Dokument ten służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie ma mocy prawnej. Unijne instytucje nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jego treść. Autentyczne wersje odpowiednich aktów prawnych, włącznie z ich preambułami, zostały opublikowane w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej i są dostępne na stronie EUR-Lex. Bezpośredni dostęp do tekstów urzędowych można uzyskać za pośrednictwem linków zawartych w dokumencie

►B

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2016/1240

z dnia 18 maja 2016 r.

ustalające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do interwencji publicznej i dopłat do prywatnego przechowywania

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

(Dz.U. L 206 z 30.7.2016, s. 71)

zmienione przez:

		Dziennik Urzędowy		
		nr	strona	data
►M1	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2017/1479 z dnia 16 sierpnia 2017 r.	L 211	10	17.8.2017
►M2	Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) 2018/150 z dnia 30 stycznia 2018 r.	L 26	14	31.1.2018

▼B

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2016/1240

z dnia 18 maja 2016 r.

ustalające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do interwencji publicznej i dopłat do prywatnego przechowywania

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

TYTUŁ I

PRZEPISY OGÓLNE

ROZDZIAŁ I

Przepis wstępny

Artykuł 1

Zakres stosowania

1. Niniejsze rozporządzenie ustala zasady stosowania rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i (UE) nr 1370/2013 w odniesieniu do:

a) zakupu i sprzedaży w ramach interwencji publicznej produktów wymienionych w art. 11 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013;

b) przyznawania dopłat do prywatnego przechowywania produktów wymienionych w art. 17 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

2. Niniejsze rozporządzenie stosuje się nie naruszając szczegółowych przepisów ustanowionych rozporządzeniami wykonawczymi:

a) otwierającymi procedurę przetargową zakupu produktów pochodzących z interwencji lub sprzedaż produktów z zapasów interwencyjnych; lub

b) otwierającymi procedurę przetargową bądź też ustalającymi z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania.

ROZDZIAŁ II

Wspólne zasady ogólne

Artykuł 2

Składanie i ważność ofert, ofert przetargowych oraz wniosków

1. Podmioty gospodarcze składają oferty i oferty przetargowe do interwencji publicznej, jak również oferty przetargowe i wnioski o dopłaty do prywatnego przechowywania za pomocą metody udostępnionej przez agencję płatniczą właściwego państwa członkowskiego.

2. Ważność oferty, oferty przetargowej lub wniosku jest uwarunkowana złożeniem dokumentów w języku urzędowym lub jednym z języków urzędowych państwa członkowskiego, w którym są składane, i muszą one zawierać, w formularzu udostępnionym przez agencję płatniczą, przynajmniej następujące informacje:

▼B

a) nazwę podmiotu gospodarczego, adres i numer identyfikacyjny VAT w państwie członkowskim jego głównej działalności;

b) produkt lub rodzaj produktu, w stosownych przypadkach z obejmującym go kodem CN;

c) ilość, jakiej dotyczy oferta, oferta przetargowa lub wniosek, w stosownych przypadkach podlegająca ilościom minimalnym ustalonym w art. 5.

3. Oferta, oferta przetargowa ani wniosek nie zawierają żadnych dodatkowych warunków wprowadzonych przez podmiot gospodarczy, wykraczających poza te ustanowione w niniejszym rozporządzeniu lub w odpowiednim rozporządzeniu wykonawczym otwierającym procedurę przetargową lub ustalającym z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania.

4. W przypadku gdy termin składania ofert, ofert przetargowych lub wniosków przypada na dzień ustawowo wolny od pracy, to oferty, oferty przetargowe lub wnioski składa się najpóźniej w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym dzień ustawowo wolny od pracy.

5. Oferty, oferty przetargowe lub wnioski złożone w sobotę, niedzielę lub dzień ustawowo wolny od pracy uważa się za dostarczone agencji płatniczej w pierwszym dniu roboczym następującym po dniu, w którym zostały złożone.

6. Ofert, ofert przetargowych ani wniosków nie wycofuje się ani nie zmienia po ich złożeniu.

7. Agencja płatnicza rejestruje ważne oferty, oferty przetargowe lub wnioski wraz z ujętymi w nich ilościami w dniu ich wpłynięcia.

8. Prawa i obowiązki wynikające z przyjęcia oferty, oferty przetargowej lub wniosku nie podlegają przeniesieniu.

TYTUŁ II

INTERWENCJA PUBLICZNA

ROZDZIAŁ I

Szczegółowe przepisy dotyczące interwencji publicznej

Artykuł 3

Miejsca przechowywania interwencyjnego

1. Minimalne możliwości przechowywania każdego miejsca przechowywania interwencyjnego („miejsce przechowywania”) wynoszą:

a) w przypadku zbóż: 5 000 ton, 7 500 ton od okresu interwencji publicznej 2017/2018, 10 000 ton od okresu 2018/2019, 15 000 ton od okresu 2019/2020;

b) w przypadku ryżu: 5 000 ton, 7 500 od okresu interwencji publicznej 2017/2018, 10 000 ton od okresu 2018/2019;

c) w przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku: 400 ton, 600 ton od okresu interwencji publicznej 2017, 800 ton od okresu 2018.

▼B

Państwa członkowskie, w których średnia roczna produkcja zbóż wynosi mniej niż 20 mln ton, mogą od okresu 2019/2020 nadal stosować minimalne możliwości przechowywania w wysokości 10 000 ton.

2. Do celów niniejszego artykułu „minimalne możliwości przechowywania" oznaczają minimalne możliwości, które nie muszą być dostępne przez cały czas, ale są łatwo osiągalne w trakcie okresu, kiedy może być prowadzony zakup.

3. Agencja płatnicza może zastosować odstępstwo od ust. 1 wyłącznie jeśli wykaże, że określone w tym ustępie minimalne możliwości przechowywania są niedostępne, a zastępcze miejsce przechowywania posiada dostęp do rzeki, morza lub połączenia kolejowego.

Artykuł 4

Ustalanie kwalifikowalności produktów

1. Ustalanie kryteriów kwalifikowalności produktów w ramach interwencji publicznej podlega metodom ustanowionym w następujących przepisach:

a) w odniesieniu do zbóż: w częściach I, II, III i IV załącznika I;

b) w odniesieniu do ryżu: w części I załącznika II;

c) w odniesieniu do wołowiny: w części I załącznika III;

▼M2

d) w odniesieniu do masła: w częściach I i Ia załącznika IV do niniejszego rozporządzenia;

e) w odniesieniu do odtłuszczonego mleka w proszku: w częściach I i Ia załącznika V do niniejszego rozporządzenia.

2. Metodami stosowanymi do określania jakości zbóż, masła i odtłuszczonego mleka w proszku, które kwalifikują się do interwencji publicznej i o których mowa odpowiednio w załącznikach I, IV i V, są metody ustanowione w ramach najnowszych wersji odpowiednich norm europejskich lub międzynarodowych, stosownie do przypadku, które to normy obowiązują co najmniej 6 miesięcy przed pierwszym dniem okresu interwencji publicznej, jak określono w art. 12 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

▼B

ROZDZIAŁ II

Zakup produktów w ramach interwencji

Sekcja 1

Przepisy ogólne

Artykuł 5

Minimalne ilości produktów objęte ofertą lub ofertą przetargową

1. Minimalne ilości produktów objęte ofertą lub ofertą przetargową z przeznaczeniem do zakupu wynoszą:

a) w odniesieniu do pszenicy zwyczajnej, jęczmienia i kukurydzy: 160 ton;

▼B

b) w odniesieniu do pszenicy durum: 20 ton;

c) w odniesieniu do ryżu: 40 ton;

d) w odniesieniu do wołowiny: 20 ton;

e) w odniesieniu do masła: 30 ton;

f) w odniesieniu do odtłuszczonego mleka w proszku: 30 ton.

Państwa członkowskie, w których średnia roczna produkcja zbóż wynosi mniej niż 20 mln ton, mogą zdecydować o stosowaniu w odniesieniu do pszenicy zwyczajnej, jęczmienia i kukurydzy minimalnych ilości w wysokości 120 ton.

2. Agencja płatnicza może ustalić wyższy próg ilości minimalnej niż ustanowiona w ust. 1, kiedy jest to uzasadnione przez warunki i praktyki handlu hurtowego lub przepisy ochrony środowiska obowiązujące w danym państwie członkowskim.

Artykuł 6

Poziom zabezpieczenia wymagany przy zakupie produktów

Poziom zabezpieczenia wymagany zgodnie z art. 4 lit. a) rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 przy składaniu oferty lub oferty przetargowej dotyczącej zakupu produktów w ramach interwencji publicznej ustala się jak następuje:

a) w odniesieniu do zbóż: 20 EUR za tonę;

b) w odniesieniu do ryżu: 30 EUR za tonę;

c) w odniesieniu do wołowiny: 300 EUR za tonę;

d) w odniesieniu do masła: 50 EUR za tonę;

e) w odniesieniu do odtłuszczonego mleka w proszku: 50 EUR za tonę;

Artykuł 7

Warunki składania i ważności ofert i ofert przetargowych

1. Oferta lub oferta przetargowa jest ważna, jeśli spełnia wymogi ustanowione w art. 2 oraz, w przypadku procedury przetargowej, w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym procedurę przetargową, o której mowa w art. 12. Poza tym spełnia ona również następujące warunki:

a) zawiera przynajmniej następujące informacje:

   (i) w odniesieniu do ryżu, wskazanie rodzaju i odmiany;

   (ii) miejsce przechowywania produktu w czasie składania oferty lub oferty przetargowej, z wyjątkiem wołowiny;

   (iii) w przypadku zbóż i ryżu, miejsce przechowywania, w odniesieniu do którego składana jest oferta lub oferta przetargowa;

   (iv) w przypadku zbóż i ryżu, rok zbioru i obszar lub obszary produkcji na terytorium Unii;

   (v) w przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku, datę produkcji;

   (vi) w przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku, nazwę i numer zezwolenia udzielonego przedsiębiorstwu, które je wyprodukowało;

▼B

b) podmiot gospodarczy złożył zabezpieczenie zgodnie z art. 4 lit. a) rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238;

c) w przypadku zbóż i ryżu, podmiot gospodarczy deklaruje, co następuje:

(i) że produkty pochodzą z Unii;

(ii) że oferta lub oferta przetargowa odnosi się do jednorodnej partii, która w przypadku ryżu musi obejmować ryż niełuskany tej samej odmiany;

(iii) czy po zbiorze stosowano jakiekolwiek zabiegi, w stosownych przypadkach z wyszczególnieniem nazwy wykorzystanego produktu, i czy zastosowano go zgodnie z warunkami stosowania, wraz ze wskazaniem, że dany produkt jest dopuszczony na mocy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 ([1]).

2. Z wyjątkiem wołowiny, podmiot gospodarczy może wystąpić z wnioskiem, korzystając z formularza, o którym mowa w art. 2 ust. 2, o przejęcie produktów w miejscu, w którym są przechowywane w czasie składania oferty lub oferty przetargowej, pod warunkiem że miejsce to spełnia wymogi ustanowione w art. 7 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 oraz art. 3 niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 8

Kontrola ofert i ofert przetargowych przez agencję płatniczą

1. Agencja płatnicza decyduje o ważności przedłożonych ofert i ofert przetargowych na podstawie warunków ustanowionych w art. 2 i 7.

W przypadku gdy agencja płatnicza uzna ofertę lub ofertę przetargową za nieważną, powiadamia zainteresowany podmiot gospodarczy w ciągu trzech dni roboczych od daty jej otrzymania. W przypadku ofert, jeśli podmiot gospodarczy nie otrzyma takiego powiadomienia, ofertę uznaje się za ważną.

2. W przypadku zbóż i ryżu deklaracje określone w art. 7 ust. 1 lit. c) mogą być sprawdzone pod kątem zgodności środkami administracyjnymi po zweryfikowaniu przez agencję płatniczą ważności ofert lub ofert przetargowych, w razie potrzeby z pomocą agencji płatniczej odpowiedzialnej za miejsce przechowywania wskazane przez podmiot gospodarczy, zgodnie z art. 57 ust. 2.

Artykuł 9

Powiadamianie Komisji o ofertach i ofertach przetargowych

1. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o wszystkich ważnych ofertach i ofertach przetargowych w następujących terminach:

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 z dnia 21 października 2009 r. dotyczące wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i uchylające dyrektywy Rady 79/117/EWG i 91/414/EWG (Dz.U. L 309 z 24.11.2009, s. 1).

▼B

a) w przypadku ofert nie później niż o godz. 12.00 (czasu brukselskiego) w każdy wtorek, w odniesieniu do ilości produktów objętych ważną ofertą w ciągu poprzedniego tygodnia i odpowiednią informacją.

W przypadku gdy oferowane ilości są bliskie ograniczeniom ustanowionym w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1370/2013, Komisja informuje państwa członkowskie o dacie, od kiedy mają składać jej powiadomienia w każdym dniu roboczym.

Od tego dnia państwa członkowskie składają Komisji powiadomienia do godz. 14.00 (czasu brukselskiego) w każdym dniu roboczym, podając ilości oferowane do objęcia interwencją w dniu poprzednim.

b) w przypadku procedury przetargowej w terminach określonych rozporządzeniem wykonawczym otwierającym procedurę przetargową.

2. Powiadomienia określone w ust. 1 lit. a) i b) nie zawierają nazwy podmiotu gospodarczego, adresu ani numeru identyfikacyjnego VAT, a w przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku, nazwy i numeru zezwolenia udzielonego przedsiębiorstwu, które je wyprodukowało.

3. W przypadku gdy dane państwo członkowskie nie powiadomi Komisji o ważnej ofercie lub ofercie przetargowej w stosownym terminie, o którym mowa w ust. 1 lit. a) i b), uznaje się, że powiadomiło Komisję o braku ofert.

Sekcja 2

Zakup po ustalonej cenie

Artykuł 10

Składanie ofert zakupu pszenicy zwyczajnej, masła i odtłuszczonego mleka w proszku po ustalonej cenie

Oferty składa się agencji płatniczej od początku okresów interwencji publicznej określonych w art. 12 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Artykuł 11

Środki zapewniające przestrzeganie ograniczeń ilościowych

1. W celu przestrzegania ograniczeń ilościowych określonych w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1370/2013, na mocy art. 3 ust. 6 lit. a) tego rozporządzenia Komisja decyduje:

a) o zakończeniu zakupu interwencyjnego po ustalonej cenie;

b) w przypadku gdy przejęcie całej oferowanej ilości prowadziłoby do przekroczenia maksymalnej ilości, o ustaleniu współczynnika przydziału mającego zastosowanie do całkowitej ilości zawartej w ofertach złożonych i zgłoszonych Komisji w odniesieniu do każdego podmiotu gospodarczego w dniu podjęcia decyzji;

c) w stosownych przypadkach, o odrzuceniu jeszcze nierozstrzygniętych ofert, które złożono agencjom płatniczym państw członkowskich.

▼B

Komisja podejmuje decyzję w ciągu dwóch dni roboczych od dnia powiadomienia, o którym mowa w art. 9 ust. 1 lit. a) akapit pierwszy, i w ciągu pięciu dni roboczych od dnia powiadomienia, o którym mowa w art. 9 ust. 1 lit. a) akapit trzeci tego rozporządzenia.

Do celów niniejszego artykułu, jeśli termin powiadomienia przypada w dniu ustawowo wolnym od pracy dla Komisji, bieg terminu rozpoczyna się w pierwszym następnym dniu roboczym. W przypadku gdy w biegu terminu wydania decyzji przez Komisję występują takie dni ustawowo wolne od pracy, liczy się wyłącznie dni robocze Komisji.

2. Na zasadzie odstępstwa od art. 2 ust. 6, podmiot gospodarczy, do którego odnosi się współczynnik przydziału, o którym mowa w ust. 1 lit. b), może podjąć decyzję o wycofaniu swojej oferty w ciągu pięciu dni roboczych od daty wejścia w życie decyzji ustalającej współczynnik przydziału.

Sekcja 3

Zakup interwencyjny w drodze przetargu

Artykuł 12

Procedura przetargowa

1. Otwarcia procedury przetargowej zakupu produktów, o których mowa w art. 11 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, dokonuje się w drodze rozporządzenia wykonawczego otwierającego procedurę przetargową, które zawiera w szczególności co następuje:

a) określenie przedmiotowych produktów, oraz

   (i) w odniesieniu do ryżu, wskazanie rodzaju i odmiany;

   (ii) w odniesieniu do wołowiny, czy przetarg dotyczy zakupu tusz do odkostnienia czy do przechowywania bez odkostnienia;

b) okres objęty przetargiem („okres przetargowy”) oraz, w razie potrzeby, różne podokresy składania ofert przetargowych.

2. Komisja może otworzyć procedurę przetargową w celu zakupu wołowiny określonej kategorii i z określonego państwa członkowskiego lub jego regionu na podstawie dwóch najbardziej aktualnych zarejestrowanych tygodniowych cen rynkowych, zgodnie z art. 13 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Komisja może również, zgodnie z art. 13 ust. 2 tego rozporządzenia, zamknąć taką procedurę przetargową na podstawie najbardziej aktualnych zarejestrowanych tygodniowych cen rynkowych.

3. Jeśli Komisja otworzy ograniczoną procedurę przetargową, o której mowa w art. 3 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1370/2013, rozporządzenie wykonawcze otwierające taką procedurę przetargową odnosi się do konkretnego państwa członkowskiego lub jego regionu(-ów) objętego(-ych) taką procedurą.

4. W przypadku ryżu procedura przetargowa może być ograniczona do konkretnych odmian jednego lub kilku rodzajów ryżu niełuskanego, a mianowicie: „ryż okrągłoziarnisty”, „ryż średnioziarnisty”, „ryż długoziarnisty A” lub „ryż długoziarnisty B”, zdefiniowanych w części I pkt I.2 lit. a), b) lub c) załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

▼B

5. W odniesieniu do wołowiny stosuje się następujące reguły:

a) średnia cena rynkowa według kwalifikującej się kategorii w państwie członkowskim lub w jego regionie uwzględnia ceny klas U, R i O, przeliczone na klasę R3 przy użyciu współczynników przeliczeniowych określonych w załączniku III część II, w danym państwie członkowskim lub regionie interwencji;

b) średnie ceny rynkowe są rejestrowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1249/2008 ([1]);

c) średnia cena rynkowa według kwalifikującej się kategorii w państwie członkowskim lub w jego regionie stanowi średnią cen rynkowych wszystkich klas określonych w lit. b), proporcjonalnie do udziału każdej z tych klas w uboju ogółem w danym państwie członkowskim lub w regionie.

Zjednoczone Królestwo obejmuje dwa następujące regiony interwencyjne:

(i) region I: Wielka Brytania;

(ii) region II: Irlandia Północna.

Artykuł 13

Składanie i ważność ofert przetargowych

1. Poza warunkami ogólnymi określonymi w art. 2 i 7, oferta przetargowa jest ważna pod warunkiem że wskazuje oferowaną cenę w euro za jednostkę miary danego produktu zaokrągloną do nie więcej niż dwóch miejsc po przecinku, bez uwzględnienia podatku VAT.

W odniesieniu do zbóż i ryżu, oferowana cena za tonę produktów odpowiada cenie za produkty minimalnej jakości w odniesieniu do zbóż zdefiniowanej w części II załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, lub standardowej jakości w odniesieniu do ryżu zdefiniowanej w sekcji A załącznika III do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, z dostawą do miejsca przechowywania, bez rozładunku.

W przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku oferowana jest cena za 100 kg produktów z dostawą do punktu przeładunkowego miejsca przechowywania.

W przypadku wołowiny oferty przetargowe zawierają zaproponowaną cenę zgodnie z art. 12 ust. 5 lit. a) za tonę produktów klasy R3, z określeniem, czy odnosi się ona do mięsa z kością do odkostnienia, czy do przechowywania bez odkostniania.

2. Nie naruszając art. 15 ust. 2 niniejszego rozporządzenia, oferowana cena nie przekracza poziomu ceny interwencyjnej określonego w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 1370/2013.

([1]) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen (Dz.U. L 337 z 16.12.2008, s. 3).

▼B

Artykuł 14

Decyzje w odniesieniu do ceny zakupu

1. Na podstawie ofert przetargowych, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 9, Komisja decyduje:

a) o nieustalaniu maksymalnej ceny zakupu; lub

b) o ustaleniu maksymalnej ceny zakupu.

2. Decyzja, o której mowa w ust. 1, jest publikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 15

Indywidualne decyzje w sprawie ofert przetargowych

1. W przypadku nieustalenia maksymalnej ceny zakupu wszystkie oferty przetargowe zostają odrzucone.

2. W przypadku ustalenia maksymalnej ceny zakupu agencja płatnicza przyjmuje oferty nie przewyższające tej ceny. Pozostałe oferty zostają odrzucone.

Agencja płatnicza akceptuje wyłącznie oferty przetargowe, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 9.

3. Agencja płatnicza podejmuje decyzje, o których mowa w ust. 1 i 2 niniejszego artykułu, po opublikowaniu decyzji Komisji, o której mowa w art. 14 ust. 1.

Agencja płatnicza powiadamia podmioty gospodarcze o wyniku ich udziału w procedurze przetargowej w ciągu trzech dni roboczych od wejścia w życie wspomnianej decyzji Komisji.

Powiadomienie to nie jest obowiązkowe w przypadku przyjęcia oferty, o ile agencja płatnicza wydaje polecenie dostawy, o którym mowa w art. 17, w ciągu pięciu dni roboczych od wejścia w życie wspomnianej decyzji Komisji. W przypadku takiego przyjęcia oferty nie ma możliwości dalszego wydłużania terminu wydania polecenia dostawy, o którym mowa w art. 17 ust. 1 akapit drugi.

Artykuł 16

Ograniczenie zakupu wołowiny

Jeśli agencje płatnicze otrzymują oferty wołowiny w ilościach większych niż są w stanie przejąć, mogą ograniczyć zakup do ilości, które mogą przejąć na swoim terytorium lub na terytorium regionów interwencyjnych, o których mowa w art. 12 ust. 5.

W razie takiego ograniczenia agencje płatnicze zapewniają równy dostęp wszystkich zainteresowanych podmiotów.

▼B

Sekcja 4

Dostawy i koszty transportu

Artykuł 17

Polecenie dostawy

1. Po sprawdzeniu ważności oferty lub oferty przetargowej zgodnie z art. 8 i 13 agencja płatnicza wydaje polecenie dostawy w ciągu pięciu dni roboczych od terminu, o którym mowa w art. 11 ust. 1 akapit drugi, lub od wejścia w życie decyzji, o której mowa w art. 14 ust. 1.

Agencja płatnicza może postanowić o przedłużeniu terminu wydania polecenia dostawy w przypadku, gdy jest to konieczne ze względu na duże ilości przyjmowanych zbóż lub ryżu. Niemniej ostateczny termin dostawy produktów nie może być późniejszy niż 65 dni od upływu terminu lub wejścia w życie decyzji, o których mowa w akapicie pierwszym. W takim przypadku agencja płatnicza informuje zainteresowane podmioty gospodarcze.

2. Polecenie dostawy jest opatrzone datą i numerem oraz zawiera następujące informacje:

a) ilość, która ma być dostarczona;

b) ostateczny termin dostawy produktów;

c) miejsce przechowywania, do którego należy je dostarczyć;

d) cenę, po której przyjęto ofertę lub ofertę przetargową.

3. Polecenie dostawy dotyczy jedynie ilości, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 9.

Artykuł 18

Szczegółowe przepisy dotyczące dostawy zbóż i ryżu

1. Agencja płatnicza wyznacza miejsce przechowywania, do którego zboża lub ryż mają zostać dostarczone po najniższych możliwych kosztach.

2. Dostawa do miejsca przechowywania nie może nastąpić później niż 60 dni od daty wydania polecenia dostawy. W zależności od przyjmowanych ilości, agencja płatnicza może jednak przedłużyć ten termin o nie więcej niż 14 dni. W takich przypadkach można przedłużyć również okres dostawy, o którym mowa w art. 17 ust. 1 akapit drugi. W takim przypadku agencja płatnicza informuje zainteresowane podmioty gospodarcze.

3. Podmiot gospodarczy ponosi koszty związane z następującymi badaniami przeprowadzanymi w odniesieniu do zbóż zgodnie z metodami określonymi w załączniku I część IV:

(i) test aktywności amylazy (test Hagberga);

(ii) badanie zawartości białka w pszenicy durum i pszenicy zwyczajnej;

▼B

(iii) test Zeleny'ego;

(iv) test przydatności do obróbki mechanicznej;

(v) analizy zanieczyszczeń.

Artykuł 19

Koszty transportu zbóż i ryżu

1. Koszt transportu zbóż lub ryżu z miejsca dotychczasowego przechowywania w chwili złożenia oferty lub oferty przetargowej do miejsca przechowywania określonego w poleceniu dostawy ponosi podmiot gospodarczy, do odległości 50 km.

Powyżej tej maksymalnej odległości dodatkowe koszty transportu ponosi agencja płatnicza, a następnie są one refundowane przez Komisję w wysokości 0,05 EUR na tonę i kilometr.

2. W przypadku gdy agencja płatnicza dokonuje zakupu zbóż lub ryżu w innym państwie członkowskim niż to, w którym je przechowuje, przy obliczaniu maksymalnej odległości, o której mowa w ust. 1, nie uwzględnia się odległości między miejscem przechowywania podmiotu gospodarczego a granicą państwa członkowskiego, w którym siedzibę ma agencja płatnicza dokonująca zakupu.

Artykuł 20

Szczegółowe przepisy dotyczące dostaw wołowiny

1. Cena zakupu wołowiny odpowiada cenie wołowiny dostarczonej do punktu ważenia na wejściu do miejsca przechowywania lub, w przypadku tusz do odkostnienia, do zakładu rozbioru mięsa.

2. Koszty rozładunku ponosi podmiot gospodarczy.

3. Podmiot gospodarczy dostarcza produkty nie później niż 15 dnia od daty wydania polecenia dostawy. W zależności od przyjmowanych ilości agencja płatnicza może jednak przedłużyć ten termin o nie więcej niż 7 dni. W takim przypadku agencja płatnicza informuje zainteresowane podmioty gospodarcze.

Artykuł 21

Szczegółowe przepisy w zakresie pakowania, dostaw i przechowywania masła i odtłuszczonego mleka w proszku

1. Masło jest pakowane i dostarczane w blokach o masie netto 25 kg zgodnie z wymogami ustanowionymi w części II załącznika IV.

2. Odtłuszczone mleko w proszku jest pakowane i dostarczane w torbach o masie netto 25 kg zgodnie z wymogami ustanowionymi w części II załącznika V.

▼B

3. Podmiot gospodarczy dostarcza masło i odtłuszczone mleko w proszku do punktu przeładunkowego miejsca przechowywania w ciągu 21 dni od daty wydania polecenia dostawy. W zależności od przyjmowanych ilości agencja płatnicza może jednak przedłużyć ten termin o nie więcej niż 7 dni. W takim przypadku agencja płatnicza informuje zainteresowane podmioty gospodarcze.

Masło i odtłuszczone mleko w proszku są dostarczane na paletach o jakości stosownej do przechowywania długoterminowego, które wymieniane są na podobne palety. Agencja płatnicza może również dopuścić inny równoważny system.

Koszty wyładunku masła lub odtłuszczonego mleka w proszku w punkcie przeładunkowym miejsca przechowywania ponosi agencja płatnicza.

4. Agencja płatnicza dopilnowuje, aby masło i odtłuszczone mleko w proszku były umieszczane i przechowywane na paletach, w sposób umożliwiający łatwą identyfikację partii i łatwy dostęp do nich.

Artykuł 22

Dostawa

1. Za datę dostawy uznaje się:

a) w przypadku zbóż, ryżu, masła i odtłuszczonego mleka w proszku: dzień, w którym potwierdzono przyjęcie całkowitej ilości objętej poleceniem dostawy przez wskazane miejsce przechowywania. Nie może to nastąpić wcześniej niż w dniu następującym po dacie wydania polecenia dostawy;

b) dla każdej przesyłki wołowiny: dzień dostarczenia do punktu ważenia miejsca przechowywania lub, w przypadku tusz do odkostnienia, do zakładu rozbioru mięsa.

2. Agencja płatnicza może zdecydować, że przejęcie zbóż, ryżu, masła lub odtłuszczonego mleka w proszku odbywa się w miejscu przechowywania, w którym produkty znajdowały się w chwili złożenia oferty lub oferty przetargowej, pod warunkiem że miejsce to spełnia wymogi ustanowione w art. 7 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 oraz art. 3 niniejszego rozporządzenia. W takim przypadku datę dostawy stanowi dzień następujący po dacie wydania polecenia dostawy, który staje się odnośną datą do celów art. 18 ust. 2 lit. a) rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 908/2014.

3. Przejęcia produktów dokonuje agencja płatnicza lub jej przedstawiciel, który jest niezależny od podmiotu gospodarczego.

▼B

Sekcja 5

Kontrola i przejęcie

Artykuł 23

Protokół przejęcia

1. Protokół przejęcia sporządza agencja płatnicza, po dokonaniu wymaganych kontroli i analiz, potwierdzających spełnienie wymogów kwalifikowalności ustanowionych w art. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238. Protokół wskazuje co najmniej:

a) dostarczone ilości i, w przypadku ryżu, odmianę;

b) cechy charakterystyczne produktów ustalone w trakcie analiz, jeżeli mają one wpływ na obliczanie ceny;

c) w stosownych przypadkach ilości, które nie zostały przejęte. W takich przypadkach podmiot gospodarczy zostaje odpowiednio powiadomiony.

2. Protokół przejęcia zostaje opatrzony datą i przesłany podmiotowi gospodarczemu i podmiotowi przechowującemu.

Artykuł 24

Obowiązki podmiotu gospodarczego

Produkty muszą spełniać wymogi kwalifikowalności ustanowione w art. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238. W przypadkach gdy w wyniku badań wykryto produkty niespełniające obowiązujących wymogów kwalifikowalności, podmiot gospodarczy:

a) odbiera je na własny koszt;

b) pokrywa koszty przechowywania produktów od dnia ich przyjęcia do miejsca przechowywania do dnia ich wydania.

Koszty ponoszone przez podmiot gospodarczy określa się na podstawie standardowych kosztów przyjęcia, wydania i przechowywania zgodnie z art. 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 906/2014 ([1]).

Artykuł 25

Wymóg odkostnienia wołowiny

W przypadkach odkostnienia wymaganego jako warunek procedury przetargowej, agencja płatnicza zleca odkostnienie całej zakupionej wołowiny zgodnie z częścią III załącznika III.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 906/2014 z dnia 11 marca 2014 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 w odniesieniu do wydatków w zakresie interwencji publicznej (Dz.U. L 255 z 28.8.2014, s. 1).

▼B

Sekcja 6

Dostosowanie cen i płatności

Artykuł 26

Dostosowanie cen zbóż i ryżu

1. Dostosowywanie cen, o którym mowa w art. 2 ust. 2 i w art. 3 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1370/2013 odbywa się zgodnie z przepisami:

a) części V i VI załącznika I do niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do zbóż;

b) części II załącznika II do niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do ryżu.

2. W przypadku gdy agencja płatnicza przejmuje i przechowuje zboża i ryż w miejscu przechowywania zgodnie z art. 22 ust. 2, zastosowanie ma obniżka ceny zakupu o 5 EUR za tonę.

Artykuł 27

Płatności

1. Płatności za ilości zadeklarowane w protokole przejęcia dokonuje się nie później niż w 65 dni po dniu dostawy, o którym mowa w art. 22, z wyłączeniem sytuacji, w których wszczęto postępowanie administracyjne.

2. Płaci się wyłącznie za ilości faktycznie dostarczone i zaakceptowane. Jeśli jednak dostarczono ilości przekraczające ilość wskazaną w poleceniu dostawy, płaci się tylko za ilości wskazane w poleceniu dostawy.

ROZDZIAŁ III

Sprzedaż produktów przejętych w ramach interwencji

Artykuł 28

Otwarcie procedury przetargowej

1. Produkty przejęte w ramach interwencji publicznej i nadające się na sprzedaż podlegają sprzedaży w drodze procedury przetargowej.

2. Procedurę przetargową otwiera się rozporządzeniem wykonawczym otwierającym sprzedaż.

Pierwszy końcowy termin składania ofert przetargowych ustala się nie wcześniej niż na sześć dni po opublikowaniu tego rozporządzenia wykonawczego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

3. Można otwierać procedury przetargowe w celu sprzedaży produktów przechowywanych w jednym lub wielu regionach Unii lub państwa członkowskiego.

4. Rozporządzenie wykonawcze otwierające sprzedaż zawiera w szczególności następujące informacje:

a) określenie przedmiotowych produktów, w szczególności:

▼B

(i) w odniesieniu do ryżu, wskazanie rodzaju i odmiany;

(ii) w odniesieniu do wołowiny, przedmiotowe elementy;

b) okres objęty przetargiem („okres przetargowy”) oraz, w razie potrzeby, dodatkowe podokresy składania ofert przetargowych;

c) w przypadku wołowiny, masła i odtłuszczonego mleka w proszku, minimalna ilość, jaką może obejmować oferta przetargowa;

d) kwota zabezpieczenia, które należy wnieść przy składaniu oferty przetargowej.

Ponadto rozporządzenie wykonawcze może zawierać:

a) całkowite ilości objęte procedurą przetargową;

b) w stosownych przypadkach, w odniesieniu do zbóż i ryżu, przepisy w zakresie kosztów transportu.

5. Procedury przetargowe mogą być ograniczone do określonych sposobów wykorzystania lub do określonych miejsc przeznaczenia, mogą również regulować sposób weryfikacji wykorzystania bądź przeznaczenia.

Artykuł 29

Ogłoszenie o zaproszeniu do składania ofert przetargowych i związane z nim uzgodnienia

1. Każda agencja płatnicza posiadająca dostępne na sprzedaż zapasy interwencyjne sporządza ogłoszenie o zaproszeniu do składania ofert przetargowych i publikuje je co najmniej cztery dni przed pierwszym dniem składania takich ofert.

2. Ogłoszenie o zaproszeniu do składania ofert zawiera w szczególności:

a) nazwę i adres agencji płatniczej wydającej zaproszenie do składania ofert przetargowych;

b) odniesienie do rozporządzenia wykonawczego otwierającego sprzedaż;

c) końcowy termin składania ofert przetargowych w odniesieniu do każdego częściowego zaproszenia do składania ofert;

d) dla każdego miejsca przechowywania nazwę i adres każdego podmiotu przechowującego i, w stosownych przypadkach:

(i) w odniesieniu do zbóż i ryżu, dostępne ilości w rozbiciu na partie przeznaczone na sprzedaż podzielone w taki sposób, by zapewnić podmiotom równy dostęp, wraz z opisem jakości każdej partii przeznaczonej na sprzedaż;

(ii) w odniesieniu do wołowiny, dostępne ilości w podziale na elementy, zgodnie z częścią IV załącznika III, i datę dostawy;

(iii) w odniesieniu do masła i odtłuszczonego mleka w proszku, dostępne ilości i datę dostawy;

▼B

e) etap dostawy, o którym mowa w art. 30 ust. 1 lit. d) oraz, w stosownych przypadkach, rodzaj opakowania;

f) wszelkie znajdujące się w miejscu przechowywania urządzenia służące do ładowania na środki transportu;

g) w odniesieniu do masła, w stosownych przypadkach, dostępne ilości masła ze słodkiej śmietanki w każdym miejscu przechowywania, o którym mowa w załączniku IV część II pkt 2 lit. d).

3. Agencja płatnicza gwarantuje odpowiednie rozpowszechnianie zaproszeń do składania ofert przetargowych.

4. Agencja płatnicza dokłada wszelkich niezbędnych starań, by zagwarantować zainteresowanym podmiotom:

a) możliwość inspekcjonowania oraz pobierania i badania próbek zbóż i ryżu przeznaczonych na sprzedaż na własny koszt przed złożeniem oferty przetargowej;

b) możliwość skonsultowania, w stosownych przypadkach, wyników analiz, o których mowa w części IV załącznika I, w części I załącznika II, w części I załącznika IV lub w części I załącznika V.

Artykuł 30

Składanie i ważność ofert przetargowych

1. Oferta przetargowa jest ważna, jeśli spełnia wymogi ustanowione w art. 2 oraz w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym sprzedaż. Poza tym spełnia ona również następujące warunki:

a) zawiera odniesienie do rozporządzenia wykonawczego otwierającego sprzedaż oraz do terminu wygaśnięcia podokresu składania ofert przetargowych;

b) w odniesieniu do wołowiny, zawiera wskazanie odpowiednich elementów;

c) w odniesieniu do zbóż i ryżu, wskazuje całkowitą ilość każdej partii przeznaczonej na sprzedaż;

d) wskazuje oferowaną cenę w euro za jednostkę miary danego produktu zaokrągloną do nie więcej niż dwóch miejsc po przecinku, bez uwzględnienia podatku VAT, odpowiednio:

   (i) w przypadku zbóż i ryżu, za produkt załadowany na środek transportu;

   (ii) w przypadku masła lub odtłuszczonego mleka w proszku, za produkt dostarczony na paletach do punktu przeładunkowego miejsca przechowywania lub, gdy to konieczne, na paletach załadowanych na środek transportu, gdy jest to samochód ciężarowy lub wagon kolejowy;

   (iii) w przypadku wołowiny, za produkt dostarczony do punktu przeładunkowego miejsca przechowywania.

▼B

e) w przypadku wołowiny, masła i odtłuszczonego mleka w proszku, wskazuje, że odnosi się przynajmniej do minimalnej ilości określonej w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym sprzedaż;

f) wskazuje miejsce przechowywania, gdzie znajduje się produkt, a w przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku może wskazywać alternatywne miejsce przechowywania;

g) podmiot gospodarczy wniósł zabezpieczenie w kwocie określonej w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym sprzedaż.

2. W odniesieniu do zbóż, oferowana cena odnosi się do minimalnej jakości, określonej w części II załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 lub, w odniesieniu do ryżu, do standardowej jakości zdefiniowanej w sekcji A załącznika III do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

3. W odniesieniu do wołowiny, masła i odtłuszczonego mleka w proszku, oferowana cena odnosi się do masy netto.

W odniesieniu do masła, w stosownych przypadkach, oferta przetargowa może określać, że odnosi się wyłącznie do masła ze słodkiej śmietanki, o którym mowa w art. 29 ust. 2 lit. g).

Artykuł 31

Powiadamianie Komisji o ofertach przetargowych

1. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o wszystkich ważnych ofertach przetargowych w terminach określonych w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym sprzedaż.

2. Powiadomienia, o których mowa w ust. 1, nie zawierają nazwy podmiotu gospodarczego, adresu ani numeru identyfikacyjnego VAT.

3. W przypadku gdy dane państwo członkowskie nie powiadomi Komisji o ważnej ofercie przetargowej w stosownym terminie, o którym mowa w ust. 1, uznaje się, że powiadomiło Komisję o braku ofert.

Artykuł 32

Ustalenie ceny sprzedaży

1. Na podstawie ofert przetargowych, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 31, Komisja decyduje, zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 229 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013:

a) o nieustalaniu minimalnej ceny sprzedaży; lub

b) o ustaleniu minimalnej ceny sprzedaży.

W przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku minimalna cena sprzedaży może się różnić w zależności od lokalizacji produktów oferowanych na sprzedaż.

▼B

2. Decyzja, o której mowa w ust. 1, jest publikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 33

Indywidualne decyzje w sprawie ofert przetargowych

1. W przypadku nieustalenia minimalnej ceny sprzedaży wszystkie oferty przetargowe zostają odrzucone.

2. W przypadku ustalenia minimalnej ceny sprzedaży agencje płatnicze odrzucają wszystkie oferty poniżej minimalnej ceny sprzedaży.

Agencja płatnicza akceptuje wyłącznie oferty przetargowe, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 31.

3. Agencja płatnicza podejmuje decyzje, o których mowa w ust. 1 i 2 niniejszego artykułu, po opublikowaniu decyzji Komisji, o której mowa w art. 32.

Agencja płatnicza powiadamia podmioty gospodarcze o wyniku ich udziału w procedurze przetargowej w ciągu trzech dni roboczych od wejścia w życie wspomnianej decyzji Komisji.

Artykuł 34

Szczegółowe uregulowania w zakresie przydziałów wołowiny, masła i odtłuszczonego mleka w proszku

1. W przypadku masła i odtłuszczonego mleka w proszku, zwycięzcą jest podmiot gospodarczy oferujący najwyższą cenę. O ile całkowita ilość nie zostanie rozdzielona, pozostałe ilości zostają przydzielone kolejnym podmiotom gospodarczym według oferowanych cen, poczynając od najwyższej.

2. W przypadku gdy zaakceptowanie oferty przetargowej prowadziłoby do zawarcia umów z przekroczeniem dostępnych w danym miejscu przechowywania ilości wołowiny, masła lub odtłuszczonego mleka w proszku, danemu podmiotowi gospodarczemu przydziela się jedynie dostępną ilość. Za zgodą zainteresowanego podmiotu gospodarczego możliwe jest jednak uzupełnienie przez agencję płatniczą pełnej ilości oferty produktami z innego miejsca przechowywania.

3. W przypadku gdy zaakceptowanie dwóch lub więcej ofert przetargowych zawierających tę samą cenę doprowadziłoby do zawarcia umów z przekroczeniem dostępnych w danym miejscu przechowywania ilości wołowiny, masła lub odtłuszczonego mleka w proszku, dostępną ilość przydziela się proporcjonalnie do ilości wskazanych w ofertach. Jeśli jednak taki przydział prowadziłby do wykorzystania ilości poniżej minimalnej ilości, o której mowa w art. 28 ust. 4 lit. c), przydział jest ustalany w drodze losowania poszczególnych partii.

▼B

4. W przypadku gdy zaakceptowanie każdej zwycięskiej oferty przetargowej prowadziłoby do pozostawienia w miejscu przechowywania mniejszej ilości wołowiny, masła lub odtłuszczonego mleka w proszku niż minimalna ilość, o której mowa w art. 28 ust. 4 lit. c), agencja płatnicza oferuje pozostałą ilość kolejnemu podmiotowi gospodarczemu, który zaproponował najwyższą cenę. Zwycięskim podmiotom gospodarczym zapewnia się opcję zakupu pozostałych ilości po minimalnej cenie sprzedaży.

5. Agencja płatnicza przydziela produkt na podstawie daty przyjęcia do miejsca przechowywania, począwszy od najstarszego produktu w ramach całkowitej ilości dostępnej we wskazanym przez podmiot gospodarczy miejscu przechowywania lub, zależnie od przypadku, od najstarszej ilości przechowywanego masła lub masła ze słodkiej śmietanki czy też elementów wołowiny dostępnych w chłodni wskazanej przez podmiot gospodarczy.

Artykuł 35

Płatności

Przed wydaniem produktu i z zachowaniem okresu określonego w art. 37 ust. 2, podmioty gospodarcze wpłacają agencji płatniczej kwotę odpowiadającą ich ofercie za każdą ilość, którą wycofują z miejsca przechowywania, według powiadomienia przez agencję płatniczą zgodnie z art. 33 ust. 3.

Artykuł 36

Sprzedaż przez państwa członkowskie

1. W państwie członkowskim, w którym nie otwarto żadnej procedury przetargowej w trybie art. 28, agencja płatnicza może z własnej inicjatywy otworzyć procedurę przetargową w celu sprzedaży produktów interwencyjnych, o ile ich łączna ilość pozostała we wszystkich jej miejscach przechowywania nie przekracza:

a) w odniesieniu do każdego zboża: 10 000 ton;

b) w odniesieniu do ryżu: 2 000 ton;

c) w odniesieniu do wołowiny, masła lub odtłuszczonego mleka w proszku: 200 ton.

2. W przypadku procedury otwartej przez agencję płatniczą zgodnie z ust. 1 zastosowanie mają przepisy rozdziału II rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 i niniejszego rozdziału, z wyłączeniem art. 28 ust. 2, art. 29 ust. 2 lit. b), art. 30 ust. 1 lit. a) i e), art. 31 i art. 32 ust. 2 niniejszego rozporządzenia. Przepisy art. 32 ust. 1 stosuje się do odpowiedniej decyzji państwa członkowskiego z odpowiednimi zmianami.

3. W ramach ilości określonych w ust. 1 agencje płatnicze mogą wystawiać bezpośrednio na sprzedaż produkty, których – według kontroli wizualnej w ramach sporządzania corocznej inwentaryzacji w trybie art. 3 ust. 3 akapit pierwszy lit. g) oraz art. 3 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 907/2014 lub kontroli po przejęciu interwencyjnym – nie można byłoby ponownie zapakować lub ich jakość została obniżona.

▼B

4. Agencje płatnicze zapewniają równy dostęp dla wszystkich zainteresowanych podmiotów.

Artykuł 37

Polecenie wydania

1. Po wpłaceniu kwoty wspomnianej w art. 35 agencja płatnicza wydaje polecenie wydania ze wskazaniem:

a) ilości, której dotyczyła wpłacona kwota;

b) miejsca przechowywania, w którym znajduje się produkt;

c) ostatecznego terminu wydania produktów.

2. Podmioty gospodarcze wycofują przydzielony im produkt w ciągu 30 dni od powiadomienia, o którym mowa w art. 33 ust. 3. Po upływie tego okresu wszelkie koszty i ryzyko ponosi podmiot gospodarczy.

Artykuł 38

Wydanie masła i odtłuszczonego mleka w proszku

1. Z chwilą wydania produktu z miejsca przechowywania i w przypadku dostawy poza miejscem przechowywania, agencja płatnicza udostępnia masło i odtłuszczone mleko w proszku na paletach, w punkcie przeładunkowym miejsca przechowywania, załadowanych na środek transportu, gdy jest to samochód ciężarowy lub wagon kolejowy. Towarzyszące koszty ponosi agencja płatnicza.

2. Podmiot gospodarczy zwraca agencji płatniczej palety o równorzędnej jakości przy wydaniu z miejsca przechowywania. Może również przyjąć wraz z agencją płatniczą inne równoważne uzgodnienie.

3. Wszelkie koszty rozmieszczenia na środku transportu lub zdjęcia z palet ponosi podmiot gospodarczy przejmujący masło lub odtłuszczone mleko w proszku.

▼M1

ROZDZIAŁ IV

Zbycie produktów z interwencji publicznej na rzecz programu dystrybucji żywności wśród osób najbardziej potrzebujących w Unii

Artykuł 38a

Udostępnienie produktów pochodzących z interwencji publicznej na potrzeby programu

1. Komisja może, w drodze rozporządzenia wykonawczego przyjętego zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 229 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, udostępnić produkty z interwencji publicznej na rzecz programu dystrybucji żywności wśród osób najbardziej potrzebujących w Unii, o którym mowa w art. 16 ust. 2 tego rozporządzenia (zwanego dalej „programem”).

2. Rozporządzenie wykonawcze, o którym mowa w ust. 1, zawiera w szczególności następujące informacje:

▼M1

a) rodzaj i ilość produktów, które udostępnia się na rzecz programu;

b) lokalizację produktów udostępnionych na rzecz programu oraz kryteria podziału dostępnych ilości pomiędzy zainteresowane państwa członkowskie w zależności od ich lokalizacji;

c) sposób, w jaki produkty zbywa się zgodnie z art. 23 ust. 4 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 223/2014 ([1]) (użytkowanie bezpośrednie, przetwarzanie lub sprzedaż) w celu udostępnienia ich na rzecz programu, w sposób, który jest ekonomicznie najkorzystniejszą opcją, biorąc pod uwagę charakter i właściwości produktów;

d) jeżeli produkty mają być sprzedawane zgodnie z art. 38b niniejszego rozporządzenia – poziom zabezpieczenia, które ma zostać wniesione zgodnie z art. 4 lit. a) rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, i cenę, poniżej której nie wolno sprzedawać produktów.

3. Państwa członkowskie zainteresowane przydziałem całości lub części ilości, o którym mowa w ust. 2 lit. a), przedkładają Komisji wniosek w terminie 10 dni roboczych od dnia opublikowania rozporządzenia wykonawczego, o którym mowa w ust. 1. Wniosek ten określa rodzaj i ilość (wyrażoną w tonach) produktu, którego dotyczy wniosek. Ilość wnioskowana przez dane państwo członkowskie nie przekracza ilości, o której mowa w ust. 2 lit. a).

4. W ciągu 20 dni roboczych od opublikowania rozporządzenia wykonawczego, o którym mowa w ust. 1, Komisja przyjmuje rozporządzenie wykonawcze, bez stosowania procedury, o której mowa w art. 229 ust. 2 lub 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013; na podstawie tego rozporządzenia wykonawczego Komisja:

a) przydziela daną ilość każdemu państwu członkowskiemu, które złożyło wniosek;

b) określa lokalizację dostępnych części ilości przydzielonych zainteresowanym państwom członkowskim zgodnie z kryteriami, o których mowa w ust. 2 lit. b).

Do celów lit. a) pierwszego akapitu, jeżeli całkowita ilość wnioskowana przez państwa członkowskie przekracza ilość, o której mowa w ust. 2 lit. a), ilości są przydzielane zainteresowanym państwom członkowskim proporcjonalnie do ilości przez nich wnioskowanych.

5. Jeżeli ilość przyznana danemu państwu członkowskiemu jest o 50 % niższa niż ilość określona we wniosku, państwo członkowskie może zrzec się ilości mu przydzielonej, informując Komisję o swojej decyzji w ciągu 10 dni roboczych od opublikowania rozporządzenia wykonawczego, na podstawie którego produkty zostały przydzielone. Produkty te nie będą już dłużej dostępne dla programu na podstawie tego konkretnego rozporządzenia wykonawczego.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 223/2014 z dnia 11 marca 2014 r. w sprawie Europejskiego Funduszu Pomocy Najbardziej Potrzebującym (Dz.U. L 72 z 12.3.2014, s. 1).

▼M1

Artykuł 38b

Sprzedaż produktów z interwencji publicznej udostępnionych na potrzeby programu

1. Jeżeli rozporządzenie wykonawcze, o którym mowa w art. 38a ust. 1, stanowi, że produkty udostępnione w ramach programu należy zbyć w drodze sprzedaży, zastosowanie mają ust. 2–7 niniejszego artykułu.

2. Agencja płatnicza państwa członkowskiego, któremu przydzielono produkty zgodnie z art. 38a ust. 4, otwiera w terminie 40 dni roboczych od opublikowania rozporządzenia wykonawczego, na podstawie którego produkty zostały przydzielone, procedurę przetargową w celu sprzedaży produktów.

Jeżeli państwu członkowskiemu przydzielono produkty będące w posiadaniu agencji płatniczej innego państwa członkowskiego, agencja płatnicza posiadająca produkty dostarcza agencji płatniczej sprzedającej produkty informacje, o których mowa w art. 29 ust. 2 lit. d)–g), w terminie 10 dni roboczych od opublikowania rozporządzenia wykonawczego, na podstawie którego produkty zostały przydzielone.

3. Jeżeli agencja płatnicza państwa członkowskiego, któremu przydzielono produkty będące w posiadaniu agencji płatniczej innego państwa członkowskiego, sprzedaje całość lub część tych produktów, agencja płatnicza sprzedająca produkty dokonuje płatności na rzecz agencji płatniczej będącej w ich posiadaniu według wartości księgowej, o której mowa w art. 16 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Płatności dokonuje się w ciągu 4 dni roboczych od otrzymania płatności od podmiotu gospodarczego w kwocie odpowiadającej jego ofercie. Agencja płatnicza będąca w posiadaniu produktów wydaje polecenie wydania, o którym mowa w art. 37 niniejszego rozporządzenia, w ciągu 5 dni roboczych od otrzymania płatności od agencji płatniczej sprzedającej produkty.

4. Agencja płatnicza sprzedająca produkty, w ciągu 10 dni roboczych od otrzymania płatności od podmiotu gospodarczego w kwocie odpowiadającej jego ofercie, przekazuje różnicę między ceną sprzedaży a wartością księgową produktów, pomnożoną przez sprzedaną ilość, podmiotowi, na rzecz którego dokonywane są płatności przez Komisję na podstawie rozporządzenia (UE) nr 223/2014. Ta przekazana kwota zostanie wykorzystana na finansowanie zakupu i dystrybucji żywności na rzecz osób najbardziej potrzebujących w uzupełnieniu środków już dostępnych w ramach programu operacyjnego.

5. Wszelkie koszty administracyjne związane ze sprzedażą produktów ponosi agencja płatnicza sprzedająca produkty.

6. Rozdział II rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 oraz tytuł II rozdział III niniejszego rozporządzenia, z wyłączeniem art. 28 ust. 2, art. 29 ust. 2 lit. b), art. 30 ust. 1 lit. a) i e), art. 31, 32 ust. 2, art. 33 ust. 2 akapit drugi oraz art. 36 niniejszego rozporządzenia, stosują się do procedury przetargowej otwartej przez agencję płatniczą zgodnie z ust. 2 niniejszego artykułu. Przepisy art. 32 ust. 1 i art. 33 ust. 3 stosuje się odpowiednio do odpowiedniej decyzji państwa członkowskiego. Do celów art. 30 ust. 1 lit. g) kwotę zabezpieczenia przewidzianego w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym sprzedaż należy rozumieć jako kwotę zabezpieczenia przewidzianego w rozporządzeniu wykonawczym, o którym mowa w art. 38a ust. 1.

▼M1

7. W przypadku gdy całość lub część produktów przydzielonych danemu państwu członkowskiemu nie została sprzedana w ciągu 5 miesięcy od opublikowania rozporządzenia wykonawczego, na podstawie którego produkty zostały przydzielone, produkty te nie są już dłużej dostępne na podstawie tego konkretnego rozporządzenia wykonawczego.

▼B

TYTUŁ III

DOPŁATY DO PRYWATNEGO PRZECHOWYWANIA

ROZDZIAŁ I

Szczegółowe uregulowania dopłat do prywatnego przechowywania

Sekcja I

Przepisy ogólne

Artykuł 39

Otwarcie procedury przetargowej i ustalanie z góry stawki dopłat

1. Rozporządzenie wykonawcze otwierające procedurę przetargową lub ustalające z góry stawki dopłat może zawierać następujące informacje:

a) produkt lub rodzaj produktu, w stosownych przypadkach z obejmującym go kodem CN;

b) w przypadku ustalonych z góry stawek dopłat, kwotę dopłat do przechowywania na jednostkę miary produktów objętych dopłatami;

c) jednostkę miary ilości;

d) czy oferta przetargowa lub ustalona z góry stawka dopłat odnosi się do produktów już przechowywanych;

e) w przypadku ofert przetargowych, okres objęty przetargiem („okres przetargowy”) oraz, w razie potrzeby, różne podokresy składania ofert, a w przypadku ustalonej z góry stawki dopłat – okres składania wniosków;

f) okres przechowywania;

g) globalną ilość, w stosownych przypadkach;

h) minimalną ilość ujętą w ofercie przetargowej lub wniosku;

i) kwotę zabezpieczenia na jednostkę miary dla ofert przetargowych, a w stosownych przypadkach dla wniosków;

j) okresy wprowadzania do przechowywania i wydawania z przechowywania;

k) specyfikacje wymagane na opakowaniu, o ile mają zastosowanie.

▼B

2. W przypadku ograniczenia przyznawania dopłat do prywatnego przechowywania do określonych państw członkowskich lub regionów państwa członkowskiego, o którym mowa w art. 18 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, oferty przetargowe i wnioski mogą być składane jedynie w danym(-ych) państwie(-ach) członkowskim(-ch).

3. W przypadku ofert przetargowych wymaga się upływu przynajmniej sześciu dni między wejściem w życie rozporządzenia wykonawczego otwierającego procedurę przetargową a pierwszym terminem składania ofert przetargowych.

Artykuł 40

Składanie i ważność ofert przetargowych oraz wniosków o dopłaty do prywatnego przechowywania

Oferta przetargowa lub wniosek o dopłaty do prywatnego przechowywania jest ważny(-a), jeżeli spełnia wymogi ustanowione w art. 2 oraz następujące warunki:

a) zawiera przynajmniej następujące informacje:

(i) odniesienie do rozporządzenia wykonawczego otwierającego procedurę przetargową lub ustalającego z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania;

(ii) okres przechowywania, o ile wymaga tego rozporządzenie wykonawcze otwierające procedurę przetargową lub ustalające z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania;

(iii) ilość produktów objętą ofertą przetargową lub wnioskiem;

(iv) w przypadku produktów już przechowywanych, nazwę i adres każdego z miejsc prywatnego przechowywania, umiejscowienie poszczególnych partii, kadzi i silosów w miejscu przechowywania wraz odpowiadającymi im ilościami, a w stosownych przypadkach numer identyfikacyjny zatwierdzonego przedsiębiorstwa;

(v) w przypadku ofert przetargowych, datę wygaśnięcia podokresów ich składania;

(vi) w przypadku ofert przetargowych, kwotę dopłaty w euro na jednostkę miary danego produktu zaokrągloną do nie więcej niż dwóch miejsc po przecinku, bez uwzględnienia podatku VAT;

b) podmiot gospodarczy wniósł zabezpieczenie w kwocie określonej w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym procedurę przetargową lub ustalającym z góry stawki dopłat.

Artykuł 41

Kontrola ofert przetargowych i wniosków przez agencję płatniczą

1. Agencja płatnicza decyduje o ważności przedłożonych ofert przetargowych i wniosków na podstawie warunków ustanowionych w art. 2 i 40.

▼B

2. W przypadku gdy agencja płatnicza zdecyduje, że oferta przetargowa lub wniosek są nieważne, powiadamia zainteresowany podmiot gospodarczy w ciągu trzech dni roboczych od daty otrzymania oferty przetargowej lub wniosku.

Artykuł 42

Powiadamianie Komisji o ofertach przetargowych i wnioskach

1. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o wszystkich ważnych ofertach przetargowych i wnioskach w następujących terminach:

a) w przypadku ofert przetargowych stosuje się terminy określone w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym procedurę przetargową;

b) w przypadku wniosków powiadomienia składa się nie później niż o godz. 12.00 (czasu brukselskiego) w każdy wtorek, w odniesieniu do ilości produktów objętych ważnym wnioskiem w ciągu poprzedniego tygodnia wraz z odpowiednimi informacjami. Komisja może zażądać częstszego składania powiadomień, jeśli takie informacje są niezbędne dla zarządzania systemem.

2. Powiadomienia, o których mowa w ust. 1 lit. a) i b), nie zawierają nazwy podmiotu gospodarczego, adresu ani numeru identyfikacyjnego VAT.

3. W przypadku gdy dane państwo członkowskie nie powiadomi Komisji o ważnej ofercie przetargowej lub wniosku w stosownym terminie, o którym mowa w ust. 1 lit. a) i b), uznaje się, że powiadomiło Komisję o braku ofert lub wniosków.

Sekcja II

Ustalanie stawki dopłat do prywatnego przechowywania w drodze procedury przetargowej

Artykuł 43

Decyzje o maksymalnej kwocie dopłat do prywatnego przechowywania

1. Na podstawie ofert przetargowych, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 42, Komisja decyduje zgodnie z art. 4 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1370/2013:

a) o nieustalaniu maksymalnej kwoty pomocy; lub

b) o ustaleniu maksymalnej kwoty pomocy.

2. W przypadku gdy przetarg podlega globalnej ilości, o której mowa w art. 39 ust. 1 lit. g), i jeśli przydzielenie całkowitych ilości, dla których oferowano tę kwotę, prowadziłoby do przekroczenia globalnej ilości, Komisja podejmuje, zgodnie z procedurą, o której mowa w art. 229 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, decyzję o ustaleniu współczynnika przydziału. Współczynnik ma zastosowanie do ofert przetargowych otrzymanych na poziomie maksymalnej kwoty dopłat.

▼B

Na zasadzie odstępstwa od art. 2 ust. 6 podmiot gospodarczy, do którego odnosi się współczynnik przydziału, może podjąć decyzję o wycofaniu swojej oferty w ciągu 10 dni roboczych od daty wejścia w życie decyzji ustalającej współczynnik przydziału.

3. Decyzja w sprawie pomocy, o której mowa w ust. 1 i 2, jest publikowana w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 44

Indywidualne decyzje w sprawie ofert przetargowych

1. W przypadku nieustalenia maksymalnych kwot dopłat do prywatnego przechowywania, wszystkie oferty przetargowe zostają odrzucone.

2. W przypadku ustalenia maksymalnych kwot dopłat agencja płatnicza przyjmuje oferty równe tej kwocie lub od niej niższe, nie naruszając art. 43 ust. 2. Pozostałe oferty zostają odrzucone.

Agencja płatnicza akceptuje wyłącznie oferty przetargowe, o których powiadomiono Komisję zgodnie z art. 42.

3. Agencja płatnicza podejmuje decyzje, o których mowa w ust. 1 i 2 niniejszego artykułu, po opublikowaniu decyzji Komisji, o której mowa w art. 43 ust. 1.

Agencja płatnicza powiadamia podmioty gospodarcze o wyniku ich udziału w procedurze przetargowej w ciągu trzech dni roboczych od wejścia w życie wspomnianej decyzji Komisji.

Sekcja III

Ustalanie z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania

Artykuł 45

Decyzje w sprawie wniosków o ustalone z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania

1. W przypadku produktów już przechowywanych ważny wniosek uznaje się za zaakceptowany ósmego dnia roboczego po wpłynięciu tego wniosku, o ile Komisja nie podjęła w tym czasie decyzji zgodnie z ust. 3.

2. W przypadku produktów dotąd nieprzechowywanych agencja płatnicza powiadamia podmiot gospodarczy o decyzji w sprawie zaakceptowania ważnego wniosku ósmego dnia roboczego po wpłynięciu tego wniosku, o ile Komisja nie podjęła w tym czasie decyzji zgodnie z ust. 3.

3. Jeżeli analiza sytuacji wykazuje nadużycie systemu prywatnego przechowywania lub wskazuje na groźbę nadużycia lub spekulacji, Komisja może, bez odwoływania się do procedury, o której mowa w art. 229 ust. 2 lub ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, zadecydować o:

▼B

a) zawieszeniu stosowania systemu na nie więcej niż pięć dni roboczych; wnioski złożone w tym okresie zostają odrzucone;

b) ustaleniu jednolitego współczynnika procentowego, o jaki zmniejszone będą ilości wskazane we wnioskach, w stosownych przypadkach, z zastrzeżeniem zachowania minimalnych ilości objętych umową;

c) odrzuceniu wniosków złożonych przed okresem zawieszenia, których zaakceptowanie przypadałoby na okres zawieszenia.

Na zasadzie odstępstwa od art. 2 ust. 6 podmiot gospodarczy, do którego odnosi się przepis akapitu pierwszego lit. b), może podjąć decyzję o wycofaniu swojej oferty w ciągu 10 dni roboczych od daty wejścia w życie decyzji ustalającej współczynnik procentowy redukcji.

Sekcja IV

Wprowadzanie produktów do przechowywania prywatnego

Artykuł 46

Informacje o miejscu prywatnego przechowywania produktów dotąd nieprzechowywanych

Po otrzymaniu powiadomienia, o którym mowa w art. 44 ust. 3 akapit drugi, lub powiadomienia o decyzji, o którym mowa w art. 45 ust. 2, podmiot gospodarczy powiadamia agencję płatniczą o terminie przyjęcia produktów do miejsca przechowywania, nazwie i adresie każdego z miejsc prywatnego przechowywania i odpowiednich ilościach. Informacje te muszą wpłynąć do agencji płatniczej przynajmniej na pięć dni przed rozpoczęciem wprowadzania pierwszej partii produktów do przechowywania. Agencja płatnicza może przyjąć okres skrócony poniżej pięciu dni roboczych.

Artykuł 47

Wprowadzanie do przechowywania produktów dotąd nieprzechowywanych

1. Produkty są wprowadzane do przechowywania w ciągu 28 dni po otrzymaniu powiadomienia, o którym mowa w art. 44 ust. 3 akapit drugi w przypadku ofert przetargowych, lub powiadomieniu o decyzji, o którym mowa w art. 45 ust. 2 w przypadku wniosków.

2. W odniesieniu do mięsa wprowadzanie do przechowywania każdej pojedynczej partii z ilości ujętej w ofercie przetargowej lub wniosku, rozpoczyna się w dniu, w którym przejdzie ona pod kontrolę właściwego organu. Ten dzień stanowi datę, kiedy ustala się masę netto świeżego **lub** schłodzonego produktu:

a) w miejscu prywatnego przechowywania, gdy produkt zostaje na miejscu zamrożony;

b) w miejscu zamrożenia, gdy produkt zostaje zamrożony w odpowiednim zakładzie poza miejscem prywatnego przechowywania.

3. Wprowadzanie do przechowywania uznaje się za zakończone w dniu, w którym ostatnią pojedynczą partię ilości objętej ofertą przetargową lub wnioskiem wprowadzono do przechowywania.

▼B

ROZDZIAŁ II

Umowy przechowywania

Sekcja I

Zawieranie umów

Artykuł 48

Okres przechowywania objętego umową

1. Okres przechowywania objętego umową rozpoczyna się w dniu następującym po:

a) dacie powiadomienia, o którym mowa w art. 44 ust. 3, lub dacie otrzymania ważnego wniosku, nie naruszając art. 45 ust. 1, w odniesieniu do produktów już przechowywanych;

b) dacie uznania wprowadzania do przechowywania za zakończone zgodnie z art. 47 ust. 3, w odniesieniu do produktów dotąd nieprzechowywanych.

2. Ostatni dzień okresu przechowywania objętego umową może być ustalony w drodze rozporządzenia wykonawczego otwierającego procedurę przetargową lub ustalającego z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania zgodnie z art. 39 ust. 1 lit. f).

Na zasadzie odstępstwa od art. 3 ust. 4 rozporządzenia Rady (EWG, Euratom) nr 1182/71 ([1]), jeżeli ostatni dzień okresu przechowywania objętego umową przypada na sobotę, niedzielę lub dzień ustawowo wolny od pracy, okres ten kończy się wraz z upływem ostatniej godziny tego dnia.

Artykuł 49

Zawieranie umów

Umowy są zawierane między agencją płatniczą państwa członkowskiego, na którego terytorium produkty są lub będą przechowywane, a podmiotami gospodarczymi spełniającymi wymogi określone w art. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, których ofertę przetargową lub wniosek przyjęto.

Umowy są zawierane w odniesieniu do ilości faktycznie wprowadzonych do przechowywania („ilość objęta umową”) nieprzekraczających ilości, o których mowa w art. 44 ust. 3 akapit drugi w przypadku ofert przetargowych, lub ilości określonych we wniosku w przypadku produktów już przechowywanych, lub ilości określonych w powiadomieniu o decyzji, o którym mowa w art. 45 ust. 2 w przypadku wniosków dotyczących produktów dotąd nieprzechowywanych.

Jeżeli ilość faktycznie wprowadzona do przechowywania wynosi poniżej 95 % ilości wskazanych w ofercie przetargowej lub wniosku lub ilości wynikającej z zastosowania art. 45 ust. 3 lit. b), umowy nie zawiera się.

([1]) Rozporządzenie Rady (EWG, Euratom) nr 1182/71 z dnia 3 czerwca 1971 r. określające zasady mające zastosowanie do okresów, dat i terminów (Dz.U. L 124 z 8.6.1971, s. 1).

▼B

Umowy nie zawiera się w przypadku braku potwierdzenia kwalifikowalności produktów.

Artykuł 50

Powiadamianie o zawarciu umów

Agencja płatnicza powiadamia zwycięski podmiot gospodarczy o uznaniu umowy za zawartą w ciągu pięciu dni roboczych od wystawienia sprawozdania z kontroli, o którym mowa w art. 61 ust. 1, pod warunkiem że wpłynęły wszystkie dokumenty niezbędne do zawarcia umowy.

Datą zawarcia umowy jest dzień, w którym agencja płatnicza powiadamia podmiot gospodarczy.

Sekcja II

Elementy umowy i obowiązki podmiotu gospodarczego

Artykuł 51

Elementy umowy

Umowę rozumie się jako zawierającą, w stosownych przypadkach, elementy określone w art. 52, jak również określone w:

a) odpowiednich przepisach rozporządzenia wykonawczego otwierającego procedurę przetargową i w treści oferty przetargowej; lub

b) odpowiednich przepisach rozporządzenia wykonawczego ustalającego z góry stawki dopłat i w treści wniosku.

Artykuł 52

Obowiązki podmiotu gospodarczego

1. Umowa musi uwzględniać przynajmniej następujące obowiązki podmiotu gospodarczego:

a) obowiązek wprowadzenia i przechowywania ilości objętych umową w okresie przechowywania objętym umową na własne ryzyko oraz koszt w warunkach zapewniających utrzymanie cech produktów, o których mowa w art. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, bez:

   (i) zamieniania przechowywanych produktów na inne, z wyjątkiem cukru zgodnie z ust. 3;

   (ii) lub bez przenoszenia ich do innego miejsca prywatnego przechowywania, czy też, w przypadku cukru, do innego silosu;

b) obowiązek zachowania dokumentów z ważenia sporządzonych w czasie przyjęcia do miejsca prywatnego przechowywania;

c) obowiązek przesłania agencji płatniczej dokumentów dotyczących operacji związanych z wprowadzaniem do przechowywania, z uwzględnieniem umiejscowienia partii, kadzi i silosów w miejscu przechowywania wraz odpowiadającymi im ilościami, nie później niż pięć dni roboczych po dniu wprowadzenia do przechowywania, o którym mowa w art. 47 ust. 3;

▼B

d) obowiązek umożliwienia agencji płatniczej kontroli w dowolnym czasie w celu sprawdzenia, czy zobowiązania zawarte w umowie są dotrzymywane;

e) obowiązek zapewnienia łatwego dostępu do przechowywanych produktów i ich indywidualnej identyfikacji według przechowywanych partii, kadzi i silosów.

2. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 lit. a) ppkt (ii) niniejszego artykułu agencja płatnicza może zezwolić na przeniesienie przechowywanych produktów pod następującymi warunkami:

(i) na uzasadniony wniosek podmiotu gospodarczego, w przypadku serów objętych chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG);

(ii) na uzasadniony wniosek podmiotu gospodarczego, w wyjątkowych przypadkach, w odniesieniu do pozostałych produktów.

3. Na zasadzie odstępstwa od ust. 1 lit. e) cukier objęty umową może być przechowywany w silosie wskazanym przez podmiot gospodarczy razem z innym cukrem, pod warunkiem że ilość objęta umową pozostaje we wskazanym silosie przez cały okres przechowywania objętego umową, zgodnie z art. 8 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238.

4. Na żądanie podmiot gospodarczy udostępnia agencji płatniczej odpowiedzialnej za kontrolę wszelkie dokumenty, dotyczące każdej umowy, umożliwiając w szczególności weryfikację następujących informacji o przechowywanych produktach:

a) numer identyfikacyjny zatwierdzonego przedsiębiorstwa, a w razie potrzeby, państwo członkowskie produkcji;

b) pochodzenie i data produkcji produktu lub w przypadku cukru – rok gospodarczy produkcji, a w przypadku mięsa – data uboju;

c) data wprowadzenia do przechowywania;

d) masa i, w przypadku mięsa, liczba zapakowanych części;

e) adres miejsca prywatnego przechowywania oraz dane pozwalające na łatwe zidentyfikowanie produktu w miejscu prywatnego przechowywania, lub, w przypadku cukru luzem, na zidentyfikowanie silosu wskazanego przez podmiot gospodarczy;

f) dzień zakończenia okresu przechowywania objętego umową oraz datę faktycznego wydania z przechowywania objętego umową.

5. Podmiot gospodarczy lub, w stosownych przypadkach, podmiot przechowujący, prowadzą w miejscu przechowywania rejestr umów według ich numerów, zapisując dla każdej z nich:

a) identyfikację produktów wprowadzonych do przechowywania według partii, kadzi i silosu;

b) daty wprowadzenia do przechowywania i wydania z przechowywania;

▼B

c) ilość produktów według partii, kadzi i silosu;

d) umiejscowienie produktów w miejscu przechowywania według partii, kadzi i silosu.

ROZDZIAŁ III

Wydanie produktów z przechowywania i wypłata dopłat do prywatnego przechowywania

Sekcja I

Wydanie produktów z przechowywania

Artykuł 53

Wydanie z przechowywania

1. Wydawanie z przechowywania można rozpocząć w dniu następującym po ostatnim dniu okresu przechowywania objętym umową, lub ewentualnie od dnia określonego w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym procedurę przetargową lub ustalającym z góry stawki dopłat do prywatnego przechowywania.

2. Wydawanie z przechowywania prowadzi się całymi partiami, o ile agencja płatnicza nie dopuści wydawania mniejszych ilości.

Jednak w przypadku produktów zaplombowanych, o których mowa w art. 60, wydawanie musi zawsze obejmować całą ilość zaplombowaną.

3. Jeżeli w rozporządzeniu wykonawczym otwierającym procedurę przetargową lub ustalającym z góry stawki dopłat okres przechowywania objętego umową określono jako pewną liczbę dni, podmiot gospodarczy powiadamia agencję płatniczą o zamiarze podjęcia wycofywania produktów z przechowywania, wskazując odnośne partie/kadzie/silosy, co najmniej na pięć dni roboczych przed rozpoczęciem operacji wydawania.

Agencja płatnicza może przyjąć okres krótszy niż pięć dni roboczych.

Sekcja II

Płatności

Artykuł 54

Wniosek o wypłatę dopłat do prywatnego przechowywania

Podmiot gospodarczy składa wniosek o wypłatę w ciągu trzech miesięcy od zakończenia okresu przechowywania objętego umową.

Artykuł 55

Wypłata dopłat do prywatnego przechowywania

Wypłaty dopłat dokonuje się nie później niż 120 dni po dacie złożenia wniosku o wypłatę, pod warunkiem że spełniono wszystkie zobowiązania umowne.

▼B

Jednak w przypadku, gdy podjęto postępowanie administracyjne, wypłatę wstrzymuje się do czasu uznania uprawnień do otrzymania dopłaty.

TYTUŁ IV

KONTROLE I KARY

ROZDZIAŁ I

Kontrole

Artykuł 56

Przepisy ogólne w sprawie kontroli dotyczących interwencji publicznej oraz dopłat do prywatnego przechowywania

1. Agencje płatnicze dokładają wszelkich starań, aby dopilnować zgodności z wymaganiami dotyczącymi interwencji publicznej oraz dopłat do prywatnego przechowywania ustanowionymi w rozporządzeniu delegowanym (UE) 2016/1238, niniejszym rozporządzeniu i rozporządzeniach wykonawczych, o których mowa w art. 1 ust. 2 lit. a) oraz b) niniejszego rozporządzenia.

Środki te obejmują pełną kontrolę administracyjną ofert i ofert przetargowych w ramach interwencji publicznej oraz wniosków o dopłaty do prywatnego przechowywania, uzupełnioną określonymi w niniejszym tytule kontrolami na miejscu z wglądem w dokumenty i kontrolami fizycznymi.

2. Kontrola masy produktów dostarczonych na potrzeby interwencji publicznej oraz, w przypadku dopłat do prywatnego przechowywania, ilości objętych umową odbywa się w obecności urzędników agencji płatniczej.

3. Fizyczne próbki na potrzeby zbadania jakości i składu produktów oferowanych w ramach interwencji publicznej oraz dopłat do prywatnego przechowywania są pobierane przez urzędników agencji płatniczej lub w ich obecności.

4. Do celów ścieżki audytu, wszystkie zapisy inwentaryzacyjne i finansowe oraz dokumenty sprawdzane przez agencję płatniczą zostają ostemplowane lub parafowane w trakcie wizyty kontrolnej. W przypadku kontroli zapisów elektronicznych, zapis przeprowadzonych kontroli zamieszcza się w aktach kontroli w formacie papierowym lub elektronicznym. Zapisy takie udostępnia się na żądanie Komisji.

Artykuł 57

Przepisy szczegółowe w sprawie kontroli dotyczących interwencji publicznej

1. Bez uszczerbku dla kontroli wymaganych niniejszym rozporządzeniem w przypadku przejęcia produktów, kontrole zapasów interwencyjnych prowadzi się zgodnie z art. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 907/2014.

▼B

2. W przypadku miejsca przechowywania, o którym mowa w art. 7 ust. 1 lit. a) ppkt (ii), znajdującego się w innym państwie członkowskim niż to, w którym złożono ofertę bądź ofertę przetargową, agencja płatnicza, która ją przyjęła, może zwrócić się o pomoc do agencji płatniczej odpowiedzialnej za to miejsce przechowywania, włącznie z kontrolą na miejscu. Pomocy udziela się w terminie określonym przez agencję płatniczą, która przyjęła ofertę lub ofertę przetargową.

3. W przypadku wołowiny kontrole prowadzi się zgodnie z częściami I i III załącznika III.

Artykuł 58

Przepisy szczegółowe w sprawie kontroli dotyczących interwencji publicznej w odniesieniu do zbóż i ryżu

1. Niezależnie od przepisów art. 56 ust. 2, dostarczone ilości waży się w obecności podmiotu gospodarczego i przedstawiciela agencji płatniczej, który jest niezależny od podmiotu gospodarczego.

Jeśli jednak przedstawiciel agencji płatniczej jest jednocześnie podmiotem przechowującym, agencja płatnicza przeprowadza w ciągu 30 dni od daty dostarczenia kontrolę obejmującą przynajmniej kontrolę objętościową. Wszelkie różnice między ilościami ustalonymi podczas ważenia a ilościami szacowanymi zgodnie z metodą objętościową nie mogą przekraczać 5 %.

Jeśli nie przekroczono tolerancji 5 %, podmiot przechowujący ponosi wszelkie koszty związane ze stwierdzonymi różnicami przy późniejszej kontroli masy, w stosunku do masy zarejestrowanej w chwili przejęcia.

Przy przekroczeniu tolerancji 5 % zboża lub ryż należy natychmiast zważyć ponownie. W przypadku stwierdzenia niższej masy niż masa zarejestrowana koszt ważenia ponosi podmiot przechowujący. W przeciwnym razie koszty ważenia ponosi agencja płatnicza.

2. W przypadku gdy konieczne jest sprawdzenie zawartości zanieczyszczeń w zbożu na podstawie analizy ryzyka, o której mowa w pkt 3 części I załącznika I do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, agencja płatnicza jest zobowiązana ponieść konsekwencje finansowe wszelkiego przekroczenia maksymalnych dopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń zgodnie z przepisami art. 3 ust. 6 rozporządzenia delegowanego (UE) nr 907/2014.

W przypadku ochratoksyny A i aflatoksyny, jeśli agencja płatnicza jest w stanie udowodnić zgodnie z wymogami Komisji przestrzeganie norm w chwili przyjęcia, przestrzeganie normalnych warunków przechowywania oraz innych zobowiązań podmiotu przechowującego, odpowiedzialnością finansową obciąża się budżet Unii.

▼B

Artykuł 59

Przepisy szczegółowe dotyczące przejęcia zbóż i ryżu w miejscu przechowywania przez podmiot przechowujący

1. Jeśli przejęcie zbóż lub ryżu odbywa się w miejscu przechowywania, w którym produkty były już przechowywane w chwili złożenia oferty lub oferty przetargowej, przejmowane ilości ustala się na podstawie rejestru spełniającego profesjonalne standardy umożliwiające zagwarantowanie zgodności z przepisami prawodawstwa unijnego, w szczególności załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) nr 907/2014, i pod następującymi warunkami:

a) rejestr zawiera:

(i) masę zapisaną w trakcie ważenia dokonanego w okresie nie dłuższym niż 10 miesięcy przed przejęciem;

(ii) fizyczne cechy jakościowe w momencie ważenia, w szczególności wilgotność;

(iii) ewentualne przeniesienia między silosami, i przeprowadzone zabiegi;

b) podmiot przechowujący oświadcza, że oferowana partia odpowiada we wszelkich aspektach szczegółowej specyfikacji zawartej w rejestrze;

c) fizyczne cechy jakościowe ustalone w momencie ważenia są identyczne ze stwierdzonymi w reprezentatywnej próbce złożonej z próbek pobranych przez agencję płatniczą lub jej przedstawiciela z częstotliwością jedna próbka na 60 ton.

2. W razie zastosowania ust. 1, masa zarejestrowana w rejestrze i rachunkach finansowych określonych w art. 3 ust. 3 akapit pierwszy lit. a) rozporządzenia delegowanego (UE) nr 907/2014 będą równoznaczne z wprowadzonymi do rejestru, w stosownych przypadkach z dostosowaniem uwzględniającym różnicę w wilgotności lub proporcji różnorodnych zanieczyszczeń odnotowanych w czasie ważenia i stwierdzonych na podstawie analizy reprezentatywnych próbek. Różnica w proporcji różnorodnych zanieczyszczeń może być uwzględniana wyłącznie do redukcji masy wprowadzonej do rejestru.

W ciągu 30 dni od przejęcia agencja płatnicza dokonuje kontroli objętościowej. Wszelkie różnice między ilościami ustalonymi podczas ważenia a ilościami szacowanymi zgodnie z metodą objętościową nie mogą przekraczać 5 %.

Jeśli nie przekroczono tolerancji 5 %, podmiot przechowujący ponosi wszelkie koszty związane ze stwierdzonymi różnicami przy późniejszej kontroli wagi, w stosunku do masy zarejestrowanej w chwili przejęcia.

Jeśli przekroczono tolerancję 5 %, zboża lub ryż należy natychmiast zważyć ponownie. W przypadku stwierdzenia masy niższej niż zarejestrowana, uwzględniając granice tolerancji określone w pkt 1 załącznika IV do rozporządzenia delegowanego (UE) nr 907/2014, koszty ważenia ponosi podmiot przechowujący. W przeciwnym razie koszty ważenia ponosi Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji.

▼B

Artykuł 60

Przepisy szczegółowe dotyczące kontroli dopłat do prywatnego przechowywania

1. W odniesieniu do wszystkich partii wprowadzonych do przechowywania agencja płatnicza przeprowadza kontrole na miejscu z wglądem w dokumenty w ciągu 30 dni po rozpoczęciu okresu przechowywania objętego umową, o którym mowa w art. 48 ust. 1, w celu zweryfikowania ilości objętych umową, o których mowa w art. 49. Kontrole te obejmują zbadanie rejestru, o którym mowa w art. 52 ust. 5, oraz dokumentacji uzupełniającej, takiej jak kwity wagowe i wykazy dostaw, a także fizyczną weryfikację obecności partii produktów oraz ich identyfikację w miejscu prywatnego przechowywania.

W odniesieniu do mięsa kontrole odbywają się w czasie wprowadzania do prywatnego przechowywania, a w odniesieniu do oliwy z oliwek, przed oficjalnym zaplombowaniem kadzi.

W przypadku należycie uzasadnionych okoliczności agencja płatnicza może przedłużyć okres wspomniany w akapicie pierwszym o nie więcej niż 15 dni. W takim przypadku agencja płatnicza informuje zainteresowane podmioty gospodarcze.

2. Niezależnie od kontroli wymaganych w ust. 1, dokonuje się fizycznej kontroli reprezentatywnej statystycznie próby złożonej z co najmniej 5 % partii obejmujących co najmniej 5 % całkowitych ilości wprowadzonych do przechowywania w celu zapewnienia zgodności ilości, charakteru i składu, opakowania i oznakowania produktów oraz przechowywanych partii z wymogami dotyczącymi prywatnego przechowywania oraz z charakterystyką przedstawioną przez podmiot gospodarczy w ofercie przetargowej lub wniosku.

W odniesieniu do sera prowadzi się fizyczne kontrole wszystkich partii w celu zweryfikowania ilości objętej umową.

3. W okresie przechowywania agencja płatnicza podejmuje również niezapowiedziane kontrole na miejscu w celu potwierdzenia obecności i identyfikacji ilości objętych umową w miejscu prywatnego przechowywania, oraz zapewnienia, że cukier przechowywany luzem znajduje się w silosie wskazanym przez podmiot gospodarczy. Kontrole podejmuje się na podstawie losowego doboru próby statystycznej złożonej z co najmniej 5 % partii obejmujących przynajmniej 5 % całkowitych ilości objętych zawartymi umowami. Próba nie obejmuje więcej niż 25 % partii już sprawdzonych zgodnie z ust. 2, chyba że przeprowadzenie kontroli na miejscu 5 % partii obejmujących przynajmniej 5 % całkowitych ilości objętych zawartymi umowami byłoby niemożliwe.

Niezapowiedziane kontrole, o których mowa w akapicie pierwszym nie są konieczne w przypadku, gdy agencja płatnicza, za zgodą podmiotu gospodarczego, zaplombowała produkty w sposób uniemożliwiający wydanie z przechowywania ilości objętych umową bez uszkodzenia plomb.

4. Z końcem okresu przechowywania objętego umową lub przed rozpoczęciem wydawania produktów zgodnie z art. 53 ust. 3, agencja płatnicza podejmuje kontrole na miejscu w celu zbadania, czy spełniono

▼B

zobowiązania umowne, w drodze kontroli dokumentacji rejestru i dodatkowych dokumentów, oraz zweryfikowania obecności partii produktów i ich identyfikacji w miejscu prywatnego przechowywania.

Niezależnie od kontroli wspomnianych w akapicie pierwszym, dokonuje się fizycznej kontroli reprezentatywnej statystycznie próby złożonej z co najmniej 5 % partii obejmujących przynajmniej 5 % całkowitych ilości objętych zawartymi umowami pod kątem ilości, rodzaju, opakowania i oznakowania produktów oraz zidentyfikowania ich w miejscu przechowywania.

5. W przypadku gdy agencja płatnicza, za zgodą podmiotu gospodarczego, zaplombowała produkty w sposób uniemożliwiający wydanie przechowywanej ilości z pojedynczej partii bez uszkodzenia plomb, kontrole, o których mowa w ust. 3 i 4, można ograniczyć do sprawdzenia obecności i stanu plomb.

▼M2

Artykuł 60a

Przepisy szczegółowe dotyczące kontroli w ramach interwencji publicznej oraz dopłat do prywatnego przechowywania w odniesieniu do mleka i przetworów mlecznych

1. Kwalifikowalność masła, odtłuszczonego mleka w proszku i sera do otrzymania dopłat do prywatnego przechowywania ustala się zgodnie z metodami określonymi odpowiednio w załącznikach VI, VII i VIII.

Metody te ustanawia się poprzez odesłanie do najnowszych wersji odpowiednich norm europejskich lub międzynarodowych, stosownie do przypadku, które to normy obowiązują co najmniej 6 miesięcy przed pierwszym dniem okresu interwencji publicznej, jak określono w art. 12 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

2. Wyniki kontroli przeprowadzonych z zastosowaniem metod określonych w niniejszym rozporządzeniu podlegają ocenie zgodnie z załącznikiem IX.

▼B

Artykuł 61

Sprawozdania z kontroli

1. Agencja płatnicza sporządza sprawozdanie z kontroli w ciągu pięciu dni roboczych po zakończeniu każdej kontroli na miejscu, a w stosownych przypadkach również po zakończeniu kontroli, o których mowa w art. 56 ust. 3. Sprawozdanie opisuje szczegółowo zbadane pozycje, określając przy tym:

a) datę i czas rozpoczęcia kontroli;

b) szczegółowe informacje dotyczące ewentualnego uprzedniego powiadomienia o kontroli;

c) okres trwania kontroli;

d) obecne na miejscu osoby odpowiedzialne;

e) charakter i zakres przeprowadzonych kontroli, obejmujący w szczególności informacje dotyczące sprawdzanych dokumentów i produktów;

▼B

f) wyniki i wnioski;

g) ewentualną konieczność podjęcia czynności pokontrolnych.

Sprawozdanie podpisuje urzędnik agencji płatniczej odpowiedzialny za kontrolę oraz albo poświadcza go podpisem podmiot gospodarczy lub, w stosownych przypadkach, podmiot przechowujący albo jest ono przesyłane do podmiotu gospodarczego za potwierdzeniem odbioru. Sprawozdanie jest załączane do akt wypłacenia dopłaty.

2. W przypadku niezgodności kontrolowanych produktów weryfikacja zostaje rozszerzona na większą próbę statystyczną ustaloną przez agencję płatniczą.

3. Agencja płatnicza rejestruje wszelkie przypadki niezgodności w oparciu o kryterium wagi, zakresu, okresu trwania i powtarzalności, co może prowadzić do wykluczenia zgodnie z art. 62 ust. 1 lub do zwrotu nienależnie wypłaconej dopłaty do prywatnego przechowywania, w stosownych przypadkach wraz z odsetkami, zgodnie z art. 62 ust. 4.

ROZDZIAŁ II

Kary i środki administracyjne

Artykuł 62

Kary i środki administracyjne w odniesieniu do dopłat do prywatnego przechowywania

1. W przypadku stwierdzenia przez agencję płatniczą, że dokument przedstawiony przez podmiot gospodarczy, a wymagany na mocy rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, niniejszego rozporządzenia albo rozporządzenia wykonawczego wspomnianego w art. 1 ust. 2 lit. b) niniejszego rozporządzenia, zawiera informacje nieprawdziwe oraz że te nieprawdziwe informacje decydują o przyznaniu dopłat do prywatnego przechowywania, agencja płatnicza wyklucza podmiot gospodarczy z udziału w procedurze przyznawania dopłat w odniesieniu do produktu, na temat którego dostarczono nieprawdziwych informacji, na okres jednego roku od daty wydania ostatecznej decyzji administracyjnej stwierdzającej nieprawidłowości.

2. Wykluczenie, o którym mowa w ust. 1, nie ma zastosowania, jeśli podmiot gospodarczy w zadowalający sposób udowodni agencji płatniczej, że sytuacja, o której mowa w wymienionym ustępie, jest spowodowana siłą wyższą lub oczywistym błędem.

3. Wypłaconą nienależną dopłatę odzyskuje się od podmiotów gospodarczych wraz z odsetkami. Przepisy ustanowione w art. 27 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 908/2014 stosuje się z uwzględnieniem niezbędnych zmian.

4. Zastosowanie kar administracyjnych i odzyskanie nienależnych dopłat zgodnie z niniejszym artykułem, pozostają bez uszczerbku dla powiadamiania Komisji o nieprawidłowościach zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1848/2006 ([1]).

([1]) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1848/2006 z dnia 14 grudnia 2006 r. dotyczące nieprawidłowości i odzyskiwania kwot niesłusznie wypłaconych w związku z finansowaniem wspólnej polityki rolnej oraz organizacji systemu informacyjnego w tej dziedzinie i uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 595/91 (Dz.U. L 355 z 15.12.2006, s. 56).

▼B

TYTUŁ V

POWIADOMIENIA I PRZEPISY KOŃCOWE

ROZDZIAŁ I

Powiadomienia

Sekcja I

Przepisy ogólne dotyczące powiadomień

Artykuł 63

Sposób powiadamiania

Powiadomienia, o których mowa w niniejszym rozporządzeniu, jak również w rozporządzeniach wykonawczych wymienionych w art. 1, składa się zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 792/2009 ([1]).

Artykuł 64

Powiadomienia agencji płatniczych

1. Państwa członkowskie powiadamiają Komisję o zatwierdzonych agencjach płatniczych, odpowiedzialnych za interwencyjny zakup, sprzedaż i dopłaty do prywatnego przechowywania.

2. Komisja udostępnia państwom członkowskim i obywatelom wykaz zatwierdzonych agencji płatniczych, również w drodze publikacji w internecie.

Sekcja II

Powiadomienia dotyczące interwencji publicznej

Artykuł 65

Przekazywanie informacji o zapasach interwencyjnych

1. Państwa członkowskie, których agencje płatnicze posiadają zapasy interwencyjne, przekazują Komisji, nie później niż 15. dnia każdego miesiąca, następujące informacje:

a) w odniesieniu do zbóż i ryżu:

(i) ilości przechowywane od początku roku gospodarczego;

(ii) łączne ilości przejęte od początku roku gospodarczego;

([1]) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 792/2009 z dnia 31 sierpnia 2009 r. ustanawiające szczegółowe zasady, zgodnie z którymi państwa członkowskie przekazują Komisji informacje i dokumenty dotyczące wdrożenia wspólnej organizacji rynków, systemu płatności bezpośrednich, promocji produktów rolnych oraz systemów stosowanych w odniesieniu do regionów najbardziej oddalonych i mniejszych wysp Morza Egejskiego (Dz.U. L 228 z 1.9.2009, s. 3).

▼B

(iii) łączne ilości, które od początku roku gospodarczego opuściły miejsca przechowywania, ze wskazaniem sposobu ich wykorzystania lub miejsca przeznaczenia oraz łącznych ilości strat;

(iv) łączne przydzielone ilości, w stosownych przypadkach z określeniem sposobu ich wykorzystania lub miejsca przeznaczenia;

(v) ilości objęte ofertami na zakończenie miesięcznego okresu sprawozdawczego;

b) w odniesieniu do masła i odtłuszczonego mleka w proszku:

(i) ilości poszczególnych produktów przechowywanych z końcem minionego miesiąca i ilości przyjętych do miejsc przechowywania i wydanych z nich w tym okresie;

(ii) podział na ilości każdego produktu wycofanego z miejsc przechowywania w minionym miesiącu, zgodnie z rozporządzeniem otwierającym procedurę przetargową na sprzedaż produktów;

(iii) podział według daty produkcji ilości przechowywanych na koniec minionego miesiąca;

c) w odniesieniu do wołowiny:

(i) ilości poszczególnych produktów przechowywanych z końcem minionego miesiąca i ilości przyjętych do miejsc przechowywania i wydanych z nich w tym okresie;

(ii) podział na ilości każdego produktu wycofanego z miejsc przechowywania w minionym miesiącu, zgodnie z rozporządzeniem otwierającym procedurę przetargową na sprzedaż produktów;

(iii) ilości każdego z elementów objętych umową sprzedaży zawartą w ciągu minionego miesiąca;

(iv) ilości każdego z elementów objętych poleceniem wydania sporządzonym w ciągu minionego miesiąca;

(v) ilości każdego z elementów zakupionych w ciągu minionego miesiąca;

(vi) nieprzydzielone zapasy i zapasy fizyczne każdego z elementów z końcem minionego miesiąca wraz z długością czasu przechowywania nieprzydzielonych zapasów;

d) w odniesieniu do wszystkich produktów:

(i) otwarcie procedury przetargowej, przydzielone ilości i ustalone minimalne ceny sprzedaży w przypadku zastosowania art. 36;

▼M1

(ii) informacje dotyczące rozdysponowania w ramach programu dystrybucji żywności na rzecz osób najbardziej potrzebujących, w tym odnośnej kwoty (różnicy między ceną sprzedaży a wartością księgową) oraz momentu, w którym kwota ta przekazywana jest podmiotowi, na rzecz którego dokonywane są płatności przez Komisję na podstawie rozporządzenia (UE) nr 223/2014 zgodnie z art. 38b ust. 4 niniejszego rozporządzenia.

▼B

2. Komisja może wymagać zwiększenia częstotliwości składania powiadomień określonych w ust. 1, o ile jest to konieczne dla sprawnego zarządzania systemem interwencyjnym.

3. Do celów ust. 1 lit. b):

a) „ilości przyjęte” oznaczają ilości fizycznie wprowadzone do przechowywania, niezależnie od faktu przejęcia przez agencję płatniczą;

b) „ilości wydane” oznaczają ilości wydane z przechowywania lub, w razie przejęcia przez nabywcę przed wydaniem, ilości przejęte.

4. Do celów ust. 1 lit. c):

a) „nieprzydzielone zapasy” oznaczają zapasy nieobjęte jeszcze umową sprzedaży;

b) „zapasy fizyczne” oznaczają sumę zapasów nieprzydzielonych i objętych umową sprzedaży, które nie zostały dotąd przejęte.

Sekcja III

Powiadomienia dotyczące dopłat do prywatnego przechowywania

Artykuł 66

Przekazywanie informacji dotyczących prywatnego przechowywania

Państwa członkowskie, w których stosuje się system dopłat do prywatnego przechowywania, powiadamiają Komisję:

a) przynajmniej raz tygodniowo o produktach i ich ilościach objętych umowami zawartymi w poprzednim tygodniu, w podziale według okresu przechowywania;

b) nie później niż 15. dnia każdego miesiąca za poprzedni miesiąc:

(i) o ilościach produktów przyjętych do miejsc przechowywania i wydanych z nich w ciągu danego miesiąca, w stosownych przypadkach w podziale na kategorie;

(ii) o ilościach produktów przechowywanych z końcem danego miesiąca, w stosownych przypadkach w podziale na kategorie;

(iii) o ilościach produktów, w odniesieniu do których okres przechowywania objętego umową wygasł;

▼B

(iv) w odniesieniu do okresów przechowywania skróconych lub wydłużonych zgodnie z art. 20 lit. m) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, o produktach i ilościach objętych zmianami okresu przechowywania, z zaznaczeniem każdej uprzedniej i zmienionej daty wydania z przechowywania;

c) do dnia 31 marca każdego roku w odniesieniu do poprzedniego roku kalendarzowego, o wynikach kontroli na miejscu przeprowadzonych zgodnie z przepisami tytułu IV.

ROZDZIAŁ II

Przepisy końcowe

Artykuł 67

Wejście w życie i data rozpoczęcia stosowania

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 października 2016 r. Jednak w odniesieniu do zakupów w ramach interwencji publicznej tabele III i IV części V oraz lit. b) części VI załącznika I stosuje się od dnia 1 lipca 2017 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

▼B

ZAŁĄCZNIK I

ZBOŻA

CZĘŚĆ I

1. DEFINICJE CIAŁ INNYCH NIŻ PODSTAWOWE ZBOŻA O NIENAGANNEJ JAKOŚCI

1.1. **Ziarna połamane**

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ziaren połamanych” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „ziaren połamanych” zawarta w normie EN 16378.

1.2. **Zanieczyszczenia ziarnowe**

a) *ziarna pomarszczone*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ziaren pomarszczonych” zawarta w normie EN 15587. Jednakże w przypadku jęczmienia pochodzącego z Estonii, Łotwy, Finlandii i Szwecji termin „ziarna pomarszczone” oznacza ziarna o ciężarze właściwym przynajmniej 64 kilogramy na hektolitr, oferowane, sprzedawane w drodze przetargu lub zgłoszone do przechowywania albo przechowywane w ramach interwencji w tych państwach członkowskich, które to ziarna po wyeliminowaniu wszelkich innych ciał opisanych w niniejszym załączniku przechodzą przez sita o szczelinach 2,0 mm.

Definicja „ziaren pomarszczonych” nie ma zastosowania do kukurydzy.

b) *inne zboża*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „innych zbóż” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „innych zbóż” zawarta w normie EN 16378.

c) *ziarna uszkodzone przez szkodniki*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ziaren uszkodzonych przez szkodniki” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „ziaren uszkodzonych przez szkodniki” zawarta w normie EN 16378.

d) *ziarna z przebarwionym zarodkiem*

W przypadku pszenicy durum i pszenicy zwyczajnej stosowana jest definicja zawarta w normie EN 15587.

Definicja „ziaren z przebarwionym zarodkiem” nie ma zastosowania do jęczmienia i kukurydzy.

e) *ziarna przegrzane podczas suszenia*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ziaren przegrzanych podczas suszenia” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „ziaren przegrzanych podczas suszenia” zawarta w normie EN 16378.

f) *ziarna cętkowane*

W przypadku pszenicy durum stosowana jest definicja „ziaren cętkowanych” zawarta w normie EN 15587.

Definicja „ziaren cętkowanych” nie ma zastosowania do pszenicy zwyczajnej, jęczmienia i kukurydzy.

▼B

1.3. **Ziarna porośnięte**

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ziaren porośniętych” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „ziaren porośniętych” zawarta w normie EN 16378.

1.4. **Różnorodne zanieczyszczenia**

a) *obce nasiona*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „obcych nasion” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „obcych nasion” zawarta w normie EN 16378.

Za „nasiona szkodliwe” uważa się nasiona toksyczne dla ludzi i zwierząt, nasiona utrudniające czyszczenie i mielenie zbóż i nasiona wpływające na jakość produktów wytwarzanych ze zbóż.

b) *ziarna uszkodzone*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ziaren uszkodzonych” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „ziaren uszkodzonych” zawarta w normie EN 16378.

W normie EN 15587 w przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia definicja „ziaren porażonych fuzariozą” jest zawarta w definicji „ziaren uszkodzonych”.

c) *ciała obce*

W przypadku pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej i jęczmienia stosowana jest definicja „ciał obcych” zawarta w normie EN 15587.

W przypadku kukurydzy stosowana jest definicja „ciał obcych” zawarta w normie EN 16378.

d) *plewy (w przypadku kukurydzy fragmenty kolby)*

e) *sporysz*

f) *ziarna zbutwiałe*

W przypadku pszenicy durum i pszenicy zwyczajnej stosowana jest definicja zawarta w normie EN 15587.

Definicja „ziaren zbutwiałych” nie ma zastosowania do jęczmienia i kukurydzy.

g) *zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego*

1.5. **Żywe szkodniki**

1.6. **Ziarna zmatowiałe, które utraciły szklistość**

Zmatowiałe ziarna pszenicy durum to takie ziarna, których jądra nie można uznać za całkowicie szkliste. Są one określone w normie EN 15585.

2. CZYNNIKI, KTÓRE NALEŻY WZIĄĆ POD UWAGĘ PRZY OKREŚLANIU ZANIECZYSZCZEŃ DLA KAŻDEGO TYPU ZBOŻA

2.1. **Pszenica durum**

„Zanieczyszczenia ziarnowe” oznaczają ziarna pomarszczone, inne zboża, ziarna uszkodzone przez szkodniki, ziarna z przebarwionym zarodkiem, ziarna cętkowane i ziarna przegrzane podczas suszenia.

▼B

„Różnorodne zanieczyszczenia” oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone (w tym ziarna porażone fuzariozą), ciała obce, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe i zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego.

2.2. **Pszenica zwyczajna**

„Zanieczyszczenia ziarnowe” oznaczają ziarna pomarszczone, inne zboża, ziarna uszkodzone przez szkodniki, ziarna z przebarwionym zarodkiem (jedynie w przypadku zawartości powyżej 8 %) i ziarna przegrzane podczas suszenia.

„Różnorodne zanieczyszczenia” oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone (w tym ziarna porażone fuzariozą), ciała obce, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe i zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego.

2.3. **Jęczmień**

„Zanieczyszczenia ziarnowe” oznaczają ziarna pomarszczone, inne zboża, ziarna uszkodzone przez szkodniki i ziarna przegrzane podczas suszenia.

„Różnorodne zanieczyszczenia” oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy i zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego.

2.4. **Kukurydza**

„Zanieczyszczenia ziarnowe” oznaczają inne zboża, ziarna uszkodzone przez szkodniki i ziarna przegrzane podczas suszenia.

„Różnorodne zanieczyszczenia” oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone, fragmenty kolby i zanieczyszczenia pochodzenia zwierzęcego.

CZĘŚĆ II

Metody stosowane do oznaczania jakości zbóż oferowanych, sprzedawanych w drodze przetargu lub przechowywanych w ramach interwencji

Zgodnie z art. 4 dla oznaczania jakości zbóż oferowanych, sprzedawanych w drodze przetargu lub przechowywanych w ramach interwencji stosuje się następujące metody:

a) standardowa metoda oznaczania ciał innych niż podstawowe zboża o nienagannej jakości:

(i) dla pszenicy zwyczajnej, pszenicy durum i jęczmienia: norma EN 15587;

(ii) dla kukurydzy: norma EN 16378;

b) standardowa metoda badania wilgotności:

(i) dla kukurydzy: norma EN ISO 6540;

(ii) dla zbóż innych niż kukurydza: norma EN ISO 712 lub metoda oparta na technologii podczerwieni zgodna z normą EN 15948.

W kwestiach spornych wiążące są jedynie wyniki ze stosowania normy EN ISO 6540 dla kukurydzy i EN ISO 712 dla zbóż innych niż kukurydza;

c) standardowa metoda oznaczania kleistości i przydatności do obróbki mechanicznej ciasta otrzymanego z pszenicy zwyczajnej: określona w części III niniejszego załącznika;

▼B

d) standardowa metoda oznaczania zawartości białka w pszenicy durum i rozdrobnionej pszenicy zwyczajnej: określona w:

(i) normie EN ISO 20483 lub

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

W kwestiach spornych wiążące są jedynie wyniki normy EN ISO 20483;

e) standardowa metoda ustalania wskaźnika Zeleny'ego dla rozdrobnionej pszenicy zwyczajnej: określona w normie EN ISO 5529;

f) standardowa metoda oznaczania liczby opadania Hagberga (test aktywności amylazy): określona w normie EN ISO 3093;

g) standardowa metoda oznaczania natężenia strat szklistości pszenicy durum: określona w normie EN ISO 15585;

h) standardowa metoda oznaczania ciężaru właściwego: określona w normie EN ISO 7971/3;

(i) metody pobierania próbek i standardowe metody analizy do oznaczania poziomów mikotoksyn: te, o których mowa w załączniku do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1881/2006 ([1]) i określone w załącznikach I i II do rozporządzenia Komisji (WE) nr 401/2006 ([2]).

CZĘŚĆ III

Metoda oznaczania kleistości i przydatności do obróbki mechanicznej ciasta otrzymanego z pszenicy zwyczajnej

1. **Tytuł**

Metoda testowania wypieku dla mąki pszennej.

2. **Zakres stosowania**

Metodę stosuje się do mąki uzyskanej w przemiale laboratoryjnym ziarna pszenicy przeznaczonego do produkcji chleba fermentującego na drożdżach.

3. **Zasada**

Ciasto sporządza się z mąki, wody, drożdży, soli i sacharozy w miesiarce. Po podzieleniu i uformowaniu kęsów ciasto pozostawia się na 30 minut; formuje się bochenki, umieszcza je na formach do pieczenia i wypieka po ostatecznej fermentacji o określonej długości. Obserwuje się właściwości technologiczne ciasta. Bochenki są oceniane po ich wielkości i wysokości.

4. **Składniki**

4.1. *Drożdże*

Suche aktywne drożdże typu *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck lub produkty posiadające te same właściwości.

4.2. *Woda wodociągowa*

4.3. *Roztwór cukru, soli i kwasu askorbinowego*

Rozpuścić 30 ± 0,5 g chlorku sodu (jakości handlowej), 30 ± 0,5 g sacharozy (jakości handlowej) oraz 0,040 ± 0,001 g kwasu askorbinowego w 800 ± 5 g wody. Każdego dnia należy przygotować świeży roztwór.

([1]) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz.U. L 364 z 20.12.2006, s. 5).

([2]) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiające metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz.U. L 70 z 9.3.2006, s. 12).

▼B

4.4. *Roztwór cukru*

Rozpuścić 5 ± 0,1 g sacharozy (jakości handlowej) w 95 ± 1 g wody. Każdego dnia należy przygotować świeży roztwór.

4.5. *Mąka słodowa (wykazująca aktywność enzymatyczną)*

Jakość handlowa.

5. **Wyposażenie i przyrząd**

5.1. *Pomieszczenie piekarni laboratoryjnej*

Z regulacją pozwalającą na utrzymanie temperatury 22–25 °C.

5.2. *Lodówka*

Do utrzymywania temperatury 4 ± 2 °C.

5.3. *Waga*

Waga o skali 2 kg i dokładności do 2 g.

5.4. *Waga*

Waga o skali 0,5 kg i dokładności do 0,1 g.

5.5. *Waga analityczna*

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

5.6. *Miesiarka*

Stephen UMTA 10 z miesidłem model „Detmold” (Stephen Soehne GmbH) lub podobny sprzęt o tych samych właściwościach.

5.7. *Komora fermentacyjna*

Z regulacją pozwalającą na utrzymanie temperatury 30 ± 1 °C.

5.8. *Otwarte plastikowe pudełka*

Wykonane z polimetakrylanu metylu (Plexiglas, Perspex). Wymiary wewnętrzne: 25 × 25 × 15 cm (wysokość), o grubości ścianek 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Kwadratowe plastikowe płytki*

Wykonane z polimetakrylanu metylu (Plexiglas, Perspex). O wymiarach przynajmniej 30 × 30 cm i grubości 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Urządzenie do formowania kęsów ciasta*

Urządzenie do formowania kęsów ciasta Brabender (Brabender OHG) lub podobny sprzęt o tych samych właściwościach.

6. **Kontrola wyrywkowa**

Zgodna z normą EN ISO 24333

7. **Procedura**

7.1. *Oznaczanie wodochłonności*

Wodochłonność określa się według normy ICC nr 115/1.

7.2. *Oznaczanie dodatku mąki słodowej*

Określić liczbę opadania mąki zgodnie z normą EN ISO 3093. Jeśli liczba opadania jest wyższa niż 250, określić ilość dodawanej mąki słodowej odpowiednią do otrzymania liczby opadania zawartej w przedziale od 200 do 250 poprzez wymieszanie mąki z proporcjonalnie zwiększoną ilością mąki słodowej (ppkt 4.5). Jeśli liczba opadania jest niższa niż 250, nie dodaje się mąki słodowej.

▼B

7.3. *Uaktywnianie suchych drożdży*

Wyrównać temperaturę roztworu cukru (ppkt 4.4) do 35 ± 1 °C. Wsypać drożdże w stosunku wagowym 1:4 do ciepłego roztworu cukru. Nie wstrząsać. Można lekko zamieszać w razie konieczności.

Pozostawić na 10 ± 1 minutę, później wstrząsać do uzyskania jednolitej zawiesiny. Należy wykorzystać zawiesinę w ciągu 10 minut.

7.4. *Dostosowanie temperatury mąki i płynnych składników*

Temperatura mąki i wody powinna być regulowana w taki sposób, aby ciasto po zmieszaniu wykazywało temperaturę 27 ± 1 °C.

7.5. *Sporządzanie ciasta*

Zważyć, z dokładnością do 2 g, 10 y/3 g mąki (odpowiadającej 1 kg mąki o 14 % wilgotności), gdzie „y" jest ilością mąki użytej w ocenie farinograficznej (zob. norma ICC nr 115/1).

Zważyć, z dokładnością do 0,2 g, ilość mąki słodowej potrzebnej do uzyskania liczby opadania w granicach od 200 do 250 (ppkt 7.2).

Zważyć 430 ± 5 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego (ppkt 4.3) i dodać wodę do całkowitej masy (x–9) 10 y/3 g (zob. ppkt 10.2), gdzie „x" jest ilością wody wykorzystanej w ocenie farinograficznej (zob. norma ICC nr 115/1). Ta całkowita masa (zazwyczaj między 450 i 650 g) musi być odmierzona z dokładnością do 1,5 g.

Zważyć 90 ± 1 g zawiesiny drożdży (ppkt 7.3).

Zanotować całkowitą masę ciasta (P), która jest sumą masy mąki, roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego i wody, zawiesiny drożdży oraz mąki słodowej.

7.6. *Mieszanie*

Przed rozpoczęciem doprowadzić temperaturę miesiarki do 27 ± 1 °C przy zastosowaniu odpowiedniej ilości podgrzanej wody.

Umieścić płynne składniki ciasta w miesiarce i dodać na wierzchu mąkę i mąkę słodową.

Uruchomić miesiarkę (prędkość 1, 1 400 obrotów/minutę) na 60 sekund. Po 20 sekundach od rozpoczęcia miesienia przekręcić dwukrotnie skrobaczkę przytwierdzoną do pokrywy naczynia miesiarki.

Zmierzyć temperaturę ciasta. Jeśli jest ona wyższa niż 26–28 °C, należy odrzucić to ciasto i sporządzić nowe, dostosowując temperatury składników.

Zanotować właściwości ciasta przy użyciu jednego z poniższych określeń:

— niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej, lub

— kleiste i nieprzydatne do obróbki mechanicznej.

Żeby zakwalifikować się do kategorii „niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej", ciasto po zakończeniu mieszania powinno tworzyć spójną masę, która prawie nie przylepia się do ścianek naczynia i miesidła. Powinno być możliwe wyjęcie ciasta ręką, jednym ruchem, bez znacznej utraty ciasta przy wyjmowaniu.

▼B

7.7. *Dzielenie i formowanie kęsów*

Zważyć, z dokładnością do 2 g, trzy kęsy ciasta według wzoru:

p = 0,25 P, gdzie:

p = masa jednego kęsa ciasta po podziale,

P = masa całkowita ciasta.

Bezzwłocznie uformować kęsy przez 15 sekund w urządzeniu do formowania (ppkt 5.10) i umieścić je na 30 ± 2 min na kwadratowych plastikowych płytkach (ppkt 5.9), przykryte odwróconymi plastikowymi pudełkami (ppkt 5.8) w komorze fermentacyjnej (ppkt 5.7).

Nie posypywać kęsów ciasta mąką.

7.8. *Formowanie*

Włożyć ponownie kęsy ciasta pozostawione na plastikowych płytkach, przykryte odwróconymi pudełkami plastikowymi, do urządzenia do formowania kęsów (ppkt 5.10) na 15 sekund. Nie zdejmować przykrycia znad kęsów ciasta aż do momentu bezpośrednio przed umieszczeniem ich w urządzeniu do formowania kęsów. Zanotować ponownie właściwości ciasta przy użyciu jednego z poniższych określeń:

a) niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej; lub

b) kleiste i nieprzydatne do obróbki mechanicznej.

Żeby zakwalifikować się do kategorii jako „niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej", ciasto powinno prawie wcale lub wcale nie przylepiać się do ścianek naczynia, tak aby mogło swobodnie obracać się wokół własnej osi i formować regularne kule w trakcie pracy urządzenia. Na koniec obracania ciasto nie powinno przyklejać się do ścianek naczynia urządzenia do formowania kul przy zdejmowaniu pokrywy.

8. **Sprawozdanie z badań**

Sprawozdanie z przeprowadzonego badania powinno zawierać:

a) właściwości ciasta pod koniec miesienia i formowania kul;

b) liczbę opadania mąki bez dodatku mąki słodowej;

c) wszelkie zaobserwowane anomalie;

d) zastosowaną metodę;

e) wszelkie dane potrzebne do identyfikacji próbki.

9. **Uwagi ogólne**

9.1. Wzór do obliczania ilości płynnych składników ciasta jest oparty na następujących założeniach:

Dodanie x ml wody do równowartości 300 g mąki o wilgotności 14 % daje wymaganą konsystencję. Skoro do testowania wypieku wykorzystuje się 1 kg mąki (o wilgotności 14 %), a x jest stosowane dla 300 g mąki, należy użyć przy testowaniu wypieku x podzielonego przez trzy i pomnożonego przez 10 g wody, stąd 10 x/3 g.

430 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego zawiera 15 g soli i 15 g cukru. Roztwór ten jest włączony do płynnych składników ciasta. Tym samym, żeby dodać 10 x/3 g wody do ciasta, należy dodać (10 x/3 + 30) g płynnych składników ciasta składających się z 430 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego i dodatkowej ilość wody.

▼B

Mimo iż część wody dodana z zawiesiną drożdży jest wchłaniana przez drożdże, zawiesina również zawiera „wolną” wodę. Przyjmuje się, że 90 g drożdży zawiera 60 g „wolnej” wody. Ilość płynnych składników ciasta musi być więc skorygowana o te 60 g „wolnej” wody w zawiesinie drożdży, stąd 10 x/3 plus 30 minus 60 g. Ocenę tę można podsumować następująco: (10 x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, czyli wzór podany w ppkt 7.5. Jeśli np. dodatek wody x użyty w trakcie oceny farinograficznej wyniósł 165 ml, ta wartość musi być wprowadzona do wzoru na miejsce x, tak więc do 430 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego należy dodać wodę do uzyskania masy całkowitej:

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

9.2. Metody tej nie stosuje się bezpośrednio do pszenicy. Procedura, jaką należy zastosować dla określenia właściwości wypieku z pszenicy, jest następująca:

Oczyścić próbkę pszenicy i określić wilgotność czystej pszenicy. Jeśli wilgotność mieści się w granicach od 15,0 % do 16,0 %, nie należy poddawać pszenicy żadnym zabiegom. Jeśli wilgotność wykracza poza powyższe granice, należy doprowadzić wilgotność do 15,5 ± 0,5 % przynajmniej na trzy godziny przed przemiałem.

Zmielić pszenicę na mąkę przy użyciu młyna laboratoryjnego Buehler MLU 202 lub młyna Brabender Quadrumat Senior lub innego urządzenia o takich samych właściwościach.

Wybrać program mielenia, który zapewnia uzyskanie mąki o wyciągu co najmniej 72 % przy zawartości popiołu od 0,50 do 0,60 % suchej masy.

Określić zawartość popiołu w mące zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia Komisji (UE) nr 234/2010 ([1]) i zawartość wilgoci zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. Obliczyć wyciąg mąki według wzoru:

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

gdzie:

E = wyciąg mąki,

f = wilgotność mąki,

w = wilgotność pszenicy,

F = masa otrzymanej mąki o wilgotności f,

W = masa przemielonego ziarna pszenicy o wilgotności w.

Uwaga: Informacje dotyczące składników i sprzętu do stosowania przy wykonywaniu badania są opublikowane w dokumencie T/77 300 z dnia 31 marca 1977 r., Instytuut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen (Niderlandy).

CZĘŚĆ IV

Metoda pobierania próbek i wykonywania analiz zbóż

1. W odniesieniu do każdej partii zbóż cechy jakościowe ustalane są na podstawie próbki reprezentatywnej z zaoferowanej partii, składającej się z próbek pobranych z zachowaniem częstotliwości jednej próbki na dostawę i przynajmniej jednej na każde 60 ton.

([1]) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 234/2010 z dnia 19 marca 2010 r. ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie przyznawania refundacji wywozowych do zbóż oraz środków podejmowanych w przypadku występowania zakłóceń na rynku zbóż (Dz.U. L 72 z 20.3.2010, s. 3).

▼B

2. Metody standardowe stosowane do oznaczania jakości zbóż oferowanych, sprzedawanych w drodze przetargu lub przechowywanych w ramach interwencji ustalono w częściach I, II, i III niniejszego załącznika.

3. W kwestiach spornych agencja płatnicza nakazuje ponowne wykonanie niezbędnych testów dla danego gatunku zboża. Koszty pokrywa strona przegrywająca.

CZĘŚĆ V

Podwyżki i obniżki cen

Tabela I

Podwyżka ceny ze względu na wilgotność dla zbóż innych niż kukurydza

Wilgotność (%)	Podwyżka (EUR/t)
Mniejsza niż 12,5 do 12	0,5
Mniejsza niż 12 do 11,5	1
Mniejsza niż 11,5	1,5

Podwyżka ceny ze względu na wilgotność dla kukurydzy

Wilgotność (%)	Podwyżka (EUR/t)
Mniejsza niż 12 do 11,5	0,5
Mniejsza niż 11,5	1

Tabela II

Obniżka ceny ze względu na wilgotność dla zbóż innych niż kukurydza

Wilgotność (%)	Obniżka (EUR/t)
Większa niż 13,0 do 13,5	0,5
Większa niż 13,5 do 14,0	1,0
Większa niż 14,0 do 14,5	1,5

Obniżka ceny ze względu na wilgotność dla kukurydzy

Wilgotność (%)	Obniżka (EUR/t)
Większa niż 12,5 do 13,0	0,5
Większa niż 13,0 do 13,5	1,0

▼B

Tabela III

Podwyżka ceny ze względu na zawartość białka dla pszenicy zwyczajnej

Zawartość białka (1) (N × 5,7)	Podwyżka ceny (EUR/t)
Większa niż 12,0	2,5

(1) W % suchej masy.

Tabela IV

Obniżka ceny ze względu na zawartość białka dla pszenicy zwyczajnej

Zawartość białka (1) (N × 5,7)	Obniżka ceny (EUR/t)
Mniejsza niż 11,5 do 11,0	2,5

(1) W % suchej masy.

CZĘŚĆ VI

Obliczanie podwyżek i obniżek cen

Korekty cen, o których mowa w art. 26 ust. 1, wyrażane są w euro na tonę i stosowane są w odniesieniu do ofert lub ofert przetargowych w ramach interwencji, poprzez pomnożenie ceny, o której mowa w tym artykule, przez sumę wartości procentowych podwyżek lub obniżek określonych w następujący sposób:

a) jeśli wilgotność zbóż oferowanych lub sprzedawanych w drodze przetargu w ramach interwencji jest niższa niż 12,0 % dla kukurydzy oraz niższa niż 12,5 % dla pozostałych zbóż, stosuje się podwyżki cen według tabeli I zamieszczonej w części V niniejszego załącznika. Jeśli wilgotność zbóż oferowanych lub sprzedawanych w drodze przetargu w ramach interwencji jest wyższa niż 12,5 % dla kukurydzy oraz wyższa niż 13 % dla pozostałych zbóż, stosuje się obniżki cen według tabeli II zamieszczonej w części V niniejszego załącznika;

b) jeśli zawartość białka w pszenicy zwyczajnej jest niższa niż 12,0 %, stosuje się podwyżkę według tabeli III zamieszczonej w części V niniejszego załącznika. Jeśli zawartość białka w pszenicy zwyczajnej jest niższa niż 11,5 %, stosuje się obniżki według tabeli IV zamieszczonej w części V niniejszego załącznika.

▼B

ZAŁĄCZNIK II

RYŻ

CZĘŚĆ I

Metoda pobierania próbek i wykonywania analiz ryżu niełuskanego

1. W celu kontroli wymogów jakości określonych w części I załącznika II do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238, agencja płatnicza pobiera próbki w obecności podmiotu gospodarczego lub jego należycie upoważnionego przedstawiciela.

   Tworzone są trzy próbki reprezentatywne o minimalnej masie jednostkowej wynoszącej jeden kilogram. Są one kierowane, po jednej, odpowiednio, do:

   a) podmiotu gospodarczego;

   b) miejsca przechowywania, gdzie przejmowane są towary;

   c) agencji płatniczej.

   Przy tworzeniu próbek reprezentatywnych liczbę próbek do pobrania otrzymuje się przez podzielenie ilości partii przez 10 ton. Każda pojedyncza próbka ma identyczną masę. Próbki reprezentatywne tworzone są przez podzielenie sumy pojedynczych próbek na trzy części.

   Sprawdzanie wymagań jakościowych odbywa się na podstawie próbki reprezentatywnej przeznaczonej dla magazynu, gdzie przejmowane są towary.

2. Dla każdej dostawy częściowej (ciężarówki, barki, wagonu) tworzy się próbki reprezentatywne zgodnie z warunkami ustanowionymi w pkt 1.

   W przypadku dostawy częściowej, zanim zostanie ona przyjęta do magazynu interwencyjnego, jej badanie może być ograniczone do kontroli wilgotności i poziomu zanieczyszczeń oraz sprawdzenia, czy nie zawiera ona żadnych żywych owadów. Jeśli jednak następnie ostateczny wynik kontroli wykaże, że częściowa dostawa nie spełnia minimalnych wymogów jakości, odmawia się przejęcia przedmiotowych ilości. Jeśli agencja płatnicza jest w stanie sprawdzić wszystkie minimalne wymogi jakości dla każdej częściowej dostawy, zanim trafi ona do magazynu, wówczas musi odmówić przejęcia każdej częściowej dostawy, która nie spełnia tych wymagań.

3. Poziom radioaktywnego skażenia kontrolowany jest jedynie wówczas, gdy wymaga tego sytuacja i tylko tak długo, jak jest to konieczne.

4. W kwestiach spornych agencja płatnicza nakazuje ponowne wykonanie niezbędnych testów dla ryżu niełuskanego, a koszty pokrywa strona przegrywająca.

   Ponowna analiza przeprowadzana jest przez laboratorium zatwierdzone przez agencję płatniczą, na podstawie nowej, reprezentatywnej próbki, stworzonej w równych częściach z reprezentatywnych próbek zachowanych przez podmiot gospodarczy i przez agencję płatniczą. W przypadku częściowych dostaw partii wystawionej na sprzedaż w przetargu wynik stanowi średnia ważona wyników przeprowadzonych analiz nowych reprezentatywnych próbek z każdej z dostaw częściowych.

CZĘŚĆ II

Podwyżki i obniżki cen

1. Dostosowania, o których mowa w art. 26 ust. 1, wyrażane są w euro na tonę i stosowane są w odniesieniu do ofert przetargowych w ramach interwencji, poprzez pomnożenie ceny, o której mowa w tym artykule, przez sumę wartości procentowych podwyżek określonych w tabelach I, II i III w niniejszej części.

▼B

2. Podwyżki i obniżki cen ustala się na podstawie średniej ważonej wyników analiz przeprowadzonych na reprezentatywnych próbkach, zdefiniowanych w części I niniejszego załącznika.

Tabela I

Podwyżka ceny ze względu na wilgotność

Wilgotność (%)	Podwyżka (EUR/t)
Mniejsza niż 12,5 do 12	0,75
Mniejsza niż 12 do 11,5	1,5

Tabela II

Obniżka ceny ze względu na wilgotność

Wilgotność (%)	Obniżka (EUR/t)
Większa niż 13,5 do 14,0	0,75
Większa niż 14,0 do 14,5	1,5

Tabela III

Podwyżka ceny w zależności od wydajności po przetworzeniu

Wydajność pełnych ziaren ryżu całkowicie bielonego uzyskanego z ryżu niełuskanego	Podwyżka od punktu wydajności [1]
Powyżej podstawowej wydajności	Podwyżka o 0,75 %
Całkowita wydajność ryżu całkowicie bielonego uzyskanego z ryżu niełuskanego	Podwyżka od punktu wydajności
Powyżej podstawowej wydajności	Podwyżka o 0,60 %

[1] Stosować jeśli wydajność ryżu po przetworzeniu różni się od podstawowej wydajności po przetworzeniu dla danej odmiany, jak określono w części II załącznika II do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238.

▼B

ZAŁĄCZNIK III

WOŁOWINA

CZĘŚĆ I

Warunki i kontrole w ramach przejmowania

1. Dostarczone produkty są przejmowane pod warunkiem potwierdzenia przez agencję płatniczą, że odpowiadają wymaganiom określonym w części I załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238. W szczególności przeprowadza się systematyczną kontrolę prezentacji, klasyfikacji, masy i etykietowania każdej dostarczonej tuszy, półtuszy i ćwierćtuszy.

2. Każde uchybienie wymaganiom określonym w części I załącznika III do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 skutkuje odrzuceniem. Produkty odrzucone nie mogą być przedstawiane ponownie do zaakceptowania.

3. Wyniki kontroli wspomnianych w pkt 1 podlegają systematycznemu rejestrowaniu przez agencję płatniczą.

CZĘŚĆ II

Współczynniki przeliczeniowe

Klasa umięśnienia i stan otłuszczenia	Współczynnik
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

CZĘŚĆ III

Odkostnianie

I. **Ogólne zasady odkostniania**

1. Odkostnianie może być przeprowadzane jedynie w zakładach rozbioru mięsa zatwierdzonych lub prowadzących działalność zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady ([1]).

2. Do celów niniejszego rozporządzenia „czynności odkostniania" oznaczają fizyczne odkostnianie wołowiny lub cielęciny, o którym mowa w załączniku II do rozporządzenia delegowanego (UE) nr 906/2014.

3. Odkostnione elementy muszą spełniać warunki określone części IV niniejszego załącznika.

II. **Umowy i specyfikacje**

1. Odkostnianie jest przeprowadzane na mocy umów, których warunki są określane przez agencje płatnicze na podstawie ich specyfikacji oraz z zachowaniem wymogów niniejszego rozporządzenia.

([1]) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).

▼B

2. Specyfikacje agencji płatniczych określają wymagania stawiane zakładom rozbioru mięsa, konieczne instalacje i urządzenia, a także szczegółowe warunki w odniesieniu do czynności odkostniania.

Określają one zwłaszcza szczegółowe warunki w zakresie metody przygotowania, wykrawania, pakowania, zamrażania i konserwacji elementów pod kątem ich przejęcia przez agencję płatniczą.

III. **Kontrola i monitorowanie czynności odkostniania**

Agencja płatnicza dokłada wszelkich starań, aby dopilnować, że czynności odkostniania prowadzone są zgodnie z wymogami niniejszego rozporządzenia, z umowami i specyfikacjami opisanymi w sekcji II niniejszej części.

W szczególności agencje płatnicze ustanawiają system zapewniający ciągłe monitorowanie i kontrolę wszystkich czynności odkostniania. Wyniki prowadzonego monitorowania i przeprowadzonych kontroli są rejestrowane.

IV. **Przechowywanie elementów**

Elementy są przechowywane w chłodniach zlokalizowanych na terytorium państwa członkowskiego, którego jurysdykcji podlega agencja płatnicza.

V. **Koszty czynności odkostniania**

Umowy, o których mowa w sekcji II niniejszej części, oraz płatności dokonywane na mocy tych umów obejmują pokrycie kosztów czynności odkostniania, o których mowa w pkt 2 sekcji I niniejszej części.

VI. **Termin ukończenia czynności odkostniania**

Odkostnianie, wykrawanie, ważenie, pakowanie i szybkie zamrażanie muszą być zakończone w ciągu 10 dni kalendarzowych po uboju. Agencja płatnicza może jednak wyznaczać krótsze terminy.

VII. **Sprawdzanie i odrzucanie produktów**

1. W przypadku znalezienia, w wyniku kontroli, o których mowa w sekcji III niniejszej części, jakiegokolwiek produktu niespełniającego wymogów ustanowionych w niniejszym rozporządzeniu lub niezgodnego z umowami i specyfikacjami opisanymi w sekcji II niniejszej części, jest on odrzucany.

2. Bez uszczerbku dla stosowania kar, agencje płatnicze odzyskują płatności od odpowiedzialnych podmiotów w wysokości cen wskazanych w części V niniejszego załącznika w odniesieniu do odrzuconych elementów.

CZĘŚĆ IV

Warunki odkostniania interwencyjnego

1. ELEMENTY Z ĆWIERĆTUSZY TYLNEJ

1.1. Opis elementów

1.1.1. Pręga tylna z zakupu interwencyjnego (kod INT 11)

Rozbiór i odkostnianie: usunąć przy pomocy cięcia przebiegającego poprzez staw kolanowy i oddzielającego od zrazowej wewnętrznej i od zrazowej zewnętrznej wzdłuż naturalnego spojenia, pozostawiającego mięsień półścięgnisty połączony z pręgą. Usunąć kości golenia (kość piszczelową i strzałkową).

Wykrawanie: wykrawać zakończenia ścięgien w stronę mięsa.

Opakowania jednostkowe i zbiorcze: każdy element musi być opakowany przed zapakowaniem do kartonów.

1.1.2. Gruba łata z zakupu interwencyjnego (kod INT 12)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej wewnętrznej przy pomocy cięcia w dół w kierunku i wzdłuż linii kości udowej, a od strony zrazowej zewnętrznej przez kontynuowanie cięcia prowadzonego w dół linii spojenia naturalnego; czaszka musi pozostać połączona w sposób naturalny.

▼B

Wykrawanie: usunąć rzepkę, torebkę stawową i ścięgno; w żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

1.1.3. Zrazowa wewnętrzna z zakupu interwencyjnego (kod INT 13)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od udźca i od pręgi przy pomocy cięcia prowadzonego wzdłuż linii naturalnego spojenia i odłączyć od kości udowej; usunąć kość krzyżową.

Wykrawanie: usunąć nasadę i trzon prącia, przylegającą chrząstkę i gruczoł krokowy (powierzchniowy pachwinowy); usunąć chrząstki i tkanki łączne związane z kością miedniczną; w żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

1.1.4. Zrazowa zewnętrzna z zakupu interwencyjnego (kod INT 14)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej wewnętrznej i pręgi przy pomocy cięcia prowadzonego wzdłuż linii naturalnego spojenia; usunąć kość udową.

Wykrawanie: usunąć grubą chrząstkę przylegającą do stawu, węzeł chłonny podkolanowy, połączony tłuszcz i ścięgno; w żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

1.1.5. Polędwica z zakupu interwencyjnego (kod INT 15)

Rozbiór: wyciąć polędwicę na całej długości, uwalniając głowę polędwicy (grubszy koniec) z kości biodrowej (*os ilium*) i tnąc wzdłuż linii przylegającej do kręgosłupa, tak aby uwolnić polędwicę z części lędźwiowej.

Wykrawanie: usunąć gruczoł i tłuszcz. Pozostawić nienaruszoną osłonę głównego węzła mięśniowego, w pełni przymocowaną.

1.1.6. Udziec z zakupu interwencyjnego (kod INT 16)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od zrazowej zewnętrznej/grubej łaty przy pomocy prostego cięcia od punktu położonego około 5 cm od tylnego wyrostka piątego kręgu krzyżowego, przechodząc w odległości około 5 cm od przedniego wyrostka kości krzyżowej, przy czym należy uważać, aby nie przeciąć grubej łaty.

Oddzielić lędźwie przy pomocy cięcia między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem krzyżowym, oczyszczając przedni wyrostek kości miednicznej. Usunąć kości i chrząstki.

Wykrawanie: usunąć fałd tłuszczu na wewnętrznej powierzchni poniżej oka mięśnia. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

1.1.7. Rostbef z zakupu interwencyjnego (kod INT 17)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od udźca przy pomocy cięcia między ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem krzyżowym. Oddzielić od szpondra (z pięcioma kośćmi) przy pomocy cięcia między jedenastym i dziesiątym żebrem. Usunąć dokładnie trzony. Usunąć żebra i kości bez skóry poprzez „odwarstwienie".

Wykrawanie: usunąć wszystkie rodzaje chrząstek pozostałych po odkostnieniu. Ścięgno musi zostać usunięte. W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm.

1.1.8. Łata z zakupu interwencyjnego (kod INT 18)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić całą łatę od ćwierćtuszy tylnej przeciętej wzdłuż ósmego żebra przy pomocy cięcia prowadzonego od punktu, gdzie łata została odłożona, wzdłuż naturalnego spojenia dookoła mięśni zadu, do punktu horyzontalnego w stosunku do środkowej części ostatniego kręgu lędźwiowego.

▼B

Kontynuować cięcie w dół po prostej linii równoległej do polędwicy poprzez trzynaste do szóstego żebra włącznie, wzdłuż linii przebiegającej równolegle do grzbietowej strony kręgosłupa, tak aby całe cięcie w kierunku dołu nie przebiegało w większej odległości niż 5 cm od bocznego zakończenia oka polędwicy.

Usunąć wszystkie kości i chrząstki poprzez „odwarstwienie". Cała łata musi pozostać w jednym kawałku.

Wykrawanie: usunąć grubą tkankę łączną osłony mięśni przepony, pozostawiając ją nienaruszoną. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby ogólny procent widocznego (zewnętrznego i śródmiąższowego) tłuszczu nie przekraczał 30 %.

1.1.9. Szponder (z pięcioma kośćmi) z zakupu interwencyjnego (kod INT 19)

Rozbiór i odkostnianie: ten element musi być oddzielony od rostbefu przy pomocy prostego cięcia między jedenastym i dziesiątym żebrem i musi obejmować od szóstego do dziesiątego żebra włącznie. Usunąć mięśnie międzyżebrowe i opłucną jako cienką warstwę z kośćmi żeber. Usunąć trzon i chrząstkę, w tym zakończenie kości łopatki.

Wykrawanie: usunąć więzadło karkowe (*ligamentum nuchae*). W żadnym miejscu grubość zewnętrznej pokrywy tłuszczowej nie może przekraczać 1 cm. Czaszka musi pozostać połączona.

2. ELEMENTY Z ĆWIERĆTUSZY PRZEDNIEJ

2.1. Opis elementów

2.1.1. Pręga przednia z zakupu interwencyjnego (kod INT 21)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić przy pomocy cięcia wokół stawu oddzielającego kość promieniową (*radius*) i kość ramienną (*humerus*). Usunąć kość promieniową (*radius*).

Wykrawanie: wykrawać zakończenia ścięgien w stronę mięsa.

Nie wolno pakować pręgi przedniej razem z pręgą tylną.

2.1.2. Łopatka z zakupu interwencyjnego (kod INT 22)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić łopatkę od ćwierćtuszy przy pomocy cięcia po linii prowadzącej wzdłuż naturalnego spojenia wokół krawędzi łopatki i chrząstki stawowej na zakończeniu kości łopatki (*scapula*), kontynuując wokół spojenia, tak aby wyjąć łopatkę z jej naturalnej kieszeni. Usunąć kość łopatki (*scapula*). Mięsień podłopatkowy musi zostać odłożony, ale pozostaje połączony, tak aby możliwe było czyste usunięcie kości. Usunąć kość ramienną (*humerus*).

Wykrawanie: usunąć chrząstki, ścięgna i torebki stawowe; wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby ogólny procent widocznego (zewnętrznego i śródmiąższowego) tłuszczu nie przekraczał 10 %.

2.1.3. Mostek z zakupu interwencyjnego (kod INT 23)

Rozbiór i odkostnianie: oddzielić od ćwierćtuszy przy pomocy cięcia po prostej linii prostopadłej do środka pierwszego żebra. Usunąć mięśnie międzyżebrowe i opłucną poprzez „odwarstwienie", z żebrami, trzonem mostka i chrząstką. Osłony pozostawić połączone z mostkiem. Musi zostać usunięty tłuszcz znajdujący się pod osłoną i mostkiem (*sternum*).

Wykrawanie: wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby ogólny procent widocznego (zewnętrznego i śródmiąższowego) tłuszczu nie przekraczał 30 %.

2.1.4. Ćwierćtusza przednia z zakupu interwencyjnego (kod INT 24)

Rozbiór i odkostnianie: element pozostały po usunięciu mostka, łopatki i pręgi przedniej jest klasyfikowany jako ćwierćtusza przednia.

▼B

Usunąć kości żeber poprzez „odwarstwienie”. Kości szyjne muszą zostać czysto usunięte.

Główny węzeł mięśniowy musi pozostać połączony z tym elementem.

Wykrawanie: należy usunąć ścięgna, torebki stawowe i chrząstki. Wykrawać tłuszcz w taki sposób, aby ogólny procent widocznego (zewnętrznego i śródmiąższowego) tłuszczu nie przekraczał 10 %.

CZĘŚĆ V

Indywidualne ceny odrzuconych elementów z zakupu interwencyjnego

(EUR/t)

Polędwica z zakupu interwencyjnego	22 000
Rostbef z zakupu interwencyjnego	14 000
Zrazowa wewnętrzna z zakupu interwencyjnego, udziec z zakupu interwencyjnego	10 000
Zrazowa zewnętrzna z zakupu interwencyjnego, gruba łata z zakupu interwencyjnego, szponder z zakupu interwencyjnego (z pięcioma żebrami)	8 000
Łopatka z zakupu interwencyjnego, ćwierćtusza przednia z zakupu interwencyjnego	6 000
Mostek z zakupu interwencyjnego, pręga tylna z zakupu interwencyjnego, pręga przednia z zakupu interwencyjnego	5 000
Łata z zakupu interwencyjnego	4 000

▼B

ZAŁĄCZNIK IV

MASŁO

CZĘŚĆ I

Pobieranie próbek do celów analizy chemicznej oraz mikrobiologicznej oraz oceny sensorycznej

1. **Analiza chemiczna oraz mikrobiologiczna**

Ilość masła (kg)	Minimalna liczba próbek (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
≤ 25 000	7 + 1 na 25 000 kg lub ich część

Pobieranie próbek dla celów analizy mikrobiologicznej musi być wykonywane w warunkach aseptycznych.

Dla celów analizy maksymalnie pięć próbek o wielkości 100 g można połączyć w jedną poprzez ich dokładne wymieszanie.

Próbki muszą być pobierane wyrywkowo z różnych części każdej partii przed ich przyjęciem bądź w chwili przyjęcia do chłodni wyznaczonej przez agencję płatniczą.

Przygotowanie zbiorczej próbki masła (analiza chemiczna):

a) przy użyciu czystego, suchego próbnika do masła bądź podobnego odpowiedniego instrumentu należy pobrać ilość masła o masie co najmniej 30 g oraz umieścić je w pojemniku na próbkę. Próbka zbiorcza musi następnie zostać zaplombowana oraz przekazana do laboratorium w celu przeprowadzenia analizy;

b) w laboratorium próbkę zbiorczą należy podgrzać w oryginalnym pojemniku, bez otwierania go, do temperatury 30 °C często wstrząsając do uzyskania jednorodnej płynnej emulsji, bez nierozpuszczonych kawałków. Pojemnik jest wypełniony w przedziale od połowy do dwóch trzecich.

Analizie na tłuszcz niepochodzący z mleka należy poddać dwie próbki rocznie na producenta oferującego masło do zakupu interwencyjnego.

2. **Ocena sensoryczna**

Ilość masła (kg)	Minimalna liczba próbek
> 1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000≤ 25 000	3
≤ 25 000	3 + 1 na 25 000 kg lub ich część

Po upływie 30-dniowego próbnego okresu przechowywania próbki są pobierane wyrywkowo z różnych części każdej partii, pomiędzy 30. a 45. dniem po dacie dostarczenia masła, a następnie klasyfikowane.

▼M2

Każdą próbkę należy ocenić indywidualnie. Niedozwolone jest przeprowadzanie powtórnego pobierania próbek oraz powtórnej oceny.

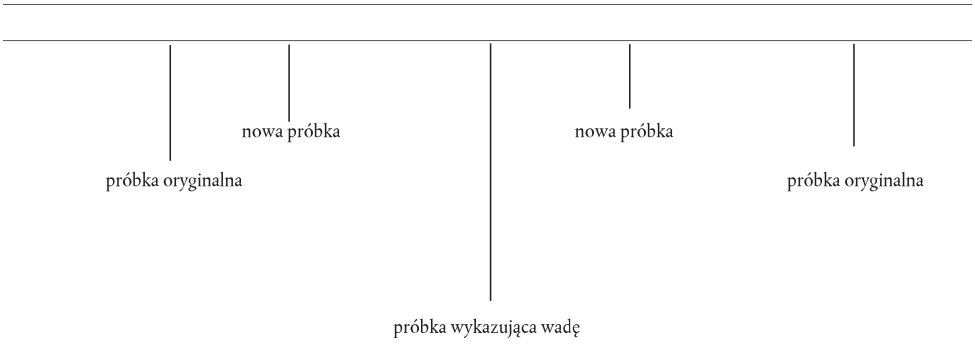
▼B

3. **Wytyczne, według których należy postępować w przypadku ujawnienia wad w próbkach**

a) analiza chemiczna oraz mikrobiologiczna:

(i) w przypadku analizy indywidualnych próbek dozwolone jest wystąpienie jednej próbki wykazującej wadę na 5–10 próbek lub dwóch próbek wykazujących wadę na 11–15 próbek. W przypadku gdy próbka wykazuje wadę, należy pobrać dwie nowe próbki z końców próbki wykazującej wadę oraz skontrolować je pod względem przedmiotowego parametru. W przypadku gdy właściwości żadnej z próbek nie są zgodne ze specyfikacją, ta ilość masła, która znajduje się pomiędzy dwiema początkowo pobranymi próbkami, po obu stronach próbki wykazującej wadę, musi zostać odrzucona z oferowanej ilości.

Ilość, która musi zostać odrzucona w przypadku gdy nowa próbka wykazuje wadę:



(ii) w przypadku gdy analiza próbek zbiorczych ujawnia, że próbki te wykazują wady w odniesieniu do jednego parametru, ilość reprezentowana przez daną próbkę zbiorczą zostaje odrzucona z oferowanej ilości. Ilość reprezentowaną przez jedną próbkę zbiorczą można określić poprzez podział ilości przed wyrywkowym pobraniem próbek z każdej części;

b) ocena sensoryczna: w przypadku gdy próbka nie zostaje zakwalifikowana w przeprowadzonej ocenie sensorycznej, wówczas ta ilość masła, która znajduje się pomiędzy dwiema sąsiadującymi próbkami, po każdej stronie niezakwalifikowanej próbki, musi zostać odrzucona z ilości danej partii;

c) w przypadku gdy próbki wykazują wadę ujawnioną w ocenie sensorycznej oraz wadę chemiczną lub mikrobiologiczną, cała ilość musi zostać odrzucona.

▼M2

CZĘŚĆ IA

Metody analizy niesolonego masła do celów interwencji publicznej

Parametr	Metoda
Tłuszcz ([1])	ISO 17189 lub ISO 3727 część 3
Woda	ISO 3727 część 1
Sucha masa beztłuszczowa	ISO 3727 część 2
Kwasowość tłuszczu	ISO 1740
Liczba nadtlenkowa	ISO 3976
Tłuszcz niemleczny	ISO 17678
Charakterystyka sensoryczna	ISO 22935 część 2 i 3 oraz punktacja jak w tabeli poniżej.

([1]) Stosuje się metodę zatwierdzoną przez agencję płatniczą.

▼M2

Tabela punktacji

Wygląd		Konsystencja		Zapach i smak	
Punkty	Uwagi	Punkty	Uwagi	Punkty	Uwagi
5	*Bardzo dobry* Idealny rodzaj Najwyższa jakość (równomiernie suche)	5	*Bardzo dobra* Idealny rodzaj Najwyższa jakość (możliwe równomierne rozsmarowanie)	5	*Bardzo dobry* Idealny rodzaj Najwyższa jakość (absolutnie czysty, najlepszy zapach)
4	*Dobry* (bez wyraźnych wad)	4	*Dobra* (bez wyraźnych wad)	4	*Dobry* (bez wyraźnych wad)
1, 2 lub 3	Jakiekolwiek wady	1, 2 lub 3	Jakiekolwiek wady	1, 2 lub 3	Jakiekolwiek wady

▼B

CZĘŚĆ II

Dostawa i pakowanie masła

1. Masło jest dostarczane w blokach i opakowane w nowy, mocny materiał, w taki sposób, aby zapewnić jego ochronę podczas transportu, przyjęcia do magazynu, przechowywania oraz wycofania z magazynu.

2. Na opakowaniu znajdują się co najmniej następujące dane, w stosownych przypadkach w postaci kodu:

   a) numer zatwierdzenia identyfikujący zakład oraz państwo członkowskie produkcji;

   b) data produkcji;

   c) numer produkcyjny partii oraz numer opakowania; numer opakowania można zastąpić numerem palety zaznaczonym na palecie;

   d) słowa „śmietanka słodka”, w przypadku gdy pH masła wynosi przynajmniej 6,2.

3. Obowiązkiem podmiotu przechowującego jest prowadzenie rejestru, w którym w dniu przyjęcia do przechowywania zamieszczane są dane określone w pkt 2.

▼B

ZAŁĄCZNIK V

ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU

CZĘŚĆ I

Pobieranie i analiza próbek otłuszczonego mleka w proszku oferowanego w ramach interwencji

1. Próbki są pobierane z każdej partii zgodnie z procedurą określoną w międzynarodowej normie ISO 707. Agencje płatnicze mogą jednak stosować inną metodę pobierania próbek pod warunkiem że jest ona zgodna z zasadami powyższej normy.

2. Liczba opakowań wybieranych do analizy próbek:

   a) partie zawierające nie więcej niż 800 worków po 25 kg: co najmniej 8;

   b) partie zawierające więcej niż 800 worków po 25 kg: co najmniej 8 plus po jednym na każde kolejne 800 worków lub część tej ilości.

3. Masa próbek: z każdego opakowania pobiera się próbki o masie co najmniej 200 g.

4. Grupowanie próbek: w skład jednej próbki zbiorczej nie powinno wchodzić więcej niż 9 pojedynczych próbek.

5. Analiza próbek: każda próbka zbiorcza powinna być sprawdzona pod względem cech jakościowych określonych w części II załącznika V do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238.

6. W przypadku ujawnienia wad w próbkach:

   a) jeżeli próbka zbiorcza wykazuje wady w odniesieniu do jednego z parametrów, ilość, z której pochodzi taka próbka, zostaje odrzucona;

   b) jeżeli próbka zbiorcza wykazuje wady w odniesieniu do więcej niż jednego z parametrów, ilość, z której pochodzi taka próbka, jest odrzucana i pobrane są próbki z pozostałych ilości z tego samego zakładu; analiza tych próbek jest ostateczna. W tym przypadku:

      — liczba próbek ustalona w pkt 2 jest podwajana,

      — jeżeli próbka zbiorcza wykazuje wady w odniesieniu do więcej niż jednego z parametrów, ilość z której pochodzi taka próbka, jest odrzucana.

▼M2

CZĘŚĆ IA

Metody analizy odtłuszczonego mleka w proszku do celów interwencji publicznej

Parametr	Metoda
Białko	ISO 8968 część 1
Tłuszcz	ISO 1736
Woda	ISO 5537
Kwasowość	ISO 6091

▼**M2**

Parametr	Metoda
Mleczany	ISO 8069
Test na fosfatazę	ISO 11816 część 1
Wskaźnik nierozpuszczalności	ISO 8156
Cząstki przypalone (1)	ADPI
Mikroorganizmy	ISO 4833 część 1
Maślanka	Dodatek I
Serwatka podpuszczkowa (2)	Dodatki II i III
Serwatka kwasowa (3)	ISO 8069 lub kontrole na miejscu
Kontrole sensoryczne (4)	ISO 22935 część 2 i 3

(1) Analiza cząstek przypalonych może być przeprowadzana systematycznie. Analiza taka musi być jednak zawsze przeprowadzona w przypadku braku kontroli sensorycznej.
(2) Stosuje się metodę zatwierdzoną przez agencję płatniczą (jedną lub więcej metod).
(3) Stosuje się metodę zatwierdzoną przez agencję płatniczą.
(4) Jeżeli okaże się to konieczne po przeprowadzeniu analizy ryzyka zatwierdzonej przez agencję płatniczą, przeprowadza się kontrole sensoryczne.

▼M2

Dodatek I

ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU: ILOŚCIOWE OZNACZANIE ZAWARTOŚCI FOSFATYDYLOSERYNY I FOSFATYDYLOETANOLAMINY

Metoda: HPLC z odwróconymi fazami.

1. ZAKRES I DZIEDZINA STOSOWANIA

Metoda opisuje procedurę ilościowego oznaczania fosfatydyloseryny (PS) oraz fosfatydyloetanolaminy (PE) w odtłuszczonym mleku w proszku (OMP) i jest odpowiednia do wykrywania suchej masy maślanki w odtłuszczonym mleku w proszku.

2. DEFINICJA

Zawartość PS + PE: ułamek masowy substancji oznaczony z wykorzystaniem procedury określonej w niniejszej metodzie. Wynik wyrażony jest w miligramach dipalmitoilofosfatydyloetanolaminy (PEDP) na 100 g proszku.

3. ZASADA METODY

Ekstrakcja aminofosfolipidów z odtworzonego mleka w proszku przy użyciu metanolu. Oznaczenie PS i PE jako pochodnych dialdehydu o-ftalowego (OPA) metodą HPLC z odwróconymi fazami i detekcją fluorescencyjną. Oznaczenie ilościowe zawartości PS i PE w badanej próbce przez odniesienie do próbki wzorcowej zawierającej znaną ilość PEDP.

4. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki muszą być odczynnikami o uznanej klasie analitycznej. Stosuje się wodę destylowaną lub wodę o równoważnym stopniu czystości, jeżeli nie określono inaczej.

4.1. **Materiał wzorcowy: PEDP, czystość co najmniej 99 %**

Uwaga: Materiał wzorcowy musi być przechowywany w temperaturze – 18 °C.

4.2. **Odczynniki do przygotowania próbki wzorcowej i próbki badanej**

4.2.1. *Metanol o jakości wymaganej dla HPLC*

4.2.2. *Chloroform o jakości wymaganej dla HPLC*

4.2.3. *Monochlorowodorek tryptaminy*

4.3. **Odczynniki do derywatyzacji dialdehydu o-ftalowego**

4.3.1. *Wodorotlenek sodu, roztwór wodny 12 M*

4.3.2. *Kwas borny, roztwór wodny 0,4 M, o pH doprowadzonym do 10,0 przy użyciu wodorotlenku sodu (ppkt 4.3.1)*

4.3.3. *2-merkaptoetanol*

4.3.4. *Dialdehyd o-ftalowy (OPA)*

4.4. **Rozpuszczalniki eluujące do HPLC**

4.4.1. *Rozpuszczalniki eluujące są przygotowywane przy użyciu odczynników o jakości wymaganej dla HPLC.*

4.4.2. *Woda o jakości wymaganej dla HPLC*

▼**M2**

4.4.3. *Metanol o czystości zbadanej fluorometrycznie*

4.4.4. *Tetrahydrofuran*

4.4.5. *Diwodorofosforan sodu*

4.4.6. *Octan sodu*

4.4.7. *Kwas octowy*

5. APARATURA

5.1. **Waga analityczna, umożliwiająca ważenie z dokładnością do 1 mg, o dokładności odczytu 0,1 mg**

5.2. **Zlewki poj. 25 ml i 100 ml**

5.3. **Pipety umożliwiające dozowanie 1 ml i 10 ml**

5.4. **Mieszadło magnetyczne**

5.5. **Pipety miarowe umożliwiające dozowanie 0,2 ml, 0,5 ml i 5 ml**

5.6. **Kolby miarowe poj. 10 ml, 50 ml i 100 ml**

5.7. **Strzykawki poj. 20 µl i 100 µl**

5.8. **Łaźnia ultradźwiękowa**

5.9. **Wirówka umożliwiająca osiągnięcie 27 000 × g**

5.10. **Fiolki szklane poj. ok. 5 ml**

5.11. **Cylinder miarowy poj. 25 ml**

5.12. **Pehametr o dokładności pomiaru do 0,1 jednostki pH**

5.13. **Sprzęt do HPLC**

5.13.1. *Układ pompowy do elucji gradientowej umożliwiający pracę przy natężeniu 1,0 ml/min i ciśnieniu 200 barów*

5.13.2. *Automatyczny podajnik do próbek umożliwiający derywatyzację*

5.13.3. *Ogrzewacz kolumnowy, umożliwiający utrzymanie kolumny w temp. 30 °C ± 1 °C*

5.13.4. *Detektor fluorescencji, umożliwiający pracę przy długości fali wzbudzenia 330 nm i długości fali emisji 440 nm*

5.13.5. *Integrator lub oprogramowanie do przetwarzania danych umożliwiające pomiar powierzchni pików*

5.13.6. *LiChrospher® – kolumna 100 (250 × 4,6 mm) lub równoważna kolumna wypełniona oktadecylosilanem (C 18) o uziarnieniu 5 µm*

6. POBIERANIE PRÓBEK

Pobieranie próbek przeprowadza się zgodnie z normą ISO 707.

7. PROCEDURA

7.1. **Przygotowanie wewnętrznego roztworu wzorcowego**

▼M2

7.1.1. *Odmierzyć wagowo 30,0 ± 0,1 mg monochlorowodorku tryptaminy (ppkt 4.2.3) do kolby miarowej poj. 100 ml (ppkt 5.6) i uzupełnić do kreski metanolem (ppkt 4.2.1).*

7.1.2. *Odmierzyć pipetą 1 ml (ppkt 5.3) tego roztworu do kolby miarowej poj. 10 ml (ppkt 5.6) i uzupełnić do kreski metanolem (ppkt 4.2.1) w celu uzyskania stężenia 0,15 mM tryptaminy.*

7.2. **Przygotowanie roztworu próbki badanej**

7.2.1. *Odmierzyć wagowo 1,000 ± 0,001 g próbki OMP do zlewki poj. 25 ml (ppkt 5.2). Odmierzyć pipetą (ppkt 5.3) 10 ml wody destylowanej o temp. 40 °C ± 1 °C i mieszać mieszadłem magnetycznym (ppkt 5.4) przez 30 minut do całkowitego rozpuszczenia grudek.*

7.2.2. *Odmierzyć pipetą (ppkt 5.5) 0,2 ml odtworzonego mleka do kolby miarowej poj. 10 ml (ppkt 5.6), za pomocą strzykawki (ppkt 5.7) dodać 100 µl roztworu 0,15 mM tryptaminy (ppkt 7.1) i uzupełnić do kreski metanolem (ppkt 4.2.1). Wymieszać dokładnie, odwracając kolbę i poddawać sonikacji (ppkt 5.8) przez 15 minut.*

7.2.3. *Wirować (ppkt 5.9) przy 27 000 × g przez 10 minut i zebrać nadsącz do szklanej fiolki (ppkt 5.10).*

Uwaga: Do chwili przeprowadzenia analizy HPLC roztwór próbki badanej należy przechowywać w temp. 4 °C.

7.3. **Przygotowanie zewnętrznego roztworu wzorcowego**

7.3.1. *Odmierzyć wagowo 55,4 mg PEDP (ppkt 4.1) do kolby miarowej poj. 50 ml (ppkt 5.6) i dodać ok. 25 ml chloroformu (ppkt 4.2.2), używając cylindra miarowego (ppkt 5.11). Podgrzać zakorkowaną kolbę do 50 °C ± 1 °C i wymieszać dokładnie aż do rozpuszczenia PEDP. Schłodzić kolbę do 20 °C, uzupełnić do kreski metanolem (ppkt 4.2.1) i wymieszać przez odwracanie.*

7.3.2. *Odmierzyć pipetą 1 ml (ppkt 5.3) tego roztworu do kolby miarowej poj. 100 ml (ppkt 5.6), uzupełnić do kreski metanolem (ppkt 4.2.1). Odmierzyć pipetą 1 ml (ppkt 5.3) tego roztworu do kolby miarowej poj. 10 ml (ppkt 5.6), dodać 100 µl (ppkt 5.7) roztworu 0,15 mM tryptaminy (ppkt 7.1) i uzupełnić do kreski metanolem (ppkt 4.2.1). Wymieszać przez odwracanie.*

Uwaga: Do chwili przeprowadzania analizy HPLC roztwór próbki odniesienia należy przechowywać w temp. 4 °C.

7.4. **Przygotowanie odczynnika do derywatyzacji**

Odmierzyć wagowo 25,0 ± 0,1 mg OPA (ppkt 4.3.4) do kolby miarowej poj. 10 ml (ppkt 5.6), dodać 0,5 ml (ppkt 5.5) metanolu (ppkt 4.2.1) i wymieszać dokładnie w celu rozpuszczenia OPA. Uzupełnić do kreski roztworem kwasu bornego (ppkt 4.3.2) i dodać 20 µl 2-merkaptoetanolu (ppkt 4.3.3) za pomocą strzykawki (ppkt 5.7).

Uwaga: Odczynnik do derywatyzacji należy przechowywać w temp. 4 °C w fiolce z brązowego szkła; w takich warunkach zachowuje on stabilność przez okres jednego tygodnia.

7.5. **Oznaczenie za pomocą HPLC**

7.5.1. *Rozpuszczalniki eluujące (ppkt 4.4)*

Rozpuszczalnik A: roztwór 0,3 mM diwodorofosforanu sodu i roztwór 3 mM octanu sodu (dostosowane do pH 6,5 ± 0,1 za pomocą kwasu octowego): metanol: tetrahydrofuran = 558:440:2 (v/v/v)

Rozpuszczalnik B: metanol

▼**M2**

7.5.2. *Zalecany gradient elucji*

Czas (minuty)	Rozpuszczalnik A (%)	Rozpuszczalnik B (%)	Natężenie przepływu (ml/min)
Początkowy	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

Uwaga: W celu uzyskania rozdzielczości przedstawionej na rys. 1 niezbędna może się okazać drobna modyfikacja gradientu elucji.

Temperatura kolumny: 30 °C.

7.5.3. *Objętość wprowadzona: 50 µl odczynnika do derywatyzacji i 50 µl roztworu próbki.*

7.5.4. *Równoważenie kolumny*

Uruchamiając układ każdego dnia, należy przepłukiwać kolumny rozpuszczalnikiem B o stężeniu 100 % przez 15 minut, następnie ustalić rozpuszczalniki A i B w proporcji 40:60 i równoważyć przy 1 ml/min przez 15 minut. Przeprowadzić ślepą próbę poprzez wprowadzenie metanolu (ppkt 4.2.1).

Uwaga: Przed długotrwałym przechowywaniem płukać kolumnę roztworem metanolu i chloroformu w proporcji 80:20 (v/v) przez 30 minut.

7.5.5. *Oznaczyć zawartość PS + PE w badanej próbce.*

7.5.6. *Przeprowadzić sekwencję analiz chromatograficznych, utrzymując niezmieniony czas pomiędzy pojedynczymi analizami w celu uzyskania stałych czasów retencji. Wprowadzać zewnętrzny roztwór wzorcowy (ppkt 7.3) co 5–10 wprowadzeń roztworu badanej próbki w celu obliczenia współczynnika odpowiedzi.*

Uwaga: Kolumna jest czyszczona przez przepłukiwanie 100 % rozpuszczalnikiem B (ppkt 7.5.1), przez co najmniej 30 minut, co 20–25 pojedynczych analiz.

▼M2

7.6. **Metoda całkowania**

7.6.1. *Pik PEDP*

PEDP jest eluowana w postaci pojedynczego piku. Określić powierzchnię piku przez całkowanie wykresu między kolejnymi dolinami.

7.6.2. *Pik tryptaminy*

Tryptamina jest eluowana w postaci pojedynczego piku (rys. 1). Określić powierzchnię piku przez całkowanie wykresu między kolejnymi dolinami.

7.6.3. *Grupy pików PS i PE*

W opisanych warunkach (rys. 1) PS jest eluowana w postaci dwóch głównych, częściowo nierozdzielonych pików, poprzedzonych mniejszym pikiem. PE jest eluowana w postaci trzech głównych, częściowo nierozdzielonych pików. Określić całkowitą powierzchnię każdego skupiska pików przez ustawienie linii podstawowej zgodnie z rys. 1.

8. OBLICZANIE I PREZENTACJA WYNIKÓW

Zawartość PS i PE w próbce badanej oblicza się, jak następuje:

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

gdzie:

C = zawartość PS lub PE (mg/100 g proszku) w badanej próbce

A_1 = powierzchnia piku PEDP roztworu próbki wzorcowej (ppkt 7.3)

A_2 = powierzchnia piku PS lub PE roztworu próbki badanej (ppkt 7.2)

T_1 = powierzchnia piku tryptaminy w roztworze próbki wzorcowej (ppkt 7.3)

T_2 = powierzchnia piku tryptaminy w roztworze próbki badanej (ppkt 7.2)

9. DOKŁADNOŚĆ METODY

Uwaga: Wartości powtarzalności zostały obliczone zgodnie z międzynarodową normą IDF (*).

9.1. **Powtarzalność**

Względne odchylenie standardowe powtarzalności, wyrażające zmienność niezależnych wyników analitycznych otrzymanych przez ten sam podmiot, wykorzystujący tę samą aparaturę, w takich samych warunkach, na takiej samej próbce badanej oraz w krótkim odstępie czasu, nie powinno przekraczać 2 % wartości względnej. Jeżeli w tych warunkach otrzymane są dwa oznaczenia, względna różnica między dwoma wynikami nie powinna być większa niż 6 % średniej arytmetycznej wyników.

9.2. **Odtwarzalność**

Jeżeli podczas analizy tej samej próbki badanej dwa oznaczenia są otrzymane przez podmioty w różnych laboratoriach, w różnych warunkach i przy wykorzystaniu różnej aparatury, względna różnica między dwoma wynikami nie powinna być większa niż 11 % średniej arytmetycznej wyników.

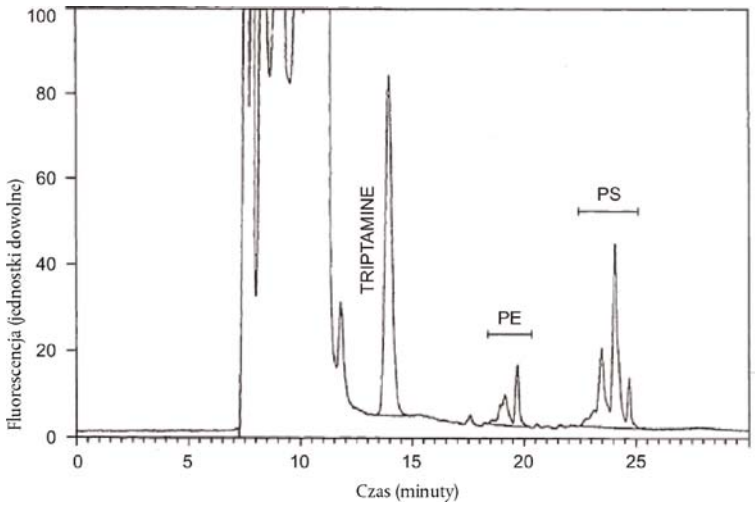
▼**M2**

10. ODNIESIENIA

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).*

Rys. 1

Uzyskany przy użyciu HPLC wzór pochodnych OPA fosfatydyloseryny (PS) i fosfatydyloetanolaminy (PE) w wyciągu metanolowym odtworzonego odtłuszczonego mleka w proszku. Podano tryb całkowania dla pików PS, PE i tryptaminy (wzorzec wewnętrzny).



▼M2

Dodatek II

WYKRYWANIE OBECNOŚCI SERWATKI PODPUSZCZKOWEJ W ODTŁUSZCZONYM MLEKU W PROSZKU PRZEZNACZONYM DO PRZECHOWYWANIA PUBLICZNEGO ZA POMOCĄ OZNACZANIA MAKROPEPTYDÓW KAZEINOWYCH METODĄ WYSOKOSPRAWNEJ CHROMATOGRAFII CIECZOWEJ (HPLC)

1. ZAKRES I DZIEDZINA STOSOWANIA

Omawiana metoda umożliwia wykrywanie obecności serwatki podpuszczkowej w odtłuszczonym mleku w proszku przeznaczonym do przechowywania publicznego za pomocą oznaczania makropeptydów kazeinowych.

2. ODNIESIENIE

Międzynarodowa norma ISO 707 – Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.

3. DEFINICJA

Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej jest zdefiniowana jako procent masowy, określony w oparciu o zawartość makropeptydów kazeinowych w ramach opisanej procedury.

4. ZASADA

— Odtworzenie odtłuszczonego mleka w proszku, usunięcie tłuszczu i białka za pomocą kwasu trichlorooctowego, a następnie wirowanie lub sączenie,

— Oznaczenie ilości makropeptydów kazeinowych (CMP) w nadsączu metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC),

— Ocena wyniku otrzymanego dla próbek poprzez odniesienie do próbek wzorcowych składających się z odtłuszczonego mleka w proszku z dodatkiem znanego udziału procentowego ilości serwatki w proszku lub bez takiego dodatku.

5. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki muszą być odczynnikami o uznanej klasie analitycznej. Stosuje się wodę destylowaną lub wodę o równoważnym stopniu czystości.

5.1. **Roztwór kwasu trichlorooctowego**

Rozpuścić 240 g kwasu trichlorooctowego (CCl_3COOH) w wodzie i uzupełnić do 1 000 ml. Roztwór powinien być klarowny i bezbarwny.

5.2. **Roztwór eluentu, pH 6,0**

Rozpuścić 1,74 g ortofosforanu dipotasu (K_2HPO_4), 12,37 g ortofosforanu potasu (KH_2PO_4) oraz 21,41 g siarczanu sodu (Na_2SO_4) w ok. 700 ml wody. W razie potrzeby doprowadzić pH do wartości 6,0, używając roztworu kwasu ortofosforowego lub wodorotlenku potasu.

Uzupełnić wodą do 1 000 ml i homogenizować.

Uwaga: Skład eluentu można aktualizować w celu zachowania zgodności z certyfikatem norm lub zaleceniami producenta materiału wypełniającego kolumnę.

Przed zastosowaniem przesączyć roztwór eluentu przez sączek membranowy o średnicy porów 0,45 μm.

▼M2

5.3. **Rozpuszczalnik przepłukujący**

Zmieszać jedną objętość acetonitrylu (CH_3CN) z dziewięcioma objętościami wody. Przed użyciem przesączyć mieszaninę przez sączek membranowy o średnicy porów 0,45 μm.

Uwaga: Można zastosować każdy inny rozpuszczalnik przepłukujący o działaniu bakteriobójczym, który nie wpływa niekorzystnie na zdolność rozdzielczą kolumn.

5.4. **Próbki wzorcowe**

5.4.1. *Odtłuszczone mleko w proszku spełniające wymogi niniejszego rozporządzenia (tzn. [0])*

5.4.2. *To samo odtłuszczone mleko w proszku zafałszowane 5 % (m/m) serwatką typu podpuszczkowego w proszku o składzie standardowym (tzn. [5]).*

6. APARATURA

6.1. **Waga analityczna**

6.2. **Opcjonalnie wirówka umożliwiająca osiągnięcie siły odśrodkowej 2 200 g, wyposażona w probówki wirówkowe z korkiem lub zatyczką, poj. ok. 50 ml**

6.3. **Wstrząsarka mechaniczna**

6.4. **Mieszadło magnetyczne**

6.5. **Lejki szklane o średnicy ok. 7 cm**

6.6. **Sączki papierowe, średnia prędkość sączenia, o średnicy ok. 12,5 cm**

6.7. **Szklany zestaw do sączenia z sączkiem membranowym o średnicy porów 0,45 μm**

6.8. **Pipety miarowe pozwalające na dozowanie 10 ml (ISO 648, klasa A lub ISO/R 835) lub system dozujący umożliwiający dostarczenie 10,0 ml w ciągu dwóch minut**

6.9. **System dozujący umożliwiający dostarczenie 20 ml wody w temp. ok. 50 °C**

6.10. **Łaźnia wodna kontrolowana termostatycznie, ustawiona na 25 °C ± 0,5 °C.**

6.11. **Zestaw do HPLC, w skład którego wchodzi:**

6.11.1. *Pompa*

6.11.2. *Dozownik, ręczny lub automatyczny, poj. 15–30 μl*

6.11.3. *Dwie kolumny TSK 2 000-SW połączone szeregowo (długość 30 cm, średnica wewnętrzna 0,75 cm) lub kolumny równoważne (np. jedna kolumna TSK 2 000-SWxl, jedna kolumna Agilent Technologies Zorbax GF 250), oraz przedkolumna (3 cm × 0,3 cm) wypełnione I 125 lub materiałem o równoważnej efektywności*

6.11.4. *Piec do kolumn kontrolowany termostatycznie, ustawiony na temp. 35 °C ± 1 °C*

6.11.5. *Detektor UV o zmiennej długości fali, umożliwiający pomiary przy 205 nm, o czułości 0,008 Å*

6.11.6. *Integrator umożliwiający całkowanie wykresu między kolejnymi dolinami*

Uwaga: Praca z kolumnami utrzymywanymi w temperaturze pokojowej jest możliwa, ale ich zdolność rozdzielcza jest wtedy nieco niższa. W takim wypadku temperatura nie powinna podlegać wahaniom większym niż ± 5 °C w ramach żadnej z analiz.

▼M2

7. POBIERANIE PRÓBEK

7.1. Próbki pobiera się zgodnie z procedurą określoną w międzynarodowej normie ISO 707. Państwa członkowskie mogą jednak stosować inną metodę pobierania próbek pod warunkiem, że jest ona zgodna z zasadami powyższej normy.

7.2. Próbkę przechowywać w warunkach wykluczających spadek jakości lub zmianę składu.

8. PROCEDURA

8.1. **Przygotowanie próbki do badań**

Przenieść mleko w proszku do pojemnika o pojemności w przybliżeniu dwukrotnie większej niż objętość proszku, wyposażonego w hermetyczną pokrywę. Natychmiast zamknąć pojemnik. Wymieszać dobrze mleko w proszku poprzez wielokrotne odwracanie pojemnika do góry dnem.

8.2. **Porcja badana**

Odmierzyć wagowo 2,000 ± 0,001 g badanej próbki i umieścić w probówce wirówkowej (ppkt 6.2) bądź w odpowiedniej kolbie z zatyczką (50 ml).

8.3. **Usuwanie tłuszczu i białek**

8.3.1. *Do porcji badanej dodać 20,0 ml ciepłej wody (50 °C). Rozpuścić proszek, wstrząsając przez 5 minut przy pomocy wstrząsarki mechanicznej (ppkt 6.3). Umieścić probówkę w łaźni wodnej (ppkt 6.10) i pozostawić do wyrównania się temperatury do 25 °C.*

8.3.2. *Dodawać stopniowo w ciągu dwóch minut 10,0 ml roztworu kwasu trichlorooctowego (ppkt 5.1) o temp. ok. 25 °C, mieszając jednocześnie energicznie mieszadłem magnetycznym (ppkt 6.4). Umieścić probówkę w łaźni wodnej (ppkt 6.10) i pozostawić na 60 minut.*

8.3.3. *Wirować (ppkt 6.2) przez 10 minut przy 2 200 g lub przesączyć przez sączek papierowy (ppkt 6.6), odrzucając pierwsze 5 ml przesączu.*

8.4. **Oznaczenie chromatograficzne**

8.4.1. *Wprowadzić 15–30 µl dokładnie odmierzonego nadsączu lub przesączu (ppkt 8.3.3) do aparatury HPLC (ppkt 6.11), pracując przy natężeniu przepływu wynoszącym 1,0 ml roztworu eluentu (ppkt 5.2) na minutę.*

Uwaga 1. Można zastosować inne natężenie przepływu w zależności od średnicy wewnętrznej wykorzystywanej kolumny lub instrukcji producenta kolumny.

Uwaga 2. Podczas każdej przerwy przepłukiwać kolumny wodą. Nie należy nigdy pozostawiać roztworu eluentu (ppkt 5.2) w kolumnach.

Przed każdą przerwą dłuższą niż 24 godziny przepłukać kolumny wodą, a następnie przemywać je roztworem (ppkt 5.3) przez co najmniej trzy godziny przy natężeniu przepływu równym 0,2 ml/min.

8.4.2. *Wyniki chromatograficznej analizy badanej próbki [E] otrzymuje się w postaci chromatogramu, na którym poszczególne piki określa się za pomocą ich czasu retencji RT w następujący sposób:*

Pik II:	Drugi pik chromatogramu z RT wynoszącym ok. 12,5 minuty.
Pik III:	Trzeci pik chromatogramu, odpowiadający CMP, z RT wynoszącym 15,5 minuty.

Dobór kolumny lub kolumn może mieć znaczący wpływ na czasy retencji poszczególnych pików.

Integrator (ppkt 6.11.6) automatycznie oblicza powierzchnię A każdego piku.

▼M2

A_{II}:	powierzchnia piku II
A_{III}:	powierzchnia piku III

Konieczne jest zbadanie wyglądu każdego chromatogramu przed dokonaniem interpretacji ilościowej w celu wykrycia ewentualnych nieprawidłowości, będących skutkiem wadliwego działania aparatury lub kolumn albo też pochodzenia i rodzaju analizowanej próbki.

W razie wątpliwości analizę należy powtórzyć.

8.5. **Kalibracja**

8.5.1. *Do próbek wzorcowych (ppkt 5.4) zastosować dokładnie procedurę opisaną w ppkt 8.2–8.4.2.*

Używać świeżo przygotowanych roztworów, ponieważ w środowisku 8 % kwasu trichlorooctowego następuje rozpad CMP. Straty szacuje się na 0,2 % na godzinę w temp. 30 °C.

8.5.2. *Przed oznaczeniem chromatograficznym próbek należy przygotować kolumny, wprowadzając wielokrotnie próbkę wzorcową (ppkt 5.4.2) w roztworze (ppkt 8.5.1) do momentu, gdy powierzchnia i czas retencji piku odpowiadającego CMP są stałe.*

8.5.3. *Oznaczyć współczynniki odpowiedzi R poprzez wprowadzenie takiej samej objętości przesączu (ppkt 8.5.1), jak objętość wykorzystana do próbek.*

9. PREZENTACJA WYNIKÓW

9.1. **Metoda obliczania i wzory**

9.1.1. *Obliczanie współczynników odpowiedzi R:*

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

gdzie:

R_{II} = współczynniki odpowiedzi pików II,

A_{II} [0] = powierzchnie pików II próbki wzorcowej [0] otrzymane w ppkt 8.5.3.

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

gdzie:

R_{III} = współczynniki odpowiedzi piku III,

A_{III} [0] i A_{III} [5] = powierzchnie piku III w próbkach wzorcowych, odpowiednio [0] i [5], otrzymane w ppkt 8.5.3.

W = ilość serwatki w próbce wzorcowej [5], tzn. 5.

9.1.2. *Obliczanie względnej powierzchni pików w próbce [E]*

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

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

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

gdzie:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = względne powierzchnie pików, odpowiednio, II, III i IV, w próbce [E],

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = powierzchnie pików, odpowiednio, II i III w próbce [E], otrzymane w ppkt 8.4.2,

R_{II}, R_{III} = współczynniki odpowiedzi obliczone w ppkt 9.1.1.

9.1.3. *Obliczanie względnego czasu retencji piku III w próbce [E]:*

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

gdzie:

RRT_{III} [E] = względny czas retencji piku III w próbce [E],

RT_{III} [E] = względny czas retencji piku III w próbce [E] otrzymany w ppkt 8.4.2,

RT_{III} [5] = czas retencji piku III w próbce kontrolnej [5] otrzymany w ppkt 8.5.3.

9.1.4. *Doświadczenia wykazały, że istnieje liniowa zależność między względnym czasem retencji piku III, tzn. RRT_{III} [E] i zawartością procentową serwatki w proszku w zakresie do 10 %.*

— RRT_{III} [E] jest < 1,000, gdy zawartość serwatki wynosi > 5 %,

— RRT_{III} [E] jest ≥ 1,000 gdy zawartość serwatki wynosi ≤ 5 %.

Dopuszczalna niepewność w odniesieniu do wartości RRT_{III} wynosi ±0,002.

Zazwyczaj wartość RRT_{III} [0] odbiega nieco od 1,034. W zależności od stanu kolumn wartość ta może zbliżać się do 1,000, ale zawsze musi ją przewyższać.

9.2. **Obliczanie zawartości procentowej serwatki podpuszczkowej w proszku w próbce:**

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

gdzie:

W = zawartość procentowa m/m serwatki podpuszczkowej w próbce [E];

S_{III} [E] = względna powierzchnia piku III próbki badanej [E] otrzymana w ppkt 9.1.2;

1,3 = stanowi średnią powierzchnię względną piku III wyrażoną w gramach serwatki podpuszczkowej na 100 g, oznaczoną w niezafałszowanym odtłuszczonym mleku w proszku różnego pochodzenia. Wielkość tę uzyskano doświadczalnie;

S_{III} [0] = stanowi względną powierzchnię piku III, która jest równa $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Wartości te uzyskano odpowiednio w ppkt 9.1.1 i pkt. 8.5.3;

(S_{III} [0] – 0,9) = stanowi poprawkę, jaką należy wprowadzić w odniesieniu do średniej powierzchni względnej 1,3, gdy S_{III} [0] nie jest równe 0,9. Doświadczalnie określono, że średnia powierzchnia piku III próbki kontrolnej [0] wynosi 0,9.

▼M2

9.3. **Dokładność procedury**

9.3.1. *Powtarzalność*

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń wykonanych równocześnie lub w bezpośrednim następstwie przez tego samego analityka przy użyciu tej samej aparatury na identycznym materiale badanym nie może przekraczać 0,2 % m/m.

9.3.2. *Odtwarzalność*

Różnica między dwoma pojedynczymi i niezależnymi wynikami, otrzymanymi w dwóch różnych laboratoriach na identycznym materiale badanym, nie może przekraczać 0,4 % m/m.

9.4. **Interpretacja**

9.4.1. *Należy przyjąć, że serwatka jest nieobecna, jeżeli względna powierzchnia piku III, S_{III} [E], wyrażona w gramach serwatki podpuszczkowej na 100 g produktu, wynosi ≤ 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9),*

gdzie:

2,0	to maksymalna wartość dopuszczalna dla względnej powierzchni piku III przy uwzględnieniu względnej średniej powierzchni piku III, tzn. 1,3; niepewność wynika ze zmian składu odtłuszczonego mleka w proszku oraz odtwarzalności metody (ppkt 9.3.2),
(S_{III} [0] – 0,9)	to poprawka, jaką należy wprowadzić, jeżeli powierzchnia S_{III} [0] jest różna od 0,9 (zob. ppkt 9.2)

9.4.2. *Jeżeli względna powierzchnia piku III, S_{III} [E], jest > 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9), a względna powierzchnia piku II, S_{II} [E] ≤ 160, należy oznaczyć zawartość serwatki podpuszczkowej w sposób wskazany w ppkt 9.2.*

9.4.3. *Jeżeli względna powierzchnia piku III, S_{III} [E], jest > 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9), a względna powierzchnia piku II, S_{II} [E] ≤ 160, należy oznaczyć zawartość białka (P %); następnie zbadać wykresy 1 i 2.*

9.4.3.1. *Dane otrzymane po analizie próbek niezafałszowanego odtłuszczonego mleka w proszku o wysokiej całkowitej zawartości białka zostały zgromadzone na wykresach 1 i 2.*

Linia ciągła ilustruje regresję liniową, której współczynniki obliczane są metodą najmniejszych kwadratów.

Linia prosta przerywana wyznacza górną granicę względnej powierzchni piku III z prawdopodobieństwem nieprzekroczenia jej w 90 % przypadków.

Równania w odniesieniu do prostych linii przerywanych na wykresach 1 i 2 są następujące:

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

gdzie, odpowiednio:

S_{III} to względna powierzchnia piku III wyliczona albo według całkowitej zawartości białka, albo według względnej powierzchni piku S_{II} [E],

P % to całkowita zawartość białka wyrażona jako zawartość procentowa, masowo,

▼**M2**

S_{II} [E] to względna powierzchnia piku próbki obliczona w ppkt 9.1.2.

Równania te odpowiadają liczbie 1,3 wymienionej w ppkt 9.2.

Rozbieżność (T_1 i T_2) między stwierdzoną względną powierzchnią S_{III} [E] a względną powierzchnią S_{III} jest podawana w sposób następujący: $T_1 = S_{III}[E] - [(0{,}376\ P\% - 10{,}7) + (S_{III}[0] - 0{,}9)] T_2 = S_{III}[E] - [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] - 0{,}9)]$

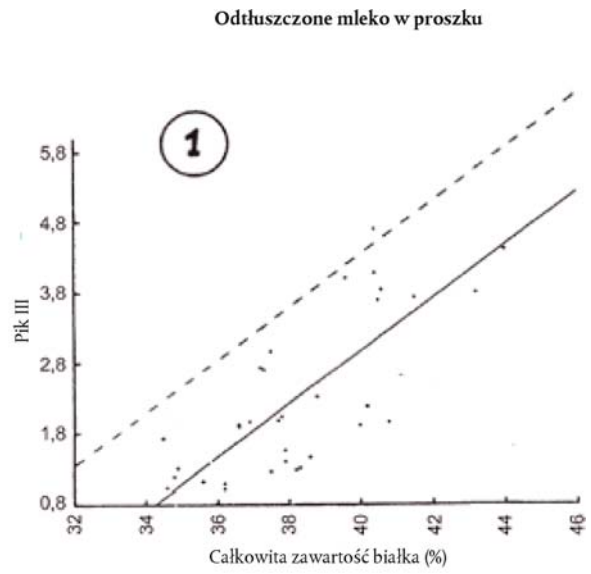
9.4.3.2. Jeżeli T_1 lub T_2 są równe lub mniejsze od zera, nie można ustalić obecności serwatki podpuszczkowej.

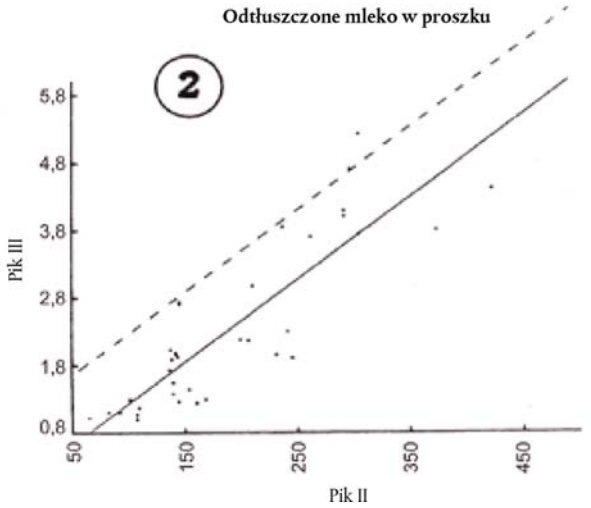
Jeżeli T_1 lub T_2 są większe od zera, serwatka podpuszczkowa jest obecna.

Zawartość serwatki podpuszczkowej jest obliczana zgodnie ze wzorem: $W = T_2 + 0{,}91$,

gdzie:

0,91 stanowi odległość na osi pionowej pomiędzy ciągłymi i przerywanymi liniami prostymi.





▼M2

Dodatek III

OZNACZANIE SUCHEJ MASY SERWATKI PODPUSZCZKOWEJ W ODTŁUSZCZONYM MLEKU W PROSZKU

1. CEL: WYKRYCIE DODATKU SUCHEJ MASY SERWATKI PODPUSZCZKOWEJ DO ODTŁUSZCZONEGO MLEKA W PROSZKU

2. ODNIESIENIA: MIĘDZYNARODOWA NORMA ISO 707

3. DEFINICJA

Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej zdefiniowana jest jako procent masowy, określony na podstawie zawartości makropeptydów kazeinowych za pomocą opisanej procedury.

4. ZASADA

Próbki poddaje się badaniu na makropeptyd kazeinowy A za pomocą procedury wysokosprawnej chromatografii cieczowej (procedura HPLC) z odwróconymi fazami. Ocena wyników otrzymywana jest poprzez odniesienie do próbek wzorcowych składających się z odtłuszczonego mleka w proszku zawierającego znany udział procentowy serwatki w proszku i odtłuszczonego mleka w proszku niezawierającego tego udziału. Wyniki wyższe niż 1 % (m/m) wskazują na obecność suchej masy serwatki podpuszczkowej.

5. ODCZYNNIKI

Wszystkie odczynniki muszą być odczynnikami o uznanej klasie analitycznej. Stosuje się wodę destylowaną lub wodę o równoważnym stopniu czystości. Acetonitryl powinien mieć jakość spektroskopową lub jakość wymaganą dla HPLC.

5.1. **Roztwór kwasu trichlorooctowego**

Rozpuścić 240 g kwasu trichlorooctowego (CCl_3COOH) w wodzie i uzupełnić do 1 000 ml. Roztwór powinien być klarowny i bezbarwny.

5.2. **Eluenty A i B**

Eluent A: Eluent A: 150 ml acetonitrylu (CH_3CN), 20 ml izopropanolu ($CH_3CHOHCH_3$) oraz 1,00 ml kwasu trifluorooctowego (TFA, CF_3COOH) umieszcza się w kolbie miarowej o poj. 1 000 ml. Uzupełnić wodą do 1 000 ml.

Eluent B: 550 ml acetonitrylu, 20 ml izopropanolu oraz 1,00 ml TFA umieszcza się w kolbie miarowej o poj. 1 000 ml. Uzupełnić wodą do 1 000 ml. Przed zastosowaniem przesączyć roztwór eluentu przez sączek membranowy o średnicy porów 0,45 μm.

5.3. **Konserwacja kolumny**

Po przeprowadzeniu analiz kolumna przepłukiwana jest eluentem B (metodą gradientową), a następnie przepłukiwana acetonitrylem (metodą gradientową przez 30 minut). Kolumna przechowywana jest w acetonitrylu.

5.4. **Próbki wzorcowe**

5.4.1. *Odtłuszczone mleko w proszku spełniające wymogi przechowywania publicznego (tzn. [0]).*

5.4.2. *To samo odtłuszczone mleko w proszku zafałszowane 5 % (m/m) serwatką typu podpuszczkowego w proszku o składzie standardowym (tzn. [5]).*

5.4.3. *To samo odtłuszczone mleko w proszku zafałszowane 50 % (m/m) serwatką typu podpuszczkowego w proszku o składzie standardowym (tzn. [50]).*

▼M2

6. APARATURA

6.1. **Waga analityczna**

6.2. **Opcjonalnie wirówka umożliwiająca osiągnięcie siły odśrodkowej 2 200 g, wyposażona w probówki wirówkowe z korkiem lub zatyczką, poj. ok. 50 ml**

6.3. **Wstrząsarka mechaniczna**

6.4. **Mieszadło magnetyczne**

6.5. **Lejki szklane o średnicy ok. 7 cm**

6.6. **Sączki papierowe, średnia prędkość sączenia, o średnicy ok. 12,5 cm**

6.7. **Szklany zestaw do sączenia z sączkiem membranowym o średnicy porów 0,45 µm**

6.8. **Pipety miarowe pozwalające na dozowanie 10 ml (ISO 648, klasa A lub ISO/R 835) albo system dozujący umożliwiający dostarczenie 10,0 ml w ciągu dwóch minut.**

6.9. **System dozujący umożliwiający dostarczenie 20,0 ml wody w temp. ok. 50 °C**

6.10. **Łaźnia wodna kontrolowana termostatycznie, ustawiona na 25 °C ± 0,5 °C.**

6.11. **Zestaw do HPLC, w skład którego wchodzi:**

6.11.1. *Układ pompowy do dwuskładnikowej elucji gradientowej*

6.11.2. *Dozownik, ręczny lub automatyczny, poj. 100 µl*

6.11.3. *Kolumna Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (długość 25 cm, średnica wewnętrzna 0,46 cm) bądź równoważna kolumna do chromatografii z odwróconymi fazami z wypełnieniem na bazie krzemionki o szerokich porach.*

6.11.4. *Piec do kolumn kontrolowany termostatycznie, ustawiony na temp. 35 °C ± 1 °C*

6.11.5. *Detektor UV o zmiennej długości fali, umożliwiający pomiary przy 210 nm (w razie konieczności można stosować długość fal do 220 nm), o czułości 0,02 Å*

6.11.6. *Integrator umożliwiający całkowanie względem wspólnej linii podstawowej lub wykresu między kolejnymi dolinami*

Uwaga: Działanie kolumny w temperaturze pokojowej jest możliwe pod warunkiem, że temperatura pokojowa nie podlega wahaniom większym niż 1 °C, w przeciwnym razie ma miejsce zbyt duże wahanie w czasie retencji CMP_A.

7. POBIERANIE PRÓBEK

7.1. **Próbki pobiera się zgodnie z procedurą określoną w międzynarodowej normie ISO 707. Państwa członkowskie mogą jednak stosować inną metodę pobierania próbek pod warunkiem, że jest ona zgodna z zasadami powyższej normy.**

7.2. **Próbkę przechowywać w warunkach wykluczających spadek jakości lub zmianę składu.**

8. PROCEDURA

8.1. **Przygotowanie próbki do badań**

Przenieść mleko w proszku do pojemnika o pojemności w przybliżeniu dwukrotnie większej niż objętość proszku, wyposażonego w hermetyczną pokrywę. Natychmiast zamknąć pojemnik. Wymieszać dobrze mleko w proszku poprzez wielokrotne odwracanie pojemnika do góry dnem.

▼M2

8.2. **Porcja badana**

Odmierzyć wagowo 2,00 ± 0,001 g badanej próbki i umieścić w probówce wirówkowej (ppkt 6.2) bądź w odpowiedniej kolbie z korkiem (50 ml).

Uwaga: W przypadku mieszanek odmierzyć wagowo taką ilość badanej próbki, aby odtłuszczona porcja próbki odpowiadała 2,00 g.

8.3. **Usuwanie tłuszczu i białek**

8.3.1. *Do porcji badanej dodać 20,0 ml ciepłej wody (50 °C). Rozpuścić proszek, wstrząsając przez 5 minut przy pomocy wstrząsarki mechanicznej (ppkt 6.3). Umieścić probówkę w łaźni wodnej (ppkt 6.10) i pozostawić do wyrównania się temperatury do 25 °C.*

8.3.2. *Dodawać stopniowo przez dwie minuty 10,0 ml roztworu kwasu trichlorooctowego (ppkt 5.1) o temp. ok. 25 °C, mieszając jednocześnie energicznie mieszadłem magnetycznym (ppkt 6.4). Umieścić probówkę w łaźni wodnej (ppkt 6.10) i pozostawić na 60 minut.*

8.3.3. *Wirować (ppkt 6.2) przez 10 minut przy 2 200 g lub przesączyć przez sączek papierowy (ppkt 6.6), odrzucając pierwsze 5 ml przesączu.*

8.4. **Oznaczenie chromatograficzne**

8.4.1. *Analiza HPLC z odwróconymi fazami wyklucza możliwość otrzymania wyników fałszywie dodatnich ze względu na obecność maślanki kwasowej w proszku.*

8.4.2. *Przed przeprowadzeniem analizy HPLC z odwróconymi fazami należy zoptymalizować warunki gradientu. Czas retencji wynoszący 26 ± 2 minuty dla CMP_A jest czasem optymalnym w systemach gradientowych z martwą objętością wynoszącą ok. 6 ml (objętość od punktu, w którym łączą się rozpuszczalniki, do pętli dozownika włącznie). W przypadku systemów gradientowych z niższą martwą objętością (np. 2 ml) należy stosować optymalny czas retencji wynoszący 22 minuty.*

Pobrać roztwory próbek wzorcowych (ppkt 5.4) z dodatkiem 50 % serwatki podpuszczkowej oraz bez takiego dodatku.

Wprowadzić 100 µl nadsączu lub przesączu (ppkt 8.3.3) do aparatury HPCL działającej w warunkach gradientu rozpoznawczego podanych w tabeli 1.

Tabela 1

Warunki gradientu rozpoznawczego dla optymalizacji chromatografii

Czas (minuty)	Przepływ (ml/min)	% A	% B	Krzywa
Początkowy	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	liniowa
32	1,0	10	90	liniowa
37	1,0	10	90	liniowa
42	1,0	90	10	liniowa

Porównanie dwóch chromatogramów powinno ujawnić położenie piku CMP_A.

▼**M2**

Wykorzystując podany niżej wzór, można obliczyć początkowy skład rozpuszczalnika, który ma zostać użyty do gradientu normalnego (zob. ppkt 8.4.3) % B = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6)*30 / 27 % B = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6)*1,11

gdzie:

RT_{cmpA}: czas retencji CMP_A w gradiencie rozpoznawczym

10: początkowy % B gradientu rozpoznawczego

2,5: % B w punkcie środkowym minus % B w początku gradientu normalnego

13,5: czas w punkcie środkowym gradientu rozpoznawczego

26: wymagany czas retencji CMP_A

6: stosunek nachylenia gradientu rozpoznawczego i normalnego

30: % B na początku minus % B w 27 minucie gradientu rozpoznawczego

27: czas przebiegu gradientu rozpoznawczego

8.4.3. *Pobranie roztworów badanych próbek:*

Wprowadzić 100 µl dokładnie odmierzonego nadsączu lub przesączu (ppkt 8.3.3) do aparatury HPCL, pracując przy natężeniu przepływu roztworu eluentu (ppkt 5.2) wynoszącej 1,0 ml na minutę.

Skład eluentu w chwili rozpoczęcia analizy otrzymuje się z ppkt 8.4.2. Zazwyczaj jest on zbliżony do A:B = 76:24 (ppkt 5.2). Natychmiast po wprowadzeniu uruchamia się gradient liniowy, który daje zwiększenie wartości procentowej B o 5 % po 27 minutach. Następnie uruchamia się gradient liniowy, który pozwala na uzyskanie składu eluentu w wysokości 90 % B w ciągu pięciu minut. Skład ten utrzymywany jest przez pięć minut, po czym zostaje zmieniony poprzez gradient liniowy w ciągu pięciu minut do składu początkowego. W zależności od wewnętrznej pojemności układu pompującego następne wprowadzenie można wykonać 15 minut po uzyskaniu warunków początkowych.

Uwaga 1. Czas retencji CMP_A powinien wynosić 26 ± 2 minuty. Można to osiągnąć poprzez zmianę początkowych i końcowych warunków pierwszego gradientu. Jednakże różnica w % B dla początkowych i końcowych warunków pierwszego gradientu pozostaje na poziomie 5 % B.

Uwaga 2. Eluenty powinny być odgazowane w sposób wystarczający i pozostawać w takim stanie. Jest to istotne dla właściwego funkcjonowania gradientowego układu pompowego. Odchylenie standardowe dla czasu retencji piku CMP_A powinno być mniejsze niż 0,1 minuty (n = 10).

Uwaga 3. Po wprowadzeniu każdej serii pięciu próbek należy wprowadzić próbkę odniesienia [5] i wykorzystać ją do obliczenia nowego współczynnika odpowiedzi R. (ppkt 9.1.1).

8.4.4. *Wyniki analizy chromatograficznej badanej próbki (E) otrzymuje się w postaci chromatogramu, na którym pik CMP_A określa się na podstawie jego czasu retencji wynoszącego ok. 26 minut.*

Integrator (ppkt 6.11.6) automatycznie oblicza wysokość H piku CMP_A. W każdym chromatogramie należy sprawdzić położenie linii podstawowej. W przypadku nieprawidłowego położenia linii podstawowej analizę lub całkowanie należy powtórzyć.

▼M2

Uwaga: Jeżeli pik CMP_A jest wystarczająco oddzielony od innych pików, należy zastosować wyznaczenie linii podstawowej na podstawie położenia dolin między pikami, w przeciwnym razie zastosować spuszczenie prostopadłych na wspólną linię podstawową, której punkt wyjścia powinien być położony w pobliżu piku CMP_A (co wyklucza t = 0 min!).W odniesieniu do wzorca i do próbek należy zastosować tę samą metodę całkowania, jak również sprawdzić, w przypadku wspólnej linii podstawowej, jej spójność w odniesieniu do próbek i do wzorca.

Przed dokonaniem interpretacji ilościowej niezbędne jest zbadanie wyglądu każdego chromatogramu w celu wykrycia ewentualnych nieprawidłowości, będących skutkiem wadliwego działania aparatury lub kolumny albo też pochodzenia i rodzaju analizowanej próbki. W razie wątpliwości analizę należy powtórzyć.

8.5. **Kalibracja**

8.5.1. *Do próbek wzorcowych (ppkt 5.4.1–5.4.2) zastosować dokładnie procedurę opisaną od ppkt 8.2 do ppkt 8.4.4. Używać świeżo przygotowanych roztworów, ponieważ w środowisku 8 % kwasu trichlorooctowego w temperaturze pokojowej następuje rozkład CMP. W temp. 4 °C roztwór pozostaje stabilny przez 24 godziny. W przypadku długich serii analiz wskazane jest zastosowanie schłodzonego zasobnika na próbki w dozowniku automatycznym.*

Uwaga: Podpunkt 8.4.2. można opuścić w przypadku, gdy % B w warunkach początkowych jest znany z poprzednich analiz.

Chromatogram próbki odniesienia [5] powinien być analogiczny do pokazanego na rys. 1. Na tym rysunku pik CMP_A poprzedzony jest przez dwa niewielkie piki. Istotne jest, aby uzyskać podobny rozdział.

8.5.2. *Przed oznaczeniem chromatograficznym próbek wprowadzić 100 µl próbki wzorcowej bez serwatki podpuszczkowej [0] (ppkt 5.4.1).*

Chromatogram nie powinien wykazywać piku w czasie retencji piku CMP_A.

8.5.3. *Określić współczynniki odpowiedzi R poprzez wprowadzenie takiej samej objętości przesączu (ppkt 8.5.1), jak objętość wykorzystana do próbek.*

9. PREZENTACJA WYNIKÓW

9.1. **Metoda obliczania i wzory**

9.1.1. *Obliczanie współczynnika odpowiedzi R:*

$$\text{Pik } CMP_A\text{: } R = W/H,$$

gdzie:

R = współczynnik odpowiedzi piku CMP_A

H = wysokość piku CMP_A

W = ilość serwatki w próbce wzorcowej [5].

9.2. **Obliczanie zawartości procentowej serwatki podpuszczkowej w proszku w próbce**

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

gdzie:

W(E) = zawartość procentowa (m/m) serwatki podpuszczkowej w próbce (E)

▼M2

R = współczynnik odpowiedzi piku CMP_A (ppkt 9.1.1)

H(E) = wysokość piku CMP_A próbki (E)

W przypadku gdy wartość W(E) jest większa niż 1 %, a różnica między czasem retencji próbki badanej a czasem retencji próbki wzorcowej [5] jest mniejsza niż 0,2 minuty, wówczas stwierdzona jest obecność suchej masy serwatki podpuszczkowej.

9.3. **Dokładność procedury**

9.3.1. *Powtarzalność*

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń wykonanych równocześnie lub w bezpośrednim następstwie przez tego samego analityka przy użyciu tej samej aparatury na identycznym materiale badanym nie może przekraczać 0,2 % m/m.

9.3.2. *Odtwarzalność*

Nieustalona.

9.3.3. *Liniowość*

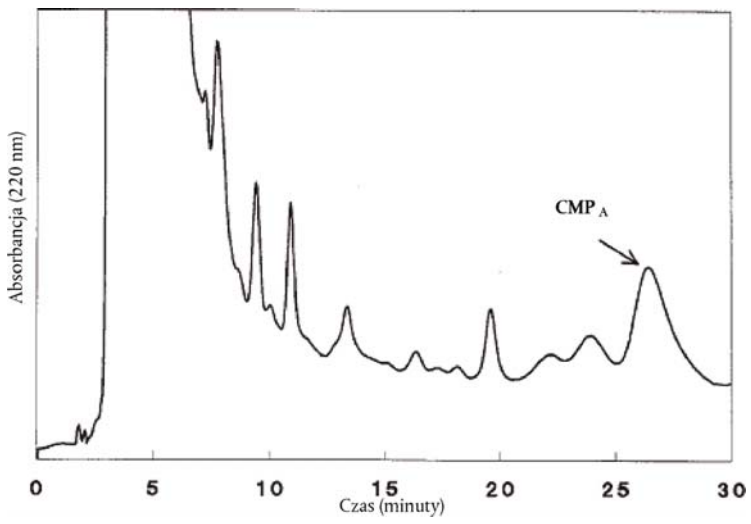
W zakresie 0–16 % serwatki podpuszczkowej należy otrzymać zależność liniową przy współczynniku korelacji > 0,99.

9.4. **Interpretacja**

Wartość graniczna wynosząca 1 % uwzględnia niepewność związaną z odtwarzalnością.

Rys. 1

Ni – wzorzec 4.6



(*) Norma międzynarodowa 135B/1991. Mleko i przetwory mleczne. Charakterystyka precyzji metod analitycznych. Zarys procedury współpracy badawczej.

▼B

CZĘŚĆ II

Dostawa i opakowanie odtłuszczonego mleka w proszku

1. Odtłuszczone mleko w proszku jest pakowane w nowe, czyste, suche i nienaruszone worki spełniające następujące wymogi:

   a) worki mają co najmniej 3 warstwy, które łącznie dają średnią wytrzymałość do 420 J/m^2 TEA;

   b) druga warstwa pokryta jest warstwą polietylenową o grubości co najmniej 15 g/m^2;

   c) w środku warstw papierowych umieszczona jest torba polietylenowa o grubości co najmniej 0,08 mm, przytwierdzona na dole;

   d) worki odpowiadają normie EN 770;

   e) w czasie pakowania proszek powinien być dobrze sprasowany. Nie wolno dopuścić, by luźny proszek znalazł się między poszczególnymi warstwami.

2. Na opakowaniu znajdują się co najmniej następujące dane, w stosownych przypadkach w postaci kodu:

   a) numer zatwierdzenia identyfikującego zakład oraz państwo członkowskie produkcji;

   b) data produkcji lub, w stosownych przypadkach, tydzień produkcji;

   c) numer produkcyjny partii;

   d) napis: „odtłuszczone mleko w proszku otrzymane metodą rozpyłową”.

3. Obowiązkiem podmiotu przechowującego jest prowadzenie rejestru, w którym w dniu przyjęcia do przechowywania zamieszczane są dane określone w pkt 2.

▼**M2**

ZAŁĄCZNIK VI

Metody analizy masła do celów prywatnego przechowywania

Parametr	Metoda
Tłuszcz ([1])	ISO 17189 lub ISO 3727 część 3
Woda	ISO 3727 część 1
Sucha masa beztłuszczowa (z wyjątkiem soli)	ISO 3727 część 2
Sól	ISO 15648

([1]) Stosuje się metodę zatwierdzoną przez agencję płatniczą.

▼**M2**

ZAŁĄCZNIK VII

Metody analizy odtłuszczonego mleka w proszku do celów prywatnego przechowywania

Parametr	Metoda
Tłuszcz	ISO 1736
Białko	ISO 8968 część 1
Woda	ISO 5537

▼**M2**

ZAŁĄCZNIK VIII

Metody analizy sera do celów prywatnego przechowywania

1. Metoda analizy opisana w dodatku jest stosowana w celu zapewnienia, by ser wyprodukowany wyłącznie z mleka owczego, mleka koziego lub mleka bawolego, lub z mieszanin mleka owczego, koziego i bawolego, nie zawierał kazeiny mleka krowiego.

   Uznaje się, że kazeina mleka krowiego jest obecna w produkcie, jeżeli jej zawartość w analizowanej próbce jest równa zawartości w próbce odniesienia zawierającej 1 % mleka krowiego lub od niej większa, jak określono w dodatku.

2. Metody wykrywania kazeiny mleka krowiego w serach, określone w ust. 1, mogą być stosowane, pod warunkiem że:

   a) granica wykrywalności wynosi nie więcej niż 0,5 %; oraz

   b) nie występują fałszywie pozytywne wyniki; oraz

   c) kazeina mleka krowiego jest wykrywalna, z wymaganą czułością, również po upływie długich okresów dojrzewania, które mogą wystąpić w zwykłych warunkach handlowych.

   Jeżeli którekolwiek ze wspomnianych powyżej wymagań nie jest spełnione, stosuje się metodę opisaną w dodatku.

▼M2

Dodatek

METODA WYKRYWANIA OBECNOŚCI MLEKA KROWIEGO I KAZEINIANÓW W SERACH Z MLEKA OWCZEGO, MLEKA KOZIEGO, MLEKA BAWOLEGO LUB MIESZANEK MLEKA OWCZEGO, KOZIEGO I BAWOLEGO

1. ZAKRES

Wykrywanie obecności mleka krowiego i kazeinianów w serach wyprodukowanych z mleka owczego, mleka koziego, mleka bawolego lub mieszanek mleka owczego, koziego i bawolego przez wyznaczanie punktu izoelektrycznego gamma-kazeiny po plazminolizie.

2. DZIEDZINA STOSOWANIA

Metoda jest odpowiednia dla czułego i specyficznego wykrywania naturalnego oraz poddanego obróbce cieplnej mleka krowiego i kazeinianów w świeżych i dojrzałych serach wyprodukowanych z mleka owczego, mleka koziego, mleka bawolego lub mieszanin mleka owczego, koziego i bawolego. Metoda nie jest odpowiednia do wykrywania przypadków fałszowania mleka i sera przy użyciu poddanych obróbce cieplnej koncentratów białkowych serwatki pochodzącej od krów.

3. ZASADA METODY

3.1. **Oddzielenie kazeiny z sera i wzorców odniesienia**

3.2. **Rozpuszczenie oddzielonej kazeiny i poddanie jej rozszczepieniu za pomocą plazminy (EC.3.4.21.7)**

3.3. **Wyznaczenie punktu izoelektrycznego kazeiny poddanej działaniu plazminy w obecności mocznika oraz barwienie białka**

3.4. **Ocena zabarwionych wzorów gamma3-kazeiny i gamma2-kazeiny (dowód na występowanie mleka krowiego) poprzez porównanie wzoru otrzymanego z próbki z wzorami otrzymanymi w tym samym żelu ze wzorców odniesienia zawierających 0 % i 1 % mleka krowiego**

4. ODCZYNNIKI

Jeżeli nie wskazano inaczej, stosuje się chemikalia klasy analitycznej. Stosuje się wodę redestylowaną lub wodę o równoważnym stopniu czystości.

Uwaga: Poniższe dane szczegółowe odnoszą się do przygotowanych w laboratorium żeli poliakryloamidowych zawierających mocznik, o wymiarach 265 × 125 × 0,25 mm. W przypadku gdy stosuje się inne rozmiary i rodzaje żelu, niezbędne może się okazać odpowiednie dostosowanie warunków rozdzielania.

Wyznaczenie punktu izoelektrycznego

4.1. **Odczynniki do produkcji żeli poliakryloamidowych zawierających mocznik.**

4.1.1. *Roztwór podstawowy żelu*

Rozpuścić:

4,85 g akryloamidu

0,15 g N, N′-metyleno-bis-akryloamidu (BIS)

48,05 g mocznika

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

w wodzie, uzupełnić do 100 ml i przechowywać w butelce z brązowego szkła w chłodziarce.

▼M2

Uwaga: Można stosować dostępny w handlu wstępnie zestawiony roztwór akryloamid/BIS zamiast podanych mas neurotoksycznych akryloamidów. W przypadku gdy taki roztwór zawiera 30 % w/v akryloamidu i 0,8 % w/v BIS, należy użyć do preparatu objętości 16,2 ml zamiast podanych mas. Okres przechowywania roztworu podstawowego wynosi maksymalnie 10 dni; jeżeli przewodnictwo roztworu jest wyższe niż 5 μS, dejonizować poprzez mieszanie z 2 g Amberlitu MB-3 przez 30 minut, a następnie przesączyć przez sączek membranowy o średnicy porów 0,45 μm.

4.1.2. *Roztwór żelu*

Przygotować roztwór żelu przez wymieszanie dodatków i amfolitów (*) z podstawowym roztworem żelu (zob. ppkt 4.1.1).

9,0 ml roztworu podstawowego

24 mg beta-alaniny

500 μl amfolitu o pH 3,5–9,5

250 μl amfolitu o pH 5–7

250 μl amfolitu o pH 6–8

Wymieszać roztwór żelu i odgazowywać przez dwie do trzech minut w łaźni ultradźwiękowej lub w próżni.

Uwaga: Przygotować roztwór żelu bezpośrednio przed wlaniem (zob. ppkt 6.2).

4.1.3. *Roztwory katalityczne*

4.1.3.1. N, N, N′ N′ – tetrametyloetylenodiamina (Temed)

4.1.3.2. nadsiarczan amonu (PER) 40 % w/v:

rozpuścić 800 mg PER w wodzie i uzupełnić do 2 ml.

Uwaga: Zawsze stosować świeżo przygotowany roztwór PER.

4.2. **Płyn kontaktowy**

Nafta lub parafina ciekła.

4.3. **Roztwór anodowy**

Rozpuścić 5,77 g kwasu ortofosforowego (85 % w/w) w wodzie i uzupełnić do 100 ml.

4.4. **Roztwór katodowy**

Rozpuścić 2,00 g wodorotlenku sodu w wodzie i uzupełnić wodą do 100 ml.

Przygotowanie próbki

4.5. **Odczynniki do oddzielenia białka**

4.5.1. *Rozcieńczyć kwas octowy (objętość 25,0 ml kwasu octowego lodowatego uzupełniona wodą do objętości 100 ml)*

4.5.2. *Dichlorometan*

4.5.3. *Aceton*

4.6. **Bufor do rozpuszczania białka**

Rozpuścić:

▼M2

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

24,03 g mocznika

250 mg ditiotreitolu

w wodzie i uzupełnić do 50 ml.

Uwaga: Przechowywać w chłodziarce; maksymalny okres przechowywania wynosi jeden tydzień.

4.7. **Odczynniki do rozszczepienia kazeiny za pomocą plazminy**

4.7.1. *Bufor z węglanem amonu*

Miareczkować roztwór wodorowęglanu amonu o stężeniu 0,2 mol/l (1,58 g/100 ml wody) zawierający 0,05 mol/l kwasu etylenodiaminotetraoctowego (EDTA, 1,46 g/100 ml) roztworem węglanu amonu o stężeniu 0,2 mol/l (1,92 g/100 ml wody) zawierającym 0,05 mol/l EDTA do osiągnięcia pH 8.

4.7.2. *Plazmina bydlęca (EC. 3.4.21.7), o aktywności co najmniej 5 U/ml*

4.7.3. *Roztwór kwasu ε-aminokapronowego do inhibicji enzymów*

Rozpuścić 2,624 g kwasu ε-aminokapronowego (kwas 6-aminoheksanowy) w 100 ml etanolu o stężeniu 40 % (v/v).

4.8. **Wzorce**

4.8.1. *Certyfikowane wzorce odniesienia mieszanki odtłuszczonego mleka owczego i koziego z dodatkiem podpuszczki, zawierające 0 % i 1 % mleka krowiego, dostępne są w Instytucie Materiałów Referencyjnych i Pomiarów przy Komisji, B-2440 Geel, Belgia*

4.8.2. *Przygotowanie laboratoryjnych wzorców pośrednich mleka bawolego z dodatkiem podpuszczki, zawierających 0 % i 1 % mleka krowiego*

Mleko odtłuszczone przygotowuje się przez odwirowanie surowego mleka bawolego lub krowiego w temp. 37 °C przy 2 500 g przez 20 minut. Po szybkim schłodzeniu probówki wraz z jej zawartością do 6–8 °C, górna warstwa tłuszczu usuwana jest w całości. Aby przygotować wzorzec 1 % należy dodać 5,00 ml odtłuszczonego mleka krowiego do 495 ml odtłuszczonego mleka bawolego w jednolitrowej zlewce, doprowadzić pH do wartości 6,4 przez dodanie rozcieńczonego kwasu mlekowego (10 % w/v). Doprowadzić temperaturę do 35 °C i dodać 100 µl podpuszczki cielęcej (aktywność podpuszczki 1:10 000, ok. 3 000 U/ml), mieszać przez 1 minutę, po czym odstawić zlewkę przykrytą folią aluminiową na jedną godzinę w temp. 35 °C, aby uformował się twaróg. Po uformowaniu twarogu całe mleko z podpuszczką jest suszone sublimacyjnie bez uprzedniej homogenizacji lub odsączania serwatki. Po wysuszeniu sublimacyjnym mleko jest dokładnie rozdrabniane do uzyskania jednorodnego proszku. Aby przygotować wzorzec 0 % należy przeprowadzić taką samą procedurę przy użyciu prawdziwego odtłuszczonego mleka bawolego. Wzorce przechowuje się w temp. – 20 °C.

Uwaga: Przed przygotowaniem wzorców zaleca się zbadanie mleka bawolego pod względem jego czystości poprzez wyznaczenie punktu izoelektrycznego kazeiny poddanej działaniu plazminy.

Odczynniki do barwienia białka

4.9. **Utrwalacz**

Rozpuścić 150 g kwasu trichlorooctowego w wodzie i uzupełnić do 1 000 ml.

4.10. **Roztwór odbarwiający**

Uzupełnić 500 ml metanolu i 200 ml kwasu octowego lodowatego wodą destylowaną do objętości 2 000 ml.

▼M2

Uwaga: Należy przygotowywać świeży roztwór odbarwiający każdego dnia; można go przygotować poprzez zmieszanie jednakowych objętości roztworów podstawowych 50 % (v/v) metanolu i 20 % (v/v) kwasu octowego lodowatego.

4.11. **Roztwory barwiące**

4.11.1. *Roztwór barwiący (roztwór podstawowy 1)*

Rozpuścić 3,0 g barwnika Coomassie Brilliant Blue G-250 (C.I. 42655) w 1 000 ml metanolu o stężeniu 90 % (v/v) za pomocą mieszadła magnetycznego (ok. 45 minut), przesączyć przez dwa złożone sączki o średniej prędkości sączenia.

4.11.2. *Roztwór barwiący (roztwór podstawowy 2)*

Rozpuścić 5,0 g siarczanu miedzi pięciowodnego w 1 000 ml kwasu octowego o stężeniu 20 % (v/v).

4.11.3. *Roztwór barwiący (roztwór roboczy)*

Zmieszać razem 125 ml każdego z roztworów podstawowych (ppkt 4.11.1, 4.11.2) bezpośrednio przed barwieniem.

Uwaga: Roztwór barwiący powinien być przygotowany w dniu, w którym ma zostać użyty.

5. WYPOSAŻENIE

5.1. **Szklane płytki (265 × 125 × 4 mm); wałek gumowy (szerokość 15 cm); stół poziomujący**

5.2. **Arkusz nośny żelu (265 × 125 mm)**

5.3. **Arkusz przykrywający (280 × 125 mm). Przykleić pasek taśmy klejącej (280 × 6 × 0,25 mm) wzdłuż obu dłuższych krawędzi (zob. rys. 1)**

5.4. **Komora elektroogniskowania z płytą chłodzącą (na przykład 265 × 125 mm) oraz odpowiednim układem zasilania (≥ 2,5 kV) lub automatyczny system elektroforezy**

5.5. **Kriostat cyrkulacyjny, regulowany termostatem w temp. 12 ± 0,5 °C**

5.6. **Wirówka z regulacją do 3 000 g**

5.7. **Elektrody paskowe (o długości ≥ 265 mm)**

5.8. **Plastikowe butelki z wkraplaczem do roztworu anodowego i katodowego**

5.9. **Aplikatory próbek (10 × 5 mm, wiskoza lub sączek papierowy o niskim współczynniku adsorpcji białka)**

5.10. **Naczynia do barwienia i odbarwiania ze stali nierdzewnej lub ze szkła (na przykład tace na narzędzia o wymiarach 280 × 150 mm)**

5.12. **Nastawny homogenizator obrotowy (średnica wału 10 mm), liczba obr./min od 8 000 do 20 000**

5.13. **Mieszadło magnetyczne**

5.14. **Łaźnia ultradźwiękowa**

5.15. **Zgrzewarka do folii**

5.16. **Mikropipety poj. 25 µl**

5.17. **Koncentrator próżniowy lub suszarka sublimacyjna**

5.18. **Łaźnia wodna kontrolowana termostatycznie, nastawna do 35 °C i 40 ± 1 °C, z wytrząsarką**

▼M2

5.19. **Aparatura densytometryczna umożliwiająca odczyt przy λ = 634 nm**

6. PROCEDURA

6.1. **Przygotowanie próbki**

6.1.1. *Oddzielenie kazeiny*

Odmierzyć wagowo równowartość 5 g suchej masy sera lub wzorców odniesienia do probówki wirówkowej poj. 100 ml, dodać 60 ml destylowanej wody i homogenizować za pomocą homogenizatora obrotowego (8 000–10 000 obr./min). Doprowadzić pH do wartości 4,6 za pomocą rozcieńczonego kwasu octowego (ppkt 4.5.1) i odwirować (5 minut, 3 000 g). Zdekantować tłuszcz i serwatkę, homogenizować pozostałość przy prędkości 20 000 obr./min w 40 ml destylowanej wody o pH dostosowanym do wartości 4,5 za pomocą rozcieńczonego kwasu octowego (ppkt 4.5.1), dodać 20 ml dichlorometanu (ppkt 4.5.2), ponownie homogenizować i odwirować (5 minut, 3 000 g). Usunąć warstwę kazeiny znajdującą się pomiędzy fazą wodną i organiczną (zob. rys. 2) za pomocą szpatułki i zdekantować obydwie fazy. Ponownie homogenizować kazeinę w 40 ml destylowanej wody (zob. wyżej) oraz 20 ml dichlorometanu (ppkt 4.5.2) i odwirować. Powtarzać tę procedurę do czasu, gdy obie fazy ekstrakcyjne staną się bezbarwne (dwa–trzy razy). Homogenizować pozostałości białka wraz z 50 ml acetonu (ppkt 4.5.3) i przesączyć przez złożony sączek papierowy o średniej prędkości sączenia. Przemyć pozostałości znajdujące się na sączku, każdorazowo za pomocą dwóch oddzielnych 25 ml porcji acetonu, i pozostawić do wysuszenia na powietrzu lub suszyć w strumieniu azotu, na koniec dokładnie sproszkować w moździerzu.

Uwaga: Oddzieloną suchą kazeinę należy przechowywać w temp. – 20 °C.

6.1.2. *Hydrolizowanie beta-kazeiny za pomocą plazminy w celu zwiększenia intensywności uwidocznienia gamma-kazeiny*

Zdyspergować 25 mg oddzielonej kazeiny (ppkt 6.1.1) w 0,5 ml buforu z węglanem amonu (ppkt 4.7.1) i homogenizować przez 20 minut, stosując, na przykład, obróbkę ultradźwiękową. Podgrzać do 40 °C i dodać 10 µl plazminy (ppkt 4.7.2), wymieszać i inkubować przez jedną godzinę w temp. 40 °C, nieprzerwanie wstrząsając. Aby doprowadzić do inhibicji enzymu, dodać 20 µl roztworu kwasu ε-aminokapronowego (ppkt 4.7.3), następnie dodać 200 mg mocznika w postaci stałej i 2 mg ditiotreitolu.

Uwaga: Aby otrzymać lepszą symetrię w skupionych pasmach kazeiny, zaleca się suszenie sublimacyjne roztworu po dodaniu kwasu ε-aminokapronowego, a następnie rozpuszczenie pozostałości w 0,5 ml buforu do rozpuszczania białka (ppkt 4.6).

6.2. **Przygotowanie żeli poliakryloamidowych zawierających mocznik**

Dodając kilka kropli wody, rozwałkować arkusz nośny żelu (ppkt 5.2) na szklanej płytce (ppkt 5.1), usuwając resztki wody ręcznikiem papierowym lub bibułą. W ten sam sposób rozwałkować arkusz przykrywający (ppkt 5.3) z przekładkami (0,25 mm) na drugiej płytce szklanej. Położyć płytkę poziomo na stole poziomującym.

Dodać 10 µl Temedu (ppkt 4.1.3.1) do przygotowanego i odpowietrzonego roztworu żelu (ppkt 4.1.2), wymieszać i dodać 10 µl roztworu PER (ppkt 4.1.3.2), starannie wymieszać i natychmiast wylać równomiernie na środek arkusza przykrywającego. Umieścić jedną krawędź płytki pokrytej arkuszem nośnym żelu (stroną pokrytą do dołu) na arkuszu przykrywającym i opuszczać ją powoli, tak aby między arkuszami uformowała się cienka powłoka żelu, rozprowadzona równomiernie i pozbawiona pęcherzyków (rys. 3). Ostrożnie opuścić płytkę pokrytą arkuszem nośnym żelu, pomagając sobie cienką szpatułką, tak by przylegała do arkusza przykrywającego, i umieścić na wierzchu trzy

▼M2

dodatkowe płytki szklane w charakterze obciążników. Po zakończeniu polimeryzacji (ok. 60 minut) zdjąć spolimeryzowany żel na płytkę pokrytą arkuszem nośnym żelu razem z arkuszem przykrywającym, obstukując lekko płytki szklane. Ostrożnie wyczyścić drugą stronę płytki celem usunięcia pozostałości żelu oraz mocznika. Zgrzać „kanapkę" żelu w tubie foliowej i przechowywać w chłodziarce (maksymalnie przez sześć tygodni).

Uwaga: Arkusz przykrywający z przekładkami może być użyty ponownie. Żel poliakryloamidowy może być pocięty na mniejsze fragmenty, co jest zalecane w przypadku, kiedy jest kilka próbek, lub kiedy używa się automatycznego systemu elektroforezy (dwa żele, rozmiar 4,5 × 5 cm).

6.3. **Wyznaczenie punktu izoelektrycznego**

Nastawić termostat chłodzący na 12 °C. Przetrzeć drugą stronę arkusza nośnego żelu naftą, po czym nanieść kilka kropel nafty (ppkt 4.2) na środkową część bloku chłodzącego. Następnie rozwałkować na nim „kanapkę" żelu, stroną pokrytą arkuszem nośnym do dołu, nie dopuszczając do powstawania pęcherzyków. Wytrzeć nadmiar nafty i usunąć arkusz przykrywający. Nasączyć elektrody paskowe roztworami elektrodowymi (ppkt 4.3, 4.4), przyciąć do długości żelu i umieścić w określonym położeniu (odległość między elektrodami 9,5 cm).

Warunki wyznaczenia punktu izoelektrycznego:

6.3.1. *Rozmiar żelu 265 × 125 × 0,25 mm*

Etap	Czas (minuty)	Napięcie elektryczne (V)	Natężenie elektryczne (mA)	Moc (W)	Woltogodziny (Vh)
1. Ogniskowanie wstępne	30	maksymalnie 2 500	maksymalnie 15	stała 4	ok. 300
2. Ogniskowanie próbki ([1])	60	maksymalnie 2 500	maksymalnie 15	stała 4	ok. 1 000
3. Ogniskowanie końcowe	60	maksymalnie 2 500	maksymalnie 5	maksymalnie 20	ok. 3 000
	40	maksymalnie 2 500	maksymalnie 6	maksymalnie 20	ok. 3 000
	30	maksymalnie 2 500	maksymalnie 7	maksymalnie 25	ok. 3 000

([1]) Zastosowanie próbki: Po ogniskowaniu wstępnym (etap 1) odmierzyć przy użyciu pipety 18 µl próbki i roztworów wzorcowych na aplikatory próbek (10 × 5 mm), rozmieścić je w odległości 1 mm od siebie na żelu i w odległości 5 mm w pozycji poziomej względem anody, po czym lekko docisnąć. Kontynuować ogniskowanie w przedstawionych powyżej warunkach, ostrożnie usuwając aplikatory próbek po 60 minutach ogniskowania próbek.

Uwaga: Jeżeli grubość lub szerokość żeli zostały zmienione, wartości natężenia elektrycznego i mocy należy odpowiednio dostosować (np. w przypadku stosowania żelu o rozmiarach 265 × 125 × 0,5 mm należy podwoić wartości natężenia elektrycznego i mocy).

6.3.2. *Przykładowe programowanie napięcia elektrycznego dla urządzenia do automatycznej elektroforezy (dwa żele 5,0 × 4,5 cm), elektrody bez pasków przyłożone bezpośrednio do żelu.*

Etap	Napięcie elektryczne	Natężenie elektryczne	Moc	Temperatura	Woltogodziny
1. Ogniskowanie wstępne	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Ogniskowanie próbki	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Ogniskowanie	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Ogniskowanie	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼M2

Umieścić aplikator próbki w etapie 2 przy 0 Vh.

Usunąć aplikator próbki w etapie 2 przy 30 Vh.

6.4. **Barwienie białka**

6.4.1. *Utrwalanie białka*

Usunąć paski elektrody niezwłocznie po wyłączeniu mocy i włożyć żel bezpośrednio do naczynia do barwienia/odbarwiania, wypełnionego 200 ml utrwalacza (ppkt 4.9.); pozostawić na 15 minut, stale wstrząsając.

6.4.2. *Przemywanie i barwienie płytki żelu*

Starannie osączyć utrwalacz i dwukrotnie przemywać płytkę żelu przez 30 sekund w 100 ml roztworu odbarwiającego (ppkt 4.10). Wylać roztwór odbarwiający i napełnić naczynie 250 ml roztworu barwiącego (ppkt 4.11.3); pozostawić do zabarwienia na 45 minut, lekko wstrząsając.

6.4.3. *Odbarwianie płytki żelu*

Wylać roztwór barwiący, przemyć dwukrotnie płytkę żelu, używając za każdym razem 100 ml roztworu odbarwiającego (ppkt 4.10), następnie wstrząsać z 200 ml roztworu odbarwiającego przez 15 minut i powtórzyć etap odbarwiania co najmniej dwa lub trzy razy do czasu uzyskania przezroczystego i bezbarwnego tła. Następnie płukać płytkę żelu wodą destylowaną (2 × 2 minuty) i suszyć na powietrzu (2–3 godziny) lub za pomocą suszarki do włosów (10–15 minut).

Uwaga 1: Czynności utrwalania, przemywania, barwienia i odbarwiania wykonywać w temp. 20 °C. Unikać podwyższonych temperatur.

Uwaga 2: Jeżeli preferowane jest bardziej czułe barwienie srebrem (na przykład zestaw do barwienia srebrem Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, kod nr 17–1150–01), próbki kazeiny poddanej działaniu plazminy należy rozcieńczyć do uzyskania stężenia 5 mg/ml.

7. OCENA

Ocena dokonywana jest poprzez porównanie wzorów białek nieznanej próbki z wzorcami odniesienia na tym samym żelu. Wykrywanie mleka krowiego w serach wyprodukowanych z mleka owczego, mleka koziego, mleka bawolego lub mieszanek mleka owczego, koziego i bawolego dokonywane jest za pośrednictwem gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny, których punkty izoelektryczne mieszczą się w zakresie od pH 6,5 do pH 7,5 (rys. 4 a, b, rys. 5). Granica wykrywalności jest niższa niż 0,5 %.

7.1. **Ocena wizualna**

W odniesieniu do oceny wizualnej ilości mleka krowiego zaleca się dostosowanie stężeń próbek i wzorców celem uzyskania tego samego poziomu intensywności uwidocznienia owczej, koziej lub bawolej gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny (zob. „γ2 E, G, B” i „γ3 E, G, B” na rys. 4 a, b i na rys. 5). Po takim dostosowaniu ilość mleka krowiego (mniejsza, równa lub większa od 1 %) w nieznanej próbce może być oceniona bezpośrednio poprzez porównanie intensywności uwidocznienia gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny krowiej (zob. „γ_3 C” i „γ_2 C” na rys. 4 a, b i na rys. 5) z intensywnością uwidocznienia gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny wzorców odniesienia 0 % i 1 % (owczej, koziej) lub laboratoryjnych wzorców pośrednich (bawolej).

7.2. **Ocena densytometryczna**

Jeżeli istnieje taka możliwość, zastosować densytometrię (ppkt 5.19) celem określenia stosunku powierzchni pików gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny krowiej do gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny owczej, koziej lub bawolej (zob. rys. 5). Porównać tę wartość do stosunku powierzchni pików gamma2-kazeiny i gamma3-kazeiny 1 % wzorca odniesienia (owczej, koziej) lub laboratoryjnego wzorca pośredniego (bawolej), poddanych analizie na tym samym żelu.

▼**M2**

Uwaga: Metoda sprawdza się należycie w przypadkach, gdy występuje wyraźny dodatni sygnał zarówno w odniesieniu do krowiej gamma2-kazeiny, jak i krowiej gamma3-kazeiny w 1 % wzorca odniesienia, ale nie w 0 % wzorca odniesienia. Jeżeli sygnał nie występuje, należy optymalizować procedurę przestrzegając dokładnie szczegółów metody.

Próbka jest oceniana jako pozytywna, jeżeli krowia gamma2-kazeina oraz krowia gamma3-kazeina, lub stosunek powierzchni odpowiednich pików, są równe lub wyższe od poziomu 1 % wzorca odniesienia.

8. ODNIESIENIA

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).

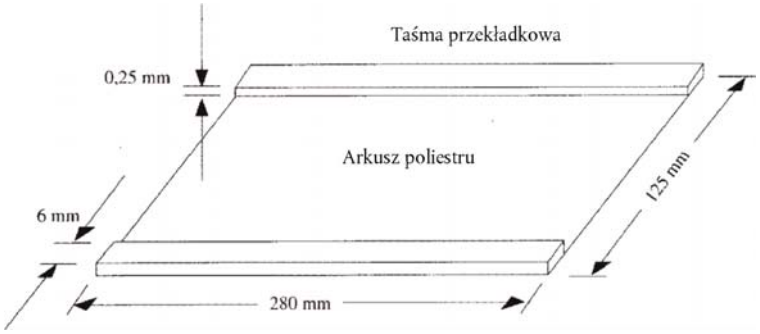
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte – and carrier ampholyte/immobilized pH gradient – isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier. in: Electrophoresis-Forum 89 (B.J. Radola, ed.) s. 389–393, 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).

Rys. 1

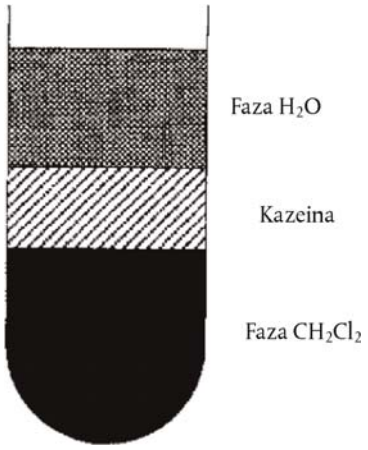
Schematyczny rysunek arkusza przykrywającego



▼M2

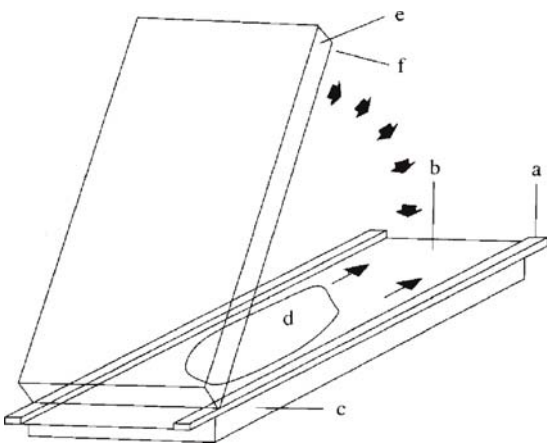
Rys. 2

Warstwa kazeiny utrzymująca się między fazą wodną i fazą organiczną po odwirowaniu



Rys. 3

Technika „przykrywania klapą”, której celem jest otrzymanie ultracienkich żeli poliakryloamidowych

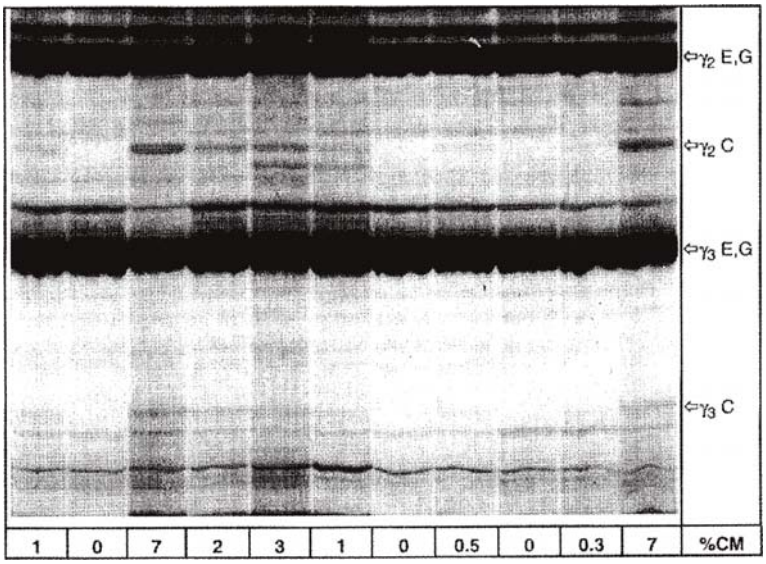


a = taśma przekładkowa (0,25 mm); b = arkusz pokrywający (ppkt 5.3.); c, e = płytki szklane (ppkt 5.1.); d = roztwór żelu (ppkt 4.1.2.); f = pojemnik transportowy arkusza żelu (ppkt 5.2.)

▼M2

Rys. 4a

Wyznaczanie punktu izoelektrycznego kazeiny poddanej działaniu plazminy z sera z mleka owczego i koziego, zawierającego różne ilości mleka krowiego

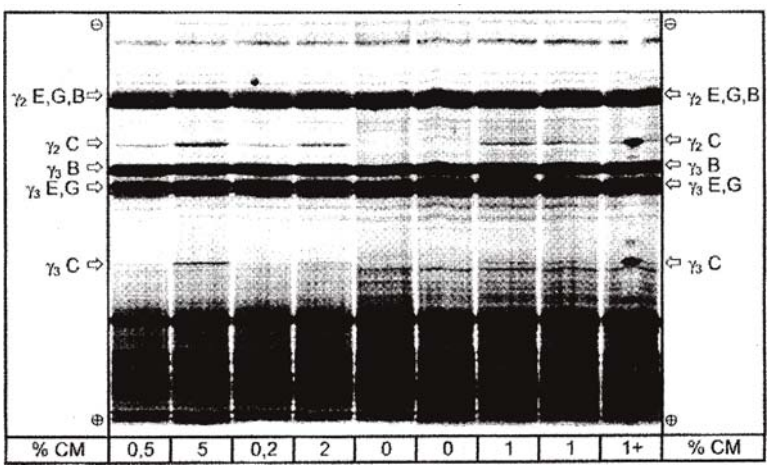


% CM = udział procentowy mleka krowiego, C = krowie, E = owcze, G = kozie

Przedstawiona jest górna połowa żelu IEF.

Rys. 4b

Wyznaczanie punktu izoelektrycznego kazeiny poddanej działaniu plazminy z sera wyprodukowanego z mieszanek mleka owczego, koziego i bawolego, zawierających różne ilości mleka krowiego



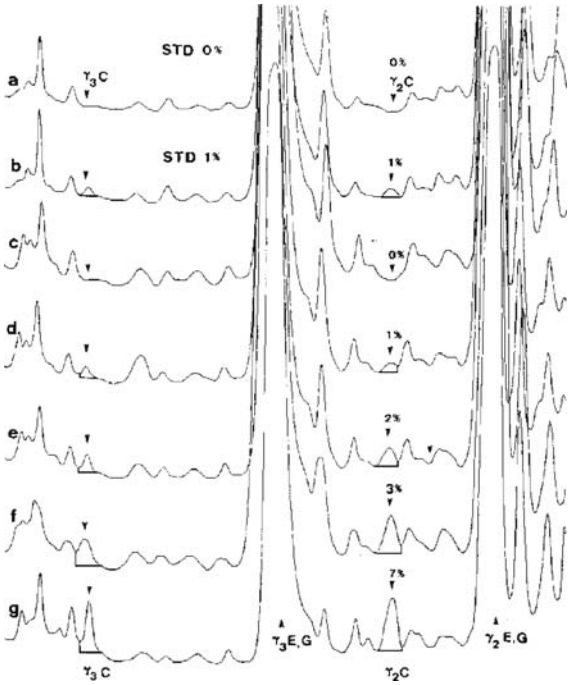
% CM = udział procentowy mleka krowiego; 1 + = próbka zawierająca 1 % mleka krowiego z dodatkiem czystej kazeiny krowiej w środku ścieżki. C = krowie, E = owcze, G = kozie, B = bawole.

Przedstawiona jest całkowita odległość rozdziału w żelu IEF.

▼M2

Rys. 5

Zestawienie nałożonych densytogramów wzorców (STD) oraz próbek sera wyprodukowanego z mieszanki mleka owczego i koziego po wyznaczeniu punktu izoelektrycznego



a, b = wzorce zawierające 0 i 1 % mleka krowiego; c–g = próbki sera zawierające 0, 1, 2, 3 i 7 % mleka krowiego. C = krowie, E = owcze, G = kozie.

Górna połowa żelu IEF została zeskanowana przy λ = 634 nm.

▼M2

ZAŁĄCZNIK IX

Ocena analiz

1. **Zapewnianie jakości**

   Analizy są przeprowadzane przez laboratoria wyznaczone zgodnie z art. 12 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 (**) lub wyznaczone przez właściwe organy państwa członkowskiego.

2. **Pobieranie próbek oraz spory dotyczące wyników analiz**

1. Pobieranie próbek przeprowadzane jest zgodnie z odpowiednimi przepisami dotyczącym rozpatrywanego produktu. Jeżeli wyraźnie nie przewidziano żadnych przepisów w odniesieniu do pobierania próbek, stosuje się przepisy normy ISO 707, Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.

2. Laboratoryjne sprawozdania na temat wyników analiz zawierają informacje wystarczające dla oceny wyników przeprowadzanej zgodnie z dodatkiem.

3. W celu wykonania analiz wymaganych zgodnie z przepisami unijnymi pobiera się dwie próbki.

4. W przypadku pojawienia się sporu w odniesieniu do wyników agencja płatnicza zleca ponowne przeprowadzenie niezbędnej analizy danego produktu, a koszty pokrywa strona przegrywająca.

   Wyżej wspomniana analiza jest przeprowadzana, pod warunkiem że zapieczętowane duplikaty próbek produktu są dostępne i były odpowiednio przechowywane przez właściwe organy. Producent przesyła do agencji płatniczej wniosek o przeprowadzenie analizy w ciągu 7 dni roboczych od ogłoszenia wyników pierwszej analizy. Agencja płatnicza wykonuje analizę w ciągu 21 dni roboczych od otrzymania wniosku.

5. Wynik uzyskany w procedurze odwoławczej jest ostatecznym wynikiem.

6. Jeżeli w ciągu pięciu dni roboczych od momentu pobrania próbek producent może udowodnić, że procedura pobierania próbek nie została przeprowadzona prawidłowo, pobranie próbek należy w miarę możliwości powtórzyć. Jeżeli pobranie próbek nie może być powtórzone, partia towaru zostaje dopuszczona.

▼M2

Dodatek

Ocena zgodności partii towaru z prawnie obowiązującą wartością graniczną

1. **Zasada**

W przypadku gdy w odniesieniu do interwencji publicznej i prywatnego przechowywania prawodawstwo przewiduje szczegółowe procedury pobierania próbek, procedur tych należy przestrzegać. We wszystkich pozostałych przypadkach wykorzystuje się próbkę spośród co najmniej 3 próbek pobranych wyrywkowo z partii towaru przedłożonej do kontroli. Dopuszcza się przygotowanie próbki złożonej. Otrzymany wynik jest porównywany z prawnie obowiązującymi wartościami granicznymi poprzez obliczenie przedziału ufności wynoszącego 95 % jako podwójnego odchylenia standardowego, przy czym odnośne odchylenie standardowe zależy od tego, czy 1) metoda jest zwalidowana w drodze współpracy międzynarodowej z uwzględnieniem wartości σ_r i σ_R, lub 2) w przypadku walidacji wewnętrznej, czy obliczono odtwarzalność wewnętrzną. Wspomniany przedział ufności będzie wówczas równy niepewności pomiaru danego wyniku.

2. **Metoda jest zwalidowana w drodze współpracy międzynarodowej**

W tym przypadku odchylenie standardowe powtarzalności σ_r oraz odchylenie standardowe odtwarzalności σ_R zostały określone, a laboratorium jest w stanie wykazać zgodność z cechami wydajności zwalidowanej metody.

Należy obliczyć średnią arytmetyczną $\bar{x}$ liczby n powtórzonych pomiarów.

Należy obliczyć niepewność rozszerzoną (k = 2) dla $\bar{x}$ ze wzoru

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Jeżeli wynik końcowy x pomiaru jest obliczany przy użyciu wzoru w postaci $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ lub $x = y_1/y_2$ w takich przypadkach należy przestrzegać normalnych procedur łączenia odchyleń standardowych.

Partia towaru jest uznana za niezgodną z górną prawnie obowiązującą wartością graniczną UL, jeżeli

$$\bar{x} - U > UL;$$

w przeciwnym razie jest ona uznana za zgodną z UL.

Partia towaru jest uznana za niezgodną z dolną prawnie obowiązującą wartością graniczną LL, jeżeli

$$\bar{x} + U < LL;$$

w przeciwnym razie jest ona uznana za zgodną z LL.

3. **Walidacja wewnętrzna uwzględniająca obliczenie wewnętrznego odchylenia standardowego odtwarzalności**

W przypadkach gdy stosowane są metody nieokreślone w niniejszym rozporządzeniu, a miary precyzji nie zostały ustanowione, przeprowadza się walidację wewnętrzną. We wzorach na obliczenie niepewności rozszerzonej U niezbędne jest zastosowanie wewnętrznego odchylenia standardowego powtarzalności s_{ir} oraz wewnętrznego odchylenia standardowego odtwarzalności s_{iR} zamiast, odpowiednio, σ_r i σ_R.

▼**M2**

Zasady, których należy przestrzegać w celu ustalenia zgodności z prawnie obowiązującą wartością graniczną, są określone w pkt 1. Jeżeli jednak partia towaru zostanie uznana za niezgodną z prawnie obowiązującą wartością graniczną, pomiary powtarza się przy użyciu metody określonej w niniejszym rozporządzeniu oraz wyniki ocenione zgodnie z pkt 1.

(*) Produkty Ampholine® pH 3,5–9,5 (Pharmacia) i Resolyte® pH 5–7 oraz pH 6–8 (BDH, Merck) okazały się szczególnie odpowiednie do uzyskania wymaganego rozdzielenia gamma-kazein.

(**) Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1.