen kohteena oleva määrä, johon tapauksen mukaan sovelletaan 5 artiklassa säädettyjä vähimmäismääriä.

3. Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehtyyn tarjoukseen taikka hakemukseen ei saa sisältyä mitään toimijan esittämiä lisäehtoja, lukuun ottamatta niitä, joista säädetään tässä asetuksessa tai täytäntöönpanoasetuksessa, joka on annettu tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta.

4. Jos määräaika tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten taikka hakemusten jättämiselle on yleinen vapaapäivä, tarjoukset tai hakemukset on jätettävä viimeistään yleistä vapaapäivää edeltävänä viimeisenä työpäivänä.

5. Maksajaviraston on katsottava lauantaisin, sunnuntaisin tai yleisinä vapaapäivinä tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyt tarjoukset taikka hakemukset vastaanotetuiksi niiden jättöpäivää seuraavana ensimmäisenä työpäivänä.

6. Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehtyjä tarjouksia taikka hakemuksia ei voida perua eikä muuttaa niiden jättämisen jälkeen.

7. Maksajaviraston on rekisteröitävä tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyt hyväksyttävät tarjoukset taikka hakemukset ja asianomaiset määrät päivänä, jona ne vastaanotettiin.

8. Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen taikka hakemuksen hyväksymisestä johtuvia oikeuksia ja velvoitteita ei voi siirtää.

II OSASTO

JULKINEN INTERVENTIO

I LUKU

Julkiseen interventioon liittyvät erityiset säännöt

3 artikla

Interventiovarastointipaikat

1. Kunkin interventiovarastointipaikan, jäljempänä ’varastointipaikka’, vähimmäisvarastointikapasiteetin on oltava

a) viljan osalta 5 000 tonnia, 7 500 tonnia julkisesta interventiojaksosta 2017/18, 10 000 tonnia jaksosta 2018/19, 15 000 tonnia jaksosta 2019/20;

b) riisin osalta 5 000 tonnia, 7 500 tonnia julkisesta interventiojaksosta 2017/18, 10 000 tonnia jaksosta 2018/19;

c) voin ja rasvattoman maitojauheen osalta 400 tonnia, 600 tonnia julkisesta interventiojaksosta 2017, 800 tonnia jaksosta 2018.

▼B

Jäsenvaltiot, joiden keskimääräinen viljan vuosituotanto on alle 20 miljoonaa tonnia, voivat soveltaa edelleen jaksosta 2019/20 10 000 tonnin vähimmäisvarastointikapasiteettia.

2. Tässä artiklassa ’vähimmäisvarastointikapasiteetilla’ tarkoitetaan vähimmäiskapasiteettia, joka ei ole välttämättä käytettävissä pysyvästi mutta helposti saavutettavissa aikana, jona ostot mahdollisesti suoritetaan.

3. Maksajavirasto voi poiketa 1 kohdan säännöksistä vain, jos se osoittaa, että kyseisessä kohdassa täsmennetty vähimmäisvarastointikapasiteetti ei ole käytettävissä ja jos korvaavista varastointipaikoista on välitön joki-, meri- tai rautatieyhteys.

4 artikla

Tuotteiden kelpoisuuden selvittäminen

1. Tuotteiden kelpoisuus julkiseen interventioon selvitetään seuraavissa säännöksissä esitettyjen menetelmien mukaisesti:

a) viljan osalta liitteessä I oleva I, II, III ja IV osa;

b) riisin osalta liitteessä II oleva I osa;

c) naudanlihan osalta liitteessä III oleva I osa;

▼M2

d) voin osalta tämän asetuksen liitteessä IV oleva I ja I a osa;

e) rasvattoman maitojauheen osalta tämän asetuksen liitteessä V oleva I ja I a osa.

2. Menetelmät, joita käytetään julkiseen interventioon kelpoisen liitteessä I tarkoitetun viljan, liitteessä IV tarkoitetun voin ja liitteessä V tarkoitetun rasvattoman maitojauheen laadun määrittämiseen, ovat ne, jotka vahvistetaan asiaa koskevissa tuoreimmissa joko eurooppalaisissa tai kansainvälisissä standardeissa, jotka ovat voimassa vähintään kuusi kuukautta ennen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 12 artiklassa vahvistettua julkisen interventiojakson ensimmäistä päivää.

▼B

II LUKU

Tuotteiden interventio-ostot

1 jakso

Yleiset säännökset

5 artikla

Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tarjottavien tuotteiden vähimmäismäärät

1. Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella ostettavaksi tarjottavien tuotteiden vähimmäismäärä on

a) tavallisen vehnän, ohran ja maissin osalta 160 tonnia;

▼B

b) durumvehnän osalta 20 tonnia;

c) riisin osalta 40 tonnia;

d) naudanlihan osalta 20 tonnia;

e) voin osalta 30 tonnia;

f) rasvattoman maitojauheen osalta 30 tonnia.

Jäsenvaltiot, joiden keskimääräinen viljan vuosituotanto on alle 20 miljoonaa tonnia, voivat päättää soveltaa 120 tonnin vähimmäismäärää vehnän, ohran ja maissin osalta.

2. Maksajavirasto voi asettaa vähimmäismäärän 1 kohdassa vahvistettua määrää suuremmaksi, jos tämä on perusteltua asianomaisessa jäsenvaltiossa voimassa olevien tukkukauppaedellytysten ja -tapojen tai ympäristösääntöjen vuoksi.

6 artikla

Vakuuden taso tuotteiden ostoja varten

Kun tuotteita tarjotaan ostettavaksi julkiseen interventioon tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella, delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 4 artiklan a alakohdan mukaisesti vaadittava vakuuden taso on

a) viljan osalta 20 euroa/tonni;

b) riisin osalta 30 euroa/tonni;

c) naudanlihan osalta 300 euroa/tonni;

d) voin osalta 50 euroa/tonni;

e) rasvattoman maitojauheen osalta 50 euroa/tonni.

7 artikla

Tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten jättäminen ja hyväksyttävyys

1. Tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous voidaan hyväksyä, jos se täyttää 2 artiklassa säädetyt vaatimukset ja tarjouskilpailumenettelyn tapauksessa 12 artiklassa tarkoitetun tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädetyt vaatimukset. Sen on täytettävä myös seuraavat edellytykset:

a) se sisältää vähintään seuraavat tiedot:

   i) riisin osalta riisityyppi ja -lajike;

   ii) naudanlihaa lukuun ottamatta tuotteen varastointipaikka tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen jättöhetkellä;

   iii) viljan ja riisin osalta varastointipaikka, jolle tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous on tehty;

   iv) viljan ja riisin osalta satovuosi ja tuotantoalue tai -alueet unionissa;

   v) voin ja rasvattoman maitojauheen osalta tuotantopäivä;

   vi) voin ja rasvattoman maitojauheen osalta sen hyväksytyn yrityksen nimi ja hyväksyntänumero, jossa se tuotettiin;

▼B

b) toimija on antanut vakuuden delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 4 artiklan a alakohdan mukaisesti;

c) toimija on ilmoittanut viljan ja riisin osalta

i) että tuotteet ovat peräisin unionista;

ii) että tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous koskee homogeenista erää, jonka riisin ollessa kyseessä on koostuttava saman lajikkeen paddyriisistä;

iii) sadonkorjuun jälkeen mahdollisesti suoritetut käsittelyt ja tarvittaessa käytetyn tuotteen nimen, sen, että tuotetta on käytetty käyttöedellytysten mukaisesti sekä sen, että tuote on sallittu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1107/2009 ([1]) nojalla.

2. Muiden tuotteiden kuin naudanlihan osalta toimija voi pyytää 2 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla lomakkeella, että tuote otetaan haltuun siinä varastointipaikassa, jossa tuote on tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen jättöhetkellä, sillä edellytyksellä, että varastointipaikka täyttää delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 7 artiklan 1 kohdassa ja tämän asetuksen 3 artiklassa säädetyt vaatimukset.

8 artikla

Tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten todentaminen maksajavirastossa

1. Maksajaviraston on päätettävä tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten hyväksyttävyydestä 2 ja 7 artiklassa säädettyjen vaatimusten perusteella.

Jos maksajavirasto päättää, että tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous ei ole hyväksyttävissä, sen on ilmoitettava tästä asianomaiselle toimijalle kolmen työpäivän kuluessa tarjouksen vastaanottamisesta. Jos toimija ei saa tällaista ilmoitusta tarjouskilpailun ulkopuolella tehdystä tarjouksesta, tarjous katsotaan hyväksytyksi.

2. Viljan ja riisin osalta 7 artiklan 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettujen ilmoitusten vaatimustenmukaisuus voidaan tarkastaa hallinnollisesti, kunhan maksajavirasto on todentanut, että tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyt tarjoukset voidaan hyväksyä, tarpeen mukaan 57 artiklan 2 kohdan mukaisesti sen maksajaviraston avustuksella, jonka toimivaltaan toimijan mainitsema varastointipaikka kuuluu.

9 artikla

Tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten ilmoittaminen komissiolle

1. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle kaikista tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehdyistä hyväksyttävistä tarjouksista seuraavissa määräajoissa:

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1107/2009, annettu 21 päivänä lokakuuta 2009, kasvinsuojeluaineiden markkinoille saattamisesta sekä neuvoston direktiivien 79/117/ETY ja 91/414/ETY kumoamisesta (EUVL L 309, 24.11.2009, s. 1).

▼B

a) tarjouskilpailun ulkopuolella tehdyt tarjoukset: ilmoitukset on toimitettava viimeistään klo 12.00 (Brysselin aikaa) kunakin tiistaina, ja ilmoituksessa on esitettävä tuotteiden määrät, joista on edeltävän viikon aikana tehty hyväksyttävä tarjous, ja asiaan liittyvät tiedot.

Kun määrät ovat lähellä asetuksen (EU) N:o 1370/2013 3 artiklan 1 kohdassa vahvistettuja rajoja, komissio ilmoittaa jäsenvaltioille, mistä päivämäärästä lähtien niiden on tehtävä komissiolle ilmoitus kunakin työpäivänä.

Kyseisestä päivämäärästä lähtien jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle viimeistään klo 14.00 (Brysselin aikaa) kunakin työpäivänä määrät, jotka on tarjottu interventioon edeltävän työpäivän aikana.

b) tarjouskilpailussa tehdyt tarjoukset: sovelletaan tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädettyjä määräaikoja.

2. Edellä 1 kohdan a ja b alakohdassa säädetyissä ilmoituksissa ei saa olla toimijan nimeä, osoitetta eikä alv-tunnistenumeroa ja voin ja rasvattoman maitojauheen tapauksessa hyväksytyn yrityksen nimeä eikä hyväksyntänumeroa.

3. Jos jäsenvaltio ei ilmoita komissiolle tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdystä hyväksyttävästä tarjouksesta 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetuissa määräajoissa, sen katsotaan toimittaneen komissiolle tyhjän ilmoituksen.

2 jakso

Kiinteähintaiset ostot

10 artikla

Tavallisen vehnän, voin ja rasvattoman maitojauheen tarjoaminen ostettavaksi kiinteään hintaan

Maksajavirastolle voi jättää tarjouksia asetuksen (EU) N:o 1308/2013 12 artiklassa säädettyjen julkisten interventiojaksojen alusta lähtien.

11 artikla

Toimenpiteet määrällisten rajoitusten noudattamiseksi

1. Jotta asetuksen (EU) N:o 1370/2013 3 artiklan 1 kohdassa säädettyjä määrällisiä rajoituksia noudatettaisiin, komissio päättää kyseisen asetuksen 3 artiklan 6 kohdan mukaisesti

a) kiinteähintaisen interventio-oston lopettamisesta;

b) jos tarjotun koko määrän hyväksyminen johtaisi enimmäismäärän ylittymiseen, jakokertoimesta, jota sovelletaan kultakin tarjoajalta päätöksentekopäivänä vastaanotettujen ja komissiolle ilmoitettujen tarjousten sisältämään kokonaismäärään;

c) tarvittaessa jäsenvaltioiden maksajavirastoille jätettyjen käsiteltävinä olevien tarjousten hylkäämisestä.

▼B

Komissio tekee päätöksensä kahden työpäivän kuluessa 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetusta ilmoituksesta ja viiden työpäivän kuluessa 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan kolmannessa alakohdassa tarkoitetusta ilmoituksesta.

Jos ilmoituspäivä on yleinen vapaapäivä komissiossa, tätä artiklaa sovellettaessa määräajan laskeminen alkaa ensimmäisestä työpäivästä yleisen vapaapäivän jälkeen. Jos tällaiset yleiset vapaapäivät sisältyvät komission päätöksen tekemistä koskevaan määräaikaan, vain työpäivät lasketaan.

2. Poiketen siitä, mitä 2 artiklan 6 kohdassa säädetään, toimija, johon sovelletaan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua jakokerrointa, voi perua tarjouksensa viiden työpäivän kuluessa jakokertoimen vahvistavan päätöksen voimaantulopäivästä.

3 jakso

Tarjouskilpailumenettelyllä tapahtuvat ostot

12 artikla

Tarjouskilpailumenettely

1. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 11 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden ostoja koskeva tarjouskilpailumenettely aloitetaan tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annettavalla täytäntöönpanoasetuksella, joka sisältää erityisesti seuraavat tiedot:

a) tarjouskilpailumenettelyn piiriin kuuluvat tuotteet ja

   i) riisin osalta riisityyppi ja -lajike;

   ii) naudanlihan osalta tiedot siitä, koskeeko tarjouskilpailu luuttomaksi leikattuja ruhoja vai varastointia ilman luuttomaksi leikkaamista;

b) tarjouskilpailun kattama jakso, jäljempänä ’tarjouskilpailujakso’, sekä tarvittaessa eri osajaksot, joina tarjouksia voidaan jättää.

2. Komissio voi aloittaa naudanlihan ostoa koskevan tarjouskilpailumenettelyn asetuksen (EU) N:o 1308/2013 13 artiklan 1 kohdan c alakohdan mukaisesti luokitteluasteikon ja jäsenvaltion tai sen jonkin alueen mukaan kahden viimeisimmän markkinahintojen viikkonoteerauksen perusteella. Komissio voi päättää tarjouskilpailumenettelyn kyseisen asetuksen 13 artiklan 2 kohdan mukaisesti viimeisimmän markkinahintojen viikkonoteerauksen perusteella.

3. Jos komissio aloittaa asetuksen (EU) N:o 1370/2013 3 artiklan 3 kohdassa tarkoitetun rajoitetun tarjouskilpailumenettelyn, menettelyn aloittamisesta annettavassa täytäntöönpanoasetuksessa on viitattava tiettyyn jäsenvaltioon tai jäsenvaltion alueisiin, jotka kuuluvat tarjouskilpailumenettelyn piiriin.

4. Riisin osalta tarjouskilpailumenettely voidaan rajoittaa paddy- eli raakariisin tiettyihin lajikkeisiin tai yhteen tai useampaan tyyppiin, siten kuin ne määritellään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä II olevan I osan I kohdan 2 alakohdan a, b tai c alakohdassa (’lyhytjyväinen riisi’, ’keskipitkäjyväinen riisi’, ’luokan A pitkäjyväinen riisi’ tai ’luokan B pitkäjyväinen riisi’).

▼B

5. Naudanlihan osalta sovelletaan seuraavia sääntöjä:

a) jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinnassa kutakin interventiokelpoista luokkaa kohti otetaan huomioon U-, R- ja O-laatujen hinnat ilmaistuina R3-laatuna liitteessä III olevassa II osassa asianomaiselle jäsenvaltiolle tai sen interventioalueelle ilmoitettujen muuntokertoimien mukaisesti;

b) markkinoiden keskihinnat todetaan komission asetuksen (EY) N:o 1249/2008 ([1]) mukaisesti;

c) jäsenvaltion tai sen alueen markkinoiden keskihinta kutakin interventiokelpoista luokkaa kohti on b alakohdassa tarkoitettujen kaikkien laatujen keskimääräinen markkinahinta, joka painotetaan sillä perusteella, kuinka suuri osuus kullakin laadulla on kyseisen jäsenvaltion tai alueen teurastusten kokonaismäärässä.

Yhdistyneessä kuningaskunnassa on kaksi interventioaluetta, jotka määritellään seuraavasti:

i) I alue: Iso-Britannia;

ii) II alue: Pohjois-Irlanti.

13 artikla

Tarjouskilpailussa tehtyjen tarjousten jättäminen ja hyväksyttävyys

1. Edellä 2 ja 7 artiklassa säädettyjen yleisten edellytysten lisäksi tarjouskilpailussa tehty tarjous on hyväksyttävissä vain, jos siinä esitetään hintapyyntö euroina tuotteen mittayksikköä kohden enintään kahden desimaalin tarkkuudella ilman arvonlisäveroa.

Viljatonnia kohti tarjotun hinnan on vastattava delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä I olevassa II osassa määriteltyä viljan vähimmäislaatua ja riisitonnia kohti tarjotun hinnan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä III olevassa A jaksossa määriteltyä riisin vakiolaatua toimitettuna varastointipaikkaan purkamattomana.

Voin ja rasvattoman maitojauheen tarjotun hinnan on oltava hinta 100 kilogrammaa tuotteita kohti toimitettuna varastointipaikan lastauslaiturille.

Naudanlihan osalta tarjoajan on ilmoitettava 12 artiklan 5 kohdan a alakohdan mukaisesti noteerattu hinta R3-laadun tuotteiden tonnia kohti ja se, onko kyseessä luuttomaksi leikattava luullinen liha tai onko se tarkoitettu varastoitavaksi ilman luuttomaksi leikkaamista.

2. Tarjottu hinta ei saa ylittää asetuksen (EU) N:o 1370/2013 2 artiklan 1 kohdassa vahvistettua julkisen interventiohinnan tasoa, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tämän asetuksen 15 artiklan 2 kohdan soveltamista.

([1]) Komission asetus (EY) N:o 1249/2008, annettu 10 päivänä joulukuuta 2008, naudan-, sian- ja lampaanruhojen yhteisön luokitusasteikkojen soveltamista ja ruhojen hintaselvityksiä koskevista yksityiskohtaisista säännöistä (EUVL L 337, 16.12.2008, s. 3).

▼B

14 artikla

Ostohintaa koskevat päätökset

1. Edellä 9 artiklan mukaisesti ilmoitettujen tarjousten perusteella komissio päättää

a) olla vahvistamatta enimmäisostohintaa; tai

b) vahvistaa enimmäisostohinnan.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu päätös julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

15 artikla

Tarjouskilpailussa tehtyjä tarjouksia koskevat yksittäiset päätökset

1. Jos enimmäisostohintaa ei ole vahvistettu, kaikki tarjoukset on hylättävä.

2. Jos enimmäisostohinta on vahvistettu, maksajaviraston on hyväksyttävä tarjouskilpailussa tehdyt tarjoukset, jotka ovat samansuuruisia tai alhaisempia kuin enimmäishinta. Kaikki muut tarjoukset on hylättävä.

Maksajavirasto hyväksyy vain tarjoukset, jotka on ilmoitettu komissiolle 9 artiklan mukaisesti.

3. Maksajaviraston on tehtävä tämän artiklan 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut päätökset sen jälkeen, kun 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu komission päätös on julkaistu.

Maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille tulokset osallistumisesta tarjouskilpailumenettelyyn kolmen työpäivän kuluessa komission päätöksen voimaantulosta.

Tämä ilmoitus ei ole tarpeen, kun tarjous hyväksytään, jos maksajavirasto antaa 17 artiklassa tarkoitetun toimitusvahvistuksen viiden työpäivän kuluessa komission päätöksen voimaantulosta. Tällaisen hyväksynnän tapauksessa toimitusvahvistuksen antamiselle ei voida myöntää 17 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettua määräajan pidennystä.

16 artikla

Naudanlihan ostojen rajoittaminen

Jos maksajavirastolle tarjotaan naudanlihaa enemmän kuin se pystyy ottamaan haltuunsa, se voi rajoittaa ostot määriin, jotka se pystyy ottamaan haltuunsa alueellaan tai jollakin sen 12 artiklan 5 kohdan toisessa alakohdassa määritellyllä interventioalueella.

Jos tällaisia rajoituksia otetaan käyttöön, maksajaviraston on varmistettava kaikkien asianomaisten osapuolten yhtäläiset osallistumismahdollisuudet.

▼B

4 jakso

Toimitukset ja kuljetuskustannukset

17 artikla

Toimitusvahvistus

1. Kun maksajavirasto on tarkastanut tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen hyväksyttävyyden 8 ja 13 artiklan mukaisesti, sen on annettava toimitusvahvistus viiden työpäivän kuluessa 11 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitetusta määräajasta tai 14 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun päätöksen voimaantulosta.

Maksajavirasto voi tehdä päätöksen toimitusvahvistuksen antamista koskevan määräajan pidentämisestä, jos se on tarpeen hyväksytyn viljan tai riisin suuren määrän vuoksi. Tuotteiden viimeinen toimituspäivä ei kuitenkaan saa olla myöhemmin kuin 65 päivää ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetun määräajan tai voimaantulopäivän jälkeen. Tällaisissa tapauksissa maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille, joita asia koskee.

2. Toimitusvahvistus on päivättävä ja numeroitava ja sen on sisällettävä seuraavat tiedot:

a) toimitettava määrä;

b) tuotteiden viimeinen toimituspäivä;

c) varastointipaikka, johon tuotteet on toimitettava;

d) hinta, jolla tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous hyväksytään.

3. Toimitusvahvistukset voidaan myöntää vain määrille, jotka on ilmoitettu komissiolle 9 artiklan mukaisesti.

18 artikla

Viljan ja riisin toimituksia koskevat erityiset säännökset

1. Maksajaviraston on nimettävä varastointipaikka, johon vilja tai riisi on toimitettava edullisimmin kustannuksin.

2. Vilja tai riisi on toimitettava varastointipaikkaan 60 päivän kuluessa toimitusvahvistuksen antamispäivästä. Maksajavirasto voi kuitenkin hyväksyttyjen määrien perusteella pidentää tätä määräaikaa enintään 14 päivällä. Tällöin myös 17 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettua toimitusaikaa voidaan pidentää vastaavasti. Maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille, joita asia koskee.

3. Toimija vastaa kustannuksista, jotka liittyvät seuraaviin liitteessä I olevassa IV osassa tarkoitettujen menetelmien mukaisesti viljalle tehtäviin testeihin:

i) amylaasien aktiivisuuden mittaustesti (Hagberg);

ii) tavallisen vehnän ja durumvehnän valkuaispitoisuuden määrittämiseksi tehtävä testi;

▼B

iii) Zeleny-testi;

iv) leipoutuvuustesti;

v) vierasaineanalyysit.

19 artikla

Viljan ja riisin kuljetuskustannukset

1. Viljan tai riisin kuljetuksesta paikasta, jossa tuotetta varastoitiin tarjouksentekohetkellä, toimitusvahvistuksessa täsmennettyyn varastointipaikkaan aiheutuvista kustannuksista vastaa toimija, jos etäisyys on enintään 50 km.

Tämän enimmäisetäisyyden ylittyessä ylimääräisistä kuljetuskustannuksista vastaa maksajavirasto, ja komission maksama korvaus on 0,05 euroa tonnia ja kilometriä kohti.

2. Jos viljan tai riisin ostava maksajavirasto on jossakin muussa jäsenvaltiossa kuin siinä, jonka alueelle tuote on varastoitu, 1 kohdassa tarkoitettua enimmäisetäisyyttä laskettaessa ei oteta huomioon toimijan varaston ja ostavan maksajaviraston jäsenvaltion rajan välistä etäisyyttä.

20 artikla

Naudanlihan toimituksia koskevat erityiset säännökset

1. Naudanlihan ostohinta on naudanlihan hinta toimitettuna varastointipaikan sisäänkäynnissä olevaan punnituspisteeseen tai leikkaamoon, jos liha on leikattava luuttomaksi.

2. Purkauskustannuksista vastaa toimija.

3. Toimijoiden on toimitettava tuotteet 15 päivän kuluessa toimitusvahvistuksen antamispäivästä. Maksajavirasto voi kuitenkin hyväksyttyjen määrien perusteella pidentää tätä määräaikaa enintään 7 päivällä. Tällaisissa tapauksissa maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille, joita asia koskee.

21 artikla

Voin ja rasvattoman maitojauheen pakkaamista, toimitusta ja varastointia koskevat erityiset säännökset

1. Voi on pakattava ja toimitettava nettopainoltaan 25 kilogramman lohkoissa liitteessä IV olevassa II osassa säädettyjen vaatimusten mukaisesti.

2. Rasvaton maitojauhe on pakattava ja toimitettava nettopainoltaan 25 kilogramman säkeissä liitteessä V olevassa II osassa säädettyjen vaatimusten mukaisesti.

▼B

3. Toimijan on toimitettava voi tai rasvaton maitojauhe varastointipaikan lastauslaiturille 21 päivän kuluessa toimitusvahvistuksen antamispäivästä. Maksajavirasto voi kuitenkin hyväksyttyjen määrien perusteella pidentää tätä määräaikaa enintään 7 päivällä. Tällaisissa tapauksissa maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille, joita asia koskee.

Voi ja rasvaton maitojauhe on toimitettava pitkäaikaisvarastointiin soveltuvilla kuormalavoilla, jotka vaihdetaan vastaaviin kuormalavoihin. Maksajavirasto voi myös hyväksyä jonkin muun vastaavan järjestelmän.

Maksajavirasto vastaa voin tai rasvattoman maitojauheen mahdollisista purkukustannuksista varastointipaikan lastauslaiturille.

4. Maksajaviraston on vaadittava, että voi ja rasvaton maitojauhe viedään varastoon ja varastoidaan kuormalavoille siten, että erät on helppo tunnistaa ja niitä on helppo käsitellä.

22 artikla

Toimitukset

1. Toimituspäivä on

a) viljan, riisin, voin ja rasvattoman maitojauheen osalta päivä, jona vahvistetaan, että toimitusvahvistuksessa tarkoitettu koko määrä on tuotu nimettyyn varastointipaikkaan. Tämä päivä voi olla aikaisintaan toimitusvahvistuksen antopäivää seuraava päivä;

b) kunkin naudanlihalähetyksen osalta päivä, jona lähetys tuodaan interventiovaraston punnituspisteeseen tai leikkaamoon, jos liha on leikattava luuttomaksi.

2. Maksajavirasto voi päättää, että vilja, riisi, voi tai rasvaton maitojauhe otetaan haltuun siinä varastointipaikassa, jossa tuotteet ovat tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen jättöhetkellä, sillä edellytyksellä, että varastointipaikka täyttää delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 7 artiklan 1 kohdassa ja tämän asetuksen 3 artiklassa säädetyt vaatimukset. Tällöin toimituspäivä on toimitusvahvistuksen antamista seuraava päivä, joka toimii täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 908/2014 18 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettuna päivämääränä.

3. Tuotteet ottaa haltuun maksajavirasto tai sen edustaja, jonka on oltava toimijasta riippumaton.

▼B

5 jakso

Valvonta ja haltuunotto

23 artikla

Haltuunottotiedote

1. Maksajaviraston on annettava haltuunottotiedote sen jälkeen, kun vaadituissa tarkastuksissa ja analyyseissä on vahvistettu, että delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 3 artiklassa säädetyt kelpoisuusvaatimukset täyttyvät. Tiedotteessa on mainittava vähintään

a) toimitetut määrät sekä riisin osalta lajike;

b) tuotteen ominaisuudet analyysien perusteella, sikäli kuin tämä on merkityksellistä hinnan laskemisen kannalta;

c) tarvittaessa määrät, joita ei ole otettu haltuun. Tällöin asiasta on ilmoitettava toimijalle.

2. Haltuunottotiedote on päivättävä ja lähetettävä toimijalle sekä varastoijalle.

24 artikla

Toimijan velvoitteet

Tuotteiden on täytettävä delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 3 artiklassa säädetyt kelpoisuusvaatimukset. Jos vaaditut tarkastukset osoittavat, että tuote ei täytä kelpoisuusvaatimuksia, toimijan on

a) otettava asianomaiset tuotteet takaisin omalla kustannuksellaan;

b) vastattava tuotteisiin liittyvistä kustannuksista niiden varastoonvientipäivästä niiden varastostapoistamispäivään asti.

Toimijan maksettavaksi tulevat kustannukset määritetään varastoonviennille, varastostapoistamiselle ja varastoinnille komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 906/2014 ([1]) 3 artiklan mukaisesti vahvistettujen kiinteiden määrien perusteella.

25 artikla

Naudanlihan luuttomaksi leikkaamista koskeva vaatimus

Jos tarjouskilpailumenettelyssä vaaditaan luuttomaksi leikkaamista, maksajaviraston on varmistettava, että kaikki ostettu naudanliha leikataan luuttomaksi liitteessä III olevan III osan mukaisesti.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) N:o 906/2014, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2014, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1306/2013 täydentämisestä julkisen intervention menojen osalta (EUVL L 255, 28.8.2014, s. 1).

▼B

6 jakso

Hintamukautukset ja maksut

26 artikla

Viljan ja riisin hintamukautukset

1. Asetuksen (EU) N:o 1370/2013 2 artiklan 2 kohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa säädetyt hintamukautukset on tehtävä

a) viljan osalta tämän asetuksen liitteessä I olevan V ja VI osan mukaisesti;

b) riisin osalta tämän asetuksen liitteessä II olevan II osan mukaisesti.

2. Jos maksajavirasto ottaa viljan ja riisin haltuun ja varastoi ne varastointipaikassa 22 artiklan 2 kohdan mukaisesti, ostohintaa on alennettava 5 euroa tonnia kohti.

27 artikla

Maksut

1. Haltuunottotiedotteessa ilmoitettuja määriä koskevat maksut on suoritettava viimeistään 65 päivänä 22 artiklassa tarkoitetun toimituspäivän jälkeen, paitsi jos käynnissä on hallinnollinen tutkinta.

2. Maksu suoritetaan ainoastaan tosiasiallisesti toimitetusta ja hyväksytystä määrästä. Jos tämä määrä kuitenkin on suurempi kuin toimitusvahvistuksessa ilmoitettu määrä, maksu suoritetaan vain toimitusvahvistuksessa täsmennetystä määrästä.

III LUKU

Tuotteiden myynti interventiosta

28 artikla

Tarjouskilpailumenettelyn aloittaminen

1. Julkisessa interventiossa haltuunotetut ja myyntiin asetettavat määrät on myytävä tarjouskilpailumenettelyllä.

2. Tarjouskilpailumenettely aloitetaan myynnin aloittamisesta annettavalla täytäntöönpanoasetuksella.

Tarjouksen jättämisen ensimmäiseksi päättymispäiväksi on vahvistettava aikaisintaan kuudes päivä sen jälkeen, kun kyseinen täytäntöönpanoasetus on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

3. Tarjouskilpailumenettely voidaan aloittaa yhdelle tai useammalle unionin tai jäsenvaltion alueelle varastoitujen tuotteiden myymiseksi.

4. Myynnin aloittamisesta annettavassa täytäntöönpanoasetuksessa on oltava erityisesti seuraavat tiedot:

a) tarjouskilpailumenettelyn piiriin kuuluvat tuotteet ja

▼B

i) riisin osalta riisityyppi ja -lajike;

ii) naudanlihan osalta kyseeseen tulevat naudanlihapalat;

b) tarjouskilpailun kattama jakso, jäljempänä ’tarjouskilpailujakso’, ja eri osajaksot, joina tarjouksia voidaan jättää;

c) naudanlihan, voin ja rasvattoman maitojauheen osalta vähimmäismäärä, josta tarjous voidaan jättää;

d) vakuuden määrä, joka on asetettava tarjousta jätettäessä.

Lisäksi täytäntöönpanoasetus voi sisältää

a) tarjouskilpailumenettelyn kattamat kokonaismäärät;

b) tarvittaessa viljan ja riisin kuljetuskustannuksia koskevat säännökset.

5. Tarjouskilpailumenettelyt voidaan rajoittaa tiettyihin käyttötarkoituksiin tai määräpaikkoihin, ja niihin voi sisältyä säännöksiä käyttötarkoituksen tai määräpaikan todentamisesta.

29 artikla

Tarjouskilpailuilmoitus ja tarjouskilpailuun liittyvät järjestelyt

1. Kunkin myyntiin asetettavia interventiovarastoja hallussaan pitävän maksajaviraston on laadittava tarjouskilpailuilmoitus ja julkaistava se vähintään neljä päivää ennen tarjousten ensimmäistä jättöpäivää.

2. Tarjouskilpailuilmoituksessa on mainittava erityisesti

a) tarjouskilpailuilmoituksen julkaisevan maksajaviraston nimi ja osoite;

b) viite myynnin aloittamisesta annettuun täytäntöönpanoasetukseen;

c) tarjousten jättämisen päättymispäivät kunkin osittaisen tarjouskilpailun osalta;

d) kunkin varastointipaikan osalta varastoijan nimi ja osoite ja tarpeen mukaan

i) viljan ja riisin osalta saatavilla olevat määrät esitettyinä myyntierissä, jotka on määritetty siten, että varmistetaan toimijoiden yhtäläiset osallistumismahdollisuudet, sekä kunkin myyntierän laadun kuvaus;

ii) naudanlihan osalta paloittain saatavilla olevat määrät liitteessä III olevan IV osan mukaisesti ja toimituspäivä;

iii) voin ja rasvattoman maitojauheen osalta saatavilla olevat määrät ja toimituspäivä;

▼B

e) 30 artiklan 1 kohdan d alakohdassa tarkoitettu toimitusvaihe ja tarvittaessa pakkaustyyppi;

f) varastointipaikassa mahdollisesti olevat välineet, joilla tuote voidaan lastata kuljetusvälineeseen;

g) voin osalta tarvittaessa imelästä kermasta valmistetun voin saatavilla oleva määrä kussakin varastointipaikassa liitteessä IV olevan II osan 2 kohdan d alakohdassa tarkoitetulla tavalla.

3. Maksajaviraston on varmistettava, että tarjouskilpailuilmoitukset julkaistaan asianmukaisella tavalla.

4. Maksajaviraston on toteutettava tarvittavat järjestelyt, jotta asianomaiset osapuolet voivat

a) ennen tarjouksen tekemistä tarkastaa omalla kustannuksellaan myyntiin asetetun tuotteen ja ottaa viljasta ja riisistä näytteitä ja tutkia ne;

b) tutustua tarvittaessa liitteessä I olevassa IV osassa, liitteessä II olevassa I osassa, liitteessä IV olevassa I osassa ja liitteessä V olevassa I osassa tarkoitettujen analyysien tuloksiin.

30 artikla

Tarjouskilpailussa tehtyjen tarjousten jättäminen ja hyväksyttävyys

1. Tarjouskilpailussa tehty tarjous voidaan hyväksyä, jos se täyttää 2 artiklassa ja myynnin aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädetyt vaatimukset. Sen on täytettävä myös seuraavat edellytykset:

a) siinä on viittaus myynnin aloittamisesta annettuun täytäntöönpanoasetukseen ja tarjousten jättämisen osajakson päättymispäivään;

b) siinä ilmoitetaan naudanlihan osalta kyseeseen tulevat naudanlihapalat;

c) siinä ilmoitetaan viljan ja riisin osalta myyntierän kokonaismäärä;

d) siinä ilmoitetaan tarjottu hinta euroina mittayksikköä kohden enintään kahden desimaalin tarkkuudella, ilman arvonlisäveroa seuraavasti:

   i) viljan ja riisin osalta kuljetusvälineeseen lastattuna;

   ii) voin ja rasvattoman maitojauheen osalta toimitettuna kuormalavoilla varastointipaikan lastauslaiturille tai tarvittaessa kuormalavoille lastattuna kuljetusvälineeseen, jos kuljetusväline on kuorma-auto tai junavaunu;

   iii) naudanlihan osalta toimitettuna varastointipaikan lastauslaiturille.

▼B

e) se koskee naudanlihan, voin ja rasvattoman maitojauheen osalta vähintään myynnin aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa tarkoitettua vähimmäismäärää;

f) siinä ilmoitetaan varastointipaikka, jossa tuotteet ovat, ja voin ja rasvattoman maitojauheen osalta voidaan täsmentää vaihtoehtoinen varastointipaikka;

g) toimija on asettanut vakuuden, josta säädetään myynnin aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa.

2. Viljan osalta tarjotun hinnan on viitattava delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä I olevassa II osassa määriteltyyn vähimmäislaatuun tai riisin osalta asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä III olevassa A jaksossa määriteltyyn vakiolaatuun.

3. Naudanlihan, voin ja rasvattoman maitojauheen osalta tarjotun hinnan on koskettava nettopainoa.

Voin osalta tarjouksessa voidaan tarvittaessa täsmentää, että se on jätetty yksinomaan 29 artiklan 2 kohdan g alakohdassa tarkoitetusta imelästä kermasta valmistetusta voista.

31 artikla

Tarjouskilpailussa tehtyjen tarjousten ilmoittaminen komissiolle

1. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle kaikki hyväksyttävissä olevat tarjoukset myynnin aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädetyssä määräajassa.

2. Edellä 1 kohdassa säädetyissä ilmoituksissa ei saa olla toimijan nimeä, osoitetta eikä alv-tunnistenumeroa.

3. Jos jäsenvaltio ei ilmoita komissiolle tarjouskilpailussa tehdystä hyväksyttävästä tarjouksesta 1 kohdassa tarkoitetuissa määräajoissa, sen katsotaan toimittaneen komissiolle tyhjän ilmoituksen.

32 artikla

Myyntihintaa koskevat päätökset

1. Komissio päättää 31 artiklan mukaisesti ilmoitettujen tarjousten perusteella asetuksen (EY) N:o 1308/2013 229 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen

a) olla vahvistamatta vähimmäismyyntihintaa; tai

b) vahvistaa vähimmäismyyntihinnan;

Voin ja rasvattoman maitojauheen osalta vähimmäismyyntihinta voi vaihdella myyntiin tarjottujen tuotteiden sijaintipaikan mukaan.

▼B

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu päätös julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

33 artikla

Tarjouskilpailussa tehtyjä tarjouksia koskevat yksittäiset päätökset

1. Jos vähimmäismyyntihintaa ei ole vahvistettu, kaikki tarjoukset on hylättävä.

2. Jos vähimmäismyyntihinta on vahvistettu, maksajaviraston on hylättävä kaikki sen alittavat tarjoukset.

Maksajavirasto hyväksyy vain tarjoukset, jotka on ilmoitettu komissiolle 31 artiklan mukaisesti.

3. Maksajaviraston on tehtävä tämän artiklan 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut päätökset sen jälkeen, kun 32 artiklassa tarkoitettu komission päätös on julkaistu.

Maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille tulokset osallistumisesta tarjouskilpailumenettelyyn kolmen työpäivän kuluessa komission päätöksen voimaantulosta.

34 artikla

Naudanlihan, voin ja rasvattoman maitojauheen määrien jakamista koskevat erityiset säännöt

1. Voin ja rasvattoman maitojauheen osalta tarjouskilpailun voittaa toimija, joka tarjoaa korkeimman hinnan. Jos käytettävissä olevaa määrää ei jaeta kokonaan, jäljellä olevat määrät myönnetään tarjottujen hintojen perusteella muille toimijoille siten, että aloitetaan korkeimmasta hinnasta.

2. Jos jonkin tarjouksen hyväksyminen johtaisi asianomaisessa varastointipaikassa naudanlihan, voin tai rasvattoman maitojauheen käytettävissä olevan määrän ylittymiseen, kyseiselle toimijalle myönnetään ainoastaan käytettävissä oleva määrä. Toimijan suostumuksella maksajavirasto voi kuitenkin jakaa muissa varastointipaikoissa olevaa tuotetta tarjouksen kohteena olevan määrän täyttämiseksi.

3. Jos tietylle varastointipaikalle tarjotun kahden tai useamman samanhintaisen tarjouksen hyväksyminen johtaisi naudanlihan, voin tai rasvattoman maitojauheen käytettävissä olevan määrän ylittymiseen, tarjouskilpailu on ratkaistava jakamalla käytettävissä oleva määrä suhteessa tarjouksissa mainittuihin määriin. Jos määrien jakaminen tällä tavoin kuitenkin johtaisi 28 artiklan 4 kohdan c alakohdassa tarkoitettua vähimmäismäärää pienempiin määriin, tarjouskilpailu ratkaistaan arpomalla.

▼B

4. Jos kaikkien hyväksyttyjen tarjousten jälkeen varastointipaikkaan jäljelle jäävä naudanlihan, voin tai rasvattoman maitojauheen määrä alittaa 28 artiklan 4 kohdan c alakohdassa tarkoitetun vähimmäismäärän, maksajaviraston on tarjottava jäljelle jäänyttä määrää tarjouskilpailun voittaneille toimijoille siten, että aloitetaan korkeimman hinnan tarjonneista. Tarjouskilpailun voittaneille toimijoille on tarjottava mahdollisuutta ostaa jäljelle jäänyt määrä vähimmäismyyntihintaan.

5. Maksajaviraston on suoritettava tuotemäärien jakaminen tuotteiden varastoonvientipäivän mukaan siten, että aloitetaan toimijan nimeämässä varastointipaikassa käytettävissä olevan kokonaismäärän vanhimmasta tuotteesta tai tapauksen mukaan toimijan nimeämässä kylmävarastointipaikassa käytettävissä olevan voin tai imelästä kermasta valmistetun voin taikka naudanlihapalojen vanhimmasta määrästä.

35 artikla

Maksut

Toimijoiden on ennen tuotteen poisviemistä ja 37 artiklan 2 kohdassa tarkoitetussa määräajassa maksettava maksajavirastolle tarjoustaan vastaava summa kustakin määrästä, jonka ne vievät pois varastointipaikasta, sellaisena kuin maksajavirasto on sen ilmoittanut 33 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

36 artikla

Jäsenvaltioiden toteuttama myynti

1. Jäsenvaltiossa, jossa ei ole avoinna yhtään 28 artiklan mukaista tarjouskilpailumenettelyä, maksajavirasto voi itse aloittaa tarjouskilpailumenettelyn interventiotuotteiden myymiseksi, jos sen kaikissa varastointipaikoissa jäljellä oleva kokonaismäärä alittaa

a) kunkin viljalajin osalta 10 000 tonnia;

b) riisin osalta 2 000 tonnia;

c) naudanlihan, voin tai rasvattoman maitojauheen osalta 200 tonnia.

2. Delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 II lukua ja tätä lukua sovelletaan maksajaviraston 1 kohdan mukaisesti aloittamaan tarjouskilpailumenettelyyn, lukuun ottamatta tämän asetuksen 28 artiklan 2 kohtaa, 29 artiklan 2 kohdan b alakohtaa, 30 artiklan 1 kohdan a ja e alakohtaa, 31 artiklaa ja 32 artiklan 2 kohtaa. Edellä olevaa 32 artiklan 1 kohtaa sovelletaan soveltuvin osin jäsenvaltion päätökseen.

3. Maksajavirasto voi 1 kohdassa vahvistettujen määrien rajoissa asettaa suoramyyntiin tuotteita, joiden osalta on delegoidun asetuksen (EU) N:o 907/2014 3 artiklan 3 kohdan ensimmäisen alakohdan g alakohdan ja 3 artiklan 4 kohdan mukaisesti vuosi-inventaarin tai interventioon ottamisen jälkeisen tarkastuksen yhteydessä tehdyn silmämääräisen tarkastuksen perusteella todettu, ettei niitä ole enää mahdollista pakata uudelleen tai että niiden laatu on heikentynyt.

▼B

4. Maksajavirastojen on varmistettava kaikille asianomaisille yhtäläinen osallistumismahdollisuus.

37 artikla

Poistomääräys

1. Kun 35 artiklassa tarkoitettu summa on maksettu, maksajaviranomaisen on annettava poistomääräys, jossa on mainittava

a) määrä, jota vastaava summa on maksettu;

b) varastointipaikka, jossa tuote on varastoituna;

c) tuotteen viimeinen poistamispäivä.

2. Toimijan on poistettava varastosta sille kuuluva tuote 30 päivän kuluessa 33 artiklan 3 kohdassa tarkoitetusta ilmoituksesta. Tämän jälkeen toimija vastaa kustannuksista ja riskeistä.

38 artikla

Voin ja rasvattoman maitojauheen poistaminen varastosta

1. Poistettaessa voita ja rasvatonta maitojauhetta varastointipaikasta maksajaviraston on asetettava ne kuormalavoille varastointipaikan lastauslaiturille, jos kyseessä on toimitus varastointipaikan ulkopuolelle, ja kuljetusvälineeseen lastattuna, jos kuljetusväline on kuorma-auto tai junavaunu. Tästä aiheutuvista kustannuksista vastaa maksajavirasto.

2. Toimijan on palautettava vastaavaa laatua olevat kuormalavat maksajavirastolle varastointipaikasta poistamisen yhteydessä. Maksajavirasto voi myös hyväksyä jonkin muun vastaavan järjestelyn.

3. Toimija vastaa voin tai rasvattoman maitojauheen ahtaukseen ja kuormalavoilta siirtämiseen liittyvistä kustannuksista.

▼M1

IV LUKU

Interventiosta peräisin olevien tuotteiden poistaminen unionin vähävaraisimmille henkilöille suunnatussa elintarvikkeiden jakeluohjelmassa

38 a artikla

Interventiosta peräisin olevien tuotteiden asettaminen käytettäviksi ohjelmassa

1. Komissio voi asetuksen (EU) N:o 1308/2013 229 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun menettelyn mukaisesti hyväksytyllä täytäntöönpanoasetuksella asettaa interventiotuotteita käytettäviksi kyseisen asetuksen 16 artiklan 2 kohdassa tarkoitetussa unionin vähävaraisimmille henkilöille suunnatussa elintarvikkeiden jakeluohjelmassa, jäljempänä ’ohjelma’.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitetun täytäntöönpanoasetuksen on sisällettävä erityisesti seuraavat tiedot:

▼M1

a) ohjelmassa käytettäviksi asetettavien tuotteiden laji ja määrä;

b) ohjelmassa käytettäviksi asetettavien tuotteiden sijaintipaikka sekä kriteerit käytettävissä olevien erien jakamiselle asianomaisten jäsenvaltioiden kesken niiden sijaintipaikan perusteella;

c) tapa, jolla tuotteet on poistettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 223/2014 ([1]) 23 artiklan 4 kohdan toisen alakohdan mukaisesti (suora käyttö, käsitteleminen tai myynti), jotta ne olisivat käytettävissä ohjelmassa tavalla, joka on taloudellisesti suotuisin vaihtoehto, kun otetaan huomioon tuotteiden luonne ja ominaisuudet;

d) jos tuotteet on tarkoitus myydä tämän asetuksen 38 b artiklan mukaisesti, delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 4 artiklan a alakohdan mukaisesti asetettavan vakuuden määrä sekä hinta, jonka alittavaan hintaan tuotteita ei saa myydä.

3. Jäsenvaltiot, jotka ovat kiinnostuneita saamaan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetun määrän tai sen osan, on esitettävä komissiolle asiaa koskeva pyyntö 10 työpäivän kuluessa 1 kohdassa tarkoitetun täytäntöönpanoasetuksen julkaisemisesta. Pyynnössä on mainittava pyydettävän tuotteen laji ja määrä (ilmaistuna tonneina). Jäsenvaltion pyytämä määrä ei saa ylittää 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettua määrää.

4. Kahdenkymmenen työpäivän kuluessa 1 kohdassa tarkoitetun täytäntöönpanoasetuksen julkaisemisesta komissio hyväksyy ilman asetuksen (EU) N:o 1308/2013 229 artiklan 2 tai 3 kohdassa tarkoitetun menettelyn soveltamista täytäntöönpanoasetuksen, jolla se

a) vahvistaa kullekin pyynnön esittäneelle jäsenvaltiolle myönnettävän määrän;

b) ilmoittaa asianomaisille jäsenvaltioille 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettujen kriteerien mukaisesti jaettujen käytettävissä olevien erien sijaintipaikan.

Jos ensimmäisen alakohdan a alakohtaa sovellettaessa jäsenvaltioiden pyytämä kokonaismäärä ylittää 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetun määrän, asianomaisille jäsenvaltioille myönnetään määrä, joka on suhteutettu niiden pyytämään määrään.

5. Jos jäsenvaltiolle myönnetty määrä on 50 prosenttia pienempi kuin pyydetty määrä, jäsenvaltio voi luopua sille myönnetystä määrästä ilmoittamalla päätöksestään komissiolle 10 työpäivän kuluessa sen täytäntöönpanoasetuksen julkaisemisesta, jolla tuotteet myönnettiin. Nämä tuotteet eivät ole enää käytettävissä ohjelmassa kyseisen täytäntöönpanoasetuksen säännösten mukaisesti.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 223/2014, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2014, vähävaraisimmille suunnatun eurooppalaisen avun rahastosta (EUVL L 72, 12.3.2014, s. 1).

▼M1

38 b artikla

Ohjelmassa käytettäviksi asetettujen interventiotuotteiden myynti

1. Jos 38 a artiklan 1 kohdassa tarkoitetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädetään, että ohjelmassa käytettäviksi asetetut tuotteet on poistettava myymällä, sovelletaan tämän artiklan 2–7 kohtaa.

2. Maksajaviraston siinä jäsenvaltiossa, jolle on myönnetty tuotteita 38 a artiklan 4 kohdan mukaisesti, on 40 työpäivän kuluessa sen täytäntöönpanoasetuksen julkaisemisesta, jolla tuotteet myönnettiin, aloitettava tarjouskilpailumenettely kyseisten tuotteiden myymiseksi.

Jos jäsenvaltiolle on myönnetty toisen jäsenvaltion maksajaviraston hallussaan pitämiä tuotteita, tuotteita hallussaan pitävän maksajaviraston on toimitettava 29 artiklan 2 kohdan d–g alakohdassa tarkoitetut tiedot tuotteet myyvälle maksajavirastolle 10 työpäivän kuluessa sen täytäntöönpanoasetuksen julkaisemisesta, jolla tuotteet myönnettiin.

3. Jos maksajavirasto siinä jäsenvaltiossa, jolle on myönnetty toisen jäsenvaltion maksajaviraston hallussaan pitämiä tuotteita, myy kyseiset tuotteet tai osan niistä, tuotteet myyvän maksajaviraston on maksettava niitä hallussaan pitävälle maksajavirastolle asetuksen (EU) N:o 1308/2013 16 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu kirjanpitoarvo. Maksu on suoritettava 4 työpäivän kuluessa siitä, kun toimijalta on saatu sen tarjousta vastaava summa. Tuotteita hallussaan pitävän maksajaviraston on annettava tämän asetuksen 37 artiklassa tarkoitettu poistomääräys 5 työpäivän kuluessa siitä, kun se on saanut maksun tuotteet myyvältä maksajavirastolta.

4. Tuotteet myyvän maksajaviraston on 10 työpäivän kuluessa siitä, kun toimijalta on saatu sen tarjousta vastaava summa, siirrettävä tuotteiden myyntihinnan ja kirjanpitoarvon erotus kerrottuna myydyllä määrällä elimelle, jolle komissio suorittaa maksut asetuksen (EU) N:o 223/2014 nojalla. Siirretty määrä on käytettävä vähävaraisimmille henkilöille suunnatun elintarvikkeiden oston ja jakelun rahoitukseen toimintaohjelmassa jo käytettävissä olevien määrärahojen lisäksi.

5. Kaikista tuotteiden myyntiin liittyvistä hallinnollisista kuluista vastaa tuotteet myyvä maksajavirasto.

6. Maksajaviraston tämän artiklan 2 kohdan mukaisesti aloittamaan tarjouskilpailumenettelyyn sovelletaan delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 II lukua ja tämän asetuksen II osaston III lukua, lukuun ottamatta tämän asetuksen 28 artiklan 2 kohtaa, 29 artiklan 2 kohdan b alakohtaa, 30 artiklan 1 kohdan a ja e alakohtaa, 31 artiklaa, 32 artiklan 2 kohtaa, 33 artiklan 2 kohdan toista alakohtaa ja 36 artiklaa. Edellä olevaa 32 artiklan 1 kohtaa ja 33 artiklan 3 kohtaa sovelletaan soveltuvin osin asiaa koskevaan jäsenvaltion päätökseen. Edellä olevaa 30 artiklan 1 kohdan g alakohtaa sovellettaessa myynnin aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädettyä vakuutta on pidettävä 38 a artiklan 1 kohdassa tarkoitetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädettynä vakuutena.

▼M1

7. Jos jäsenvaltiolle myönnettyjä tuotteita tai osaa niistä ei ole myyty 5 kuukauden kuluessa sen täytäntöönpanoasetuksen julkaisemisesta, jolla tuotteet myönnettiin, kyseiset tuotteet eivät ole enää käytettävissä kyseisen täytäntöönpanoasetuksen säännösten mukaisesti.

▼B

III OSASTO

YKSITYISEN VARASTOINNIN TUKI

I LUKU

Yksityisen varastoinnin tukea koskevat erityiset säännöt

I jakso

Yleiset säännökset

39 artikla

Tarjouskilpailumenettelyn aloittaminen ja tuen määrän vahvistaminen ennakolta

1. Tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annettavaan täytäntöönpanoasetukseen voi sisältyä seuraavat tiedot:

a) soveltamisalaan kuuluvat tuotteet tai tuotetyypit ja tarvittaessa niiden CN-koodit;

b) jos kyseessä on ennakolta vahvistettu tuki, varastointituen määrä mittayksikköä kohti tuen piiriin kuuluvien tuotteiden osalta;

c) määrien mittayksikkö;

d) se, liittyykö tarjouskilpailu tai ennalta vahvistettu tuki tuotteisiin, jotka on jo viety varastoon;

e) jos kyseessä on tarjouskilpailu, sen kattama jakso, jäljempänä ’tarjouskilpailujakso’, ja tarpeen mukaan eri osajaksot, joina tarjouksia voidaan jättää, ja jos kyseessä on ennakolta vahvistettu tuki, hakemuksen jättöaika;

f) varastointijakso;

g) kokonaismäärä tarpeen mukaan;

h) vähimmäismäärä tarjousta tai hakemusta kohti;

i) vakuuden määrä mittayksikköä kohti tarjousten osalta ja tapauksen mukaan hakemusten osalta;

j) varastoon viennin ja varastosta poistamisen ajankohdat;

k) tiedot, jotka on annettava pakkauksissa tapauksen mukaan.

▼B

2. Jos yksityisen varastoinnin tuen myöntäminen rajoittuu joihinkin jäsenvaltioihin tai jäsenvaltion alueisiin asetuksen (EU) N:o 1308/2013 18 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitetulla tavalla, tarjouksia ja hakemuksia voidaan jättää vain asianomaisessa jäsenvaltiossa tai asianomaisissa jäsenvaltioissa.

3. Tarjousten tapauksessa tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetun täytäntöönpanoasetuksen voimaantulon ja tarjousten jättämisen ensimmäisen päivän välillä on oltava vähintään kuusi päivää.

40 artikla

Yksityisen varastoinnin tukea koskevien tarjousten ja hakemusten jättäminen ja hyväksyttävyys

Yksityisen varastoinnin tukea koskeva tarjous tai hakemus voidaan hyväksyä, jos se täyttää 2 artiklassa säädetyt vaatimukset ja seuraavat edellytykset:

a) se sisältää vähintään seuraavat tiedot:

   i) viittaus tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annettuun täytäntöönpanoasetukseen;

   ii) varastointijakso, jos sitä edellytetään tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa;

   iii) tarjouksen tai hakemuksen piiriin kuuluvien tuotteiden määrä;

   iv) jos tuotteet ovat jo varastossa, kunkin yksityisen varastointipaikan nimi ja osoite, varastoerien/-säiliöiden/-siilojen sijainti ja varastoidut määrät ja tarvittaessa hyväksytyn yrityksen tunnistenumero;

   v) jos kyseessä on tarjous, tarjouksen jättämisen osajakson päättymispäivä;

   vi) jos kyseessä on tarjous, ehdotetun tuen määrä euroina mittayksikköä kohden enintään kahden desimaalin tarkkuudella, ilman arvonlisäveroa:

b) toimija on asettanut vakuuden määrän, jota edellytetään tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa.

41 artikla

Tarjousten ja hakemusten todentaminen maksajavirastossa

1. Maksajaviraston on päätettävä tarjousten ja hakemusten hyväksyttävyydestä 2 ja 40 artiklassa säädettyjen edellytysten perusteella.

▼B

2. Jos maksajavirasto päättää, että tarjous tai hakemus ei ole hyväksyttävissä, se ilmoittaa tästä asianomaiselle toimijalle kolmen työpäivän kuluessa tarjouksen tai hakemuksen vastaanottamisesta.

42 artikla

Tarjousten ja hakemusten ilmoittaminen komissiolle

1. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle kaikista hyväksyttävistä tarjouksista ja hakemuksista seuraavissa määräajoissa:

a) tarjoukset: sovelletaan tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa säädettyjä määräaikoja;

b) hakemukset: ilmoitukset on toimitettava viimeistään klo 12.00 (Brysselin aikaa) kunakin tiistaina, ja ilmoituksessa on esitettävä tuotteiden määrät, joista on edeltävän viikon aikana tehty hyväksyttävä hakemus, ja asiaan liittyvät tiedot. Komissio voi vaatia, että tällaisia ilmoituksia tehdään tiheämmin, jos tiedot ovat tarpeen järjestelmän hallinnointia varten.

2. Edellä 1 kohdan a ja b alakohdassa säädetyissä ilmoituksissa ei saa olla toimijan nimeä, osoitetta eikä alv-tunnistenumeroa.

3. Jos jäsenvaltio ei ilmoita komissiolle hyväksyttävästä tarjouksesta tai hakemuksesta 1 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetuissa määräajoissa, sen katsotaan toimittaneen komissiolle tyhjän ilmoituksen.

II jakso

Yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistaminen tarjouskilpailumenettelyllä

43 artikla

Yksityisen varastoinnin tuen enimmäismäärää koskevat päätökset

1. Komissio päättää 42 artiklan mukaisesti ilmoitettujen tarjousten perusteella asetuksen (EY) N:o 1370/2013 4 artiklan 2 kohdan a alakohdassa säädetyn mukaisesti

a) olla vahvistamatta tuen enimmäismäärää; tai

b) vahvistaa tuen enimmäismäärän.

2. Jos tarjous koskee 39 artiklan 1 kohdan g alakohdassa tarkoitettua kokonaismäärää ja jos sen koko määrän myöntäminen, jolle summa on tarjottu, johtaisi kokonaismäärän ylittymiseen, komissio antaa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 229 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen päätöksen, jolla vahvistetaan jakokerroin. Kerrointa sovelletaan tarjouksiin, jotka on saatu tuen enimmäismäärän tasoisina.

▼B

Poiketen siitä, mitä 2 artiklan 6 kohdassa säädetään, toimija, johon jakokerrointa sovelletaan, voi perua tarjouksensa 10 työpäivän kuluessa jakokertoimen vahvistavan päätöksen voimaantulopäivästä.

3. Edellä 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut tukea koskevat päätökset julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

44 artikla

Tarjouskilpailussa tehtyjä tarjouksia koskevat yksittäiset päätökset

1. Jos yksityisen varastoinnin tuen enimmäismäärää ei ole vahvistettu, kaikki tarjoukset on hylättävä.

2. Jos tuen enimmäismäärä on vahvistettu, maksajaviraston on hyväksyttävä tarjouskilpailussa tehdyt tarjoukset, jotka ovat samansuuruisia tai alhaisempia kuin enimmäismäärä, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 43 artiklan 2 kohdan soveltamista. Kaikki muut tarjoukset on hylättävä.

Maksajavirasto hyväksyy vain tarjoukset, jotka on ilmoitettu 42 artiklan mukaisesti.

3. Maksajaviraston on tehtävä tämän artiklan 1 ja 2 kohdassa tarkoitetut päätökset sen jälkeen, kun 43 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu komission päätös on julkaistu.

Maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille tulokset osallistumisesta tarjouskilpailumenettelyyn kolmen työpäivän kuluessa komission päätöksen voimaantulosta.

III jakso

Yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistaminen ennakolta

45 artikla

Päätökset ennakolta vahvistettua yksityisen varastoinnin tukea koskevista hakemuksista

1. Jo varastoitujen tuotteiden osalta hyväksyttäviä hakemuksia on pidettävä hyväksyttyinä kahdeksantena työpäivänä kyseisen hakemuksen vastaanottopäivästä, edellyttäen että komissio ei anna tällä välin 3 kohdan mukaista päätöstä.

2. Vielä varastoimattomien tuotteiden osalta maksajavirasto ilmoittaa toimijalle hyväksyttävien hakemusten hyväksymisestä kahdeksantena työpäivänä kyseisen hakemuksen vastaanottopäivästä, edellyttäen että komissio ei anna tällä välin 3 kohdan mukaista päätöstä.

3. Jos tilanteen tarkastelusta käy ilmi, että yksityisen varastoinnin tuen järjestelmää on käytetty liiallisesti tai että riskinä on liiallinen tai keinottelumielessä tapahtuva käyttö, komissio voi soveltamatta asetuksen (EU) N:o 1308/2013 229 artiklan 2 tai 3 kohtaa päättää

▼B

a) keskeyttää järjestelmän soveltamisen enintään viiden työpäivän ajaksi; tämän kauden aikana toimitettuja hakemuksia ei hyväksytä;

b) vahvistaa yhtenäisen alennusprosentin määrille, joita jätetyt hakemukset koskevat, noudattaen samalla tarvittaessa sopimuksen vähimmäismäärää;

c) hylätä ennen keskeyttämisaikaa tehdyt hakemukset, joiden osalta hyväksymispäätös olisi pitänyt tehdä keskeyttämisaikana.

Poiketen siitä, mitä 2 artiklan 6 kohdassa säädetään, toimija, johon ensimmäisen alakohdan b alakohtaa sovelletaan, voi perua hakemuksensa 10 työpäivän kuluessa alennusprosentin vahvistavan päätöksen voimaantulopäivästä.

IV jakso

Tuotteiden vienti yksityiseen varastointiin

46 artikla

Yksityiseen varastointipaikkaan liittyvät tiedot vielä varastoimattomien tuotteiden osalta

Saatuaan 44 artiklan 3 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitetun ilmoituksen tai 45 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun päätöstä koskevan ilmoituksen toimijan on ilmoitettava maksajavirastolle tuotteiden varastoon saapumisen aikataulusta, kunkin yksityisen varastointipaikan nimi ja osoite ja varastoidut määrät. Ilmoitus on toimitettava maksajavirastolle vähintään viisi työpäivää ennen kuin erien vienti varastoon alkaa. Maksajavirasto voi päättää hyväksyä lyhyemmän ajan kuin viisi työpäivää.

47 artikla

Vielä varastoimattomien tuotteiden vienti varastoon

1. Tuotteet on vietävä varastoon 28 päivän kuluessa 44 artiklan 3 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitetun ilmoituksen saamisesta tarjousten tapauksessa tai 45 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun päätöstä koskevan ilmoituksen saamisesta hakemusten tapauksessa.

2. Kun kyseessä on liha, tarjouksen tai hakemuksen alaisen määrän kunkin yksittäisen erän varastoon vienti aloitetaan sinä päivänä, jona se asetetaan toimivaltaisen viranomaisen valvontaan. Kyseisenä päivänä todetaan tuoreen **tai** jäähdytetyn tuotteen nettopaino:

a) yksityisellä varastointipaikalla, jos tuote jäädytetään siellä,

b) jäädytyspaikalla, jos tuote jäädytetään asianmukaisissa laitoksissa yksityisen varastointipaikan ulkopuolella;

3. Varastoon vientiä pidetään loppuun saatettuna päivänä, jona viimeinen yksittäinen tarjouksen tai hakemuksen alainen erä viedään varastoon.

▼B

II LUKU

Varastointisopimukset

I jakso

Sopimusten tekeminen

48 artikla

Sopimusvarastointijakso

1. Sopimusvarastointijakso alkaa sitä päivää seuraavana päivänä, jona

a) jo varastoitujen tuotteiden osalta on saatu 44 artiklan 3 kohdassa tarkoitettu ilmoitus tai hyväksytty hakemus, sanotun kuitenkaan rajoittamatta 45 artiklan 1 kohdan soveltamista;

b) vielä varastoimattomien tuotteiden osalta varastoon vientiä pidetään loppuun saatettuna 47 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

2. Sopimusvarastointijakson viimeinen päivä voidaan vahvistaa tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa, kuten 39 artiklan 1 kohdan f alakohdassa säädetään.

Poiketen siitä, mitä neuvoston asetuksen (ETY, Euratom) N:o 1182/71 ([1]) 3 artiklan 4 kohdassa säädetään, jos sopimusvarastointijakson viimeinen päivä on lauantai, sunnuntai tai yleinen vapaapäivä, sopimusvarastointijakso päättyy kyseisen vuorokauden viimeisen tunnin päättyessä.

49 artikla

Sopimusten tekeminen

Sopimukset tehdään seuraavien välillä: sen jäsenvaltion maksajavirasto, jonka alueella tuotteet on varastoitu tai varastoidaan, ja toimijat, jotka täyttävät delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 2 artiklassa säädetyt vaatimukset ja joiden tarjous tai hakemus on hyväksytty.

Sopimukset tehdään tosiasiallisesti varastoon viedystä määrästä, jäljempänä ’sopimuksen alainen määrä’, joka ei saa ylittää seuraavia: 44 artiklan 3 kohdan toisessa alakohdassa tarkoitettu määrä tarjousten tapauksessa tai hakemuksessa oleva määrä jo varastoitujen tuotteiden osalta taikka 45 artiklan 2 kohdassa tarkoitetussa päätöstä koskevassa ilmoituksessa oleva määrä, kun kyse on vielä varastoimattomia tuotteita koskevasta hakemuksesta.

Jos varastoon tosiasiallisesti viety määrä on alle 95 prosenttia tarjouksessa tai hakemuksessa olevasta määrästä tai 45 artiklan 3 kohdan b alakohdan soveltamisesta johtuvasta määrästä, sopimusta ei tehdä.

([1]) Neuvoston asetus (ETY, Euratom) N:o 1182/71, annettu 3 päivänä kesäkuuta 1971, määräaikoihin, päivämääriin ja määräpäiviin sovellettavista säännöistä (EYVL L 124, 8.6.1971, s. 1).

▼B

Sopimuksia ei tehdä, jos tuotteiden kelpoisuutta ei ole vahvistettu.

50 artikla

Sopimusten tekemistä koskevat ilmoitukset

Maksajaviraston on ilmoitettava valitulle toimijalle, että sopimus katsotaan tehdyksi viiden työpäivän kuluessa 61 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun tarkastusraportin antamispäivästä, edellyttäen että kaikki sopimuksen tekemiseksi tarvittavat asiakirjat on saatu.

Sopimuksen tekemispäivänä pidetään päivää, jona maksajavirasto ilmoittaa toimijalle.

II jakso

Sopimuksen tiedot ja toimijan velvoitteet

51 artikla

Sopimuksen tiedot

Sopimus on tehtävä niin, että se sisältää tarpeen mukaan 52 artiklassa säädetyt tiedot sekä tiedot, joista säädetään

a) tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetun täytäntöönpanoasetuksen asiaa koskevissa säännöksissä ja tarjouksessa; tai

b) yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annetun täytäntöönpanoasetuksen asiaa koskevissa säännöksissä ja hakemuksessa.

52 artikla

Toimijan velvoitteet

1. Sopimuksen on katettava vähintään seuraavat toimijan velvoitteet:

a) toimijan on omaan lukuunsa ja omalla vastuullaan siirrettävä sopimuksen alainen määrä varastoon ja pidettävä se sopimusvarastointijakson ajan olosuhteissa, joissa delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 3 artiklassa tarkoitetut tuotteen ominaisuudet säilyvät, niin ettei

   i) korvata varastoituja tuotteita, lukuun ottamatta sokeria 3 kohdan mukaisesti;

   ii) tai siirretä niitä toiseen yksityiseen varastointipaikkaan tai sokerin tapauksessa toiseen siiloon;

b) toimijan on säilytettävä yksityiseen varastointipaikkaan saapumisen yhteydessä laaditut punnitusasiakirjat;

c) toimijan on lähetettävä varastoon vientiin liittyviä toimia koskevat asiakirjat, mukaan luettuna varastoerien/-säiliöiden/-siilojen sijainti ja varastoidut määrät, maksajavirastolle viimeistään viisi työpäivää 47 artiklan 3 kohdassa tarkoitetun varastoonvientipäivän jälkeen;

▼B

d) toimijan on annettava maksajavirastolle mahdollisuus valvoa kaikkina ajankohtina kaikkien sopimuksessa määrättyjen velvoitteiden noudattamista;

e) toimijan on tehtävä varastoidut tuotteet helposti käsiteltäviksi ja yksilöllisesti tunnistettaviksi varastointierän/-säiliön/-siilon mukaan.

2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdan a alakohdan ii alakohdassa säädetään, maksajavirasto voi hyväksyä varastoitujen tuotteiden uudelleensijoittamisen seuraavin edellytyksin:

i) sellaisten juustojen osalta, joilla on suojattu alkuperänimitys tai suojattu maantieteellinen merkintä, jos toimija esittää perustellun pyynnön;

ii) poikkeuksellisissa tapauksissa muiden tuotteiden osalta, jos toimija esittää perustellun pyynnön.

3. Poiketen siitä, mitä tämän artiklan 1 kohdan e alakohdassa säädetään, sopimuksen alainen sokeri voidaan varastoida toimijan nimeämään siiloon muun sokerin kanssa, edellyttäen että sopimuksen alainen määrä pidetään varastossa nimetyssä siilossa sopimuskauden ajan delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 8 artiklan 1 kohdan mukaisesti.

4. Toimijan on pyynnöstä asetettava tarkastuksista vastaavan maksajaviraston saataville kaikki kuhunkin sopimukseen liittyvät asiakirjat, joiden avulla voidaan todentaa varastointiin siirrettyjen tuotteiden osalta erityisesti seuraavat seikat:

a) hyväksytyn yrityksen yksilöivä numero ja tarpeen mukaan tuotantojäsenvaltio;

b) tuotteiden alkuperä ja tuotantopäivä tai sokerin osalta tuotannon markkinointivuosi ja lihan osalta teurastuspäivä;

c) varastoonvientipäivä;

d) paino ja lihan osalta pakattujen palojen lukumäärä;

e) yksityisen varastointipaikan osoite ja keinot, joilla tuote voidaan yksilöidä yksityisessä varastointipaikassa, tai pakkaamattoman sokerin osalta keinot, joilla toimijan nimeämä siilo voidaan yksilöidä;

f) sopimusvarastointijakson päättymispäivä ja tosiasiallinen varastosta poistamisen päivämäärä.

5. Toimijan tai tapauksen mukaan varastoijan on pidettävä varastossa kirjaa, joka kattaa sopimusnumeroittain

a) varastoon vietyjen tuotteiden yksilöinnin erä-/säiliö-/siilokohtaisesti;

b) varastoon viennin ja varastosta poistamisen päivät;

▼B

c) varastoitujen tuotteiden määrän erä-/säiliö-/siilokohtaisesti;

d) tuotteiden sijainnin varastoerien/-säiliöiden/-siilojen mukaan varastossa.

III LUKU

Tuotteiden poistaminen varastosta ja yksityisen varastoinnin tuen maksaminen

I jakso

Tuotteiden poistaminen varastosta

53 artikla

Varastosta poistaminen

1. Varastosta poistaminen voi alkaa sopimusvarastointijakson viimeistä päivää seuraavana päivänä tai tapauksen mukaan tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa täsmennetystä päivästä.

2. Varastosta poistamisen on tapahduttava kokonaisina varastointieriä, ellei maksajavirasto hyväksy poistamista pienempinä määrinä.

Jäljempänä 60 artiklassa tarkoitettujen sinetöityjen tuotteiden tapauksessa varastosta voidaan poistaa ainoastaan sinetöity määrä.

3. Jos tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta tai yksityisen varastoinnin tuen määrän vahvistamisesta ennakolta annetussa täytäntöönpanoasetuksessa täsmennetään sopimusvarastointijaksoksi tiettyjen päivien välinen ajanjakso, toimijan on ilmoitettava maksajavirastolle, milloin se aikoo ryhtyä poistamaan tuotteita varastosta, ja varastoerät/-säiliöt/-siilot, joita poistaminen koskee, vähintään viisi työpäivää ennen poistamisen alkamista.

Maksajavirasto voi päättää hyväksyä lyhyemmän ajan kuin viisi työpäivää.

II jakso

Maksut

54 artikla

Yksityisen varastoinnin tuen maksamista koskeva hakemus

Toimijan on jätettävä maksamista koskeva hakemus kolmen kuukauden kuluessa sopimusvarastointijakson päättymisestä.

55 artikla

Yksityisen varastoinnin tuen maksaminen

Tuki on maksettava 120 päivän kuluessa päivästä, jona tuen maksamista koskeva hakemus on jätetty, edellyttäen että sopimusvelvoitteet on täytetty.

▼B

Jos kuitenkin käynnissä on hallinnollinen tutkinta, maksu suoritetaan vasta, kun oikeus tukeen on vahvistettu.

IV OSASTO

TARKASTUKSET JA SEURAAMUKSET

I LUKU

Tarkastukset

56 artikla

Julkiseen interventioon ja yksityisen varastoinnin tukeen liittyviä tarkastuksia koskevat yleiset säännökset

1. Maksajavirastojen on toteutettava kaikki tarpeelliset toimenpiteet sen varmistamiseksi, että delegoidussa asetuksessa (EU) 2016/1238, tässä asetuksessa ja tämän asetuksen 1 artiklan 2 kohdan a ja b alakohdassa tarkoitetuissa täytäntöönpanoasetuksissa säädettyjä julkiseen interventioon ja yksityisen varastoinnin tukeen liittyviä vaatimuksia noudatetaan.

Näihin toimenpiteisiin on sisällyttävä julkista interventiota koskevien tarjouskilpailussa ja sen ulkopuolella tehtyjen tarjousten ja yksityisen varastoinnin tukea koskevien tarjousten ja hakemusten täysimääräinen hallinnollinen tarkastus, jota täydennetään tässä osastossa täsmennettävillä paikan päällä tehtävillä asiakirjatarkastuksilla ja fyysisillä tarkastuksilla.

2. Julkiseen interventioon toimitettujen tuotteiden painon ja yksityisen varastoinnin tuen tapauksessa sopimusmäärän todentaminen tehdään maksajaviraston toimenhaltijoiden läsnä ollessa.

3. Julkisen intervention ja yksityisen varastoinnin tuen kohteena olevien tuotteiden laadun ja koostumuksen todentamiseksi tarvittavien fyysisten näytteiden ottamisesta vastaavat maksajaviraston toimenhaltijat tai ne on otettava näiden läsnä ollessa.

4. Kaikki maksajaviraston tarkastamat varasto- ja liikekirjanpitoon liittyvät sekä muut asiakirjat on kirjausketjua varten leimattava tai parafoitava tarkastuskäynnin aikana. Atk-tietueita todennettaessa tehdystä tarkastuksesta on sisällytettävä tosite tarkastuskansioon joko paperilla tai sähköisessä muodossa. Tällaiset tositteet on pyydettäessä annettava komission käyttöön.

57 artikla

Julkiseen interventioon liittyviä tarkastuksia koskevat erityiset säännökset

1. Interventiovarastoissa tehtävät tarkastukset on toteutettava delegoidun asetuksen (EU) N:o 907/2014 3 artiklan mukaisesti, sanotun kuitenkaan rajoittamatta tässä asetuksessa vaadittujen, tuotteiden haltuunottoa koskevien tarkastusten soveltamista.

▼B

2. Jos 7 artiklan 1 kohdan a alakohdan ii alakohdassa tarkoitettu varastointipaikka sijaitsee muussa jäsenvaltiossa kuin siinä, jossa tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehty tarjous on jätetty, tarjouksen vastaanottanut maksajavirasto voi pyytää apua kyseisestä varastointipaikasta vastaavalta maksajavirastolta, mukaan luettuna paikan päällä tehtävä tarkastus. Apua on tarjottava tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen vastaanottaneen maksajaviraston pyytämässä määräajassa.

3. Naudanlihan osalta tarkastukset on tehtävä liitteessä III olevan I ja III osan mukaisesti.

58 artikla

Viljan ja riisin julkiseen interventioon liittyviä tarkastuksia koskevat erityiset säännökset

1. Sen estämättä, mitä 56 artiklan 2 kohdassa säädetään, toimitettu määrä on punnittava toimijan ja toimijasta riippumattoman maksajaviraston edustajan läsnä ollessa.

Jos kuitenkin maksajaviraston edustaja on myös varastoija, maksajaviraston on 30 päivän kuluessa toimituspäivästä suoritettava tarkastus, johon sisältyy ainakin tilavuuden tarkastaminen. Punnitun määrän ja tilavuusmenetelmällä arvioidun määrän välinen mahdollinen ero saa olla enintään 5 prosenttia.

Jos sallittu 5 prosentin poikkeama ei ylity, varastoijan on vastattava kaikista kustannuksista, jotka liittyvät myöhemmässä punnituksessa mahdollisesti todettaviin puuttuviin määriin haltuunoton yhteydessä varastokirjanpitoon merkittyyn painoon nähden.

Jos sallittu 5 prosentin poikkeama ylittyy, vilja tai riisi on punnittava välittömästi. Jos todettu paino on vähemmän kuin kirjattu paino, punnituksesta aiheutuvista kustannuksista vastaa varastoija. Muutoin punnituksesta aiheutuvista kustannuksista vastaa maksajavirasto.

2. Jos vierasaineiden taso viljassa on tarkastettava delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä I olevan I osan 3 kohdassa tarkoitetun riskianalyysin perusteella, mahdollisen vierasaineiden sallittuja enimmäistasoja koskevien vaatimusten noudattamatta jättämisen taloudellisista seuraamuksista vastaa maksajavirasto delegoidun asetuksen (EU) N:o 907/2014 3 artiklan 6 kohdassa vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

Jos kyseinen maksajavirasto voi okratoksiini A:n ja aflatoksiinin osalta kuitenkin toimittaa komissiota tyydyttävällä tavalla todisteen siitä, että vaatimuksia on noudatettu varastoon vietäessä ja että varastointia koskevia tavanomaisia edellytyksiä sekä varastoijan muita velvollisuuksia on noudatettu, taloudellinen vastuu katetaan unionin talousarviosta.

▼B

59 artikla

Viljan ja riisin varastoijan varastointipaikalla suorittamaa haltuunottoa koskevat erityiset säännökset

1. Jos vilja tai riisi otetaan haltuun varastointipaikassa, jossa tuotteet ovat tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehdyn tarjouksen jättöhetkellä, haltuunotettu määrä todetaan unionin lainsäädännön ja erityisesti delegoidun asetuksen (EU) N:o 907/2014 liitteen III noudattamisen varmistavia ammatillisia vaatimuksia vastaavan varastokirjanpidon perusteella sillä edellytyksellä, että

a) varastokirjanpidosta käyvät ilmi seuraavat:

   i) enintään 10 kuukautta ennen haltuunottoa suoritetussa punnituksessa todettu paino;

   ii) fyysiset laatuominaisuudet punnitushetkellä ja erityisesti kosteuspitoisuus;

   iii) mahdolliset siirrot siilosta toiseen ja käsittelyt;

b) varastoija ilmoittaa, että tarjottu erä vastaa kaikilta osiltaan varastokirjanpidon tietoja;

c) punnitushetkellä todetut laatuominaisuudet ovat samat kuin edustavalla näytteellä, joka koostuu maksajaviraston tai sen edustajan ottamista näytteistä, joita otetaan yksi kutakin 60:tä tonnia kohti.

2. Jos sovelletaan 1 kohtaa, delegoidun asetuksen (EU) N:o 907/2014 3 artiklan 3 kohdan ensimmäisen alakohdan a alakohdassa säädettyyn varasto- ja rahoituskirjanpitoon kirjattava paino on paino, joka on kirjattu kyseiseen varastokirjanpitoon ja jota on tarvittaessa tarkistettu niiden mahdollisten erojen huomioon ottamiseksi, joita esiintyy punnitushetkellä todetun ja edustavasta näytteestä todetun kosteuspitoisuuden tai erilaisten epäpuhtauksien (Schwarzbesatz) prosenttiosuuden välillä. Ero erilaisten epäpuhtauksien prosenttiosuuksissa voidaan ottaa huomioon ainoastaan varastokirjanpitoon merkityn painon tarkistamiseksi alaspäin.

Maksajaviraston on tarkastettava tilavuus 30 päivän kuluessa haltuunotosta. Punnitun määrän ja tilavuusmenetelmällä arvioidun määrän välinen mahdollinen ero saa olla enintään 5 prosenttia.

Jos sallittu 5 prosentin poikkeama ei ylity, varastoijan on vastattava kaikista kustannuksista, jotka liittyvät myöhemmässä punnituksessa mahdollisesti todettaviin puuttuviin määriin haltuunoton yhteydessä varastokirjanpitoon merkittyyn painoon nähden.

Jos sallittu 5 prosentin poikkeama ylittyy, vilja tai riisi on punnittava välittömästi. Jos todettu paino on pienempi kuin varastokirjapitoon merkitty paino, kun otetaan huomioon delegoidun asetuksen (EU) N:o 907/2014 liitteessä IV olevassa 1 kohdassa säädetyt sietorajat, punnituksen kustannuksista vastaa varastoija. Muutoin punnituksesta aiheutuvista kustannuksista vastaa Euroopan maatalouden tukirahasto.

▼B

60 artikla

Yksityisen varastoinnin tukeen liittyviä tarkastuksia koskevat erityiset säännökset

1. Maksajaviraston on suoritettava kaikkien varastoitujen erien osalta paikan päällä tehtävät asiakirjatarkastukset 30 päivän kuluessa 48 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun sopimusvarastointijakson alkamisesta 49 artiklassa tarkoitetun sopimusmäärän todentamiseksi. Tällaisiin tarkastuksiin on kuuluttava 52 artiklan 5 kohdassa tarkoitetun varastokirjanpidon sekä punnitustodisteiden ja rahtitavarakirjojen kaltaisten tositteiden tarkastelu, samoin kuin erien varastossaolon ja tuotteiden tunnistetietojen fyysinen todentaminen yksityisessä varastointipaikassa.

Lihan osalta tarkastukset on suoritettava yksityiseen varastointiin viennin yhteydessä ja oliiviöljyn osalta ennen säiliöiden sinetöintiä.

Asianmukaisesti perustelluissa tapauksissa maksajavirasto voi pidentää ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettua määräaikaa enintään 15 päivällä. Tällaisissa tapauksissa maksajaviraston on ilmoitettava toimijoille, joita asia koskee.

2. Edellä 1 kohdan nojalla vaadittujen tarkastusten lisäksi tilastollisesti edustavalle otokselle, johon kuuluu vähintään 5 prosenttia eristä, jotka kattavat vähintään 5 prosenttia varastoon viedyistä kokonaismääristä, on tehtävä fyysinen tarkastus sen varmistamiseksi, että tuotteiden ja varastoerien määrä, tyyppi ja koostumus sekä pakkaus ja merkinnät vastaavat yksityistä varastointia koskevia vaatimuksia ja toimijan tarjouksessaan tai hakemuksessaan täsmentämiä tietoja.

Juuston osalta fyysiset tarkastukset on tehtävä kaikista eristä sopimusmäärän todentamiseksi.

3. Maksajaviraston on tehtävä varastointijakson aikana tarkastuksia paikan päällä myös ilman ennakkoilmoitusta, jotta varmistetaan sopimusmäärän varastossaolo ja tunnistetiedot yksityisessä varastointipaikassa ja varmistetaan, että pakkaamaton sokeri on toimijan nimeämässä siilossa. Tarkastus on tehtävä tilastollisen satunnaisotoksen perusteella, johon kuuluu vähintään 5 prosenttia eristä, jotka kattavat vähintään 5 prosenttia kokonaismääristä, joiden osalta on tehty sopimukset. Otokseen saa sisältyä enintään 25 prosenttia eriä, jotka on jo tarkastettu 2 kohdan mukaisesti, paitsi ellei ole mahdollista tehdä paikan päällä tarkastusta vähintään 5 prosentille eristä, jotka kattavat vähintään 5 prosenttia kokonaismääristä, joiden osalta on tehty sopimukset.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettu ilman ennakkoilmoitusta tehtävä tarkastus ei ole tarpeen, jos maksajavirasto toimijan suostumuksella on sinetöinyt tuotteet niin, että sopimusmääriä ei voida poistaa varastointipaikasta rikkomatta sinettiä.

4. Sopimusvarastointijakson päättyessä tai ennen tuotteiden varastosta poistamisen alkamista, jos sovelletaan 53 artiklan 3 kohtaa, maksajaviraston on suoritettava paikan päällä tehtävät tarkastukset sen todentamiseksi, että sopimuksen sitoumuksia on noudatettu varastokirjanpidon ja

▼B

tositteiden asiakirjatarkastuksen perusteella sekä erien varastossaolon ja tuotteiden tunnistetietojen todentamisen perusteella yksityisessä varastointipaikassa.

Ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettujen tarkastusten lisäksi tilastollisesti edustavalle otokselle, johon kuuluu vähintään 5 prosenttia eristä, jotka kattavat vähintään 5 prosenttia kokonaismääristä, joiden osalta on tehty sopimukset, on tehtävä fyysinen tarkastus tuotteiden määrän, tyypin, pakkauksen ja merkintöjen todentamiseksi yksityisessä varastointipaikassa.

5. Jos maksajavirasto on toimijan suostumuksella sinetöinyt tuotteet siten, että varastoitua määrää ei voida poistaa yksittäisestä erästä rikkomatta sinettiä, 3 ja 4 kohdassa tarkoitetut tarkastukset voivat rajoittua sen todentamiseen, että sinetit ovat paikallaan ja ehjiä.

▼M2

60 a artikla

Maidon ja maitotuotteiden julkiseen interventioon ja yksityisen varastoinnin tukeen liittyviä tarkastuksia koskeva erityinen säännös

1. Voin, rasvattoman maitojauheen ja juuston kelpoisuus yksityisen varastoinnin tukeen selvitetään liitteissä VI, VII ja VIII esitettyjen menetelmien mukaisesti.

Menetelmät vahvistetaan sellaisten asiaa koskevien tuoreimpien joko eurooppalaisten tai kansainvälisten standardien perusteella, jotka ovat voimassa vähintään kuusi kuukautta ennen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 12 artiklassa vahvistettua julkisen interventiojakson ensimmäistä päivää.

2. Tässä asetuksessa esitettyjä menetelmiä soveltaen tehtyjen tarkastusten tulokset arvioidaan liitteen IX mukaisesti.

▼B

61 artikla

Tarkastuksista raportointi

1. Maksajaviraston on laadittava valvontaraportti viiden työpäivän kuluessa kustakin suoritetusta paikan päällä tehdystä tarkastuksesta ja tapauksen mukaan 56 artiklan 3 kohdassa tarkoitetusta tarkastuksesta. Raportissa on kuvailtava tarkastetut seikat tarkoin ja esitettävä seuraavat tiedot:

a) tarkastuspäivä ja tarkastuksen alkamisajankohta;

b) yksityiskohtaiset tiedot mahdollisesti annetusta ennakkoilmoituksesta;

c) tarkastuksen kesto;

d) läsnä olleet vastuuhenkilöt;

e) tehtyjen tarkastusten luonne ja laajuus sekä yksityiskohtaiset tiedot tarkastelluista asiakirjoista ja tuotteista;

▼B

f) havainnot ja päätelmät;

g) mahdollinen jatkotoimenpiteiden tarve.

Raportin allekirjoittaa asiasta vastaavan maksajaviraston toimenhaltija ja vahvistaa allekirjoituksellaan toimija tai tapauksen mukaan varastoija taikka se lähetetään toimijalle kirjattuna lähetyksenä. Raportin on sisällyttävä maksuasiakirjaan.

2. Jos tarkastuksen kohteena olevat tuotteet eivät ole vaatimusten mukaisia, todentaminen on laajennettava suurempaan tilastolliseen otokseen, jonka maksajaviranomainen määrittää.

3. Maksajaviraston on kirjattava kaikki vaatimustenvastaisuudet sellaisten vakavuuteen, laajuuteen, kestoon ja toistuvuuteen liittyvien kriteerien perusteella, jotka voivat johtaa 62 artiklan 1 kohdan mukaiseen poissulkemiseen tai aiheettomasti maksetun yksityisen varastoinnin tuen takaisin perimiseen tarvittaessa korkoineen 62 artiklan 4 kohdan mukaisesti.

II LUKU

Seuraamukset ja hallinnolliset toimenpiteet

62 artikla

Yksityisen varastoinnin tukeen liittyvät seuraamukset ja hallinnolliset toimenpiteet

1. Jos maksajavirasto toteaa, että toimijan delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238, tämän asetuksen tai tämän asetuksen 1 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitetun täytäntöönpanoasetuksen nojalla esittämässä asiakirjassa annetaan virheellisiä tietoja ja kyseiset virheelliset tiedot ovat yksityisen varastoinnin tuen myöntämisen kannalta ratkaisevia, maksajaviraston on suljettava toimija tuen myöntämismenettelyn ulkopuolelle sen tuotteen osalta, josta virheelliset tiedot on annettu, yhden vuoden ajaksi sääntöjenvastaisuuden vahvistavan lopullisen hallinnollisen päätöksen tekopäivästä lähtien.

2. Edellä 1 kohdassa säädettyä poissulkemista ei sovelleta, jos toimija todistaa maksajavirastoa tyydyttävällä tavalla, että kyseisessä kohdassa tarkoitettu tilanne johtuu ylivoimaisesta esteestä tai ilmeisestä virheestä.

3. Aiheettomasti maksettu tuki on perittävä asianomaisilta toimijoilta takaisin korkoineen. Täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 908/2014 27 artiklassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan soveltuvin osin.

4. Tässä artiklassa säädettyjen hallinnollisten seuraamusten täytäntöönpano ja perusteettomasti maksettujen määrien takaisinperintä eivät vaikuta sääntöjenvastaisuuksien ilmoittamiseen komissiolle komission asetuksen (EY) N:o 1848/2006 ([1]) mukaisesti.

([1]) Komission asetus (EY) N:o 1848/2006, annettu 14 päivänä joulukuuta 2006, yhteisen maatalouspolitiikan rahoituksen yhteydessä esiintyvistä sääntöjenvastaisuuksista ja aiheettomasti maksettujen määrien takaisinperinnästä sekä tätä alaa koskevan tiedotusjärjestelmän järjestämisestä ja neuvoston asetuksen (ETY) N:o 595/91 kumoamisesta (EUVL L 355, 15.12.2006, s. 56).

▼B

V OSASTO

ILMOITUKSET JA LOPPUSÄÄNNÖKSET

I LUKU

Ilmoitukset

I jakso

Ilmoituksia koskevat yleiset säännökset

63 artikla

Ilmoitustapa

Tässä asetuksessa samoin kuin 1 artiklassa tarkoitetuissa täytäntöönpanoasetuksissa tarkoitetut ilmoitukset on tehtävä komission asetuksen (EY) N:o 792/2009 ([1]) mukaisesti.

64 artikla

Maksajavirastoja koskevat ilmoitukset

1. Jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle hyväksytyt maksajavirastot, jotka vastaavat interventio-ostoista ja -myynnistä ja yksityisen varastoinnin tuesta.

2. Komissio toimittaa jäsenvaltioille ja yleisesti saataville luettelon hyväksytyistä maksajavirastoista, mukaan luettuna julkaisemalla tiedot internetissä.

II jakso

Julkista interventiota koskevat ilmoitukset

65 artikla

Interventiovarastoja koskevien tietojen ilmoittaminen

1. Jäsenvaltioiden, joiden maksajavirastoilla on interventiovarastoja, on ilmoitettava komissiolle viimeistään kunkin kuukauden 15 päivänä seuraavat tiedot:

a) viljan ja riisin osalta:

i) markkinointivuoden alusta alkaen varastoidut määrät;

ii) markkinointivuoden alusta alkaen haltuunotetut kumulatiiviset määrät;

([1]) Komission asetus (EY) N:o 792/2009, annettu 31 päivänä elokuuta 2009, yhteisen markkinajärjestelyn, suorien tukien järjestelmän, maataloustuotteiden menekinedistämisen ja syrjäisimpiin alueisiin ja Egeanmeren pieniin saariin sovellettavien järjestelyjen täytäntöönpanemiseksi jäsenvaltioiden komissiolle toimittamien tietojen ja asiakirjojen tiedoksiantamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä (EUVL L 228, 1.9.2009, s. 3).

▼B

iii) markkinointivuoden alusta alkaen varastointipaikoista pois viedyt kumulatiiviset määrät, tapauksen mukaan jaoteltuna käytön tai määräpaikan mukaan, ja kumulatiiviset tuhoutuneet määrät;

iv) kumulatiiviset varatut määrät, tapauksen mukaan jaoteltuna käytön tai määräpaikan mukaan;

v) määrät, joista on tehty tarjous, kuukausittaisen raportointijakson lopussa;

b) voin ja rasvattoman maitojauheen osalta:

i) varastoituna edeltävän kuukauden lopussa olevat kunkin tuotteen määrät ja kyseisen kuukauden aikana varastointipaikkoihin saapuneet ja niistä poistetut määrät;

ii) varastointipaikoista asianomaisen kuukauden aikana poistetut kunkin tuotteen määrät eriteltynä kyseisten tuotteiden myyntiä koskevan tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetun asetuksen mukaisesti;

iii) edeltävän kuukauden lopussa varastoituna olleet määrät eriteltynä niiden iän mukaan;

c) naudanlihan osalta:

i) varastoituna edeltävän kuukauden lopussa olevat kunkin tuotteen määrät ja kyseisen kuukauden aikana varastointipaikkoihin saapuneet ja niistä poistetut määrät;

ii) varastointipaikoista edeltävän kuukauden aikana poistetut kunkin tuotteen määrät eriteltynä kyseisten tuotteiden myyntiä koskevan tarjouskilpailumenettelyn aloittamisesta annetun asetuksen mukaisesti;

iii) kunkin leikatun tuotteen määrä, josta on tehty myyntisopimus edeltävän kuukauden aikana;

iv) kunkin leikatun tuotteen määrä, josta on tehty poistomääräys edeltävän kuukauden aikana;

v) kunkin leikatun tuotteen määrä, joka on ostettu edeltävän kuukauden aikana;

vi) kunkin leikatun tuotteen sopimukseen kuulumattomat ja fyysiset varastot edeltävän kuukauden lopussa sekä tiedot sopimukseen kuulumattomien varastojen osalta varastoinnin kestosta;

d) kaikkien tuotteiden osalta:

i) tarjouskilpailumenettelyn aloittaminen, myönnetyt määrät ja vahvistetut vähimmäismyyntihinnat, jos 36 artiklaa on sovellettu;

▼M1

ii) tiedot, jotka koskevat tuotteiden poistamista vähävaraisimmille henkilöille suunnatussa elintarvikkeiden jakeluohjelmassa, mukaan lukien kyseessä oleva summa (myyntihinnan ja kirjanpitoarvon erotus) ja ajankohta, jona summa tämän asetuksen 38 b artiklan 4 kohdan mukaisesti siirretään elimelle, jolle komissio suorittaa maksut asetuksen (EU) N:o 223/2014 nojalla.

▼B

2. Komissio voi pyytää, että 1 kohdassa säädettyjä ilmoituksia toimitetaan tiheämmin, jos se on tarpeen interventiojärjestelmän tehokkaan hallinnoinnin kannalta.

3. Edellä 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetaan

a) ’saapuneilla määrillä’ varastoon tosiasiallisesti siirrettyjä määriä riippumatta siitä, onko maksajavirasto ottanut ne haltuunsa;

b) ’poistetuilla määrillä’ varastosta poistettuja määriä, tai jos ostaja on ottanut ne haltuunsa ennen poistamista, haltuunotettuja määriä.

4. Edellä 1 kohdan c alakohdassa tarkoitetaan

a) ’sopimukseen kuulumattomilla varastoilla’ varastoja, joista ei ole vielä tehty myyntisopimusta;

b) ’fyysisillä varastoilla’ sopimukseen kuulumattomia varastoja sekä varastoja, joista on jo tehty myyntisopimus mutta joita ei ole vielä otettu haltuun.

III jakso

Yksityisen varastoinnin tukea koskevat ilmoitukset

66 artikla

Yksityistä varastointia koskevien tietojen ilmoittaminen

Jäsenvaltioiden, joissa käytetään yksityisen varastoinnin tukea, on ilmoitettava komissiolle

a) vähintään kerran viikossa tuotteet ja määrät, joiden osalta edeltävän viikon aikana on tehty sopimuksia, eriteltynä varastointijakson mukaan;

b) viimeistään kunkin kuukauden 15 päivänä edeltävän kuukauden osalta

i) kyseisen kuukauden aikana yksityiseen varastoon viedyt ja varastosta poistetut tuotemäärät tarvittaessa luokkien mukaan eriteltyinä;

ii) kyseisen kuukauden lopussa yksityisessä varastossa olleet tuotemäärät tarvittaessa luokkien mukaan eriteltyinä;

iii) tuotemäärät, joiden osalta sopimusvarastointijakso on päättynyt;

▼B

iv) asetuksen (EY) N:o 1308/2013 20 artiklan m alakohdan mukaisesti lyhennetyn tai pidennetyn varastointijakson ollessa kyseessä tuotteet ja määrät, joiden varastointijaksoa on muutettu sekä alkuperäiset ja muutetut varastosta poistamisen päivämäärät.

c) kunkin vuoden 31 päivään maaliskuuta mennessä edeltävältä kalenterivuodelta tulokset IV osaston mukaisesti suoritetuista paikan päällä tehdyistä tarkastuksista.

II LUKU

Loppusäännökset

67 artikla

Voimaantulo ja soveltaminen

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä lokakuuta 2016. Julkisten interventio-ostojen osalta liitteessä I olevaa V osan taulukkoa III ja IV ja VI osassa olevaa b kohtaa sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 2017.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

▼B

LIITE I

VILJA

I OSA

1. MUUT KUIN MOITTEETTOMAN LAATUISTA PERUSVILJAA OLEVAT AINEKSET

1.1 **Rikkoutuneet jyvät**

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’rikkoutuneiden jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’rikkoutuneet jyvät’ määritellään standardissa EN 16378.

1.2 **Jyvistä koostuvat epäpuhtaudet**

a) *Kuivettuneet jyvät*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’kuivettuneiden jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587. Virossa, Latviassa, Suomessa ja Ruotsissa pidetään kuitenkin ohran osalta kuivettuneina jyvinä jyviä, joiden ominaispaino on vähintään 64 kg/hehtolitra ja joita tarjotaan tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tai toimitetaan interventioon kyseisissä jäsenvaltioissa ja jotka sen jälkeen kun niistä on poistettu kaikki tässä liitteessä tarkoitettu muu aines, läpäisevät seulan, jonka aukot ovat 2,0 millimetriä.

Määritelmä ’kuivettuneet jyvät’ ei koske maissia.

b) *Muut viljat*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’muiden viljojen’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’muut viljat’ määritellään standardissa EN 16378.

c) *Tuholaisten vioittamat jyvät*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’tuholaisten vioittamien jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’tuholaisten vioittamat jyvät’ määritellään standardissa EN 16378.

d) *Jyvät, joiden alkiossa on värivikoja*

Durumvehnän ja tavallisen vehnän osalta määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Määritelmä ’jyvät, joiden alkiossa on värivikoja’ ei koske ohraa eikä maissia.

e) *Kuivauksen vaurioittamat jyvät*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’kuivauksen vaurioittamien jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’kuivauksen vaurioittamat jyvät’ määritellään standardissa EN 16378.

f) *Pilkukkaat jyvät*

Durumvehnän osalta ’pilkukkaat jyvät’ määritellään standardissa EN 15587.

Määritelmä ’pilkukkaat jyvät’ ei koske tavallista vehnää, ohraa eikä maissia.

▼B

1.3 **Itäneet jyvät**

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’itäneiden jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’itäneet jyvät’ määritellään standardissa EN 16378.

1.4 **Erilaiset epäpuhtaudet**

a) *Vieraat siemenet*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’vieraiden siementen’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’vieraat siemenet’ määritellään standardissa EN 16378.

’Haitallisilla siemenillä’ tarkoitetaan ihmisille ja eläimille myrkyllisiä siemeniä, viljan puhdistusta ja jauhamista haittaavia tai vaikeuttavia siemeniä sekä viljajalosteiden laatua muuttavia siemeniä.

b) *Pilaantuneet jyvät*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’pilaantuneiden jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’pilaantuneet jyvät’ määritellään standardissa EN 16378.

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’Fusarium-sienen vioittamien jyvien’ määritelmä sisältyy ’pilaantuneiden jyvien’ määritelmään standardissa EN 15587.

c) *Varsinaiset epäpuhtaudet*

Durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta ’varsinaisten epäpuhtauksien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Maissin osalta ’varsinaiset epäpuhtaudet’ määritellään standardissa EN 16378.

d) *Kuoret (maissilla tähkän osat)*

e) *Torajyvät*

f) *Mädäntyneet jyvät*

Durumvehnän ja tavallisen vehnän osalta ’mädäntyneiden jyvien’ määritelmä on sama kuin standardissa EN 15587.

Määritelmä ’mädäntyneet jyvät’ ei koske ohraa eikä maissia.

g) *Eläinperäiset epäpuhtaudet*

1.5 **Elävät tuholaiset**

1.6 **Läpikuultavuutensa menettäneet jyvät**

Läpikuultavuutensa menettäneillä durumvehnän jyvillä tarkoitetaan jyviä, joiden ydintä ei voida pitää kokonaan läpikuultavana. Ne määritellään standardissa EN 15585.

2. KUNKIN VILJAN OSALTA HUOMIOON OTETTAVAT SEIKAT EPÄPUHTAUKSIA MÄÄRITELTÄESSÄ

2.1 **Durumvehnä**

’Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla’ tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä, jyviä, joiden alkiossa on värivikoja, pilkukkaita jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

▼B

’Erilaisia epäpuhtauksia’ ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät (joihin kuuluvat Fusarium-sienen vioittamat jyvät), varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, mädäntyneet jyvät ja eläinperäiset epäpuhtaudet.

2.2 **Tavallinen vehnä**

’Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla’ tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä, sekä jyviä, joiden alkiossa on värivikoja (ainoastaan silloin kun niiden osuus on yli 8 %), ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

’Erilaisia epäpuhtauksia’ ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät (joihin kuuluvat Fusarium-sienen vioittamat jyvät), varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, mädäntyneet jyvät ja eläinperäiset epäpuhtaudet.

2.3 **Ohra**

’Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla’ tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

’Erilaisia epäpuhtauksia’ ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät (joihin kuuluvat Fusarium-sienen vioittamat jyvät), varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret ja eläinperäiset epäpuhtaudet.

2.4 **Maissi**

’Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla’ tarkoitetaan muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

’Erilaisia epäpuhtauksia’ ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, tähkän osat ja eläinperäiset epäpuhtaudet.

II OSA

Interventioon tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tarjotun tai toimitetun viljan laadun määrittämisessä käytettävät menetelmät

Interventioon tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tarjotun tai toimitetun viljan laadun määrittämiseksi käytetään 4 artiklan mukaisesti seuraavia menetelmiä:

a) vertailumenetelmä niiden ainesten määrittämiseksi, jotka eivät ole moitteettoman laatuisia perusviljoja:

   i) durumvehnän, tavallisen vehnän ja ohran osalta: standardi EN 15587,

   ii) maissin osalta: standardi EN 16378,

b) vertailumenetelmä kosteuspitoisuuden määrittämiseksi:

   i) maissin osalta: standardi EN ISO 6540,

   ii) muiden viljojen kuin maissin osalta: standardi EN ISO 712 tai standardin EN 15948 mukainen infrapunatekniikkaan perustuva menetelmä.

   Kiistatapauksessa pätevinä pidetään maissin osalta ainoastaan EN ISO 6540 -standardin soveltamisesta saatuja tuloksia ja muiden viljojen kuin maissin osalta EN ISO 712 -standardin soveltamisesta saatuja tuloksia;

c) vertailumenetelmä vehnästä tehdyn taikinan tarttumattomuuden ja leipoutuvuuden määrittämiseksi: tässä liitteessä olevassa III osassa esitetty menetelmä;

▼B

d) vertailumenetelmä durumvehnän ja tavallisen vehnän jauhettujen jyvien valkuaispitoisuuden määrittämiseksi: menetelmä, joka on esitetty

i) standardissa EN ISO 20483 tai

ii) standardissa CEN ISO/TS 16634–2.

Kiistatapauksessa pätevinä pidetään ainoastaan EN ISO 20483 -standardin soveltamisesta saatuja tuloksia;

e) vertailumenetelmä tavallisen vehnän jauhettujen jyvien Zeleny-luvun määrittämiseksi: standardissa EN ISO 5529 esitetty menetelmä;

f) vertailumenetelmä Hagberg-sakoluvun määrittämiseksi (amylaasien aktiivisuuden mittaustesti): standardissa EN ISO 3093 esitetty menetelmä;

g) vertailumenetelmä läpikuultavuutensa menettäneiden durumvehnän jyvien määrän määrittämiseksi: standardissa EN 15585 esitetty menetelmä;

h) vertailumenetelmä ominaispainon määrittämiseksi: standardissa EN ISO 7971/3 esitetty menetelmä;

i) näytteenotto- ja analyysimenetelmät mykotoksiinipitoisuuksien vahvistamiseksi: komission asetuksen (EY) N:o 1881/2006 ([1]) liitteessä tarkoitetut ja komission asetuksen (EY) N:o 401/2006 ([2]) liitteissä I ja II vahvistetut menetelmät.

III OSA

Menetelmä vehnästä tehdyn taikinan tarttumattomuuden ja leipoutuvuuden määrittämiseksi

1. **Otsikko**

Menetelmä vehnäjauhon koeleivontaan.

2. **Soveltamisala**

Menetelmää sovelletaan koejauhatuksessa saatuihin vehnäjauhoihin hiivalla nostatetun leivän valmistamiseksi.

3. **Periaate**

Valmistetaan jauhoista, vedestä, hiivasta, suolasta ja sakkaroosista taikina määrätyssä taikinakoneessa. Taikinan paloittelun ja pyörittelyn jälkeen taikinapalojen annetaan nousta 30 minuuttia; ne vaivataan, asetetaan paistopelleille ja paistetaan määrätyn pituisen loppunostatuksen jälkeen. Arvioidaan taikinan tekniset ominaisuudet. Leivät arvioidaan niiden tilavuuden ja korkeuden perusteella.

4. **Ainesosat**

4.1 *Hiiva*

Aktiivinen *Saccharomyces cerevisiae* -kuivahiiva (DHW-Hamburg-Wansbeck) tai aines, jolla on samat ominaisuudet.

4.2 *Vesijohtovesi*

4.3 *Sokeri-suola-askorbiinihappoliuos*

Liuotetaan 30 ± 0,5 g natriumkloridia (kauppalaatua), 30 ± 0,5 g sakkaroosia (kauppalaatua) ja 0,040 ± 0 001 g askorbiinihappoa 800 ± 5 g:aan vettä. Valmistetaan uusi liuos joka päivä.

([1]) Komission asetus (EY) N:o 1881/2006, annettu 19 päivänä joulukuuta 2006, tiettyjen elintarvikkeissa olevien vierasaineiden enimmäismäärien vahvistamisesta (EUVL L 364, 20.12.2006, s. 5).

([2]) Komission asetus (EY) N:o 401/2006, annettu 23 päivänä helmikuuta 2006, näytteenotto- ja määritysmenetelmistä elintarvikkeiden mykotoksiinipitoisuuksien virallista tarkastusta varten (EUVL L 70, 9.3.2006, s. 12).

▼B

4.4 *Sokeriliuos*

Liuotetaan 5 ± 0,1 g sakkaroosia (kauppalaatua) 95 ± 1 g:aan vettä. Valmistetaan uusi liuos joka päivä.

4.5 *Mallasjauho (jolla on entsymaattinen aktiivisuus)*

Kauppalaatua.

5. **Laitteet**

5.1 *Leivontahuone*

Leivontahuoneen säätöjärjestelmällä on voitava pitää yllä 22–25 °C:n lämpötilaa.

5.2 *Jäähdytin*

4 ± 2 °C:n lämpötilan ylläpitämiseksi.

5.3 *Vaaka*

Suurin kuormitus 2 kg, tarkkuus 2 g.

5.4 *Vaaka*

Suurin kuormitus 0,5 kg, tarkkuus 0,1 g.

5.5 *Analyysivaaka*

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

5.6 *Sekoitin*

Stephan UMTA 10, jonka sekoittaja on mallia ”Detmold” (Stephan Söhne GmbH) tai laite, jolla on vastaavat ominaisuudet.

5.7 *Nostatuskaappi*

Leivontahuoneen säätöjärjestelmällä on voitava pitää yllä 30 ± 1 °C:n lämpötilaa.

5.8 *Avonaiset muovilaatikot*

Polymetyylimetakrylaattia (Plexiglas, Perspex). Sisämitat: 25 × 25 cm, korkeus 15 cm, seinämien paksuus 0,5 ± 0,05 cm.

5.9 *Nelikulmaisia muovilevyjä*

Polymetyylimetakrylaattia (Plexiglas, Perspex). Vähintään 30 × 30 cm, paksuus 0,5 ± 0,05 cm.

5.10 *Leipomakone*

Leipomakone Brabender (Brabender OHG) tai laite, jolla on samat ominaisuudet.

6. **Näytteenotto**

Standardin EN ISO 24333 mukaisesti.

7. **Menettely**

7.1 *Hydrataation määritys*

Vedensitomiskyky määritetään ICC-standardin nro 115/1 mukaan.

7.2 *Mallasjauhon lisäämisen määritys*

Määritetään jauhon sakoluku standardin EN ISO 3093 mukaan. Jos sakoluku on suurempi kuin 250, määritetään lisättävä mallasjauhon määrä, jotta sakoluvuksi saataisiin 200–250, suorittamalla sarja sekoituksia, joissa jauhoon lisättävä mallasjauhon (4.5 kohta) määrä kasvaa. Jos sakoluku on pienempi kuin 250, mallasjauhoja ei ole tarpeen lisätä.

▼B

7.3 *Kuivahiivan uudelleen aktivointi*

Sokeriliuoksen (4.4) lämpötila nostetaan 35 ± 1 °C:een. Kaadetaan 1 paino-osa aktiivista kuivahiivaa 4 paino-osaan tätä haaleata sokeriliuosta. Ei hämmennetä. Sekoitetaan tarvittaessa kevyesti.

Annetaan seistä 10 ± 1 minuuttia. Hämmennetään, kunnes saadaan homogeeninen suspensio. Tämä suspensio on käytettävä seuraavan 10 minuutin aikana.

7.4 *Jauhon ja nestemäisten ainesten lämpötilojen mukauttaminen*

Jauhon ja veden lämpötilat on mukautettava, jotta taikinan lämpötilaksi saadaan sekoituksen jälkeen 27 ± 1 °C.

7.5 *Taikinan koostumus*

Punnitaan 2 g:n tarkkuudella 10 y/3 g jauhoa sellaisenaan (vastaa 1 kg:aa jauhoa, jonka kosteuspitoisuus on 14 %), missä y on farinografikokeessa käytettävä jauhon määrä (ks. ICC-standardi nro 115/1).

Punnitaan 0,2 g:n tarkkuudella tarvittava mallasjauhon määrä, jotta sakoluvuksi saadaan 200–250 (7.2 kohta).

Punnitaan 430 ± 5 g sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta (4.3) ja lisätään vettä niin, että kokonaismassaksi saadaan (x – 9) 10 y/3 g (ks. 10.2 kohta), jossa x on farinografikokeessa käytetty veden määrä (ks. ICC-standardi nro 115/1). Tämä kokonaismassa (tavallisesti 450–650 g) on määritettävä 1,5 g:n tarkkuudella.

Punnitaan 90 ± 1 g hiivasuspensiota (7.3 kohta).

Merkitään muistiin taikinan kokonaismassa (P), joka on jauhon, sokeri-suola-askorbiinihappoliuoksen ja veden, hiivasuspension ja mallasjauhon massojen summa.

7.6 *Sekoittaminen*

Taikinakoneen lämpötila nostetaan ensin 27 ± 1 °C:seen käyttämällä riittävä määrä sopivan lämpöistä vettä.

Nestemäiset ainekset kaadetaan taikinakoneeseen ja levitetään pinnalle jauho ja mallasjauho.

Taikinakone käynnistetään (nopeus 1, 1 400 kierrosta/min), annetaan pyöriä 60 sekunnin ajan. 20 sekunnin kuluttua sekoituksen aloittamisesta käännetään taikinakoneen säiliön kanteen kiinnitettyä kaavinta kaksi kertaa.

Mitataan taikinan lämpötila. Jos se ei ole 26–28 °C, poistetaan tämä taikina ja tehdään uusi sen jälkeen, kun ainesten lämpötilat on mukautettu.

Arvioidaan taikinoiden ominaisuudet käyttämällä yhtä seuraavista ilmaisuista:

— tarttumaton ja koneessa leipoutuva,

— tarttuva ja koneessa leipoutumaton.

Jotta taikinaa voitaisiin pitää tarttumattomana ja koneessa leipoutuvana sekoituksen jälkeen, sen on muodostettava kiinteä massa, joka ei tartu kiinni lähes ollenkaan taikinakoneen säiliön seinämiin ja akseliin. Tämä massa on voitava helposti koota käsillä ja poistaa säiliöstä yhdellä kertaa ilman huomattavaa hukkaa.

▼B

7.7 *Paloittelu ja pyörittely*

Punnitaan 2 g:n tarkkuudella kolme taikinapalaa seuraavan kaavan mukaan:

p = 0,25 P, jossa

p = taikinapalan massa

P = taikinan kokonaismassa.

Pyöritellään paloja välittömästi 15 sekunnin ajan leipomakoneessa (5.10 kohta) ja laitetaan ne sen jälkeen 30 ± 2 minuutiksi ylösalaisin käännetyillä muovilaatikoilla (5.8 kohta) peitetyille muovilevyille (5.9 kohta) nostatuskaappiin (5.7 kohta).

Taikinapaloja ei saa jauhottaa.

7.8 *Vaivaaminen*

Tuodaan muovilevyillä olevat, ylösalaisin käännetyillä laatikoilla peitetyt taikinapalat lähelle leipomakonetta (5.10 kohta). Jokaista palaa vaivataan uudelleen 15 sekunnin ajan. Palaa suojaava kansi poistetaan vasta juuri ennen muotoilua. Arvioidaan uudestaan taikinan ominaisuudet käyttämällä toista seuraavista ilmaisuista:

a) tarttumaton ja koneessa leipoutuva,

b) tarttuva ja koneessa leipoutumaton.

Jotta taikinaa voitaisiin pitää tarttumattomana ja koneessa leipoutuvana, se saa tarttua kiinni säiliön seinämiin vain vähän tai ei lainkaan niin, että taikina voi laitteen toiminnan ajan pyöriä hyvin itsensä ympäri ja muodostaa pallon. Toimenpiteen jälkeen taikina ei saa tarttua kiinni leipomakoneen säiliön seinämiin, kun säiliön kantta nostetaan.

8. **Testausseloste**

Testausselosteessa on mainittava:

a) taikinan ominaisuudet sekoituksen ja vaivauksen jälkeen,

b) sakoluku jauholle, johon ei ole lisätty mallasjauhoa,

c) kaikki havaitut poikkeavuudet.

d) käytetty menetelmä,

e) kaikki näytteen tunnistamiseen tarvittavat viitteet.

9. **Yleiset huomautukset**

9.1 Nestemäisten ainesten määrän laskemiseen käytettävä kaava perustuu seuraaviin seikkoihin:

Haluttu koostumus saadaan lisäämällä x ml vettä määrään, joka vastaa 300 g:aa jauhoja, joiden kosteuspitoisuus on 14 %. Koeleivonnassa käytetään 1 kg jauhoja (joiden kosteuspitoisuus on 14 %), kun taas x perustuu 300 g:aan jauhoja; siksi koeleivonnassa on tarpeen käyttää x:ää, joka on jaettu kolmella ja kerrottu 10 g:lla vettä, eli 10 x/3 g.

430 g sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta sisältää 15 g suolaa ja 15 g sokeria. Tämä 430 g:n liuos sisältyy nestemäisiin aineksiin. Jotta taikinaan lisättäisiin 10 x/3 g vettä, on lisättävä (10 x/3 + 30) g nestemäisiä aineksia, jotka koostuvat 430 g:sta sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta ja lisätystä vesimäärästä.

▼B

Vaikka osa hiivasuspensioon lisätystä vedestä imeytyy hiivaan, tämä suspensio sisältää myös vapaata vettä. Oletetaan, että 90 g hiivasuspensiota sisältää 60 g vapaata vettä. Tämän vuoksi nestemäisten ainesten määrää on korjattava hiivasuspensiossa olevan 60 g:n vesimäärän osalta, joten on lisättävä 10 x/3 g plus 30 miinus 60 g. Siitä saadaan: (10 x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, toisin sanoen 7.5 kohdassa esitetty kaava. Jos esimerkiksi farinografikokeessa käytetty vesimäärä x on 165 ml, tämä arvo sijoitetaan kaavaan niin, että 430 g:aan sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta on lisättävä vettä, kunnes kokonaismassaksi tulee:

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

9.2 Menetelmää ei voida soveltaa suoraan vehnään. Vehnän leipoutuvuuden määrittämisessä noudatettava suoritustapa on seuraava:

Puhdistetaan vehnänäyte ja määritetään sen kosteuspitoisuus. Vehnän kosteuspitoisuutta ei tarvitse säätää, jos se on 15,0–16,0 %. Muussa tapauksessa säädetään vehnän vesipitoisuus 15,5 ± 0,5 %:iin vähintään kolme tuntia ennen jauhamista.

Vehnä jauhetaan jauhoksi käyttämällä laboratoriomyllyjä Buhler MLU 202 tai Brabender Quadrumat Senior tai muuta samanlaista laitetta, jolla on samat ominaisuudet.

Valitaan jauhatusmenetelmä, jolla saadaan jauhoa, jonka jauhatusaste on vähintään 72 % ja jonka tuhkapitoisuus on 0,50–0,60 % kuiva-aineesta.

Määritetään jauhon tuhkapitoisuus komission asetuksen (EU) N:o 234/2010 ([1]) liitteen II mukaisesti ja kosteuspitoisuus tämän asetuksen mukaisesti. Lasketaan jauhatusaste seuraavan yhtälön mukaan:

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

jossa:

E = jauhatusaste,

f = jauhon vesipitoisuus,

w = vehnän vesipitoisuus,

F = tuotettu jauhon massa, jonka vesipitoisuus on f,

W = jauhettu vehnän massa, jonka vesipitoisuus on w.

Huom. Käytettyjä aineksia ja välineitä koskevat tarkemmat tiedot on lueteltu 31 päivänä maaliskuuta 1977 laaditussa asiakirjassa T/77.300, jonka on julkaissut Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Alankomaat.

IV OSA

Viljojen näytteenotto- ja analyysimenetelmät

1. Kunkin viljaerän laatuominaisuudet todetaan tarjotun erän sellaisen edustavan näytteen perusteella, joka koostuu näytteistä, joita on otettu yksi jokaisesta toimituksesta ja vähintään yksi jokaiselta 60 tonnilta.

([1]) Komission asetus (EU) N:o 234/2010, annettu 19 päivänä maaliskuuta 2010, neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 tietyistä yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä vientitukien myöntämisen ja häiriötilanteessa toteutettavien toimenpiteiden osalta vilja-alalla (EUVL L 72, 20.3.2010, s. 3).

▼B

2. Interventioon tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tarjotun tai toimitetun viljan laadun määrittämisessä käytettävät vertailumenetelmät vahvistetaan tässä liitteessä olevassa I, II ja III osassa.

3. Riitatapauksessa maksajavirasto teettää kyseisistä viljoista tarvittavat testit uudelleen, ja häviävän osapuolen on maksettava tähän liittyvät kustannukset.

V OSA

Hinnankorotukset ja -alennukset

Taulukko I

Hinnankorotukset muiden viljojen kuin maissin kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Korotus (euroa/tonni)
alle 12,5–12,0	0,5
alle 12–11,5	1
alle 11,5	1,5

Hinnankorotukset maissin kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Korotus (euroa/tonni)
alle 12–11,5	0,5
alle 11,5	1

Taulukko II

Hinnanalennukset muiden viljojen kuin maissin kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Alennus (euroa/tonni)
yli 13,0–13,5	0,5
yli 13,5–14,0	1,0
yli 14,0–14,5	1,5

Hinnanalennukset maissin kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Alennus (euroa/tonni)
yli 12,5–13,0	0,5
yli 13,0–13,5	1,0

▼B

Taulukko III

Hinnankorotukset tavallisen vehnän valkuaispitoisuuden mukaan

Valkuaispitoisuus ([1]) (N × 5,7)	Hinnankorotus (euroa/tonni)
Yli 12,0	2,5

([1]) Prosenttia kuiva-aineesta.

Taulukko IV

Hinnanalennukset tavallisen vehnän valkuaispitoisuuden mukaan

Valkuaispitoisuus ([1]) (N × 5,7)	Hinnanalennus (euroa/tonni)
alle 11,5–11,0	2,5

([1]) Prosenttia kuiva-aineesta.

VI OSA

Hinnankorotusten ja -alennusten laskeminen

Asetuksen 26 artiklan 1 kohdassa säädetyt hinnanmukautukset ilmoitetaan euroina tonnilta tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tehtyjen interventiotarjousten osalta kertomalla kyseisessä artiklassa tarkoitettu hinta vahvistettujen prosenttimääräisten korotusten tai alennusten summalla seuraavasti:

a) jos interventioon tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tarjotun viljan kosteuspitoisuus on alle 12,0 % maissin osalta ja alle 12,5 % muiden viljojen osalta, sovelletaan tässä liitteessä olevan V osan taulukossa I olevia hinnankorotuksia. Jos interventioon tarjouskilpailussa tai sen ulkopuolella tarjotun viljan kosteuspitoisuus on yli 12,5 % maissin osalta ja yli 13,0 % muiden viljojen osalta, sovelletaan tässä liitteessä olevan V osan taulukossa II olevia hinnanalennuksia;

b) jos tavallisen vehnän valkuaispitoisuus on yli 12,0 %, sovelletaan tässä liitteessä olevan V osan taulukossa III olevia hinnankorotuksia. Jos tavallisen vehnän valkuaispitoisuus on alle 11,5 %, sovelletaan tässä liitteessä olevan V osan taulukossa IV olevia hinnanalennuksia.

▼B

LIITE II

RIISI

I OSA

Paddyriisin näytteenotto- ja analyysimenetelmät

1. Delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä II olevan I osan mukaisten laatuvaatimusten tarkistamiseksi maksajavirasto ottaa näytteitä toimijan tai tämän asianmukaisesti valtuutetun edustajan läsnä ollessa.

   On otettava kolme edustavaa, vähintään yhden kilogramman painoista näytettä. Näytteet on tarkoitettu

   a) toimijalle;

   b) varastointipaikalle, jossa haltuunotto suoritetaan;

   c) maksajavirastolle.

   Jotta näytteet olisivat edustavia, otettavien näytteiden lukumäärä on laskettava jakamalla erän määrä kymmenellä tonnilla. Yksittäisten näytteiden on oltava samanpainoisia. Edustavat näytteet saadaan jakamalla yksittäisten näytteiden määrä kolmella.

   Laatuvaatimukset on tarkistettava edustavasta näytteestä, joka on tarkoitettu varastolle, jossa haltuunotto suoritetaan.

2. Edustavia näytteitä on otettava kustakin osatoimituksesta (kuorma-auto, proomu, junavaunu) 1 kohdassa vahvistetuin edellytyksin.

   Kukin osatoimitus voidaan ennen interventiovarastoon siirtämistä tutkia tarkastamalla ainoastaan kosteuspitoisuus, epäpuhtauksien osuus ja elävien hyönteisten esiintymättömyys. Jos tarkastuksen lopputulos osoittaa myöhemmin, ettei jokin osatoimitus täytä vähimmäislaatuvaatimuksia, asianomaisen määrän haltuunotosta kieltäydytään. Jos maksajavirasto pystyy tarkastamaan kunkin osatoimituksen kaikki vähimmäislaatuvaatimukset ennen varastoon siirtämistä, sen on kieltäydyttävä ottamasta haltuunsa osatoimitusta, joka ei täytä kyseisiä vaatimuksia.

3. Radioaktiivisen saastumisen taso tarkastetaan ainoastaan tilanteen sitä vaatiessa ja pelkästään tarpeellisen ajan.

4. Riitatapauksessa maksajavirasto teettää kyseisestä paddyriisistä tarvittavat testit uudelleen, ja häviävän osapuolen on maksettava tähän liittyvät kustannukset.

   Maksajaviraston hyväksymä laboratorio suorittaa uuden analyysin toimijan ja maksajaviraston hallussa olevista näytteistä tasapuolisesti muodostetun uuden edustavan näytteen perusteella. Jos tarjottu erä toimitetaan osissa, tulos on jokaisesta osatoimituksesta otettujen uusien edustavien näytteiden analyysien tulosten painotettu keskiarvo.

II OSA

Hinnankorotukset ja -alennukset

1. Asetuksen 26 artiklan 1 kohdassa säädetyt hinnanmukautukset ilmoitetaan euroina tonnilta, ja niitä sovelletaan interventiotarjouksiin kertomalla kyseisessä artiklassa tarkoitettu hinta tämän osan taulukoissa I, II ja III vahvistettujen prosenttimääräisten korotusten summalla.

▼B

2. Hinnankorotukset ja -alennukset määritetään tässä liitteessä olevassa I osassa määriteltyjen edustavien näytteiden tutkimustulosten painotetun keskiarvon perusteella.

Taulukko I

Hinnankorotukset kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Korotus (euroa/tonni)
alle 12,5–12,0	0,75
alle 12–11,5	1,5

Taulukko II

Hinnanalennukset kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Alennus (euroa/tonni)
yli 13,5–14,0	0,75
yli 14,0–14,5	1,5

Taulukko III

Jalostustuotokseen perustuvat hinnankorotukset

Paddyriisin tuotos kokonaisina kokonaan hiottuina riisinjyvinä	Hinnankorotus tuotoksen prosenttiyksikköä kohti [1]
Suurempi kuin perustuotos	0,75 %:n korotus
Paddyriisin kokonaistuotos kokonaan hiottuna riisinä	Hinnankorotus tuotoksen prosenttiyksikköä kohti
Suurempi kuin perustuotos	0,60 %:n korotus

[1] Sovelletaan, jos riisin jalostustuotos poikkeaa kyseiselle lajikkeelle delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä II olevassa II osassa vahvistetusta jalostuksen perustuotoksesta.

▼B

LIITE III

NAUDANLIHA

I OSA

Haltuunoton edellytykset ja valvonta

1. Toimitettujen tuotteiden haltuunoton edellytyksenä on maksajaviraston tekemä tarkastus, jonka mukaan ne ovat tässä delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä III olevassa I osassa säädettyjen vaatimusten mukaisia. Erityisesti on toteutettava jokaisen toimitetun ruhon, puoliruhon ja neljänneksen tarjontamuodon, luokituksen, painon ja päällysmerkintöjen järjestelmällinen tutkiminen.

2. Jos delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä III olevassa I osassa säädettyjä vaatimuksia ei noudateta, tuotteet on hylättävä. Hylättyjä tuotteita ei saa tarjota uudelleen hyväksyttäväksi.

3. Maksajaviraston on kirjattava järjestelmällisesti 1 kohdassa kuvattujen tarkastusten tulokset.

II OSA

Muuntokertoimet

Lihakkuus- ja rasvaisuusluokka	Kerroin (%)
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

III OSA

Luuttomaksi leikkaaminen

I **Lihan luuttomaksi leikkaamista koskevat yleiset edellytykset**

1. Liha voidaan leikata luuttomaksi ainoastaan Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 ([1]) vaatimusten mukaisesti hyväksytyissä ja toimivissa leikkaamoissa.

2. Tässä asetuksessa ’lihan luuttomaksi leikkaamisella’ tarkoitetaan delegoidun asetuksen (EU) N:o 906/2014 liitteessä II tarkoitettuja naudan-/vasikanlihaan kohdistuvia fyysisiä toimia.

3. Luuttomaksi leikattujen palojen on täytettävä tässä liitteessä olevassa IV osassa säädetyt vaatimukset.

II **Sopimukset ja tarjouseritelmät**

1. Liha on leikattava luuttomaksi sopimusperusteisesti sellaisilla ehdoilla, jotka maksajavirastot vahvistavat käyttämiensä tarjouseritelmien ja tämän asetuksen vaatimusten mukaisesti.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55).

▼B

2. Maksajavirastojen tarjouseritelmissä on vahvistettava leikkaamoille asetetut vaatimukset, määritettävä tarvittavat tilat ja laitteet ja vahvistettava luuttomaksi leikkaamista koskevat yksityiskohtaiset edellytykset.

Tarjouseritelmistä on käytävä ilmi erityisesti yksityiskohtaiset edellytykset, joilla määritellään palojen leikkuun valmistelua, viimeistelyä, pakkaamista, jäädytystä ja säilytystä koskevat yksityiskohtaiset säännöt sitä varten, että maksajavirasto ottaa ne haltuun.

III **Luuttomaksi leikkaamisen valvonta ja seuranta**

Maksajavirastojen on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että luuttomaksi leikkaaminen tapahtuu tämän asetuksen vaatimusten ja tämän osan II jaksossa kuvattujen sopimusten ja tarjouseritelmien mukaisesti.

Maksajavirastojen on erityisesti otettava käyttöön järjestelmä, jolla varmistetaan luuttomaksi leikkaamista koskevien toimien jatkuva seuranta ja todentaminen. Tällaisen seurannan ja todentamisen tulokset on kirjattava.

IV **Palojen varastointi**

Palat on varastoitava sen jäsenvaltion alueella sijaitseviin kylmävarastoihin, jonka toimialueella maksajavirasto sijaitsee.

V **Luuttomaksi leikkaamisen kustannukset**

Tämän osan II jaksossa tarkoitetut sopimukset ja niiden mukaiset korvaukset kattavat tämän osan I jakson 2 kohdassa tarkoitetusta luuttomaksi leikkaamisesta aiheutuvat kustannukset.

VI **Luuttomaksi leikkaamisen määräajat**

Luuttomaksi leikkaaminen, viimeistely, punnitus, pakkaaminen ja pikajäädytys on saatettava päätökseen 10 kalenteripäivän kuluessa teurastuksesta. Maksajavirasto voi kuitenkin asettaa lyhyempiä määräaikoja.

VII **Tarkastukset ja tuotteiden hylkääminen**

1. Jos tämän osan III jaksossa säädettyjen tarkastusten tuloksena havaitaan, että tuotteet eivät ole tämän asetuksen vaatimusten ja tämän osan II jaksossa kuvattujen sopimusten ja tarjouseritelmien mukaisia, ne on hylättävä.

2. Maksajaviraston on perittävä vastuullisilta osapuolilta maksut, jotka vastaavat tässä liitteessä olevassa V osassa esitettyä hintaa hylättyjen palojen osalta, sanotun kuitenkaan rajoittamatta seuraamusten soveltamista.

IV OSA

Interventiolihan luuttomaksi leikkaamiseen sovellettavat säännökset

1. TAKANELJÄNNEKSEN PALAT

1.1 Palojen kuvaus

1.1.1 Interventiotakapotka (koodi INT 11)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: potka irrotetaan reidestä polvinivelen kohdalta irrottamalla lihas sen luonnollisia rajoja pitkin, reidestä tulevat hermot jätetään potkaan kimpuksi. Potkan luu (sääriluu ja kinner) irrotetaan.

Viimeistely: jänteiden päät irrotetaan.

Kääriminen ja pakkaaminen: palat on käärittävä yksittäin ennen kuin ne pakataan laatikkoon.

1.1.2 Interventiokulmapaisti (koodi INT 12)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan reidestä reisiluun suuntaisella viillolla lihasten luonnollisia rajoja pitkin; osa lippamaisesta lihaksesta jätetään paikalleen.

▼B

Viimeistely: polvilumpio sekä suuret hermot ja jänteet irrotetaan; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

1.1.3 Interventiosisäpaisti (koodi INT 13)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan ulkopaistista ja potkasta lihasten luonnollisia rajoja pitkin ja irrotetaan reisiluusta; istuinluu (ischium) poistetaan.

Viimeistely: poistetaan laskimot, nivuksen pintaosat ja rauhaset; poistetaan rustot ja suoliluuhun liittyvät sidekudokset; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

1.1.4 Interventioulkopaisti (koodi INT 14)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan kulmapaistista ja takapotkasta jakamalla luonnollisista liitoksista; reisiluu irrotetaan.

Viimeistely: poistetaan palan rustoinen osa sekä imusolmuke, rasvakasautumat ja jänteet; lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla lihaksen millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

1.1.5 Interventiosisäfilee (koodi INT 15)

Paloittelu: sisäfilee irrotetaan yhtenä kappaleena irrottamalla sen pää suoliluusta (ilium) ja sen keski- ja etuosa viillolla, joka erottaa ketjulihaksen selkäfileen luusta.

Viimeistely: rauhaset ja rasvakasautumat poistetaan. Kalvojänne ja ketjulihas jätetään koskemattomana paikoilleen.

1.1.6 Interventiopaahtopaisti (koodi INT 16)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä pala erotetaan kulmapaistin ja ulkopaistin muodostamasta kokonaisuudesta suoralla viillolla noin viiden senttimetrin etäisyydeltä viidennen ristiluun takareunasta ja noin viiden senttimetrin etäisyydelle istuinluun (ischium) etureunasta varoen halkaisemasta sisäpaistia.

Se erotetaan kyljysrivistä leikkaamalla viimeisen lannenikaman ja ensimmäisen ristinikaman välistä, jolloin etureuna irrotetaan suoliluusta. Luut ja rustot poistetaan.

Viimeistely: poistetaan rasvakasautumat sisäpinnalta pitkän selkälihaksen alapuolelta. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

1.1.7 Interventioulkofilee (koodi INT 17)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä pala irrotetaan ulkopaistista leikkaamalla suoraan viimeisen lannenikaman ja ensimmäisen ristinikaman välistä. Se erotetaan kyljysrivistä leikkaamalla suoraan yhdennentoista ja kymmenennen kylkiluun välistä. Selkäranka irrotetaan huolellisesti. Kylkiluut ja selkärangan nikamat irrotetaan nyppimällä (luu kerrallaan).

Viimeistely: poistetaan rustot, jotka ovat jääneet jäljelle luuttomaksi leikkaamisen jälkeen. Jänteet poistetaan. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm.

1.1.8 Interventiokuve (koodi INT 18)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: kuve irrotetaan kokonaan takaneljänneksestä suoraan kahdeksannen kylkiluun kohdalta leikkaamalla kupeen irrotuskohdasta takaosan lihasten rajoja pitkin kohti pistettä, jonka kautta kulkee kohtisuora linja viimeisen lannenikaman keskikohtaan.

▼B

Viiltoa jatketaan alaspäin suoralla sisäfileen suuntaisella viillolla, kylkiluiden poikki kolmannestatoista kuudenteen kylkiluuhun, selkärangan selkäpuolen suuntaisesti siten, että viilto ei ole kuin 5 cm selkälihaksen sivukärjestä.

Kaikki luut ja rustot poistetaan nyppimällä. Koko kuve on jätettävä kokonaiseksi.

Viimeistely: poistetaan sidekudokset, jotka peittävät kupeen lievettä, ja jätetään lieve koskemattomaksi. Näkyvän rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 30 %.

1.1.9 Interventiokylki (viisi kylkiluuta) (koodi INT 19)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä pala erotetaan ulkofileestä suoralla yhdennentoista ja kymmenennen kylkiluun välisellä viillolla, ja siihen on kuuluttava viisi kylkiluuta kuudennesta kymmenenteen kylkiluuhun. Kylkiluiden väliset lihakset sekä rintakalvo irrotetaan nyppimällä kylkiluiden yhteydessä. Selkäranka ja rustot irrotetaan mukaan lukien lapaluun pää.

Viimeistely: selkäsiteet (ligamentum nuchae) irrotetaan. Lihaksen ulkoinen rasvakerros ei saa olla millään pinnalla paksumpi kuin 1 cm. Yläpinta jätetään paikoilleen.

2. ETUNELJÄNNEKSEN PALAT

2.1 Palojen kuvaus

2.1.1 Interventioetupotka (koodi INT 21)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: lihas irrotetaan leikkaamalla värttinäluun (radius) suuntaisesti suoraan kinnernivelen tasolle (humerus). Värttinäluu (radius) irrotetaan.

Viimeistely: jänteiden päät irrotetaan.

Etupotkat on pakattava erilleen takapotkista.

2.1.2 Interventiolapa (koodi INT 22)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan etuosasta leikkaamalla lihasten luonnollisia rajoja pitkin, erityisesti lapaluun ruston (scapulum) yläreunan kohdalta, seuraten yläreunaa kaartaen siten, että lapa irtoaa sen luonnollisesta anatomisesta sijainnista. Lapaluu irrotetaan. Lavan yläpuolen lihas käännetään irti lapaluusta (scapulum) siten, että se jää kuitenkin osittain kiinni lapaluuhun, jolloin luu on helppo irrottaa. Olkaluu (humerus) irrotetaan.

Viimeistely: lavasta poistetaan rustot, jänteet ja suuret hermot; rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 10 %.

2.1.3 Interventiorinta (koodi INT 23)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: tämä lihas irrotetaan etuneljänneksestä leikkaamalla se ensimmäisen kylkiluun keskiosaan nähden kohtisuoralla viillolla. Kylkiluiden väliset lihakset ja rintakalvo irrotetaan nyppimällä kylkiluiden, selkärangan ja rustojen yhteydessä. Kylkiluun litteä pää jätetään paikoilleen; alapuolen pinnan rasvakerros sekä rintalastan alla oleva rasva poistetaan.

Viimeistely: rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 30 %.

2.1.4 Interventioetuosa (koodi INT 24)

Paloittelu ja luuttomaksi leikkaaminen: etuosaksi kutsutaan palaa, joka jää jäljelle kun rinta, lapa ja potka on irrotettu.

▼B

Kylkiluut irrotetaan nyppimällä. Kaulan luut irrotetaan huolellisesti.

Ketjulihas jätetään paikoilleen.

Viimeistely: jänteet, suuret hermot ja rustot poistetaan. Rasvan (ulkoisen ja kudosten välisen) osuus saa olla enintään 10 %.

V OSA

Hylättyjen interventiopalojen hinnat

(euroa/tonni)

Interventiosisäfilee	22 000
Interventioulkofilee	14 000
Interventiosisäpaisti, Interventiopaahtopaisti	10 000
Interventioulkopaisti, Interventiokulmapaisti, Interventiokylki (viisi kylkiluuta)	8 000
Interventiolapa, Interventioetuosa	6 000
Interventiorinta, Interventiotakapotka, Interventioetupotka	5 000
Interventiokuve	4 000

▼B

LIITE IV

VOI

I OSA

Näytteenotto kemiallista ja mikrobiologista määritystä sekä aistinvaraista arviointia varten

1. **Kemiallinen tai mikrobiologinen määritys**

Voin määrä (kg)	Näytteiden vähimmäismäärä (> 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 näyte jokaista 25 000 kg:aa tai sen osaa kohden

Mikrobiologinen näyte on otettava aseptisesti.

Enintään viisi 100 g:n näytettä voidaan yhdistää yhdeksi näytteeksi, joka määritetään perusteellisen sekoittamisen jälkeen.

Näytteet on otettava satunnaisesti kunkin erän eri kohdista ennen kuin tuote saapuu tai sen saapuessa maksajaviraston osoittamaan kylmävarastoon.

Yhdistetyn voinäytteen valmistus (kemiallinen määritys):

a) Otetaan puhtaalla ja kuivalla voikairalla tai vastaavalla sopivalla välineellä vähintään 30 g:n voikairaus, joka pannaan näyteastiaan. Yhdistetty näyte voidaan tämän jälkeen sinetöidä ja toimittaa laboratorioon määritettäväksi.

b) Laboratoriossa yhdistetty näyte lämmitetään avaamattomassa alkuperäispakkauksessa 30 °C:seen, kunnes toistuvasti ravistamalla saadaan aikaan homogeeninen, nestemäinen emulsio, jossa ei ole pehmenemättömiä kappaleita. Astian tulee olla vähintään puolillaan ja enintään kahteen kolmasosaan täytetty.

Kunkin voita interventioon tarjoavan valmistajan osalta on määritettävä vuosittain kaksi näytettä muun kuin maitorasvan toteamiseksi.

2. **Aistinvarainen arviointi**

Voin määrä (kg)	Näytteiden vähimmäismäärä
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 näyte jokaista 25 000 kg:aa tai sen osaa kohden

Varastoinnin 30 päivän koeajan jälkeen on otettava näytteitä satunnaisesti kunkin erän eri kohdista 30–45 päivän kuluttua voin toimittamisesta, ja näytteet on luokiteltava.

▼M2

Kukin näyte on arvioitava erikseen. Näytteenoton tai arvioinnin uusiminen ei ole sallittua.

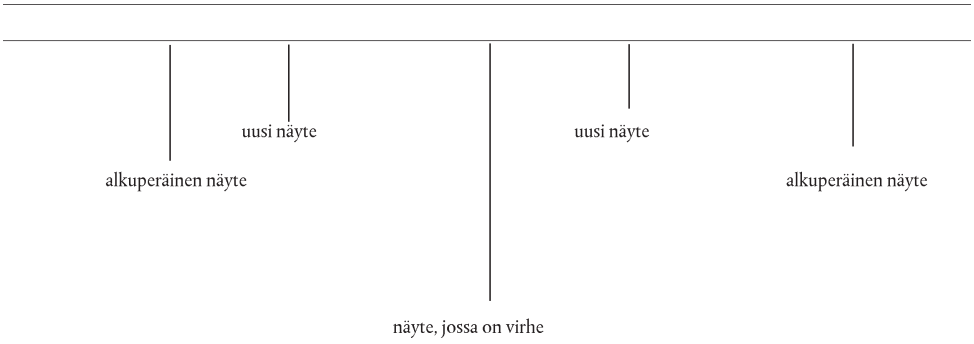
▼B

3. **Noudatettavat ohjeet, jos näyte on virheellinen**

a) Kemiallinen tai mikrobiologinen määritys:

i) Jos määritys tehdään erillisnäytteistä, sallitaan 5–10:tä näytettä kohden yksi näyte, jossa on yksi virhe, tai 11–15:tä näytettä kohden kaksi näytettä, joissa on yksi virhe. Jos näytteessä todetaan virhe, virheellisen näytteen molemmilta puolilta on otettava kaksi uutta näytettä, jotka tarkastetaan virheellisen parametrin osalta. Jos kumpikaan näytteistä ei täytä vaatimuksia, virheellisen näytteen kummallakin puolella olevien kahden alkuperäisen näytteen väliin jäävä tarjotun voimäärän osa on hylättävä.

Hylättävä määrä, jos myös uusi näyte on virheellinen:



ii) Jos määritys tehdään yhdistetystä näytteestä ja yhdistetty näyte on virheellinen yhden parametrin osalta, kyseisen yhdistetyn näytteen edustama määrä tarjotusta määrästä on hylättävä. Yhdistetyn näytteen määrä voidaan määrittää jakamalla määrä osiin ennen näytteen ottamista satunnaisesti kustakin eri osasta.

b) Aistinvarainen arviointi: Jos näytettä ei hyväksytä aistinvaraisessa arvioinnissa, erän määrästä on hylättävä se osa, joka vastaa virheellisen näytteen kummallakin puolella olevien kahden näytteen väliin jäävää määrää.

c) Jos näytteessä todetaan virheitä sekä aistinvaraisessa arvioinnissa että kemiallisessa tai mikrobiologisessa määrityksessä, koko määrä hylätään.

▼M2

I A OSA

Julkiseen interventioon tarkoitetun suolattoman voin analyysimenetelmät

Parametri	Menetelmä
Rasva ([1])	ISO 17189 tai ISO 3727 osa 3
Vesi	ISO 3727 osa 1
Rasvaton kuiva-aine	ISO 3727 osa 2
Rasvan happoisuus	ISO 1740
Peroksidiluku	ISO 3976
Muu kuin maitorasva	ISO 17678
Aistinvaraiset ominaisuudet	ISO 22935 osat 2 ja 3 sekä seuraavat tulostaulukot

([1]) Maksajaviraston on hyväksyttävä sovellettava menetelmä.

▼M2

Tulostaulukko

Ulkonäkö		Koostumus		Tuoksu ja maku	
Pisteet	Huomautukset	Pisteet	Huomautukset	Pisteet	Huomautukset
5	*Erittäin hyvä* Ihanteellinen Paras laatu (tasaisen kuiva)	5	*Erittäin hyvä* Ihanteellinen Paras laatu (tasaisen levittyvä)	5	*Erittäin hyvä* Ihanteellinen Paras laatu (ehdottoman puhdas, hienoin tuoksu)
4	*Hyvä* (ei selviä virheitä)	4	*Hyvä* (ei selviä virheitä)	4	*Hyvä* (ei selviä virheitä)
1, 2 tai 3	Jokin virhe	1, 2 tai 3	Jokin virhe	1, 2 tai 3	Jokin virhe

▼B

II OSA

Voin toimitus ja pakkaaminen

1. Voi on toimitettava lohkoina ja pakattava uusiin, kestävää materiaalia oleviin pakkauksiin siten, että voin suojaaminen varmistetaan kuljetuksen, varastoon viennin, varastoinnin ja varastosta poistamisen ajan.

2. Pakkauksissa on oltava ainakin seuraavat merkinnät tarvittaessa koodina:

   a) hyväksymisnumero, joka yksilöi tuotantolaitoksen ja tuotantojäsenvaltion;

   b) tuotantopäivä;

   c) valmistuserän numero ja pakkausnumero; pakkausnumero voidaan korvata kuormalavaan merkityllä numerolla;

   d) maininta ”imelästä kermasta” valmistettu voi, jos voin pH on vähintään 6,2.

3. Varastoijan on pidettävä rekisteriä, johon 2 kohdassa tarkoitetut tiedot kirjataan tuotteen saapuessa varastoon.

▼B

LIITE V

RASVATON MAITOJAUHE

I OSA

Interventioon tarjotun rasvattoman maitojauheen näytteenotto ja analysointi

1. Näytteet kustakin erästä on otettava kansainvälisessä standardissa ISO 707 vahvistetun menettelyn mukaisesti. Maksajavirastot voivat kuitenkin käyttää muuta näytteenottomenetelmää, jos tämä on kyseisen standardin periaatteiden mukainen.

2. Pakkausten määrä, joka valitaan näytteiden ottamiseksi analyysiä varten:

   a) erät, joihin sisältyy enintään 800 25 kg:n säkkiä: vähintään 8;

   b) erät, joihin sisältyy yli 800 25 kg:n säkkiä: 8 + 1 vähintään jokaisen 800 säkin lisäerän tai sen osan osalta.

3. Näytteen paino: jokaisesta pakkauksesta otetaan vähintään 200 g:n näyte.

4. Näytteiden ryhmittely: kokonaisnäytteeksi yhdistetään enintään 9 näytettä.

5. Näytteiden analysointi: jokaiselle kokonaisnäytteelle tehdään analyysi, jolla on mahdollista todeta kaikki delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteessä V olevassa II osassa esitetyt laatuominaisuudet.

6. Jos näyte on virheellinen:

   a) jos yhdistetty näyte on virheellinen jonkin parametrin osalta, tämän näytteen edustama määrä hylätään;

   b) jos yhdistetty näyte on virheellinen usean parametrin osalta, tämän näytteen edustama määrä hylätään ja lopulle tarjouksen sisältämästä määrästä, joka on peräisin samasta tehtaasta, suoritetaan toinen näytteenotto; näiden näytteiden analyysi on ratkaiseva. Tällöin

      — edellä 2 kohdassa tarkoitettujen näytteiden määrä kaksinkertaistetaan,

      — jos yhdistetty näyte on virheellinen usean parametrin osalta, tämän näytteen edustama määrä hylätään.

▼M2

I A OSA

Julkiseen interventioon tarkoitetun rasvattoman maitojauheen analyysimenetelmät

Parametri	Menetelmä
Proteiini	ISO 8968 osa 1
Rasva	ISO 1736
Vesi	ISO 5537
Happoisuus	ISO 6091

▼**M2**

Parametri	Menetelmä
Laktaatit	ISO 8069
Fosfataasikoe	ISO 11816 osa 1
Liukenemattomuusindeksi	ISO 8156
Palaneet osaset ([1])	ADPI
Mikro-organismit	ISO 4833 osa 1
Kirnupiimä	Lisäys I
Herajuoksete ([2])	Lisäykset II ja III
Hapanhera ([3])	ISO 8069 tai tarkastukset tuotantolaitoksessa
Aistinvaraiset tarkastukset ([4])	ISO 22935 osat 2 ja 3

([1]) Palaneita osasia koskevia analyysejä voidaan tehdä järjestelmällisesti. Tällainen analyysi on kuitenkin tehtävä aina, jos ei tehdä aistinvaraisia tarkastuksia.
([2]) Maksajaviraston on hyväksyttävä sovellettava menetelmä (yksi tai molemmat).
([3]) Maksajaviraston on hyväksyttävä sovellettava menetelmä.
([4]) Aistinvaraisia tarkastuksia on tehtävä silloin kun se katsotaan maksajaviraston hyväksymän riskianalyysin perusteella tarpeelliseksi.

▼M2

Lisäys I

RASVATON MAITOJAUHE: FOSFATIDYYLISERIININ JA FOSFATIDYYLIETANOLIAMIININ MÄÄRITYS

Menetelmä: käänteisfaasi-HPLC-menetelmä

1. TARKOITUS JA SOVELTAMISALA

Tässä kuvataan menetelmä rasvattomassa maitojauheessa (RMJ) olevan fosfatidyyliseriinin (FS) ja fosfatidyylietanoliamiinin (FE) kvantitatiiviseksi määrittämiseksi. Menetelmän avulla voidaan havaita RMJ:ssä esiintyvät kirnupiimän kiintoaineet.

2. MÄÄRITELMÄ

FS + FE –pitoisuus: aineen massafraktio määritettynä tässä esitetyllä menetelmällä. Tulos ilmaistaan milligrammoina (mg) fosfatidyylietanoliamiinidipalmitoyyliä (FEDP) 100 grammassa jauhetta.

3. MENETELMÄN PERIAATE

Aminofosfolipidit uutetaan ennastetusta maitojauheesta metanolilla. FS ja FE määritetään o-ftaalidialdehydi (OFA)-johdannaisina käänteisfaasi-HPLC:llä (RP-HPLC) ja fluoresenssidetektion avulla. Näytteen FS- ja FE -pitoisuudet määritetään kvantitatiivisesti vertaamalla standardinäytteeseen, joka sisältää tunnetun määrän FEDP:tä.

4. REAGENSSIT

Kaikkien reagenssien on oltava tunnustettua analyysilaatua. Veden on oltava tislattua tai puhtaudeltaan vähintään sitä vastaavaa, ellei toisin määritellä.

4.1 **Standardi: PEDP, puhtaus vähintään 99 %**

Huomautus: Standardia on säilytettävä – 18 °C:n lämpötilassa.

4.2 **Reagenssit standardinäytteen ja testinäytteen valmistamiseksi**

4.2.1 *metanoli, HPLC-laatua*

4.2.2 *kloroformi, HPLC-laatua*

4.2.3 *tryptamiinimonohydrokloridi*

4.3 **Reagenssit o-ftaalidialdehydijohdannaisten valmistamiseen**

4.3.1 *natriumhydroksidi, 12 M vesiliuos*

4.3.2 *boorihappo, 0,4 M vesiliuos, pH säädettynä arvoon 10,0 natriumhydroksidin (4.3.1) avulla*

4.3.3 *2-merkaptoetanoli*

4.3.4 *o-ftaalidialdehydi (OFA)*

4.4 **HPLC-eluointiliuottimet**

4.4.1 *Eluointiliuottimet on valmistettava HPLC-laatuisia reagensseja käyttäen.*

4.4.2 *vesi, HPLC-laatua*

▼**M2**

4.4.3 *metanoli, puhtaus tutkittu fluorometrillä*

4.4.4 *tetrahydrofuraani*

4.4.5 *natriumdivetyfosfaatti*

4.4.6 *natriumasetaatti*

4.4.7 *etikkahappo*

5. LAITTEET JA TARVIKKEET

5.1 **Analyysivaaka, tarkkuus 1 mg, luettavuus 0,1 mg**

5.2 **Dekantterilaseja, tilavuus 25 ja 100 ml**

5.3 **Pipettejä, tilavuudet 1 ja 10 ml**

5.4 **Magneettisekoitin**

5.5 **Mittapipettejä, joilla voi pipetoida tilavuudet 0,2, 0,5 ja 5 ml**

5.6 **Mittapulloja, tilavuus 10, 50 ja 100 ml**

5.7 **Injektioruiskuja, tilavuus 20 ja 100 µl**

5.8 **Ultraäänihaude**

5.9 **Sentrifugi, 27 000 × g**

5.10 **Lasipulloja, tilavuus noin 5 ml**

5.11 **Mittalasi, tilavuus 25 ml**

5.12 **pH-mittari, tarkkuus 0,1 pH-yksikköä**

5.13 **HPLC-laite**

5.13.1 *säädettävä gradientin pumppausjärjestelmä, virtausnopeus 1,0 ml/min 200 barin paineessa*

5.13.2 *automaattinen näytteenkäsittelijä, jossa voi valmistaa johdannaisia*

5.13.3 *kolonniuuni, joka pysyy lämpötilassa 30 °C ± 1 °C*

5.13.4 *fluoresenssidetektori, joka toimii heräteaallonpituudella 330 nm ja emissioaallonpituudella 440 nm*

5.13.5 *integraattori tai tietojenkäsittelyohjelmisto, jolla pystytään mittaamaan piikkien pinta-aloja*

5.13.6 *LiChrospher®-100 -kolonni (250 × 4,6 mm) tai vastaava kolonni, joka on pakattu oktadekyylisilaanilla (C 18), hiukkaskoko 5 µm*

6. NÄYTTEENOTTO

Näytteet otetaan ISO-standardin 707 mukaisesti.

7. SUORITUS

7.1 **Sisäisen standardiliuoksen valmistus**

▼M2

7.1.1 *Punnitaan 30,0 ± 0,1 mg tryptamiinimonohydrokloridia (4.2.3) 100 ml:n mittapulloon (5.6) ja täytetään merkkiin metanolilla (4.2.1).*

7.1.2 *Pipetoidaan 1 ml (5.3) tätä liuosta 10 ml:n mittapulloon (5.6) ja täytetään merkkiin metanolilla (4.2.1), jotta saadaan 0,15 mM:n tryptamiinipitoisuus.*

7.2 **Näyteliuoksen valmistus**

7.2.1 *Punnitaan 1,000 ± 0,001 g RMJ:ta 25 ml:n dekantterilasiin (5.2). Lisätään pipetillä 10 ml tislattua vettä (5.3), lämpötila 40 °C ± 1 °C, ja sekoitetaan magneettisekoittimella (5.4) 30 minuutin ajan mahdollisten paakkujen liuottamiseksi.*

7.2.2 *Pipetoidaan 0,2 ml (5.5) ennastettua maitoa 10 ml:n mittapulloon (5.6), lisätään injektioruiskulla (5,7) 100 µl 0,15 mM:n tryptamiiniliuosta (7.1) ja täytetään merkkiin metanolilla (4.2.1). Sekoitetaan huolellisesti käännellen ja käsitellään ultraäänellä (5.8) 15 minuutin ajan.*

7.2.3 *Sentrifugoidaan (5.9) kiihtyvyydellä 27 000 g × g 10 minuutin ajan ja kerätään supernatantti neste pieneen lasipulloon (5.10).*

Huomautus: Näyteliuos on säilytettävä 4 °C:n lämpötilassa, kunnes HPLC-analyysi suoritetaan.

7.3 **Ulkoisen standardiliuoksen valmistus**

7.3.1 *Punnitaan 55,4 mg FEDP:tä (4.1) 50 ml:n mittapulloon (5.6) ja lisätään mittalasilla (5.11) noin 25 ml kloroformia (4.2.2). Kuumennetaan tulpallinen pullo lämpötilaan 50 °C ± 1 °C ja sekoitetaan huolellisesti, kunnes FEDP liukenee. Jäähdytetään pullo 20 °C:n lämpötilaan, täytetään merkkiin metanolilla (4.2.1) ja sekoitetaan käännellen.*

7.3.2 *Pipetoidaan (5.3) 1 ml tätä liuosta 100 ml:n mittapulloon (5.6) ja täytetään merkkiin metanolilla (4.2.1). Pipetoidaan (5.3) 1 ml tätä liuosta 10 ml:n mittapulloon (5.6), lisätään 100 µl (5.7) 0,15 mM tryptamiiniliuosta (7.1) ja täytetään merkkiin metanolilla (4.2.1). Sekoitetaan käännellen.*

Huomautus: Vertailunäyteliuos on säilytettävä 4 °C:n lämpötilassa, kunnes HPLC-analyysi suoritetaan.

7.4 **Derivointireagenssin valmistus**

Punnitaan 25,0 ± 0,1 mg OFA:ta (4.3.4) 10 ml:n mittapulloon (5.6), lisätään 0,5 ml (5.5) metanolia (4.2.1) ja sekoitetaan huolellisesti OFA:n liuottamiseksi. Täytetään merkkiin boorihappoliuoksella (4.3.2) ja lisätään injektioruiskulla (5.7) 20 µl 2-merkaptoetanolia (4.3.3).

Huomautus: Derivointireagenssi on säilytettävä 4 °C:n lämpötilassa ruskeassa lasipullossa. Se pysyy stabiilina 1 viikon ajan.

7.5 **Määritys HPLC:llä**

7.5.1 *Eluointiliuottimet (4.4)*

Liuotin A: 0,3 mM natriumdivetyfosfaattiliuos ja 3mM natriumasetaattiliuos (pH säädettynä etikkahapolla arvoon 6,5 ± 0,1): metanoli:tetrahydrofuraani = 558:440:2 (v/v/v).

Liuotin B: metanoli

▼**M2**

7.5.2 *Ehdotettu eluointigradientti:*

Aika (min)	Liuotin A (%)	Liuotin B (%)	Virtausnopeus (ml/min)
Alku	40	60	0
0,1	40	60	0,1
5,0	40	60	0,1
6,0	40	60	1,0
6,5	40	60	1,0
9,0	36	64	1,0
10,0	20	80	1,0
11,5	16	84	1,0
12,0	16	84	1,0
16,0	10	90	1,0
19,0	0	100	1,0
20,0	0	100	1,0
21,0	40	60	1,0
29,0	40	60	1,0
30,0	40	60	0

Huomautus: Eluointigradientti voi vaatia pieniä muutoksia kuviossa 1 esitetyn erotuskyvyn saamiseksi.

Kolonnin lämpötila: 30 °C.

7.5.3 *Injektiotilavuus: 50 µl derivointireagenssia ja 50 µl näyteliuosta*

7.5.4 *Kolonnin tasapainotus*

Kolonnia huuhdellaan 100-prosenttisella liuottimella B 15 minuutin ajan, tämän jälkeen asetetaan A:B = 40:60 ja saatetaan tasapainoon virtausnopeuden ollessa 1 ml/min 15 minuutin ajan. Suoritetaan ajo injektoimalla metanolia (4.2.1) sokeakokeeksi.

Huomautus: Jos kolonnia ei aiota käyttää pitkään aikaan, sitä huuhdellaan metanolin ja kloroformin seoksella (80:20 (v/v)) 30 minuutin ajan.

7.5.5 *Määritetään näytteen FS + FE -pitoisuus*

7.5.6 *Suoritetaan kromatografisten analyysien sarja pitäen ajojen välinen aika vakiona vakioisten retentioaikojen saamiseksi. Ulkoista standardiliuosta (7.3) injektoidaan aina 5–10 näyteliuoksen välein vastekertoimen laskemiseksi.*

Huomautus: Kolonni on huuhdeltava 100-prosenttisella liuottimella B (7.5.1) vähintään 30 minuutin ajan aina 20–25 ajon jälkeen.

▼**M2**

7.6 **Integrointimenetelmä**

7.6.1 *FEDP-piikki*

FEDP eluoituu yhtenä piikkinä. Määritetään piikin pinta-ala integroimalla laaksosta laaksoon.

7.6.2 *Tryptamiinipiikki*

Tryptamiini eluoituu yhtenä piikkinä (kuvio 1). Määritetään piikin pinta-ala integroimalla laaksosta laaksoon.

7.6.3 *FS- ja FE-piikkiryhmät*

Kuvatuissa olosuhteissa (kuvio 1) FS eluoituu kahtena pääasiallisena, osittain erottumattomana piikkinä, jota edeltää pieni piikki. FE eluoituu kolmena pääasiallisena, osittain erottumattomana piikkinä. Määritetään jokaisen piikkiryhmän kokonaispinta-ala asettaen pohjaviiva kuviossa 1 esitetyllä tavalla.

8. TULOSTEN LASKEMINEN JA ILMOITTAMINEN

Näyteliuoksen FS + FE -pitoisuus lasketaan seuraavasti:

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

jossa:

C = näytteen FS- tai FE-pitoisuus (mg/100 g jauhetta)

A_1 = standardinäyteliuoksen (7.3) FEDP-piikin pinta-ala

A_2 = näyteliuoksen (7.2) FS- tai FE-piikin pinta-ala

T_1 = standardinäyteliuoksen (7.3) tryptamiinipiikin pinta-ala

T_2 = näyteliuoksen (7.2) tryptamiinipiikin pinta-ala

9. MENETELMÄN TARKKUUS

Huomautus: Toistettavuusarvot on laskettu kansainvälisen IDF-standardin (*) mukaisesti.

9.1 **Toistettavuus**

Toistettavuuden suhteellinen standardipoikkeama, joka ilmaisee saman henkilön samalla laitteella samoissa olosuhteissa samasta näytteestä lyhyin väliajoin saamien toisistaan riippumattomien määritystulosten vaihtelevuutta, ei saa olla yli 2 % suhteellisesti. Jos näillä edellytyksillä tehdään kaksi määritystä, kahden tuloksen suhteellinen ero saa olla enintään 6 % tulosten aritmeettisesta keskiarvosta.

9.2 **Uusittavuus**

Kun eri henkilöt tekevät eri laboratorioissa eri välineistöillä ja eri olosuhteissa määritykset samasta näytteestä, näiden kahden tuloksen välinen suhteellinen ero saa olla enintään 11 % tulosten aritmeettisesta keskiarvosta.

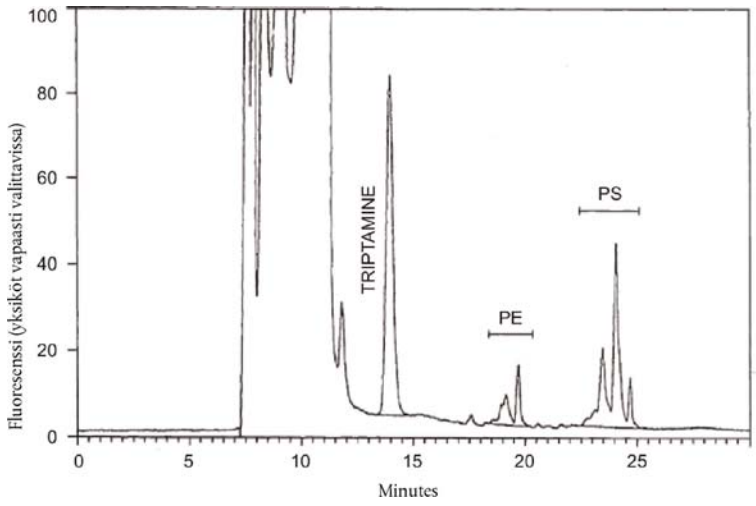
▼**M2**

10. VIITTEET

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).*

Kuva 1

HPLC-kuvio fosfatidyyliseriinin (FS) ja fosfatidyylietanoliamiinin (FE) OFA-johdannaisista ennastetun rasvattoman maitojauheen metanoliuutteessa. Kuviossa esitetään FS-, FE- ja tryptamiini- (sisäinen standardi) piikkien integrointitapa.



▼**M2**

Lisäys II

JULKISEEN VARASTOINTIIN TARKOITETUN RASVATTOMAN MAITOJAUHEEN HERAJUOKSETTEEN OSOITTAMINEN KASEIINIMAKROPEPTIDIEN MÄÄRITYKSEN AVULLA SUUREN EROTUSKYVYN NESTEKROMATOGRAFIAA (HPLC) KÄYTTÄEN

1. TARKOITUS JA SOVELTAMISALA

Tämän menetelmän avulla voidaan osoittaa herajuoksetteen esiintyminen julkiseen varastointiin tarkoitetussa rasvattomassa maitojauheessa kaseiinimakropeptidien määrityksen avulla.

2. VIITE

Kansainvälinen standardi ISO 707 – Maito ja maitotuotteet – Näytteenotto-menetelmät.

3. MÄÄRITELMÄ

Kuiva herajuoksetepitoisuus ilmoitetaan massaprosentteina ja määritetään kaseiinimakropeptidipitoisuutena tässä esitetyllä menetelmällä.

4. PERIAATE

— Rasvattoman maitojauheen ennastus, rasvojen ja proteiinien poisto trikloorietikkahapolla ja sentrifugointi tai suodatus.

— Supernatantissa esiintyvien kaseiinimakropeptidien (CMP) määrän määritys suuren erotuskyvyn nestekromatografialla (HPLC).

— Saadun tuloksen arviointi suhteessa rasvattoman maitojauheen standardinäytteisiin, joissa ei ole tai joihin on lisätty tunnettu prosenttimäärä herajauhetta.

5. REAGENSSIT

Kaikkien reagenssien on oltava tunnustettua analyysilaatua. Veden on oltava tislattua tai puhtaudeltaan vähintään sitä vastaavaa.

5.1 **Trikloorietikkahappoliuos**

Liuotetaan 240 g trikloorietikkahappoa (CCl_3COOH) veteen ja täytetään 1 000 ml:ksi. Liuoksen tulee olla kirkasta ja väritöntä.

5.2 **Eluointiliuos, pH 6,0**

Liuotetaan 1,74 g dikaliumvetyfosfaattia (K_2HPO_4), 12,37 g monokaliumdivetyfosfaattia (KH_2PO_4) ja 21,41 g natriumsulfaattia (Na_2SO_4) noin 700 ml:aan vettä. Tarvittaessa säädetään pH 6,0:ksi fosforihappo- tai kaliumhydroksidiliuoksen avulla.

Täytetään 1 000 ml:ksi vedellä ja homogenoidaan.

Huomautus: Eluointiliuoksen koostumusta voidaan ajantasaistaa standardista annetun todistuksen tai kolonninpakkausmateriaalin valmistajan suositusten mukaisesti.

Eluointiliuos suodatetaan ennen käyttöä 0,45 µm:n kalvosuodattimen läpi.

▼**M2**

5.3 **Pesuliuos**

Sekoitetaan yksi tilavuusosa asetonitriiliä (CH_3CN) 9 tilavuusosaan vettä. Suodatetaan seos ennen käyttöä 0,45 µm:n kalvosuodattimen läpi.

Huomautus: Tässä voidaan käyttää mitä tahansa pesuliuosta, jolla on bakteereja tappava vaikutus ja joka ei heikennä kolonnien erotuskykyä.

5.4 **Standardinäytteet**

5.4.1 *Tämän asetuksen vaatimuksia vastaava rasvaton maitojauhe eli [0].*

5.4.2 *Sama rasvaton maitojauhe sekoitettuna 5-prosenttiseksi (m/m) juoksetetyyppisellä, koostumukseltaan standardilla herajauheella eli [5].*

6. LAITTEET JA TARVIKKEET

6.1 **Analyysivaaka**

6.2 **Sentrifugi, jolla voidaan saavuttaa 2 200 g:n keskipakovoima, varustettuna noin 50 ml:n sentrifugiputkilla, joissa on tulppa tai korkki**

6.3 **Mekaaninen ravistelija**

6.4 **Magneettisekoitin**

6.5 **Lasisuppiloita, halkaisija noin 7 cm**

6.6 **Suodatinpapereita, keskinopea suodatus, halkaisija noin 12,5 cm**

6.7 **Lasinen suodatuslaite, varustettuna huokoskooltaan 0,45 µm:n kalvosuodattimella**

6.8 **Mittapipettejä, joilla voidaan annostella 10 ml (ISO 648, luokka A tai ISO/R 835) tai laite, jolla voidaan annostella 10,0 ml kahdessa minuutissa**

6.9 **Laite, jolla voidaan annostella 20,0 ml vettä noin 50 °C:ssa**

6.10 **Vesihaude säädettynä termostaatilla 25 ± 0,5 °C:seen**

6.11 **HPLC-laitteisto, johon kuuluu:**

6.11.1 *pumppu*

6.11.2 *käsikäyttöinen tai automaattinen injektori, jonka injektiotilavuus on 15–30 µl*

6.11.3 *kaksi TSK 2 000 SW -kolonnia sarjassa (pituus 30 cm, sisähalkaisija 0,75 cm) tai tehokkuudeltaan vastaavat kolonnit (esim. yksi TSK 2 000-SWxl, yksi Agilent Technologies Zorbax GF 250) ja esikolonni (3 cm × 0,3 cm) pakattuna I 125:llä tai tehokkuudeltaan vastaavalla materiaalilla*

6.11.4 *kolonniuuni, jonka lämpötila on säädetty termostaatilla 35 ± 1 °C:seen*

6.11.5 *aallonpituudeltaan säädettävissä oleva UV-detektori, jolla voidaan suorittaa mittauksia 205 nm:ssä 0,008 Å:n herkkyydellä*

6.11.6 *integraattori, jolla voidaan integroida laaksosta laaksoon.*

Huomautus: Huoneenlämpötilassa olevilla kolonneilla voidaan työskennellä, mutta niiden erotuskyky on hieman heikompi. Tässä tapauksessa lämpötilan muutosten saman analyysisarjan aikana täytyy olla alle ± 5 °C.

▼M2

7. NÄYTTEENOTTO

7.1 Näytteet otetaan kansainvälisessä ISO-standardissa 707 kuvatun menettelyn mukaisesti. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin käyttää muuta näytteenottomenetelmää, jos se on edellä mainitun standardin periaatteiden mukainen.

7.2 Näyte on säilytettävä olosuhteissa, joissa näyte ei pilaannu eikä sen koostumus muutu.

8. SUORITUS

8.1 **Testinäytteen esikäsittely**

Maitojauhe siirretään astiaan, joka on siihen verrattuna tilavuudeltaan noin kaksinkertainen ja jossa on ilmatiivis kansi. Astia suljetaan välittömästi. Maitojauhe sekoitetaan käännellen astiaa toistuvasti ympäri.

8.2 **Testinäyte**

Punnitaan 2,000 ± 0,001 g näytettä sentrifugiputkeen (6.2) tai suljettuun pulloon (50 ml).

8.3 **Rasvan ja proteiinien poisto**

8.3.1 *Lisätään näytteeseen 20,0 ml lämmintä vettä (50 °C). Liuotetaan jauhe ravistaen 5 minuutin ajan ravistelijalla (6.3). Asetetaan putki vesihauteeseen (6.10) ja annetaan putken lämpötilan tasaantua 25 °C:ksi.*

8.3.2 *Lisätään 10,0 ml trikloorietikkahappoliuosta (5.1), noin 25 °C, kahden minuutin aikana magneettisekoittajalla (6.4) voimakkaasti sekoittaen. Asetetaan putki vesihauteeseen (6.10) ja pidetään sitä siellä 60 minuuttia.*

8.3.3 *Sentrifugoidaan (6.2) kiihtyvyydellä 2 200 g kymmenen minuuttia, tai suodatetaan paperin läpi (6.6), poistetaan suodoksen viisi ensimmäistä millilitraa.*

8.4 **Kromatografinen määritys**

8.4.1 *Injektoidaan tarkasti mitattuna 15–30 µl supernatanttia tai suodosta (8.3.3) HPLC-laitteistoon (6.11), jonka virtausnopeus on 1,0 ml eluointiliuosta (5.2) minuutissa.*

Huomautus 1. Muuta virtausnopeutta voidaan käyttää, jos otetaan huomioon kolonnien sisähalkaisija tai kolonnin valmistajan ohjeet.

Huomautus 2. Jokaisen keskeytyksen aikana kolonnit on huuhdeltava vedellä. Eluointiliuosta (5.2) ei saa koskaan jättää niihin.

Ennen jokaista yli 24 tunnin keskeytystä kolonnit on huuhdeltava vedellä ja pestävä sitten liuoksella (5.3) vähintään kolmen tunnin ajan virtausnopeudella 0,2 ml/minuutti.

8.4.2 *Näytteen [E] kromatografisen määrityksen tulokset saadaan kromatogrammin muodossa, jossa jokainen piikki tunnistetaan sen retentioajasta RT seuraavasti:*

Piikki II:	kromatogrammin toinen piikki, jonka RT on noin 12,5 minuuttia.
Piikki III:	kromatogrammin kolmas piikki, joka on CMP, joiden RT on 15,5 minuuttia.

Kolonnien valinta voi vaikuttaa merkittävästi eri piikkien retentioaikoihin.

Integraattori (6.11.6) laskee automaattisesti jokaisen piikin pinta-alan A, eli:

▼**M2**

A_{II}:	piikin II pinta-ala
A_{III}:	piikin III pinta-ala

Laitteiston tai kolonnien huonosta toiminnasta tai määritetyn näytteen luonteesta ja alkuperästä johtuvien mahdollisten poikkeavuuksien havaitsemiseksi on välttämätöntä tutkia jokainen kromatogrammi ennen kvantitatiivista tulkintaa.

Jos esiintyy epäilyjä, määritys on toistettava.

8.5 **Kalibrointi**

8.5.1 *Standardinäytteisiin (5.4) sovelletaan täsmälleen 8.2–8.4.2 kohdassa kuvattua menettelyä.*

On käytettävä juuri valmistettuja liuoksia, sillä CMP:t hajoavat 8 %:n triklooriasetaatissa. Niiden pitoisuus pienenee noin 0,2 %/tunti 30 °C:ssa.

8.5.2 *Ennen näytteiden kromatografista määritystä kolonnit on valmisteltava injektoimalla toistuvasti standardinäytteen (5.4.2) liuosta (8.5.1), kunnes CMP:jä vastaavan piikin pinta-ala ja retentioaika pysyvät vakiona.*

8.5.3 *Määritetään vastekertoimet R injektoimalla sama tilavuusmäärä suodoksia (8.5.1) kuin näytteitä.*

9. TULOSTEN ILMOITTAMINEN

9.1 **Laskutapa ja kaavat**

9.1.1 *Vastekertoimen R laskeminen:*

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

jossa:

R_{II} = piikin II vastekertoimet

A_{II} [0] = kohdassa 8.5.3 saatu standardinäytteen [0] piikkien II pinta-ala

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

jossa:

R_{III} = piikin III vastekerroin

A_{III} [0] ja A_{III} [5] = kohdassa saadut standardinäytteiden [0] ja [5] piikin III pinta-alat

W = standardinäytteessä [5] esiintyvän heran määrä eli 5.

9.1.2 *Näytteen [E] piikkien suhteellisen pinta-alan laskeminen*

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

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

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

jossa:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = näytteen [E] piikkien II, III ja IV suhteelliset pinta-alat

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = kohdassa 8.4.2 saadut näytteen [E] piikkien II ja III pinta-alat

R_{II}, R_{III} = kohdassa lasketut vastekertoimet

9.1.3 *Näytteen [E] piikin III suhteellisen retentioajan laskeminen:*

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

jossa:

RRT_{III} [E] = näytteen [E] piikin III suhteellinen retentioaika

RT_{III} [E] = kohdassa 8.4.2 saatu näytteen [E] piikin III retentioaika

RT_{III} [5] = kohdassa 8.5.3 saatu vertailunäytteen [5] piikin III retentioaika

9.1.4 *Kokeet ovat osoittaneet, että piikin III suhteellisen retentioajan eli RRT_{III} [E]:n ja aina 10 %:iin asti lisätyn herajauheen prosenttiosuuden välillä on olemassa lineaarinen riippuvuus:*

— RRT_{III} [E] on < 1,000, kun herapitoisuus on > 5 %,

— RRT_{III} [E] on ≥ 1,000, kun herapitoisuus on ≤ 5 %.

Sallittu epätarkkuus RRT_{III} -arvoille on ± 0,002.

Tavallisesti RRT_{III} [0] -arvo eroaa vähän arvosta 1,034. Kolonnien kunnosta riippuen tämä arvo voi lähestyä arvoa 1,000, mutta sen on oltava aina tätä suurempi.

9.2 **Näytteessä esiintyvän herajuoksetejauheen prosenttiosuuden laskeminen:**

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

jossa:

W = näytteen [E] herajuoksetteen prosenttiosuus m/m

S_{III} [E] = kohdassa 9.1.2 saatu näytteen [E] piikin III suhteellinen pinta-ala

1,3 = piikin III suhteellinen keskimääräinen pinta-ala grammoina herajuoksetetta 100 grammassa määritettynä alkuperältään erilaisista muuntamattomista rasvattomista maitojauheista. Tämä luku on saatu kokeellisesti.

S_{III} [0] = piikin III pinta-ala, joka on yhtä suuri kuin $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Nämä arvot saadaan kohdissa 9.1.1 ja 8.5.3.

(S_{III} [0] – 0,9) = suhteelliseen pinta-alaan 1,3 tehtävä korjaus, kun S_{III} [0] ei ole yhtä suuri kuin 0,9. Kokeellisesti vertailunäytteen [0] piikin III keskimääräinen suhteellinen pinta-ala on 0,9.

▼**M2**

9.3 **Menetelmän tarkkuus**

9.3.1 *Toistettavuus*

Kahden määritystuloksen, jotka sama henkilö on saanut samanaikaisesti tai aivan perätysten samalla välineistöllä täysin samanlaiselle testimateriaalille, ero saa olla enintään 0,2 % m/m.

9.3.2 *Uusittavuus*

Kahden toisistaan riippumattoman yksittäisen tuloksen, jotka on saatu kahdessa eri laboratoriossa täysin samanlaiselle testimateriaalille, ero saa olla enintään 0,4 % m/m.

9.4 **Tulkinta**

9.4.1 *Todetaan herattomuus, jos piikin III suhteellinen pinta-ala S_{III} [E], grammoina herajuoksetetta 100:aa tuotegrammaa kohti ilmaistuna, on* $\leq 2{,}0 + (S_{III}[0] - 0{,}9)$,

jossa

2,0	on suurin sallittu arvo piikin III suhteelliselle pinta-alalle ottaen huomioon piikin III suhteellinen keskimääräinen pinta-ala (eli 1,3), rasvattomien maitojauheiden koostumuksen vaihteluista johtuva epätarkkuus ja menetelmän uusittavuus (9.3.2)
$(S_{III}\ [0] - 0{,}9)$	tehtävä korjaus, kun pinta-ala S_{III} [0] eroaa 0,9:stä (ks. 9.2 kohta)

9.4.2 *Jos piikin III suhteellinen pinta-ala S_{III} [E] on* $> 2{,}0 + (S_{III}[0] - 0{,}9)$ *ja piikin II suhteellinen pinta-ala S_{II} [E]* ≤ 160, *määritetään herajuoksetteen pitoisuus 9.2 kohdassa esitetyllä tavalla.*

9.4.3 *Jos piikin III suhteellinen pinta-ala S_{III} [E] on* $> 2{,}0 + (S_{III}[0] - 0{,}9)$ *ja piikin II suhteellinen pinta-ala S_{II} [E]* ≤ 160, *määritetään kokonaisproteiinipitoisuus (P %); sitten tutkitaan kuvia 1 ja 2.*

9.4.3.1 *Kuvissa 1 ja 2 esitetään tiedot, jotka on saatu analysoitaessa runsaasti proteiineja sisältäviä muuntamattomia rasvattomia maitojauheita.*

Yhtenäisellä viivalla kuvattu suora edustaa lineaarisen regression suoraa, jonka kertoimet on laskettu pienimmän neliösumman menetelmällä.

Katkoviivalla kuvattu suora määrää piikin III suhteellisen pinta-alan yläarajan, joka ei ylity todennäköisyydellä 90 % tapauksista.

Kuvien 1 ja 2 katkoviivalla kuvattujen suorien yhtälöt ovat

$S_{III} = 0{,}376\ P\ \% - 10{,}7$	(kuva 1)
$S_{III} = 0{,}0123\ S_{II}\ [E] + 0{,}93$	(kuva 2)

jossa

S_{III} on piikin III suhteellinen pinta-ala laskettuna joko proteiinien kokonaispitoisuudesta tai piikin S_{II} [E] suhteellisesta pinta-alasta,

P % on kokonaisproteiinipitoisuus painoprosentteina ilmaistuna,

▼**M2**

S_{II} [E] on 9.1.2 kohdassa laskettu näytteen suhteellinen pinta-ala.

Nämä yhtälöt vastaavat 9.2 kohdassa mainittua lukua 1,3.

Poikkeama (T_1 and T_2) saadun suhteellisen pinta-alan S_{III} [E] ja suhteellisen pinta-alan S_{III} välillä saadaan seuraavista yhtälöistä: $T_1 = S_{III}[E] - [(0{,}376\ P\% - 10{,}7) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]T_2 = S_{III}[E] - [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]$

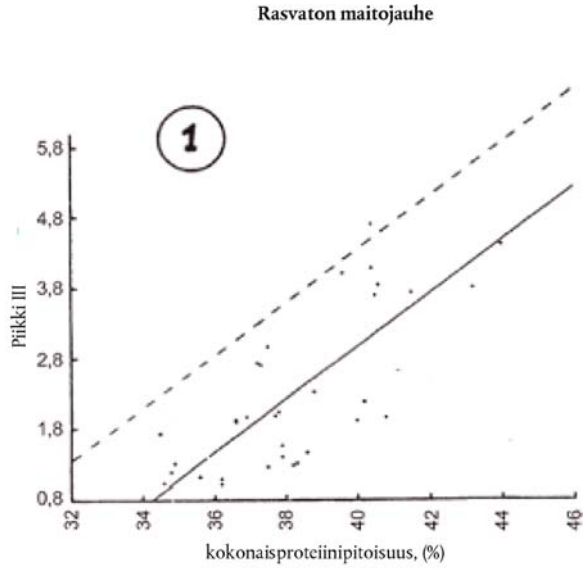
9.4.3.2 Jos T_1 ja/tai T_2 ovat pienempiä tai yhtä suuria kuin nolla, herajuoksetteen esiintymistä ei voida määrittää.

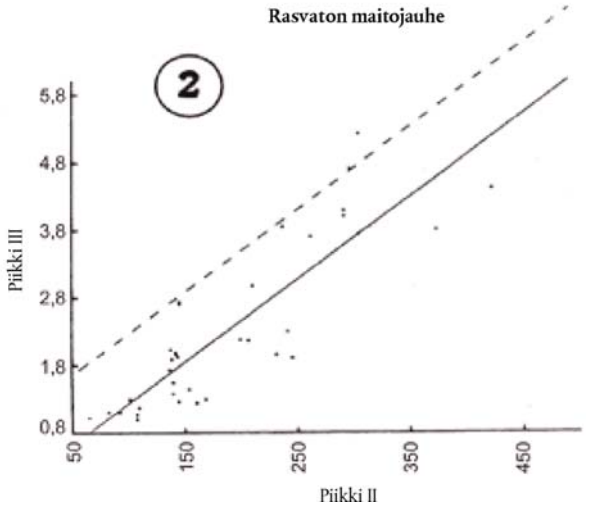
Jos T_1 ja/tai T_2 ovat suurempia kuin nolla, herajuoksetetta todetaan esiintyvän.

Herajuoksetteen pitoisuus lasketaan seuraavalla kaavalla: $W = T_2 + 0{,}91$

jossa:

0,91 on etäisyys pystyakselilla yhtenäisellä viivalla kuvatun suoran ja katkoviivalla kuvatun suoran välillä.





▼M2

Lisäys III

RASVATTOMASSA MAITOJAUHEESSA OLEVAN KUIVAN HERAJUOKSETTEEN MÄÄRITYS

1. TARKOITUS: RASVATTOMAAN MAITOJAUHEESEEN LISÄTYN KUIVAN HERAJUOKSETTEEN HAVAITSEMINEN

2. VIITTEET: KANSAINVÄLINEN ISO-STANDARDI 707

3. MÄÄRITELMÄ

Kuiva herajuoksetepitoisuus ilmoitetaan massaprosentteina ja määritetään kaseiinimakropeptidipitoisuutena tässä esitetyllä menetelmällä.

4. PERIAATE

Näytteistä määritetään kaseiinimakropeptidi A suuren erotuskyvyn nestekromatografialla käänteisfaasimenetelmällä (HPLC). Tulos arvioidaan vertaamalla sitä rasvatonta maitojauhetta sisältäviin standardinäytteisiin, joista toisiin on ja toisiin ei ole lisätty herajauhetta. Jos tulos on yli 1 % (m/m), näytteessä on kuivaa herajuoksetta.

5. REAGENSSIT

Kaikkien reagenssien on oltava tunnustettua analyysilaatua. Veden on oltava tislattua tai puhtaudeltaan vähintään sitä vastaavaa. Asetonitriilin on oltava spektroskopia- tai HPLC-laatua.

5.1 **Trikloorietikkahappoliuos**

Liuotetaan 240 g trikloorietikkahappoa (CCl_3COOH) veteen ja täytetään 1 000 ml:ksi. Liuoksen tulee olla kirkasta ja väritöntä.

5.2 **Eluointiliuokset A ja B**

Eluointiliuos A: Mitataan 1 000 ml:n mittapulloon 150 ml asetonitriiliä (CH_3CN), 20 ml isopropanolia ($CH_3CHOHCH_3$) ja 1,00 ml trifluorietikkahappoa (TFA, CF_3COOH). Täytetään 1 000 ml:aan vedellä.

Eluointiliuos B: Mitataan 1 000 ml:n mittapulloon 550 ml asetonitriiliä, 20 ml isopropanolia ja 1,00 ml TFA:a. Täytetään 1 000 ml:aan vedellä. Eluointiliuos suodatetaan ennen käyttöä 0,45 μm:n kalvosuodattimen läpi.

5.3 **Kolonnin säilytys**

Määritysten jälkeen kolonni huuhdellaan ensin eluointiliuoksella B (gradientilla) ja sitten asetonitriilillä (gradientilla 30 minuuttia). Kolonni säilytetään asetonitriilissä.

5.4 **Standardinäytteet**

5.4.1 *Julkista varastointia koskevia vaatimuksia vastaava rasvaton maitojauhe (eli [0]).*

5.4.2 *Sama rasvaton maitojauhe sekoitettuna 5-prosenttiseksi (m/m) juoksetetyyppisellä, koostumukseltaan standardilla herajauheella eli [5].*

5.4.3 *Sama rasvaton maitojauhe sekoitettuna 50-prosenttiseksi (m/m) juoksetetyyppisellä, koostumukseltaan standardilla herajauheella eli [5].*

▼**M2**

6. LAITTEET JA TARVIKKEET

6.1 **Analyysivaaka**

6.2 **Sentrifugi, jolla voidaan saavuttaa 2 200 g:n keskipakovoima, varustettuna noin 50 ml:n sentrifugiputkilla, joissa on tulppa tai korkki**

6.3 **Mekaaninen ravistelija**

6.4 **Magneettisekoitin**

6.5 **Lasisuppiloita, halkaisija noin 7 cm**

6.6 **Suodatinpapereita, keskinopea suodatus, halkaisija noin 12,5 cm**

6.7 **Lasinen suodatuslaite, varustettuna huokoskooltaan 0,45 µm:n kalvosuodattimella**

6.8 **Mittapipettejä, joilla voidaan annostella 10 ml (ISO 648, luokka A tai ISO/R 835) tai laite, jolla voidaan annostella 10,0 ml kahdessa minuutissa**

6.9 **Laite, jolla voidaan annostella 20,0 ml vettä noin 50 °C:ssa**

6.10 **Vesihaude säädettynä termostaatilla 25 ± 0,5 °C:seen**

6.11 **HPLC-laitteisto, johon kuuluu:**

6.11.1 *kaksikanavainen gradienttipumppu*

6.11.2 *käsikäyttöinen tai automaattinen injektori, tilavuus 100 µl*

6.11.3 *Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 -kolonni (pituus 25 cm, sisähalkaisija 0,46 cm) tai vastaava käänteisfaasikolonni, silikapohjainen, suurihuokoinen*

6.11.4 *kolonniuuni, jonka lämpötila on säädetty termostaatilla 35 ± 1 °C:seen*

6.11.5 *aallonpituudeltaan muunneltavissa oleva UV-detektori, jolla voidaan mitata 210 nm:ssä (tarvittaessa voidaan käyttää suurempaa aallonpituutta aina 220 nm:iin asti), herkkyys 0,02 Å*

6.11.6 *integraattori, jolla voidaan integroida yhteiseen perusviivaan tai laaksosta laaksoon*

Huomautus: Kolonneja voi käyttää myös huoneenlämmössä, jos lämpötilavaihtelua on enintään 1 °C; muussa tapauksessa CMP_A:n retentioajassa esiintyy melko suuria vaihteluita.

7. NÄYTTEENOTTO

7.1 **Näytteet otetaan kansainvälisessä ISO-standardissa 707 kuvatun menettelyn mukaisesti. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin käyttää muuta näytteenottomenetelmää, jos se on edellä mainitun standardin periaatteiden mukainen.**

7.2 **Näyte on säilytettävä olosuhteissa, joissa näyte ei pilaannu eikä koostumus muutu.**

8. SUORITUS

8.1 **Testinäytteen esikäsittely**

Maitojauhe siirretään astiaan, joka on siihen verrattuna tilavuudeltaan noin kaksinkertainen ja jossa on ilmatiivis kansi. Astia suljetaan välittömästi. Maitojauhe sekoitetaan käännellen astiaa toistuvasti ympäri.

▼**M2**

8.2 **Testinäyte**

Punnitaan 2,00 ± 0,001 g näytettä sentrifugiputkeen (6.2) tai tulpalliseen pulloon (50 ml).

Huomautus: Kun kyseessä ovat esiseokset, punnitaan sellainen määrä näytettä, että rasvattoman näytteen osuus on 2,00 g.

8.3 **Rasvan ja proteiinien poisto**

8.3.1 *Lisätään näytteeseen 20,0 ml lämmintä vettä (50 °C). Liuotetaan jauhe ravistaen 5 minuutin ajan ravistelijalla (6.3). Asetetaan putki vesihauteeseen (6.10) ja annetaan putken lämpötilan tasaantua 25 °C:ksi.*

8.3.2 *Lisätään kahden minuutin aikana 10,0 ml noin 25 °C trikloorietikkahappoliuosta (5.1), koko ajan voimakkaasti magneettisekoittimella sekoittaen (6.4). Asetetaan putki vesihauteeseen (6.10) ja pidetään sitä siellä 60 minuuttia.*

8.3.3 *Sentrifugoidaan (6.2) kiihtyvyydellä 2 200 g kymmenen minuuttia tai suodatetaan paperin läpi (6.6). Heitetään pois suodoksen viisi ensimmäistä millilitraa.*

8.4. **Kromatografinen määritys**

8.4.1 *Käänteisfaasi-HPLC-menetelmää käytettäessä happaman kirnupiimäjauheen esiintymisestä johtuvien väärien positiivisten tulosten mahdollisuus on poissuljettu.*

8.4.2 *Ennen käänteisfaasi-HPLC-määritystä on gradientin olosuhteet optimoitava. Retentioaika 26 ± 2 minuuttia CMP A:lle on ihanteellinen gradienttijärjestelmille, joissa kuollut tilavuus on noin 6 ml (tilavuus siitä kohdasta, jossa liuottimet yhtyvät siihen kohtaan, jossa injektiosilmukka loppuu). Gradienttijärjestelmissä, joissa kuollut tilavuus on pienempi (esimerkiksi 2 ml), on käytettävä 22 minuuttia optimaalisena retentioaikana.*

Otetaan standardinäytteet (5.4) ilman 50-prosenttista herajuoksetetta ja sen kanssa.

Injektoidaan 100 µl supernatanttia tai suodosta (8.3.3) HPLC-laitteistoon käyttäen taulukossa 1 esitettyjä gradientin viiteolosuhteita.

Taulukko 1

Gradientin viiteolosuhteet kromatografian optimoimiseksi

Aika (min.)	Virtausnopeus (ml/min)	% A	% B	Kuvaaja
Alku	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	lineaarinen
32	1,0	10	90	lineaarinen
37	1,0	10	90	lineaarinen
42	1,0	90	10	lineaarinen

Näiden kahden kromatogrammin vertailun avulla olisi voitava paikallistaa CMP_A-piikki.

▼**M2**

Jäljempänä annetulla kaavalla voidaan laskea normaalille gradientille alussa käytettävän liuottimen koostumus (8.4.3) seuraavasti: % B = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) * 30 / 27 % B = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) * 1,11

jossa

RT_{cmpA}: CMP_A:n retentioaika viitegradientissa

10: viitegradientin B % alussa

2,5: B-liuoksen prosenttiosuus keskikohdassa miinus B-liuoksen prosenttiosuus alussa normaaligradientissa

13,5: 13,5 viitegradientin keskikohdan ajankohta

26: CMP_A:lle vaadittu retentioaika

6: viitegradientin ja normaaligradientin kulmakertoimien suhde

30: B-liuoksen prosenttiosuus alussa miinus B-liuoksen prosenttiosuus 27 minuutin kohdalla viitegradientissa

27: viitegradientin ajoaika

8.4.3 *Näytteiden injektointi*

Injektoidaan tarkasti mitattuna 100 µl supernatanttia tai suodosta (8.3.3) HPLC-laitteistoon virtausnopeudella 1,0 ml eluointiliuosta (5.2) minuutissa.

Määrityksen alussa eluenttikoostumus saadaan 8.4.2 kohdasta. Se on tavallisesti lähellä arvoa A:B = 76:24 (5.2). Välittömästi injektoinnin jälkeen aloitetaan lineaarinen gradientti, joka johtaa 5 % suurempaan B:n prosenttiosuuteen 27 minuutin jälkeen. Sen jälkeen aloitetaan lineaarinen gradientti, joka saa eluaattikoostumuksen B:n 90 %:ksi viidessä minuutissa. Tätä koostumusta ylläpidetään viisi minuuttia. Sen jälkeen aina lineaarisen gradientin avulla palataan alkuperäiseen koostumukseen viidessä minuutissa. Pumppausjärjestelmän sisäisestä tilavuudesta riippuen seuraava injektointi voidaan tehdä 15 minuutin kuluttua siitä kun alkuperäiset olosuhteet on saavutettu.

Huomautus 1. CMP_A:n retentioajan olisi oltava 26 ± 2 minuuttia. Tämä voidaan saavuttaa vaihtelemalla ensimmäisen gradientin alku- ja loppuolosuhteita. Ensimmäisen gradientin B %:n alku- ja loppuolosuhteiden eron on kuitenkin pysyttävä 5 %:ssa B:stä.

Huomautus 2. Eluenteista on poistettava kaasut riittävässä määrin, ja ne on myös säilytettävä kaasuttomina. Tämä on välttämätöntä gradientin pumppausjärjestelmän asianmukaisen toiminnan kannalta. CMP_A-piikin retentioajan standardipoikkeaman on oltava pienempi kuin 0,1 minuuttia (n = 10).

Huomautus 3. Joka viidennen näytteen jälkeen on injektoitava vertailunäytettä [5] ja käytettävä sitä uuden vastekertoimen R laskemiseksi (9.1.1).

8.4.4. *Näytteen (E) kromatografisen määrityksen tulokset saadaan kromatogrammina, jossa CMP_A-piikki tunnistetaan sen retentioajasta, joka on noin 26 minuuttia.*

Integraattori (6.11.6) laskee automaattisesti CMP_A-piikin korkeuden H. Jokaisen kromatogrammin perusviiva on tarkistettava. Määritys tai integrointi on toistettava, jos perusviiva on sijainnut väärässä kohdassa.

▼**M2**

Huomautus: Jos CMP_A-piikki erottuu riittävästi muista piikeistä, olisi käytettävä perusviivaa laaksosta laaksoon; muutoin tehdään kohtisuorat viivat yhteiseen perusviivaan, jonka pitäisi alkaa läheltä CMP_A-piikkiä (eli ei t = 0 min!).Standardille ja näytteelle on käytettävä samaa integrointityyppiä, ja jos käytetään yhteistä perusviivaa, on tarkistettava, että se on näytteen ja standardin osalta johdonmukainen.

Mahdollisesti laitteiston tai kolonnin huonosta toiminnasta tai määritettävän näytteen alkuperästä ja luonteesta johtuvien poikkeavuuksien havaitsemiseksi on välttämätöntä tarkastella jokaista kromatogrammia ennen kvantitatiivista tulkintaa. Jos esiintyy epäilyjä, määritys on toistettava.

8.5 **Kalibrointi**

8.5.1 *Standardinäytteille (5.4.1–5.4.2) sovelletaan täsmälleen 8.2–8.4.4 kohdassa kuvattua menettelyä. On käytettävä juuri valmistettuja liuoksia, sillä CMP hajoaa 8 % trikloorietikkahapossa huoneenlämmössä. Liuos pysyy 4 °C:ssa stabiilina 24 tuntia. Jos määrityssarjat ovat pitkiä, on toivottavaa käyttää jäähdytettyä näytetarjotinta automaatti-injektorissa.*

Huomautus: Edellä oleva 8.4.2 kohta voidaan jättää pois, jos B:n % tunnetaan alkuolosuhteissa aikaisempien määritysten perusteella.

Vertailunäytteen [5] kromatogrammin on oltava kuvan 1 mukainen. 1. Tässä kuvassa CMP_A-piikkiä edeltää kaksi pientä piikkiä. On välttämätöntä saada samanlainen erottuminen.

8.5.2 *Ennen näytteiden kromatografista määritystä injektoidaan 100 µl standardinäytettä, joka ei sisällä herajuoksetetta [0] (5.4.1).*

Kromatogrammissa ei saa esiintyä piikkiä CMP_A-piikin retentioajan kohdalla.

8.5.3 *Määritetään vastekertoimet R injektoimalla sama tilavuusmäärä suodoksia (8.5.1) kuin näytteitä.*

9. TULOSTEN ILMOITTAMINEN

9.1 **Laskutapa ja kaavat**

9.1.1 *Vastekertoimen R laskeminen:*

$$CMP_A\text{-piikki: } R = W/H$$

jossa

R = CMP_A-piikin vastekerroin

H = CMP_A-piikin korkeus

W = standardinäytteen [5] sisältämän heran määrä

9.2 **Näytteessä esiintyvän herajuoksetejauheen prosenttiosuuden laskeminen**

$$W(E) = R \times H(E)$$

jossa

W(E) = näytteen (E) herajuoksetteen prosenttiosuus m/m

▼**M2**

R = CMP_A-piikin vastekerroin (9.1.1)

H(E) = näytteen (E) CMP_A-piikin korkeus

Jos W(E) on yli 1 % ja jos näytteen retentioajan ja standardinäytteen [5] retentioajan välinen ero on pienempi kuin 0,2 minuuttia, herajuoksetteen esiintyminen on osoitettu.

9.3 **Menetelmän tarkkuus**

9.3.1 *Toistettavuus*

Kahden määritystuloksen, jotka sama henkilö on saanut samanaikaisesti tai aivan perätysten samalla välineistöllä täysin samanlaiselle testimateriaalille, ero saa olla enintään 0,2 % m/m.

9.3.2 *Uusittavuus*

Ei määritetty.

9.3.3 *Lineaarisuus*

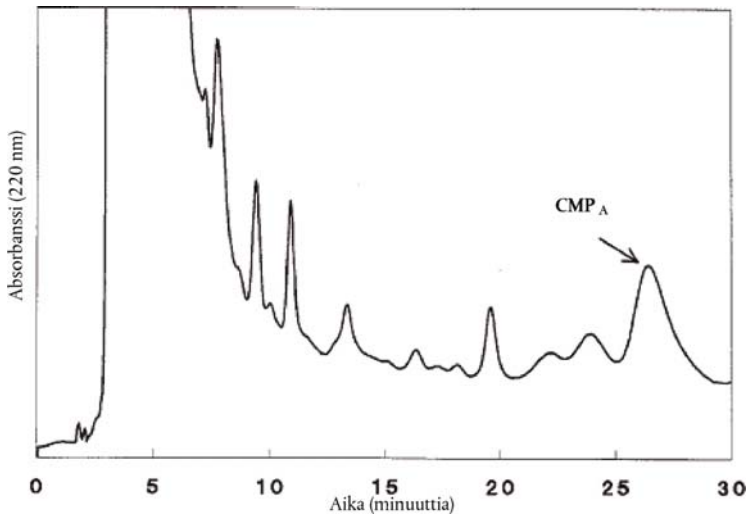
Kuvaajan on oltava lineaarinen herajuoksetteen pitoisuusalueella 0–16 %, ja korrelaatiokertoimen on oltava > 0,99.

9.4 **Tulkinta**

1 %:n raja sisältää uusittavuudesta johtuvan epävarmuuden.

Kuva 1

Ni—4.6 standardi



(*) Kansainvälinen IDF-standardi 135B/1991. Maito ja maitotuotteet. Tunnusmerkit analyyttisten menetelmien tarkkuudelle. Yhteenveto kollaboratiivisesta tutkimusmenettelystä.

▼B

II OSA

Rasvattoman maitojauheen toimitus ja pakkaaminen

1. Rasvaton maitojauhe on uusiin, puhtaisiin, kuiviin ja ehjiin säkkeihin, jotka täyttävät seuraavat vaatimukset:

   a) säkkien on muodostuttava vähintään kolmesta kerroksesta, joiden keskimääräinen TEA (venymäjännityksen energia-absorptio) on yhteensä vähintään 420 J/m^2;

   b) toisen kerroksen päällä on oltava vähintään 15 g/m^2 polyeteenikalvo;

   c) paperikerrosten sisäpuolella on oltava vähintään 0,08 mm paksu polyeteenisäkki, joka on pohjasta saumattu;

   d) säkkien on oltava EN 770 -standardin mukaisia;

   e) täytön aikana jauhe on puristettava tiiviisti säkkiin. Irtonaisen jauheen joutuminen jauhekerrosten väliin on ehdottomasti estettävä.

2. Säkeissä on oltava seuraavat merkinnät tarvittaessa koodina:

   a) hyväksymisnumero, joka yksilöi tuotantolaitoksen ja tuotantojäsenvaltion;

   b) tuotantopäivä tai tarvittaessa tuotantoviikko;

   c) tuotantoerän numero;

   d) maininta ”sumutuskuivattu rasvaton maitojauhe”.

3. Varastoijan on pidettävä rekisteriä, johon 2 kohdassa tarkoitetut tiedot kirjataan tuotteen saapuessa varastoon.

▼**M2**

LIITE VI

Yksityisessä varastoinnissa olevan voin analyysimenetelmät

Parametri	Menetelmä
Rasva ([1])	ISO 17189 tai ISO 3727 osa 3
Vesi	ISO 3727 osa 1
Rasvaton kuiva-aine (suola pois luettuna)	ISO 3727 osa 2
Suola	ISO 15648

([1]) Maksajaviraston on hyväksyttävä sovellettava menetelmä.

▼**M2**

LIITE VII

Yksityisessä varastoinnissa olevan rasvattoman maitojauheen analyysimenetelmät

Parametri	Menetelmä
Rasva	ISO 1736
Proteiini	ISO 8968 osa 1
Vesi	ISO 5537

▼**M2**

LIITE VIII

Yksityisessä varastoinnissa olevan juuston analyysimenetelmät

1. Lisäyksessä esitettyä menetelmää sovelletaan sen varmistamiseksi, ettei juusto, joka on valmistettu yksinomaan lampaan-, vuohen- tai puhvelinmaidosta taikka lampaan-, vuohen- ja puhvelinmaidon seoksista, sisällä lehmänmaidon kaseiinia.

   Lehmänmaidon kaseiinia katsotaan esiintyvän, jos analysoitavan näytteen lehmänmaidon kaseiinipitoisuus on yhtä suuri tai suurempi kuin lisäyksessä esitetyn, 1 prosenttia lehmänmaitoa sisältävän vertailunäytteen pitoisuus.

2. Lehmänmaidon kaseiinin osoittamiseksi 1 kohdassa tarkoitetuista juustoista voidaan käyttää menetelmiä seuraavin edellytyksin:

   a) toteamisraja on enintään 0,5 prosenttia ja

   b) vääriä positiivisia tuloksia ei esiinny ja

   c) lehmänmaidon kaseiini on osoitettavissa vaaditulla herkkyydellä pitkienkin kypsyttämisjaksojen jälkeen, kuten voi tapahtua tavanomaisissa kaupallisissa olosuhteissa.

   Jos jokin edellä mainituista edellytyksistä ei täyty, on käytettävä lisäyksessä esitettyjä menetelmiä.

▼M2

Lisäys

MENETELMÄ LEHMÄNMAIDON JA KASEINAATIN OSOITTAMISEKSI LAMPAAN-, VUOHEN- TAI PUHVELINMAIDOSTA TAI LAMPAAN-, VUOHEN- JA PUHVELINMAIDON SEOKSISTA VALMISTETUISSA JUUSTOISSA

1. SOVELTAMISALA

Lehmänmaidon ja kaseinaatin osoittaminen lampaan-, vuohen- tai puhvelinmaidosta tai lampaan-, vuohen- ja puhvelinmaidon seoksista valmistetuissa juustoissa plasminolyysissä muodostuvien γ-kaseiinien isoelektrisellä fokusoinnilla.

2. SOVELTAMISALA

Menetelmä sopii käsittelemättömän ja lämpökäsitellyn lehmänmaidon ja kaseinaatin osoittamiseen hyvällä herkkyydellä ja spesifistisesti lampaan-, vuohen- tai puhvelinmaidosta tai lampaan-, vuohen- ja puhvelinmaidon seoksista valmistetuissa tuoreissa ja kypsytetyissä juustoissa. Se ei sovellu niiden osoittamiseen, jos maito tai juusto on väärennetty lämpökäsitellyillä naudan heraproteiinikonsentraateilla.

3. MENETELMÄN PERIAATE

3.1 **Kaseiinien eristäminen juustosta ja vertailustandardeista**

3.2 **Eristettyjen kaseiinien liuottaminen ja pilkkominen plasmiinilla (EC.3.4.21.7)**

3.3 **Plasmiinilla käsiteltyjen kaseiinien isoelektrinen fokusointi urean läsnäollessa ja proteiinien värjäys**

3.4 **Värjättyjen γ_3- ja γ_2-kaseiinikuvioiden (näyttö lehmänmaidosta) arviointi vertaamalla näytteestä saatua kuviota kuvioihin, jotka on saatu samassa geelissä 0 % ja 1 % lehmänmaitoa sisältävistä vertailustandardeista**

4. REAGENSSIT

On käytettävä analyysilaatuisia kemikaaleja, ellei toisin mainita. Veden on oltava kahdesti tislattua tai puhtaudeltaan sitä vastaavaa.

Huomautus: Seuraavia yksityiskohtaisia ohjeita sovelletaan laboratoriossa valmistettuihin ureaa sisältäviin polyakryyliamidigeeleihin, joiden mitat ovat 265 × 125 × 0,25 mm. Jos käytetään muunkokoisia ja -tyyppisiä geelejä, erotusolosuhteita voidaan joutua säätämään.

Isoelektrinen fokusointi

4.1 **Reagenssit ureaa sisältävien polyakryyliamidigeelien valmistamiseksi**

4.1.1 *Geelin kantaliuos*

Liuotetaan

4,85 g akryyliamidia

0,15 g N, N′-metyleeni-bis-akryyliamidia (BIS)

48,05 g ureaa

15,00 g glyserolia (87 % w/w)

veteen ja täytetään 100 ml:aan, säilytetään ruskeassa lasipullossa jääkaapissa.

▼**M2**

Huomautus: Painoltaan määrättyjen hermomyrkyllisten akryyliamidien sijasta voi käyttää myös kaupallisesti saatavaa esisekoitettua akryyliamidi/BIS-liuosta. Kun tällainen liuos sisältää 30 % w/v akryyliamidia ja 0,8 % w/v BIS:ä, tätä on käytettävä 16,2 ml varastoliuokseen määrättyjen painojen sijaan. Varastoliuoksen säilyvyys on enintään 10 päivää; jos sen johtokyky on suurempi kuin 5 μS, on suoritettava ioninpoisto sekoittamalla sitä 2 g:n Amberlite MB-3:n kanssa 30 minuutin ajan ja sitten suodatettava 0,45 μm:n kalvon läpi.

4.1.2 *Geeliliuos*

Valmistetaan geeliliuos sekoittamalla varastoliuokseen lisäaineita ja amfolyyttejä (*) (ks. 4.1.1).

9,0 ml varastoliuosta

24 mg de β-alaniinia

500 μl amfolyyttiä, pH 3,5–9,5

250 μl amfolyyttiä, pH 5-7

250 μl amfolyyttiä, pH 6-8

Geeliliuosta sekoitetaan ja poistetaan ilmaa 2–3 minuutin ajan ultraäänihauteessa tai tyhjiössä.

Huomautus: Geeliliuos valmistetaan välittömästi ennen sen kaatamista (ks. 6.2).

4.1.3 *Katalyyttiliuokset*

4.1.3.1 N, N, N′, N′-tetrametyylietyleenidiamiini (TEMED)

4.1.3.2 40 % w/v ammoniumpersulfaatti (PER):

Liuotetaan 800 mg PER:ää veteen ja täytetään 2 ml:aan.

Huomautus: Aina on käytettävä juuri valmistettua PER-liuosta.

4.2 **Kontaktineste**

Petroli tai parafiiniöljy.

4.3 **Anodiliuos**

Liuotetaan 5,77 g fosforihappoa (85 % w/w) veteen ja laimennetaan 100 ml:ksi.

4.4 **Katodiliuos**

Liuotetaan 2,00 g natriumhydroksia veteen ja laimennetaan 100 ml:ksi vedellä.

Näytteen valmistus

4.5 **Reagenssit proteiinien eristämiseksi**

4.5.1 *Laimea etikkahappo (25,0 ml jääetikkaa täytetään 100 ml:aan vedellä)*

4.5.2 *Dikloorimetaani*

4.5.3 *Asetoni*

4.6 **Proteiinia liuottava puskuriliuos**

Liuotetaan

▼M2

5,75 g glyserolia (87 % w/w)

24,03 g ureaa

250 mg ditiotreitolia

veteen ja täytetään 50 ml:aan.

Huomautus: Säilytetään jääkaapissa, säilyvyys enintään 1 viikko.

4.7 **Reagenssit kaseiinien pilkkomiseksi plasmiinilla**

4.7.1 *Ammoniumkarbonaattipuskuri*

Titrataan 0,2 mol/l ammoniumvetykarbonaattiliuos (1,58 g/100 ml vettä), joka sisältää 0,05 mol/l etyleenidiamiinitetraetikkahappoa (EDTA, 1,46 g/100 ml vettä), 0,2 mol/l ammoniumkarbonaattiliuoksella (1,92 g/100 ml vettä), joka sisältää 0,05 mol/l EDTA:a, siten että pH:ksi saadaan 8.

4.7.2 *Naudan plasmiini (E.C.3.4.21.7), aktiivisuus vähintään 5 U/ml*

4.7.3 *ε-Aminokapronihappoliuos entsyymi-inhibitiota varten*

Liuotetaan 2 624 g ε-aminokapronihappoa (6-amino-n-heksaanihappoa) 100 ml:aan 40 % (v/v) etanolia.

4.8 **Standardit**

4.8.1 *Varmennettuja vertailustandardeja juoksetetusta rasvattomasta lampaan- ja vuohenmaidon seoksesta, joka sisältää 0 % ja 1 % lehmänmaitoa, on saatavana vertailumateriaalien ja -mittausten tutkimuslaitoksesta (IRMM), B-2440 Geel, Belgia.*

4.8.2 *Laboratorion välistandardien valmistaminen puhvelin juoksutetusta maidosta, joka sisältää 0 % ja 1 % lehmänmaitoa*

Rasvaton maito valmistetaan sentrifugoimalla joko puhvelin tai naudan käsittelemätöntä irtomaitoa 37 °C:ssa, 2 500 g 20 minuutin ajan. Kun koeputki ja sen sisältö on jäähdytetty nopeasti lämpötilaan 6–8 °C, poistetaan ylempi rasvakerros kokonaan. 1 % standardin valmistamiseksi lisätään 5,00 ml naudan rasvatonta maitoa 495 ml:aan puhvelin rasvatonta maitoa 1 l:n dekantterilasissa, säädetään pH:n arvoksi 6,4 laimeaa maitohappoa (10 % w/v) lisäämällä. Säädetään lämpötila 35 °C:seen ja lisätään 100 µl vasikanjuoksetetta (juoksetteen aktiivisuus 1:10 000, n. 3 000 U/ml), sekoitetaan 1 minuutin ajan ja sen jälkeen dekantterilasi jätetään seisomaan alumiinifoliolla päällystettynä 35 °C:seen yhdeksi tunniksi juustomassan muodostamiseksi. Kun juustomassa on muodostunut, juoksettunut maito kylmäkuivataan kokonaisuudessaan ilman enempää homogenointia tai heran valuttamista. Kylmäkuivauksen jälkeen se jauhetaan hienoksi homogeenisen jauheen saamiseksi. Sama menettely suoritetaan 0 %:n standardin valmistamiseksi aitoa rasvatonta puhvelinmaitoa käyttäen. Standardeja on säilytettävä lämpötilassa – 20 °C.

Huomautus: On suositeltavaa tarkistaa puhvelinmaidon puhtaus plasmiini-käsiteltyjen kaseiinien isoelektrisellä fokusoinnilla ennen standardien valmistamista.

Reagenssit proteiinien värjäykseen

4.9 **Kiinnitysaine**

Liuotetaan 150 g trikloorietikkahappoa veteen ja täytetään 1 000 ml:aan.

4.10 **Värinpoistoliuos**

Laimennetaan 500 ml metanolia ja 200 ml jääetikkaa 2 000 ml:ksi tislatulla vedellä.

▼M2

Huomautus: Tuore värinpoistoliuos on valmistettava joka päivä; se voidaan valmistaa sekoittamalla yhtä suuret tilavuudet varastoliuoksia, 50 % (v/v) metanolia ja 20 % (v/v) jääetikkaa.

4.11 **Värjäysliuokset**

4.11.1 *Värjäysliuos (kantaliuos 1)*

Liuotetaan 3,0 g Coomassie-briljanttisinistä G 250 (C.I. 42655) 1 000 ml:aan 90 % (v/v) metanolia magneettisekoittajaa käyttäen (n. 45 minuuttia), suodatetaan kahden keskinopean taitetun suodatinpaperin läpi.

4.11.2 *Värjäysliuos (kantaliuos 2)*

Liuotetaan 5,0 g kuparisulfaattipentahydraattia 1 000 ml:aan 20 % (v/v) etikkahappoa.

4.11.3 *Värjäysliuos (työskentelyliuos)*

Sekoitetaan yhteen 125 ml kumpaakin varastoliuosta (4.11.1, 4.11.2) välittömästi ennen värjäystä.

Huomautus: Värjäysliuos tulisi valmistaa sinä päivänä, jona sitä käytetään.

5. LAITTEET JA TARVIKKEET

5.1 **Lasilevyjä (265 × 125 × 4 mm); kumitela (leveys 15 cm); vaakatasopöytä**

5.2 **Kantaja-arkki geelille (265 × 125 mm)**

5.3 **Peitearkki (280 × 125 mm). Kiinnitetään teippinauha (280 × 6 × 0,25 mm) kummallekin pitkälle sivulle (ks. kuva 1).**

5.4 **Elektrofokusointikammio, jossa on jäähdytyslevy (esim. 265 × 125 mm) ja sopiva virtalähde (≥ 2,5 kV) tai automaattinen elektroforeesilaite**

5.5 **Kiertokryostaatti, säädetty termostaatilla lämpötilaan 12 ± 0,5 °C**

5.6 **Sentrifugi, säädettävissä nopeuteen 3 000 g**

5.7 **Elektrodiliuskat (pituus ≥ 265 mm)**

5.8 **Muovisia tippapulloja anodi- ja katodiliuoksille**

5.9 **Näyteapplikaattoreita (10 × 5 mm, viskoosia tai suodatinpaperia, joka ei absorboi proteiineja)**

5.10 **Ruostumatonta terästä olevia tai lasisia värjäys- ja värinpoistoastioita (esim. 280 × 150 mm instrumenttitarjottimia)**

5.12 **Säädettävissä oleva sauvahomogenisaattori (varren halkaisija 10 mm), rpm alueella 8 000–20 000**

5.13 **Magneettisekoitin**

5.14 **Ultraäänihaude**

5.15 **Kalvojen saumaukseen sopiva laite**

5.16 **Mikropipettejä, 25 µl**

5.17 **Tyhjiöhaihdutin tai kylmäkuivain**

5.18 **Vesihaude, joka on termostaatilla säädeltävissä lämpötiloihin 35 ja 40 ± 1 °C, ravistelijalla varustettuna**

▼M2

5.19 **Tiheysmittari, luettavissa aallonpituudella λ = 634 nm**

6. SUORITUS

6.1 **Näytteen valmistus**

6.1.1 *Kaseiinien eristäminen*

Punnitaan 5:ttä g:aa juuston kuiva-ainetta vastaava määrä näytettä tai vertailustandardeja 100 ml:n sentrifugiputkeen, lisätään 60 ml tislattua vettä ja homogenoidaan sauvahomogenisaattorilla (8 000–10 000 rpm). Säädetään pH-arvoon 4,6 laimealla etikkahapolla (4.5.1) ja sentrifugoidaan (5 min., 3 000 g). Dekantoidaan rasva ja hera, homogenoidaan jäännös kierrosnopeudella 20 000 rpm 40 ml:n kanssa tislattua vettä, jonka pH on säädetty arvoon 4,5 laimealla etikkahapolla (4.5.1), lisätään 20 ml dikloorimetaania (4.5.2), homogenoidaan jälleen ja sentrifugoidaan (5 min., 3 000 g). Poistetaan lastalla kaseiinikerros, joka kelluu vesifaasin ja orgaanisen faasin välissä (ks. kuva 2) ja dekantoidaan molemmat faasit pois. Homogenoidaan kaseiini uudelleen 40 ml:n tislattua vettä (ks. edellä) ja 20 ml:n dikloorimetaania (4.5.2) kanssa ja sentrifugoidaan. Toistetaan menettely, kunnes molemmat uuttofaasit ovat värittömiä (2–3 kertaa). Homogenoidaan proteiinijäännös 50 ml:lla asetonia (4.5.3) ja suodatetaan keskinopean taitetun suodatinpaperin läpi. Pestään suodatinpaperille jäävä jäännös kahdesti kahdella erillisellä 25 ml:n annoksella asetonia ja annetaan kuivua ilmassa tai typpivirrassa; tämän jälkeen jauhetaan hienoksi huhmareessa.

Huomautus: Eristetyt kuivat kaseiinit on säilytettävä lämpötilassa – 20 °C.

6.1.2 *β-kaseiinien pilkkominen plasmiinilla γ-kaseiinin vahvistamiseksi*

Dispergoidaan 25 mg eristettyjä kaseiineja (6.1.1) 0,5 ml:aan ammoniumkarbonaattipuskuria (4.7.1) ja homogenoidaan 20 minuutin ajan esim. ultraäänellä. Kuumennetaan lämpötilaan 40 °C ja lisätään 10 µl plasmiinia (4.7.2), sekoitetaan ja inkuboidaan tunnin ajan 40 °C:ssa jatkuvasti ravistellen. Entsyymin inhiboimiseksi lisätään 20 µl ε-kapronihappoliuosta (4.7.3), tämän jälkeen lisätään 200 mg kiinteää ureaa ja 2 mg ditiotreitolia.

Huomautus: Symmetrisempien kaseiinijuovien saamiseksi fokusoinnissa on suositeltavaa kylmäkuivata liuos ε-kapronihappoliuoksen lisäämisen jälkeen ja liuottaa sitten jäännökset 0,5 ml:aan proteiinia liuottavaan puskuriin (4.6).

6.2 **Ureaa sisältävien polyakryyliamidigeelien valmistus**

Muutaman vesipisaran avulla levitetään geelin kantaja-arkki (5.2) lasilevyn (5.1) päälle ja kuivataan kaikki ylimääräinen vesi paperipyyhkeellä. Samoin levitetään peitearkki (5.3), jossa on välikkeet (0,25 mm), toisen lasilevyn päälle. Asetetaan levy vaakasuoraan vaakatasopöydälle.

Lisätään 10 µl TEMED:tä (4.1.3.1) valmistettuun ilmattomaan geeliliuokseen (4.1.2), sekoitetaan ja lisätään 10 µl PER-liuosta (4.1.3.2), sekoitetaan huolellisesti ja kaadetaan välittömästi tasaisesti peitearkin keskikohtaan. Asetetaan geelin kantajalevyn yksi reuna (arkkipuoli alaspäin) peitearkin päälle ja lasketaan sitä hitaasti niin, että geelikerros muodostuu arkkien väliin ja leviää tasaisesti ja ilman kuplien muodostumista (kuva 3). Lasketaan varovasti geelin kantajalevy kokonaan alas

▼M2

ohutta lastaa käyttäen ja asetetaan vielä kolme lasilevyä sen päälle painoksi. Kun polymeroituminen on tapahtunut (noin 60 min), poistetaan geelin kantaja-arkille polymeroitunut geeli yhdessä peitearkin kanssa lasilevyjä koputellen. Puhdistetaan kantaja-arkin kääntöpuolelta huolellisesti geelijäännökset ja urea. Saumataan geeli-sandwich kalvoon ja säilytetään jääkaapissa (enintään 6 viikkoa).

Huomautus: Välikkeellistä peitearkkia voidaan käyttää uudelleen. Polyakryyliamidigeeli voidaan leikata pienempiin osiin, mitä suositellaan, kun näytteitä on ainoastaan muutama tai jos käytetään automaattista elektroforeesilaitetta (2 geeliä, koko 4,5 × 5 cm).

6.3. **Isoelektrinen fokusointi**

Säädetään jäähdyttävä termostaatti 12 °C:seen. Pyyhkäistään geelin kantaja-arkin kääntöpuoli petrolilla, tipautetaan sitten muutama pisara petrolia (4.2) jäähdytyslohkon keskelle. Sen jälkeen geeli-sandwich levitetään kantajapuoli alaspäin lohkon päälle siten, ettei muodostu kuplia. Pyyhkäistään ylimääräinen petroli pois ja poistetaan peitearkki. Imeytetään elektrodinauhoihin elektrodiliuoksia (4.3, 4.4), leikataan geelin pituisiksi ja asetetaan asianmukaisille paikoille (elektrodien etäisyys 9,5 cm).

Isoelektrisen fokusoinnin olosuhteet:

6.3.1 *Geelikoko 265 × 125 × 0,25 mm*

Vaihe	Aika (min)	Jännite (V)	Sähkövirta (mA)	Teho (W)	Volttituntia (Vh)
1. Esifokusointi	30	enintään 2 500	enintään 15	vak. 4	noin 300
2. Näytteen fokusointi ([1])	60	enintään 2 500	enintään 15	vak. 4	noin 1 000
3. Lopullinen fokusointi	60	enintään 2 500	enintään 5	enintään 20	noin 3 000
	40	enintään 2 500	enintään 6	enintään 20	noin 3 000
	30	enintään 2 500	enintään 7	enintään 25	noin 3 000

([1]) Näytteiden lisääminen: Esifokusoinnin jälkeen (vaihe 1) pipetoidaan 18 µl näytettä ja standardiliuoksia näyteaplikaattoreille (10 × 5 mm), asetetaan ne geelin päälle 1 mm:n etäisyydellä toisistaan ja 5 mm:n päähän pituussuunnassa anodista ja painetaan niitä kevyesti. Fokusoidaan edellä annettuja olosuhteita noudattaen, ja näyteapplikaattorit poistetaan varovasti, kun näytettä on fokusoitu 60 minuuttia.

Huomautus: Jos geelien paksuutta tai leveyttä muutetaan, sähkövirran ja tehon arvoja on säädettävä sopivasti (esim. sähkövirran ja tehon arvot on kaksinkertaistettava, jos käytetään 265 mm × 125 mm × 0,5 mm geeliä).

6.3.2 *Esimerkki automaattisen elektroforeesilaitteen jänniteohjelmasta (2 kooltaan 5,0 × 4,5 cm geeliä); elektrodit asetetaan suoraan geeliin ilman liuskoja.*

Vaihe	Jännite	Sähkövirta	Teho	Lämpötila	Volttituntia
1. Esifokusointi	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Näytteen fokusointi	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Fokusointi	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Fokusointi	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼M2

Asetetaan näyteapplikaattori vaiheessa 2, kun volttitunnit ovat 0 Vh.

Poistetaan näyteapplikaattori vaiheessa 2, kun volttitunnit ovat 30 Vh.

6.4 **Proteiinien värjäys**

6.4.1 *Proteiinien kiinnitys*

Poistetaan elektrodinauhat välittömästi voimanlähteen sammuttamisen jälkeen ja asetetaan geeli välittömästi värjäys/värinpoistoastiaan, joka on täytetty 200 ml:lla kiinnitysainetta (4.9); jätetään 15 minuutiksi, jatkuvasti ravistellen.

6.4.2 *Geelilevyn pesu ja värjäys*

Valutetaan kiinnitysaine huolellisesti pois ja pestään geelilevy kahdesti, 30 sekuntia kummallakin kerralla, 100 ml:lla värinpoistoliuosta (4.10). Kaadetaan värinpoistoliuos pois ja täytetään astia 250 ml:lla värjäysliuosta (4.11.3); annetaan värjäytyä 45 minuuttia kevyesti ravistellen.

6.4.3 *Geelilevyn värinpoisto*

Kaadetaan värjäysliuos pois, pestään geelilevy kahdesti käyttäen 100 ml värinpoistoliuosta (4.10) kummallakin kerralla, ravistellaan sitten 15 minuutin ajan 200 ml:ssa värinpoistoliuosta ja toistetaan värinpoistovaihe vähintään 2 tai 3 kertaa, kunnes tausta on kirkas ja väritön. Huuhdellaan geelilevy sen jälkeen tislatulla vedellä (2 × 2 min.) ja kuivataan ilmassa (2–3 tuntia) tai hiustenkuivaajalla (10–15 min.).

Huomautus 1: Kiinnitys, pesu, värjäys ja värinpoisto on tehtävä 20 °C:ssa. Korkeampia lämpötiloja ei saa käyttää.

Huomautus 2: Jos herkempää hopeavärjäystä (esim. Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, Code N:o 17–1150–01) pidetään parempana, plasmiinilla käsitellyt kaseiininäytteet on laimennettava 5 mg/ml:ksi.

7. ARVIOINTI

Arviointi suoritetaan vertaamalla tuntemattoman näytteen proteiinikuviota vertailustandardeihin samassa geelissä. Lehmänmaidon toteaminen lampaan-, vuohen- ja puhvelinmaidosta sekä lampaan-, vuohen- ja puhvelinmaidon seoksesta valmistetuissa juustoissa tapahtuu sellaisten γ_3- ja γ_2-kaseiinien välityksellä, joiden isoelektriset pisteet vaihtelevat välillä pH 6,5–7,5 (kuvat 4 a ja 4 b, kuva 5). Toteamisraja on alle 0,5 %.

7.1 **Silmämääräinen arviointi**

Naudanmaidon määrän arvioimiseksi silmämääräisesti on suositeltavaa säätää näytteiden ja standardien pitoisuudet samantasoisten väri-intensiteettien saamiseksi lampaan, vuohen ja/tai puhvelin γ_3- ja γ_2-kaseiineille (ks. ”γ_2 E,G,B” ja ”γ_3 E,G,B” kuvissa 4 a, 4 b ja 5). Naudanmaidon määrä (vähemmän kuin, yhtä paljon kuin tai enemmän kuin 1 %) tuntemattomassa näytteessä voidaan todeta suoraan vertaamalla naudan γ_3- ja γ_2-kaseiinien isoelektrisessä fokusoinnissa saadun värin intensiteettiä (ks. ”γ_3 C” ja ”γ_2 C” kuvissa 4 a, 4 b ja 5) vastaaviin 0 %:n ja 1 %:n vertailustandardeihin (lammas, vuohi) tai laboratorion välistandardeihin (puhveli).

7.2 **Tiheysmittaukseen perustuva arviointi**

Jos mahdollista, käytetään tiheysmittaria (5.19) naudan γ_3- ja γ_2-kaseiinien piikkien pinta-alojen määrittämiseksi suhteessa lampaan, vuohen ja/tai puhvelin vastaaviin (ks. kuva 5). Tätä arvoa verrataan 1 %:n vertailustandardin (lammas, vuohi) tai laboratorion välistandardin (puhveli) γ_3- ja γ_2-kaseiinipiikkien pinta-alan suhteeseen, kun analysointi on suoritettu samassa geelissä.

▼**M2**

Huomautus: Menetelmä toimii tyydyttävästi, jos 1 %:n vertailustandardissa esiintyy selvä positiivinen merkki sekä naudan γ_3- että γ_2-kaseiineista, muttei merkkejä 0 %:n vertailustandardeissa. Jos näin ei ole, menettelyä on parannettava noudattamalla täsmällisesti menetelmän yksityiskohtia.

Näyte todetaan positiiviseksi, jos naudan sekä γ_3- että γ_2-kaseiinien tai vastaavien piikkien pinta-alojen suhteet ovat yhtä suuret tai suuremmat kuin 1 %:n vertailustandardin taso.

8. VIITTEET

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).

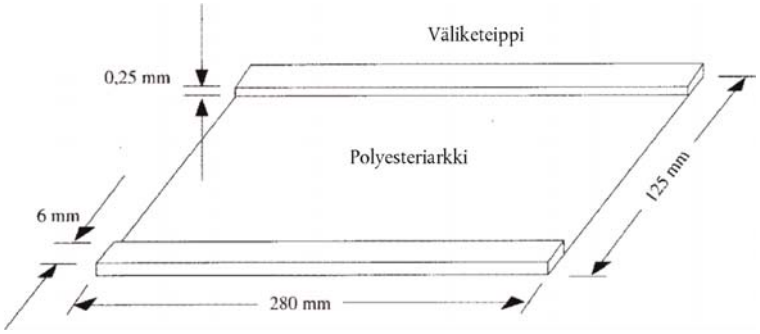
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte — and carrier ampholyte/immobilized pH gradient — isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier. in: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ed.) pp 389-393, 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).

Kuva 1

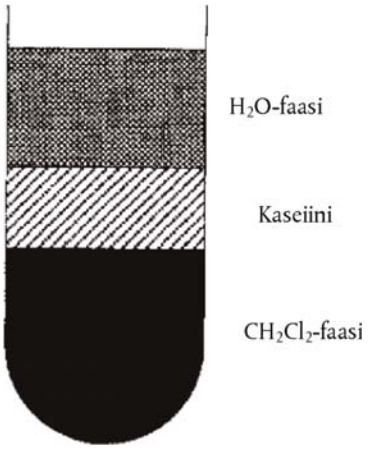
Kuva peitearkista



▼**M2**

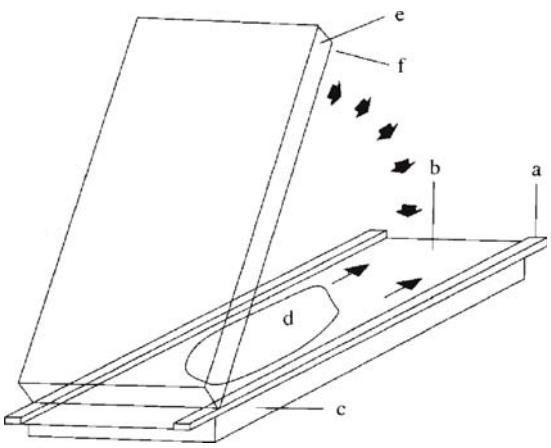
Kuva 2

Vesifaasin ja orgaanisen faasin välissä kelluva kaseiinikerros sentrifugoinnin jälkeen



Kuva 3

Sulkemistekniikka erittäin ohuiden polyakryyliamidigeelien valmistamiseksi

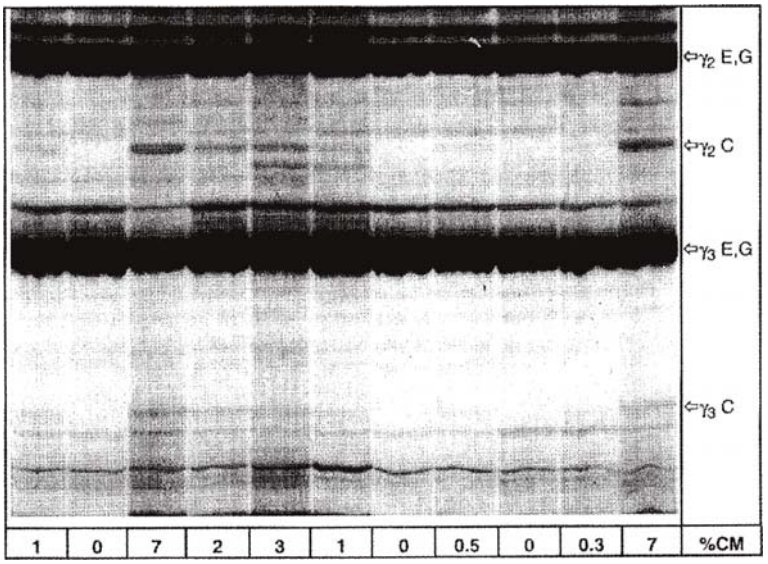


a = väliketeippi (0,25 mm); b = peitearkki (5.3); c, e = lasilevyt (5.1); d = geeliliuos (4.1.2); f = geelin kantaja-arkki (5.2)

▼M2

Kuva 4 a

Lampaan- ja vuohenmaidosta valmistetun, eri määriä lehmänmaitoa sisältävän juuston plasmiinilla käsiteltyjen kaseiinien isoelektrinen fokusointi

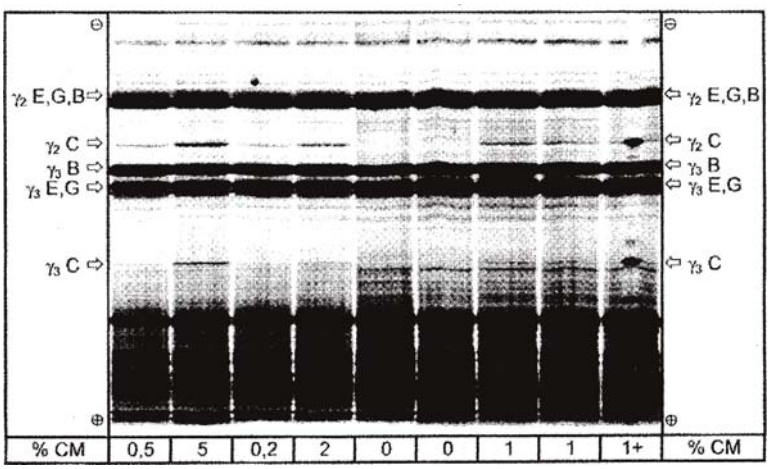


% CM = lehmänmaidon prosenttiosuus, C = lehmä, E = lammas, G = vuohi.

Kuvassa on esitetty IEF-geelin ylempi puolisko.

Kuva 4 b

Lampaan-, vuohen- ja puhvelinmaidon seoksista valmistetun, eri määriä lehmänmaitoa sisältävän juuston plasmiinilla käsiteltyjen kaseiinien isoelektrinen fokusointi



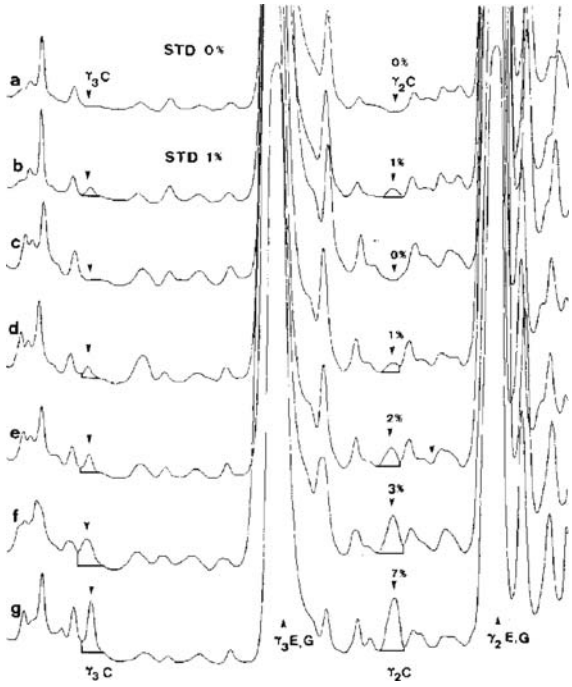
% CM = lehmänmaidon prosenttiosuus; 1 + = näyte, joka sisältää 1 % lehmänmaitoa ja johon on lisätty puhdasta naudan kaseiinia linjan keskellä. C = lehmä, E = lammas; G = vuohi, B = puhveli.

Kuvassa on esitetty IEF-geelin koko erotusetäisyys.

▼**M2**

Kuvio 5

Standardin (STD) sekä lampaan- ja vuohenmaidon seoksesta valmistetun juuston näytteiden densitogrammit päällekkäin asetettuna isoelektrisen fokusoinnin jälkeen



a, b = standardit, jotka sisältävät 0 ja 1 % lehmänmaitoa; c–g = juustonäytteet, jotka sisältävät 0, 1, 2, 3 ja 7 % lehmänmaitoa. C = lehmä, E = lammas, G = vuohi.

Ylempi puolisko IEF-geelistä tutkittiin aallonpituudella λ = 634 nm.

▼M2

LIITE IX

Analyysien arviointi

1. **Laadunvarmistus**

   Analyysit on tehtävä laboratorioissa, jotka on nimetty asetuksen (EY) N:o 882/2004 (**) 12 artiklan mukaisesti tai jotka jäsenvaltion toimivaltaiset viranomaiset ovat nimenneet.

2. **Näytteenotto ja analyysien tulosten kiistäminen**

1. Näytteenotto on tehtävä asianomaista tuotetta koskevien säännösten mukaisesti. Jos näytteenotosta ei ole säädetty nimenomaisesti, sovelletaan standardia ISO 707 Milk and milk products – Guidance on sampling (Maito ja maitovalmisteet – Näytteenottoa koskevia ohjeita).

2. Analyysin tuloksista tehdyissä laboratorioraporteissa on oltava riittävästi tietoja, jotta tuloksia voidaan arvioida lisäyksen mukaisesti.

3. Unionin lainsäädännössä säädettyjen analyysien tekemiseksi on otettava kaksoisnäytteitä.

4. Jos tulokset kiistetään, maksajavirasto teettää kyseisestä tuotteesta tarvittavat testit uudelleen, ja häviävän osapuolen on maksettava tähän liittyvät kustannukset.

   Edellä mainittu analyysi tehdään, jos tuotteesta on saatavilla sinetöityjä rinnakkaisnäytteitä ja jos ne on asianmukaisesti varastoitu toimivaltaisten viranomaisten tiloihin. Valmistajan on lähetettävä maksajavirastolle analyysintekopyyntö seitsemän työpäivän kuluessa ensimmäisen analyysin tulosten tiedoksiantamisesta. Maksajaviraston on tehtävä analyysi 21 työpäivän kuluessa pyynnön vastaanottamisesta.

5. Uusintatestin tulokset ovat lopulliset.

6. Jos valmistaja voi viiden työpäivän kuluessa näytteenotosta todistaa, ettei näytteenottoa suoritettu asianmukaisesti, on mahdollisuuksien mukaan otettava uudet näytteet. Jos uusia näytteitä ei voida ottaa, erä on hyväksyttävä.

▼M2

Lisäys

Arviointi siitä, onko erä lakisääteisten rajojen mukainen

1. **Periaate**

Jos julkista interventiota ja yksityisen varastoinnin tukea koskevassa lainsäädännössä on vahvistettu yksityiskohtaiset näytteenottomenetelmät, niitä on noudatettava. Kaikissa muissa tapauksissa tarkastettavasta erästä on otettava satunnaisesti vähintään kolme näyteyksikköä. Voidaan valmistaa yhdistetty näyte. Tulosta verrataan lakisääteisiin rajoihin laskemalla 95 prosentin luottamusväli, joka on 2 kertaa standardipoikkeama, jossa standardipoikkeama riippuu joko siitä, 1) onko menetelmä validoitu kansainvälisessä yhteistyössä ja muuttujille σ_r ja σ_R on vahvistettu arvot, tai siitä, 2) onko laskettu laboratorion sisäinen uusittavuus, kun kyseessä on sisäinen validointimenettely. Luottamusväli osoittaa tuloksen mittausepävarmuuden.

2. **Menetelmä on validoitu kansainvälisessä yhteistyössä**

Tällöin toistettavuuden standardipoikkeama σ_r ja uusittavuuden standardipoikkeama σ_R on vahvistettu ja laboratorio voi osoittaa noudattavansa validoitua menetelmää.

Lasketaan n kertaa toistetun mittauksen aritmeettinen keskiarvo $\overline{x}$.

Lasketaan $\overline{x}$:n laajennettu epävarmuus ($k = 2$) seuraavasti:

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Jos lopullinen mittaustulos $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ tai $x = y_1/y_2$, tällaisissa tapauksissa on yleensä käytettävä noudatettavia tavanomaisia menetelmiä standardipoikkeamien yhdistämiseksi.

Erän katsotaan olevan lakisääteisen ylärajan UL vastainen, jos

$\overline{x} - U > UL$;

muutoin sen katsotaan olevan ylärajan UL mukainen.

Erän katsotaan olevan lakisääteisen alarajan LL vastainen, jos

$\overline{x} + U < LL$;

muutoin sen katsotaan olevan ylärajan LL mukainen.

3. **Sisäinen validointimenettely, johon liittyy uusittavuuden sisäisen standardipoikkeaman laskeminen**

Jos käytetään muita kuin tässä asetuksessa esitettyjä menetelmiä, eikä ole vahvistettu tarkkuutta koskevia toimenpiteitä, on suoritettava sisäinen validointi. Laajennetun epävarmuuden $_U$ laskukaavassa on käytettävä standardipoikkeamien σ_r ja σ_R sijasta sisäisen toistettavuuden standardipoikkeamaa s_{ir} ja sisäisen uusittavuuden standardipoikkeamaa s_iR.

▼**M2**

Säännöt, joita on noudatettava lakisääteisen rajan noudattamisen määrittämiseksi, ovat 1 kohdassa esitetyt säännöt. Jos erän ei kuitenkaan katsota olevan lakisääteisen rajan mukainen, mittaukset on toistettava tässä asetuksessa esitetyin menetelmin ja tulos on arvioitava 1 kohdan mukaisesti.

(*) Valmisteet Ampholine® pH 3,5–9,5 (Pharmacia) ja Resolyte® pH 5–7 ja pH 6–8 (BHD, Merck) ovat osoittautuneet erityisen sopiviksi γ-kaseiinien erottamiseksi.

(**) Rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 882/2004 (EUVL L 165, 30.4.2004, s. 1).