Den här texten är endast avsedd som ett dokumentationshjälpmedel och har ingen rättslig verkan. EU-institutionerna tar inget ansvar för innehållet. De autentiska versionerna av motsvarande rättsakter, inklusive ingresserna, publiceras i Europeiska unionens officiella tidning och finns i EUR-Lex. De officiella texterna är direkt tillgängliga via länkarna i det här dokumentet

►**B** **KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2016/1240**

av den 18 maj 2016

om regler för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller offentlig intervention och stöd för privat lagring

(Text av betydelse för EES)

(EUT L 206, 30.7.2016, s. 71)

Ändrad genom:

		Officiella tidningen		
		nr	sida	datum
►**M1**	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/1479 av den 16 augusti 2017	L 211	10	17.8.2017
►**M2**	Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2018/150 av den 30 januari 2018	L 26	14	31.1.2018

Rättad genom:

►**C1** Rättelse, EUT L 99, 12.4.2017, s. 29 (2016/1240)

▼B

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2016/1240

av den 18 maj 2016

om regler för tillämpningen av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller offentlig intervention och stöd för privat lagring

(Text av betydelse för EES)

AVDELNING I

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

KAPITEL I

Inledande bestämmelser

Artikel 1

Tillämpningsområde

1. I denna förordning fastställs regler för tillämpningen av förordning (EU) nr 1308/2013 och förordning (EU) nr 1370/2013 vad gäller följande:

a) Uppköp och försäljning inom ramen för offentlig intervention av de produkter som anges i artikel 11 i förordning (EU) nr 1308/2013.

b) Beviljande av stöd för privat lagring av de produkter som förtecknas i artikel 17 i förordning (EU) nr 1308/2013.

2. Denna förordning ska tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av särskilda bestämmelser som fastställs i genomförandeförordningar

a) om inledande av ett anbudsförfarande för uppköp av produkter eller om inledande av försäljning av interventionsprodukter, eller

b) om inledande av ett anbudsförfarande eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring.

KAPITEL II

Allmänna gemensamma bestämmelser

Artikel 2

Inlämnande av erbjudanden, anbud och ansökningar och vilka av dessa som är giltiga

1. Aktörerna ska lämna in erbjudanden och anbud för offentlig intervention och anbud och ansökningar om stöd för privat lagring enligt den metod som anges av det utbetalande organet i den berörda medlemsstaten.

2. För att kunna komma i fråga ska erbjudanden, anbud och ansökningar utfärdas på det officiella språket eller något av de officiella språken i den medlemsstat där erbjudandena, anbuden eller ansökningarna lämnas in och de ska dessutom innehålla minst följande uppgifter, vilka ska anges i det formulär som tillhandahålls av det utbetalande organet:

▼B

a) Aktörens namn, adress och momsregistreringsnummer i den medlemsstat där aktörens huvudsakliga verksamhet bedrivs.

b) Uppgift om erbjuden produkt och, om relevant, KN-nummer.

c) Uppgift om erbjuden kvantitet, kvantitet som omfattas av anbud eller kvantitet som det ansökts om, med iakttagande av de minimikvantiteter som anges i artikel 5, om tillämpligt.

3. Ett erbjudande, anbud eller en ansökan får inte innehålla några ytterligare villkor som införts av aktören än de som fastställs i denna förordning eller i relevant genomförandeförordning om inledande av ett anbudsförfarande eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring.

4. Om tidsfristen för inlämnande av erbjudanden, anbud eller ansökningar är en allmän helgdag, ska erbjudandena, anbuden och ansökningarna lämnas in senast den sista arbetsdagen före den allmänna helgdagen.

5. Erbjudanden, anbud eller ansökningar som lämnas in på en lördag, söndag eller allmän helgdag ska anses ha inkommit till det utbetalande organet den första arbetsdagen efter den dag då de lämnas in.

6. Erbjudanden, anbud och ansökningar får inte återkallas eller ändras efter det att de har lämnats in.

7. Det utbetalande organet ska registrera giltiga erbjudanden, anbud och ansökningar med uppgift om de kvantiteter som det är fråga om, samma dag som dessa tas emot.

8. De rättigheter och skyldigheter som följer av att ett erbjudande, anbud eller en ansökan godtas ska inte kunna överlåtas.

AVDELNING II

OFFENTLIG INTERVENTION

KAPITEL I

Särskilda regler för offentlig intervention

Artikel 3

Interventionslagringsplatser

1. Varje interventionslagringsplats (nedan kallad *lagringsplats*) ska ha en lägsta lagringskapacitet enligt följande:

a) Spannmål: 5 000 ton, 7 500 ton avseende interventionsperioden 2017/18, 10 000 ton avseende interventionsperioden 2018/19 och 15 000 ton avseende interventionsperioden 2019/20.

b) Ris: 5 000 ton, 7 500 ton avseende interventionsperioden 2017/18, 10 000 ton avseende interventionsperioden 2018/19.

c) Smör och skummjölkspulver: 400 ton, 600 ton avseende interventionsperioden 2017, 800 ton avseende interventionsperioden 2018.

▼B

Medlemsstater som har en lägre genomsnittlig årlig produktion av spannmål än 20 miljoner ton får fortsätta med en lägsta lagringskapacitet på 10 000 ton från och med interventionsperioden 2019/20.

2. För tillämpningen av denna artikel ska med *lägsta lagringskapacitet* avses en lägsta kapacitet som inte nödvändigtvis måste finnas tillgänglig permanent, men som ska vara lättillgänglig under den period då interventionsuppköp kan äga rum.

3. Ett utbetalande organ får endast avvika från punkt 1 om organet kan påvisa att den lägsta lagringskapacitet som anges i den punkten inte finns tillgänglig och att det finns ersättningslagringsplatser som är belägna i nära anslutning till en flod, en sjö eller en järnväg.

Artikel 4

Fastställande av huruvida produkter kan komma i fråga för intervention

1. För att fastställa om produkter kan komma i fråga för offentlig intervention ska de metoder som fastställs i följande bestämmelser användas:

a) För spannmål: bilaga I delarna I, II, III och IV.

b) För ris: bilaga II del I.

c) För nötkött: bilaga III del I.

▼M2

d) För smör: bilaga IV del I och Ia till denna förordning.

e) För skummjölkspulver: bilaga V del I och Ia till denna förordning.

2. De metoder som ska användas för att fastställa kvaliteten på spannmål, smör och skummjölkspulver som är föremål för offentlig intervention enligt bilagorna I, IV och V ska vara de som anges i de senaste versionerna av de europeiska eller internationella standarder som, allt efter omständigheterna, är i kraft minst 6 månader före den första dagen i perioden för offentlig intervention så som definieras i artikel 12 i förordning (EU) nr 1308/2013.

▼B

KAPITEL II

Interventionsuppköp av produkter

Avsnitt 1

Allmänna bestämmelser

Artikel 5

Minimikvantiteter som erbjuds eller som omfattas av ett anbud

1. De minimikvantiteter av produkter som erbjuds för uppköp eller som omfattas av ett anbud för uppköp ska vara följande:

a) Vanligt vete, korn och majs: 160 ton.

▼B

b) Durumvete: 20 ton.

c) Ris: 40 ton.

d) Nötkött: 20 ton.

e) Smör: 30 ton.

f) Skummjölkspulver: 30 ton.

Medlemsstater som har en lägre genomsnittlig årlig produktion av spannmål än 20 miljoner ton får välja att ha en lägsta lagringskapacitet på 120 ton för vete, korn och majs.

2. Ett utbetalande organ får fastställa större minimikvantiteter än vad som anges i punkt 1 om detta är berättigat mot bakgrund av de villkor och förfaranden som gäller i grossistledet eller enligt de miljöbestämmelser som gäller i medlemsstaten.

Artikel 6

Nivån på den säkerhet som krävs vid uppköp av produkter

Nivån på den säkerhet som krävs enligt artikel 4 a i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 i samband med att ett erbjudande eller ett anbud för interventionsuppköp av produkter lämnas in ska vara enligt följande:

a) Spannmål: 20 euro/ton.

b) Ris: 30 euro/ton.

c) Nötkött: 300 euro/ton.

d) Smör: 50 euro/ton.

e) Skummjölkspulver: 50 euro/ton.

Artikel 7

Inlämnande av erbjudanden och anbud och vilka av dessa som är giltiga

1. Ett erbjudande eller anbud ska vara giltigt om det uppfyller de krav som fastställs i artikel 2 och, när det är fråga om ett anbudsförfarande, i en genomförandeförordning om inledande av ett anbudsförfarande enligt artikel 12. Erbjudandet eller anbudet ska också uppfylla följande villkor:

a) Följande information ska minst ingå:

   i) För ris: Uppgift om typ och sort.

   ii) Uppgift om lagringsplats för produkten vid den tidpunkt då erbjudandet eller anbudet lämnas in; detta gäller emellertid inte nötkött.

   iii) För spannmål och ris: Uppgift om den lagringsplats som erbjudandet eller anbudet avser.

   iv) För spannmål och ris: Uppgift om skördeår och produktionsområde eller produktionsområden i unionen.

   v) För smör och skummjölkspulver: Produktionsdatum.

   vi) För smör och skummjölkspulver: Uppgift om det godkända produktionsföretagets namn och godkännandenummer.

▼B

b) Aktören ska ha ställt en säkerhet i enlighet med artikel 4 a i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238.

c) För spannmål och ris ska aktören intyga

i) att produkterna har sitt ursprung i unionen,

ii) att erbjudandet eller anbudet avser ett homogent parti som, för ris, ska omfatta paddyris av samma sort.

iii) uppgift om huruvida eventuell efterbehandling efter skörd har gjorts, efterbehandlingsproduktens namn, samt uppgift om att efterbehandlingsprodukten har använts i enlighet med användningsföreskrifterna och att den är godkänd i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1107/2009 ([1]).

2. För andra produkter än nötkött får aktören medelst det formulär som avses i artikel 2.2 begära att produkten tas över på den lagringsplats där produkterna förvaras vid den tidpunkt då erbjudandet eller anbudet lämnas in, på villkor att lagringsplatsen uppfyller villkoren i artikel 7.1 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238, och artikel 3 i den här förordningen.

Artikel 8

Det utbetalande organets kontroll av erbjudanden och anbud

1. De utbetalande organen ska besluta om giltigheten för erbjudanden och anbud på grundval av de villkor som anges i artiklarna 2 och 7.

När det utbetalande organet beslutar att ett erbjudande eller ett anbud inte är giltigt, ska den berörda aktören meddelas detta inom tre arbetsdagar från mottagandet av erbjudandet eller anbudet. För erbjudanden gäller att erbjudandet ska betraktas som giltigt om aktören inte får något sådant meddelande.

2. När det gäller spannmål och ris får de uppgifter som avses i artikel 7.1 c kontrolleras administrativt för att fastställa om de uppfyller bestämmelserna efter det att det utbetalande organet har kontrollerat att erbjudandena eller anbuden är giltiga, vid behov med hjälp av det utbetalande organ som är behörigt för den lagringsplats som anges av aktören i enlighet med artikel 57.2.

Artikel 9

Meddelanden om erbjudanden och anbud till kommissionen

1. Medlemsstaterna ska till kommissionen anmäla alla giltiga erbjudanden och anbud inom följande tidsfrister:

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1107/2009 av den 21 oktober 2009 om utsläppande av växtskyddsmedel på marknaden och om upphävande av rådets direktiv 79/117/EEG och 91/414/EEG (EUT L 309, 24.11.2009, s. 1).

▼B

a) Anmälningar avseende erbjudanden ska lämnas in senast kl. 12.00 (lokal tid Bryssel) varje tisdag och ska innehålla information om vilka kvantiteter av produkterna som under den föregående veckan har varit föremål för ett giltigt erbjudande och relaterad information.

När de kvantiteter som erbjudandena avser närmar sig de gränser som anges i artikel 3.1 i förordning (EU) nr 1370/2013, ska kommissionen informera medlemsstaterna om från och med vilken dag de ska meddela kommissionen varje arbetsdag.

Från och med den dagen ska medlemsstaterna varje dag meddela kommissionen, senast kl. 14.00 (lokal tid Bryssel), vilka kvantiteter som erbjudits till intervention under föregående arbetsdag.

b) När det gäller anbud ska de tidsgränser som fastställs i genomförandeförordningen om inledande av ett anbudsförfarande tillämpas.

2. De anmälningar som avses i punkt 1 leden a och b ska inte innehålla aktörens namn, adress och momsregistreringsnummer och, när det gäller smör och skummjölkspulver, inte namn och godkännandenummer för det godkända företaget.

3. Om en medlemsstat inte anmäler ett giltigt erbjudande eller anbud till kommissionen inom de tidsfrister som avses i punkt 1 leden a och b, ska den anses ha anmält till kommissionen att inga erbjudanden eller anbud inkommit.

Avsnitt 2

Uppköp till fast pris

Artikel 10

Inlämning av erbjudanden för uppköp av vanligt vete, smör och skummjölkspulver till fast pris

Erbjudanden kan lämnas in till det utbetalande organet från och med ingången av de perioder för offentlig intervention som fastställs i artikel 12 i förordning (EU) nr 1308/2013.

Artikel 11

Åtgärder för att iaktta de kvantitativa begränsningarna

1. I syfte att iaktta de kvantitativa begränsningar som fastställs i artikel 3.1 i förordning (EU) nr 1370/2013 ska kommissionen fatta beslut i enlighet med artikel 3.6 a i den förordningen om att

a) avsluta interventionsuppköpen till fast pris,

b) i de fall då godtagande av hela den erbjudna kvantiteten skulle leda till att den högsta kvantiteten överskrids, fastställa en fördelningskoefficient som ska tillämpas på hela kvantiteten i de erbjudanden från var och en av aktörerna som tagits emot den dag då beslutet fattas och som anmälts till kommissionen,

c) i lämpliga fall, avslå väntande erbjudanden som har lämnats in till de utbetalande organen i medlemsstaterna.

▼B

Kommissionen ska fatta beslut inom två arbetsdagar efter det att den anmälan görs som avses i artikel 9.1 a första stycket och inom fem arbetsdagar efter det att den anmälan görs som avses i artikel 9.1 a tredje stycket.

För tillämpningen av denna artikel ska tidsfristen, i de fall då anmälningsdagen är en helgdag för kommissionen, börja löpa den första arbetsdagen efter helgdagen i fråga. Om sådana allmänna helgdagar räknas in i tidsfristen för kommissionens beslut ska endast arbetsdagar räknas.

2. Genom undantag från artikel 2.6 får den aktör för vilken det har fastställts en tilldelningskoefficient enligt punkt 1 b, besluta att dra tillbaka sitt erbjudande inom fem arbetsdagar från och med den dag då det beslut, genom vilken tilldelningskoefficienten fastställs, träder i kraft.

Avsnitt 3

Uppköp via ett anbudsförfarande

Artikel 12

Anbudsförfarande

1. Ett anbudsförfarande för uppköp av de produkter som avses i artikel 11 i förordning (EU) nr 1308/2013 ska inledas genom en genomförandeförordning om inledande av ett anbudsförfarande, vilken särskilt ska innehålla följande information:

a) Uppgift om de berörda produkterna, och följande information:

   i) För ris: Uppgift om typ och sort.

   ii) För nötkött: Uppgift om huruvida anbudet avser uppköp av slaktkroppar som ska urbenas eller slaktkroppar som ska lagras utan urbening.

b) Den period som anbudsförfarandet omfattar (anbudsperioden) och vid behov de olika delperioder under vilka anbud kan lämnas.

2. Kommissionen kan inleda ett anbudsförfarande för uppköp av nötkött, uppdelat på kategori och medlemsstat eller region i en medlemsstat, i enlighet med artikel 13.1 c i förordning (EU) nr 1308/2013, på grundval av de två senaste veckonoteringarna för marknadspriserna. Kommissionen får avsluta anbudsförfarandet enligt artikel 13.2 i den förordningen, på grundval av de senaste veckonoteringarna för marknadspriserna.

3. Om kommissionen inleder ett begränsat anbudsförfarande enligt artikel 3.3 i förordning (EU) nr 1370/2013 ska det i genomförandeförordningen om inledande av ett anbudsförfarande anges vilken specifik medlemsstat eller vilken eller vilka regioner i en medlemsstat som anbudsförfarandet avser.

4. När det gäller ris, får anbudsförfarandet begränsas till specifika sorter eller en eller flera typer av paddyris (rundkornigt ris, mellankornigt ris, långkornigt ris i kategori A eller långkornigt ris i kategori B), enligt definitionen i bilaga II del I punkt I.2 leden a, b och c i till förordning (EU) nr 1308/2013.

▼B

5. När det gäller nötkött ska följande regler gälla:

a) Det genomsnittliga marknadspriset per godtagbar kategori i en medlemsstat eller en region i en medlemsstat ska beräknas med hänsyn till priserna på kvaliteterna U, R och O, uttryckta som kvalitet R3 med hjälp av de konverteringskoefficienter som anges i bilaga III del II för den berörda medlemsstaten eller interventionsregionen.

b) De genomsnittliga marknadspriserna ska noteras i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1249/2008 ([1]).

c) Det genomsnittliga marknadspriset per godtagbar kategori i en medlemsstat eller en region i en medlemsstat ska vara genomsnittet av marknadspriserna för samtliga de kvaliteter som avses i led b, viktade i proportion till varje kvalitets andel av det totala antalet slaktade djur i den medlemsstaten eller regionen.

Förenade kungariket ska bestå av följande två interventionsregioner:

i) Region I: Storbritannien.

ii) Region II: Nordirland.

Artikel 13

Inlämnande av anbud och vilka av dessa som är giltiga

1. Utöver de allmänna villkor som fastställs i artiklarna 2 och 7, ska ett anbud för att vara giltigt innehålla ett föreslaget pris i euro per måttenhet för produkten, som ska ha avrundats till högst två decimaler och som ska vara exklusive moms.

När det gäller spannmål och ris ska anbudspriset per ton produkter motsvara den minimikvalitet som definieras i bilaga I del II till den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 eller den standardkvalitet för ris som definieras i bilaga III avsnitt A till förordning (EU) nr 1308/2013, levererat till lagringsplatsen och inte lossat.

När det gäller smör och skummjölkspulver ska anbudspriset vara det pris som gäller för 100 kg produkter som levereras till lagringsplatsens lastbrygga.

När det gäller nötkött ska anbuden innehålla uppgift om det noterade priset enligt artikel 12.5 a, uttryckt per ton produkter av kvalitet R3, och om huruvida det är fråga om kött med ben som är avsett för urbening eller kött för lagring utan urbening.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 15.2 i denna förordning får anbudspriset inte överstiga det interventionspris som anges i artikel 2.1 i förordning (EU) nr 1370/2013.

([1]) Kommissionens förordning (EG) nr 1249/2008 av den 10 december 2008 om tillämpningsföreskrifter för gemenskapens skalor för klassificering av slaktkroppar av nötkreatur, gris och får och rapporteringen av priser på dessa (EUT L 337, 16.12.2008, s. 3).

▼B

Artikel 14

Beslut om uppköpspris

1. På grundval av de anbud som anmäls i enlighet med artikel 9 ska kommissionen besluta

a) att inte fastställa ett högsta uppköpspris, eller

b) att fastställa ett högsta uppköpspris.

2. Det beslut som avses i punkt 1 ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 15

Individuella beslut om anbud

1. Om inget högsta uppköpspris har fastställts ska samtliga anbud avvisas.

2. Om ett högsta uppköpspris har fastställts ska det utbetalande organet godta anbud som är på samma nivå eller lägre än det högsta beloppet. Alla andra anbud ska avvisas.

Det utbetalande organet ska endast godta anbud som har anmälts till kommissionen i enlighet med artikel 9.

3. Det utbetalande organen ska fatta de beslut som avses i punkterna 1 och 2 i denna artikel efter det att kommissionens beslut enligt artikel 14.1 har offentliggjorts.

Det utbetalande organet ska underrätta aktörerna om utgången av deras deltagande i anbudsförfarandet inom tre arbetsdagar efter det att kommissionens beslut träder ikraft.

Detta behöver inte göras om anbudet godtas och det utbetalande organet utfärdar en leveransorder enligt artikel 17 inom fem arbetsdagar efter det att kommissionens beslut träder i kraft. Vid ett sådant godtagande får det inte beviljas någon ytterligare förlängning av tidsfristen för utfärdande av leveransordern enligt artikel 17.1 andra stycket.

Artikel 16

Begränsning av uppköp av nötkött

Om de utbetalande organen i medlemsstaterna erbjuds större kvantiteter nötkött än vad de kan överta får de begränsa uppköpen till de kvantiteter de kan överta på sitt territorium eller i en av sina interventionsregioner enligt definitionen i artikel 12.5.

De utbetalande organen ska sörja för likabehandling av alla parter vid sådana begränsningar.

▼B

Avsnitt 4

Leveranser och transportkostnader

Artikel 17

Leveransorder

1. Efter det att det utbetalande organet har kontrollerat huruvida erbjudandet eller anbudet i enlighet med artiklarna 8 och 13 är giltigt, ska det utbetalande organet utfärda leveransordern inom fem arbetsdagar efter utgången av den tidsfrist som anges i artikel 11.1 andra stycket eller inom fem arbetsdagar efter det att det beslut som avses i artikel 14.1 träder i kraft.

Det utbetalande organet får besluta att förlänga tidsfristen för utfärdande av leveransordern när detta är nödvändigt på grund av att stora mängder spannmål eller ris har godtagits. Sista dagen för leverans av produkterna får emellertid inte vara senare än 65 dagar efter utgången av tidsfristen eller efter det ikraftträdande som avses i första stycket. I sådana fall ska det utbetalande organet informera de berörda aktörerna.

2. Leveransordern ska dateras och numreras, samt innehålla följande uppgifter:

a) Den kvantitet som ska levereras.

b) Sista dag för leverans av produkterna.

c) Den lagringsplats som produkterna ska levereras till.

d) Det pris till vilket erbjudandet eller anbudet godtas.

3. En leveransorder får endast utfärdas för kvantiteter som anmälts till kommissionen i enlighet med artikel 9.

Artikel 18

Särskilda bestämmelser för leverans av spannmål och ris

1. Det utbetalande organet ska ange till vilken lagringsplats spannmålen eller riset ska levereras till lägsta kostnad.

2. Aktören ska leverera produkterna till lagringsplatsen senast 60 dagar efter det att leveransordern utfärdades. Det utbetalande organet kan emellertid förlänga perioden med två veckor, beroende på vilka kvantiteter det är fråga om. I sådana fall får den leveransperiod som avses i artikel 17.1 andra stycket förlängas i enlighet med detta. Det utbetalande organet ska informera de berörda aktörerna.

3. Aktören ska bära kostnaderna för följande test som görs avseende spannmål i enlighet med de metoder som anges i bilaga I del IV:

i) Amylasaktivitetstest (Hagberg).

ii) Bestämning av proteininnehållet i durumvete och vanligt vete.

▼B

iii) Zelenytestet.

iv) Test av maskinbearbetningsbarhet.

v) Analyser av främmande ämnen.

Artikel 19

Transportkostnader för spannmål och ris

1. Kostnaderna för transport av spannmål och ris från den lagringsplats där de lagrades när erbjudandet eller anbudet lämnades in till den lagringsplats som anges i leveransordern ska bäras av aktören när avståndet är högst 50 km.

För större avstånd ska de tillkommande transportkostnaderna bäras av det utbetalande organet och ersättas av kommissionen och uppgå till 0,05 euro per ton och kilometer.

2. Om det utbetalande organ som köper upp spannmålen eller riset ligger i en annan medlemsstat än den på vars territorium produkten lagras, ska emellertid avståndet mellan säljarens lager och gränsen till den medlemsstat i vilken det uppköpande utbetalande organet är beläget, inte tas med i beräkningen av det största avstånd som avses i punkt 1.

Artikel 20

Särskilda bestämmelser för leverans av nötkött

1. Uppköpspriset för nötkött ska vara priset på det nötkött som levereras till invägningen vid ingången till lagringsplatsen eller, om köttet ska benas ur, till styckningsanläggningen.

2. Lossningskostnaderna ska bäras av aktören.

3. Aktören ska leverera produkterna senast 15 dagar efter det att leveransordern utfärdades. Det utbetalande organet kan emellertid förlänga perioden med en vecka, beroende på vilka kvantiteter det är fråga om. I sådana fall ska det utbetalande organet informera de berörda aktörerna.

Artikel 21

Särskilda bestämmelser för förpackning, leverans och lagring av smör och skummjölkspulver

1. Smör ska förpackas och levereras i block med en nettovikt på 25 kg i enlighet med villkoren i bilaga IV del II.

2. Skummjölkspulver ska förpackas och levereras i säckar med en nettovikt på 25 kg i enlighet med villkoren i bilaga V del II.

▼B

3. Aktören ska leverera smöret eller skummjölkspulvret till lagringsplatsens lastbrygga inom 21 dagar efter det att leveransordern utfärdades. Det utbetalande organet kan emellertid förlänga perioden med en vecka, beroende på vilka kvantiteter det är fråga om. I sådana fall ska det utbetalande organet informera de berörda aktörerna.

Smör och skummjölkspulver ska levereras på pallar av en kvalitet som lämpar sig för långtidslagring och de levererade pallarna ska ersättas med likvärdiga pallar. Alternativt kan ett likvärdigt system godkännas av det utbetalande organet.

Kostnaden för lossning av smöret eller skummjölkspulvret vid lagringsplatsens lastbrygga ska bäras av det utbetalande organet.

4. Det utbetalande organet ska kräva att inlagringen och lagringen av smör och skummjölkspulver sker på pallar på ett sådant sätt att partierna lätt kan identifieras och är lättåtkomliga.

Artikel 22

Leverans

1. För leveransdagen gäller följande:

a) För spannmål, ris, smör och skummjölkspulver: leveransdagen ska vara den dag det bekräftas att hela den kvantitet som avses i leveransordern lagras in på den utsedda lagringsplatsen. Denna dag får inte infalla tidigare än dagen efter det att leveransordern utfärdades.

b) För varje sändning av nötkött: leveransdagen ska vara dagen för invägning vid ingången till lagringsplatsen eller, om köttet ska benas ur, till styckningsanläggningen.

2. Det utbetalande organet får besluta att övertagandet av spannmål, ris, smör och skummjölkspulver får ske på den lagringsplats där produkterna förvaras vid den tidpunkt då erbjudandet eller anbudet lämnas in, förutsatt att lagringsplatsen uppfyller villkoren i artikel 7.1 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238, och artikel 3 i den här förordningen. I det fallet ska leveransdagen infalla dagen efter det att leveransordern utfärdades och vara den relevanta dagen enligt artikel 18.2 a i genomförandeförordning (EU) nr 908/2014.

3. Produkterna ska tas över av det utbetalande organet eller dess representant, som ska vara oberoende i förhållande till aktören.

▼B

Avsnitt 5

Kontroll och övertagande

Artikel 23

Övertagandedokumentet

1. Övertagandedokumentet ska utfärdas av det utbetalande organet efter det att det inom ramen för föreskrivna kontroller och analyser har fastställts att de stödberättigandekrav som anges i artikel 3 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 har uppfyllts. I övertagandedokumentet ska minst följande anges:

a) Levererade kvantiteter och, för ris, den sort det är fråga om.

b) De egenskaper hos produkterna som har fastställts genom analyser, i den mån detta är relevant för beräkningen av priset.

c) Eventuella kvantiteter som inte har tagits över. I detta fall ska aktören underrättas om dessa kvantiteter.

2. Övertagandedokumentet ska dateras och skickas till aktören och lagerhållaren.

Artikel 24

Aktörens skyldigheter

Produkterna ska uppfylla de stödberättigandekrav som anges i artikel 3 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238. Då de föreskrivna kontrollerna visar att produkterna inte uppfyller stödberättigandekraven ska aktören

a) på egen bekostnad återta de berörda produkterna, och

b) stå för de extrakostnader som uppstått från den dag som produkterna lagrades in till den dag då de lagras ut.

De kostnader som ska bäras av aktören ska fastställas på grundval av schablonbelopp för inlagrings-, utlagrings- och lagringkostnader i enlighet med artikel 3 i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 906/2014 ([1]).

Artikel 25

Krav på urbening av nötkött

Om urbening krävs enligt anbudsförfarandet ska det utbetalande organet sörja för att allt uppköpt nötkött benas ur enligt bilaga III del III.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) nr 906/2014 av den 11 mars 2014 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013 vad gäller utgifter för offentlig intervention (EUT L 255, 28.8.2014, s. 1).

▼B

Avsnitt 6

Prisjusteringar och betalningar

Artikel 26

Prisjusteringar för spannmål och ris

1. Prisjusteringen enligt artiklarna 2.2 och 3.4 i förordning (EU) nr 1370/2013 ska göras i enlighet med följande:

a) Delarna V och VI i bilaga I till denna förordning när det gäller spannmål.

b) Del II i bilaga II till denna förordning när det gäller ris.

2. Om det utbetalande organet tar över och lagrar spannmål och ris på lagringsplatsen i enlighet med artikel 22.2 ska uppköpspriset minskas med fem euro/ton.

Artikel 27

Betalningar

1. Betalning för de kvantiteter som anges i övertagandedokumentet ska ske senast 65 dagar efter den leveransdag som avses i artikel 22, såvida inte en administrativ undersökning pågår.

2. Betalning ska endast erläggas för den kvantitet som faktiskt har levererats och godkänts. Om denna kvantitet överstiger den kvantitet som anges i leveransordern ska endast den kvantitet som anges i leveransordern betalas.

KAPITEL III

Försäljning av interventionsprodukter

Artikel 28

Inledande av anbudsförfarandet

1. De produkter som övertagits inom ramen för offentlig intervention och är tillgängliga för försäljning ska säljas genom ett anbudsförfarande.

2. Anbudsförfarandet ska inledas inom ramen för en genomförandeförordning om inledande av försäljning.

Den första tidsfristen för inlämnande av anbud ska fastställas tidigast sex dagar efter offentliggörandet av den genomförandeförordningen i *Europeiska unionens officiella tidning*.

3. Anbudsförfaranden får inledas för försäljning av produkter som finns lagrade i en eller flera regioner i unionen eller i en medlemsstat.

4. Genomförandeförordningen om inledande av försäljning ska särskilt innehålla följande information:

a) De produkter som omfattas, och särskilt följande:

▼B

i) För ris, uppgift om typ och sort.

ii) För nötkött, uppgift om de relevanta styckningsdelarna.

b) Den period som omfattas (anbudsperiod) och de olika delperioder under vilka anbud kan lämnas in.

c) För nötkött, smör och skummjölkspulver, uppgift om de minimikvantiteter för vilka anbud får lämnas.

d) Storleken på den säkerhet som ska ställas vid inlämnandet av ett anbud.

Genomförandeförordningen kan innehålla dessutom följande uppgifter:

a) De totala kvantiteter som anbudsförfarandet avser.

b) Eventuella bestämmelser om transportkostnader för spannmål och ris.

5. Ett anbudsförfarande får begränsas till specifika användningsområden eller bestämmelseorter och inbegripa bestämmelser för kontroll av användningen eller bestämmelseorten.

Artikel 29

Meddelande om anbudsinfordran och åtgärder rörande meddelandet om anbudsinfordran

1. Alla utbetalande organ som har interventionslager som är tillgängliga för försäljning ska utarbeta ett meddelande om anbudsinfordran som ska offentliggöras senast fyra dagar före den första dagen för inlämnande av anbud.

2. I meddelandet om anbudsinfordran ska i synnerhet följande anges:

a) Namn och adress till det utbetalande organ som utfärdar anbudsinfordran.

b) En hänvisning till genomförandeförordningen om inledande av försäljning.

c) Tidsfrister för inlämnande av anbud för varje delanbudsinfordran.

d) För varje lagringsplats, namn och adress till lagerhållaren och, beroende på vad som är lämpligt:

i) För spannmål och ris, uppgift om tillgängliga kvantiteter i olika partier, vilka ska fördelas på ett sådant sätt att det är möjligt att säkra likabehandling av aktörerna, samt uppgift om vilken kvalitet som varje parti omfattar,

ii) För nötkött, uppgift om tillgängliga kvantiteter per styckningsdel i enlighet med bilaga III del IV och leveransdag.

iii) För smör och skummjölkspulver, uppgift om tillgängliga kvantiteter och leveransdag.

▼B

e) Leveransstadium enligt artikel 30.1 d och, om tillämpligt, typ av förpackning.

f) Uppgift om huruvida det på lagringsplatsen finns möjligheter till lastning på transportmedel.

g) För smör, i förekommande fall, tillgänglig kvantitet osyrat smör per lagringsplats, i enlighet med del II.2 d i bilaga IV.

3. Det utbetalande organet ska se till att meddelandena om anbudsinfordran offentliggörs på lämpligt sätt.

4. Det utbetalande organet ska vidta de åtgärder som behövs för att de berörda parterna ska få möjlighet att

a) innan anbud lämnas, på egen bekostnad inspektera och ta prov på spannmål och ris som är till salu och undersöka dessa, och

b) ta del av resultaten av de analyser som avses i bilaga I del IV, bilaga II del I, bilaga IV del I och bilaga V del I, beroende på vad som är lämpligt.

Artikel 30

Inlämnande av anbud och vilka av dessa som är giltiga

1. Ett anbud ska vara giltigt om det uppfyller de krav som fastställs i artikel 2 och i genomförandeförordningen om inledande av försäljning. Erbjudandet eller anbudet ska också uppfylla följande villkor:

a) Anbudet ska innehålla en hänvisning till genomförandeförordningen om inledande av försäljning och uppgift om delperiodens sista dag för inlämnande av anbud.

b) För nötkött ska de relevanta styckningsdelarna anges.

c) För spannmål och ris ska den totala kvantiteten för hela försäljningspartiet anges.

d) I anbudet ska anbudspriset i euro per måttenhet anges, avrundat till högst två decimaler och exklusive moms, enligt följande:

i) för spannmål och ris, för den produkt som lastats ombord på ett transportmedel,

ii) för smör eller skummjölkspulver, för den produkt som levererats på pallar vid lagringsplatsens lastbrygga eller i tillämpliga fall, på lastpallar som lastats på transportmedlet i de fall det är fråga om en lastbil eller en järnvägsvagn, eller

iii) för nötkött, för den produkt som levererats till lagringsplatsens lastbrygga.

▼B

e) För nötkött, smör och skummjölkspulver ska anges att anbudet avser minst de minimikvantiteter som avses i genomförandeförordningen om inledande av försäljning.

f) I anbudet ska anges den lagringsplats där produkten förvaras; för smör och skummjölkspulver får en alternativ lagringsplats anges.

g) Aktören ska ha ställt den säkerhet som föreskrivs i genomförandeförordningen om inledande av försäljning.

2. För spannmål ska anbudspriset avse den minimikvalitet som anges i del II i bilaga I till den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 eller, för ris, den standardkvalitet som anges i avsnitt A i bilaga III till förordning (EU) nr 1308/2013.

3. För nötkött, smör och skummjölkspulver ska anbudspriset avse nettovikten.

För smör kan det i anbudet, i förekommande fall, anges att det lämnas in uteslutande för osyrat smör i enlighet med artikel 29.2 g.

Artikel 31

Anmälan av anbud till kommissionen

1. Medlemsstaterna ska anmäla alla giltiga anbud till kommissionen, inom de tidsfrister som fastställs i genomförandeförordningen om inledande av försäljning.

2. De anmälningar som föreskrivs i punkt 1 får inte innehålla aktörens namn, adress och momsregistreringsnummer.

3. Om en medlemsstat inte anmäler ett giltigt anbud till kommissionen inom de tidsfrister som avses i punkt 1, ska den anses till kommissionen ha anmält att inga anbud inkommit.

Artikel 32

Beslut om försäljningspris

1. På grundval av de anbud som anmälts i enlighet med artikel 31 ska kommissionen i enlighet med det förfarande som avses i artikel 229.2 i förordning (EU) nr 1308/2013, besluta

a) att inte fastställa ett lägsta försäljningspris, eller

b) att fastställa ett lägsta försäljningspris.

När det gäller smör och skummjölkspulver får det lägsta försäljningspriset variera beroende på var de produkter som bjuds ut till försäljning lagras.

▼B

2. Det beslut som avses i punkt 1 ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 33

Individuella beslut om anbud

1. Om inget lägsta försäljningspris har fastställts ska samtliga anbud avvisas.

2. Om ett lägsta försäljningspris har fastställts, ska de utbetalande organen avvisa alla anbud som ligger under det lägsta försäljningspriset.

De utbetalande organen ska endast godta anbud som har anmälts till kommissionen i enlighet med artikel 31.

3. De utbetalande organen ska fatta de beslut som avses i punkterna 1 och 2 i denna artikel efter det att kommissionens beslut enligt artikel 32 har offentliggjorts.

Det utbetalande organet ska underrätta aktörerna om utgången av deras deltagande i anbudsförfarandet inom tre arbetsdagar efter det att kommissionens beslut träder ikraft.

Artikel 34

Särskilda bestämmelser för tilldelning av nötkött, smör och skummjölkspulver

1. När det gäller smör och skummjölkspulver ska den aktör som erbjuder det högsta priset tilldelas avtal. Om avtalet inte omfattar hela den tillgängliga kvantiteten, ska avtal på den återstående kvantiteten tilldelas de andra aktörerna i fallande ordning efter erbjudet pris.

2. Om ett anbud som godtas avser en större kvantitet av nötkött, smör eller skummjölkspulver än vad som finns tillgängligt på en viss lagringsplats ska aktören i fråga endast tilldelas den tillgängliga kvantiteten. Om aktören ger sitt godkännande får det utbetalande organet tilldela en produkt från andra lagringsplatser så att det är möjligt att tillgodose kvantiteten i anbudet.

3. Om antagandet av två eller flera anbud till samma pris från en viss lagringsplats skulle leda till att den tillgängliga kvantiteten av nötkött, smör och skummjölkspulver överskrids, ska den tillgängliga kvantiteten tilldelas i proportion till de kvantiteter som begärts i anbuden. Om detta emellertid innebär att det tilldelas kvantiteter som är mindre än den minimikvantitet som anges i artikel 28.4 c ska tilldelningen ske genom lottdragning.

▼B

4. Om den kvantitet av nötkött, smör och skummjölkspulver som är kvar på lagringsplatsen när alla aktörer som tilldelats avtal har fått sin andel understiger den minimikvantitet som anges i artikel 28.4 c ska det utbetalande organet erbjuda denna resterande kvantitet till de aktörer som har tilldelats avtal, med början hos den aktör som erbjöd det högsta priset. Dessa ska erbjudas möjlighet att köpa resterande kvantitet till det lägsta försäljningspriset.

5. Det utbetalande organet ska tilldela produkten på grundval av dess inlagringsdag, vilket innebär att den äldsta produkten av den totala kvantitet som är tillgänglig på de lagringsplatser som aktören har angivit, eller eventuellt av den kvantitet smör eller osyrat smör eller styckningsdelar av nötkött i det kyl- och fryshus som aktören har angivit, alltid tilldelas först.

Artikel 35

Betalningar

Aktörer som tilldelats avtal ska, innan produkten lagras ut och inom den tidsfrist som anges i artikel 37.2, till det utbetalande organet betala anbudspriset för varje kvantitet som de tar ut från lagringsplatsen, enligt vad som har anmälts av det utbetalande organet enligt artikel 33.3.

Artikel 36

Försäljning som sköts av medlemsstaterna

1. Om inget anbudsförfarande enligt artikel 28 pågår i en medlemsstat får det utbetalande organet själv inleda ett anbudsförfarande för försäljning av interventionsprodukter om den sammanlagda kvantitet som finns kvar på en lagringsplats är mindre än följande kvantiteter:

a) Enskilda spannmålssorter: 10 000 ton.

b) Ris: 2 000 ton.

c) Nötkött, smör och skummjölkspulver: 200 ton.

2. Kapitel II i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 och detta kapitel ska tillämpas på anbudsförfaranden som inleds av ett utbetalande organ enligt punkt 1, med undantag av artiklarna 28.2, 29.2., 30.1 a och 30.1 e, 31 och 32.2 i denna förordning. Artikel 32.1 ska gälla med nödvändiga ändringar när medlemsstaten fattar motsvarande beslut.

3. Inom ramen för de kvantiteter som anges i punkt 1 får de utbetalande organen bjuda ut för direktförsäljning sådana produkter som, efter okulärbesiktning i samband med den årliga inventeringen i enlighet med artikel 3.3 första stycket led g och artikel 3.4 i den delegerade förordningen (EU) nr 907/2014 eller i samband med kontroller vid övertagandet, befunnits vara omöjliga att packa om eller försämrade kvalitetsmässigt.

▼B

4. De utbetalande organen ska säkerställa likabehandling av alla berörda anbudsgivare.

Artikel 37

Utlagringsorder

1. När det belopp som avses i artikel 35 har erlagts ska det utbetalande organet utfärda en utlagringsorder som ska innehålla följande uppgifter:

a) Den kvantitet för vilken beloppet i fråga har betalats.

b) Den lagringsplats där produkten lagras.

c) Sista dag för utlagring av produkten.

2. En aktör som tilldelats avtal ska inom 30 dagar efter den anmälan som avses i artikel 33.3 lagra ut den produkt som han eller hon har fått sig tilldelad. Efter denna tidsperiod ska kostnaderna och riskerna bäras av aktören.

Artikel 38

Utlagring av smör och skummjölkspulver

1. Vid utlagringen ska det utbetalande organet, vid leverans utanför lagringsplatsen, tillhandahålla smöret och skummjölkspulvret på lastpallar vid lagringsplatsens lastbrygga; om det är fråga om en lastbil eller en järnvägsvagn ska smöret och skummjölkspulvret lastas ombord på transportmedlet. De kostnader som uppstår ska bäras av det utbetalande organet.

2. Aktören ska överlämna likvärdiga lastpallar i utbyte till det utbetalande organet. Alternativt kan ett likvärdigt arrangemang godkännas av det utbetalande organet.

3. Eventuella kostnader för stuvning och lossning av smöret eller skummjölkspulvret från pallarna ska bäras av aktören.

▼M1

KAPITEL IV

Avsättning av produkter från intervention inom ordningen för utdelning av livsmedel till de sämst ställda i unionen

Artikel 38a

Ställa produkter från intervention till programmets förfogande

1. Kommissionen får genom en genomförandeförordning som antagits i enlighet med det förfarande som anges i artikel 229.2 i förordning (EU) nr 1308/2013, ställa interventionsprodukter till förfogande för ordningen för livsmedelsutdelning till de sämst ställda i unionen som avses i artikel 16.2 i den förordningen (nedan kallad *programmet*).

2. Den genomförandeförordning som avses i punkt 1 ska särskilt innehålla följande uppgifter:

▼M1

a) Typ och kvantitet av produkter som ställs till programmets förfogande.

b) Var de produkter som ställs till programmets förfogande är belägna och kriterierna för fördelning av de tillgängliga partierna mellan de berörda medlemsstaterna på grundval av var de är belägna.

c) Det sätt på vilket produkterna ska avsättas i enlighet med artikel 23.4 andra stycket i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 223/2014 ([1]) (direkt användning, beredning eller försäljning) för att ställa dem till programmets förfogande på ett sätt som är det ekonomiskt mest fördelaktiga alternativet med hänsyn till produkternas beskaffenhet och egenskaper.

d) I de fall produkterna ska säljas i enlighet med artikel 38b i den här förordningen; nivån på den säkerhet som ska ställas i enlighet med artikel 4 a i delegerad förordning (EU) 2016/1238 och priset under vilket produkterna inte får säljas.

3. Medlemsstater som är intresserade av att tilldelas en del av eller hela den kvantitet som avses i punkt 2 a ska lämna in en ansökan till kommissionen inom 10 arbetsdagar efter dagen för offentliggörandet av den genomförandeförordning som avses i punkt 1. I ansökan ska typ och kvantitet (uttryckt i ton) av de begärda produkterna specificeras. En medlemsstat får inte begära en kvantitet som överstiger den kvantitet som avses i punkt 2 a.

4. Inom 20 arbetsdagar efter dagen för offentliggörandet av den genomförandeförordning som avses i punkt 1 ska kommissionen, utan att tillämpa det förfarande som avses i artikel 229.2 eller 229.3 i förordning (EU) nr 1308/2013, anta en genomförandeförordning genom vilken den:

a) Tilldelar en kvantitet till varje medlemsstat som har lämnat in en ansökan.

b) Anger var de tillgängliga partierna som distribueras till de berörda medlemsstaterna i enlighet med de kriterier som avses i punkt 2 b är belägna.

Vid tillämpning av led a i första stycket ska medlemsstaterna, om den totala kvantitet som de begärt överskrider den kvantitet som avses i punkt 2 a, tilldelas en kvantitet som står i proportion till den kvantitet de begärt.

5. Om en medlemsstat tilldelas en kvantitet som är 50 % lägre än den kvantitet som de begärde, får medlemsstaten avstå från den tilldelade kvantiteten genom att underrätta kommissionen om sitt beslut inom tio arbetsdagar efter dagen för offentliggörandet av den genomförandeförordning genom vilken produkterna tilldelades. Dessa produkter ska inte längre stå till programmets förfogande enligt den särskilda genomförandeförordningen.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 223/2014 av den 11 mars 2014 om fonden för europeiskt bistånd till dem som har det sämst ställt (EUT L 72, 12.3.2014, s. 1).

▼M1

Artikel 38b

Försäljning av interventionsprodukter som ställts till programmets förfogande

1. När den genomförandeförordning som avses i artikel 38a.1 föreskriver att de produkter som ställs till programmets förfogande måste avsättas genom försäljning ska punkterna 2–7 i denna artikel tillämpas.

2. Det utbetalande organet i den medlemsstat som har tilldelats produkter i enlighet med artikel 38a.4 ska inom 40 arbetsdagar efter offentliggörandet av den genomförandeförordning genom vilken produkterna tilldelades, inleda ett anbudsförfarande för försäljning av produkterna.

Om en medlemsstat har tilldelats produkter som innehas av det utbetalande organet i en annan medlemsstat, ska det utbetalande organet som innehar produkterna, till det utbetalande organet som säljer dessa produkter, lämna den information som avses i artikel 29.2 d – g inom tio arbetsdagar efter dagen för offentliggörandet av den genomförandeförordning genom vilken produkterna tilldelades.

3. Om det utbetalande organet i en medlemsstat som har tilldelats produkter som innehas av det utbetalande organet i en annan medlemsstat, säljer hela eller delar av dessa produkter ska det utbetalande organet som säljer produkterna betala det utbetalande organet som innehar dem med det bokföringsvärde som avses i artikel 16.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. Betalningen ska göras inom fyra arbetsdagar efter att inbetalningen från en aktör av det belopp som motsvarar dennes anbud mottagits. Det utbetalande organet som innehar produkterna ska utfärda den uttagsorder som avses i artikel 37 i den här förordningen inom fem arbetsdagar efter mottagandet av betalningen från det utbetalande organet som säljer produkterna.

4. Det utbetalande organet som säljer produkterna ska inom tio arbetsdagar efter att inbetalningen från en aktör av det belopp som motsvarar dennes anbud mottagits föra över skillnaden mellan produkternas försäljningspris och bokföringsvärde, multiplicerat med den kvantitet som sålts, till det organ till som kommissionen ska göra utbetalningarna till enligt förordning (EU) nr 223/2014. Det överförda beloppet ska användas till att finansiera inköp och utdelning av livsmedel till de sämst ställda utöver de resurser som redan finns tillgängliga i verksamhetsprogrammet.

5. Det utbetalande organet som säljer produkterna ska stå för alla administrativa kostnader som hör samman med försäljningen.

6. Kapitel II i delegerad förordning (EU) 2016/1238 och kapitel III i avdelning II i den här förordningen, med undantag för artiklarna 28.2, 29.2 b, 30.1 a och e, 31, 32.2, artikel 33.2 andra stycket samt artikel 36 i den här förordningen, ska tillämpas på ett anbudsförfarande som inleds av ett utbetalande organ i enlighet med punkt 2 i denna artikel. Artiklarna 32.1 och 33.3 ska även gälla för motsvarande beslut i en medlemsstat. Vid tillämpning av artikel 30.1 g ska beloppet på den säkerhet som föreskrivs i den genomförandeförordning som inleder försäljningen förstås som beloppet på den säkerhet som anges i den genomförandeförordning som avses i artikel 38a.1.

▼M1

7. Om alla eller delar av de produkter som tilldelas en medlemsstat inte har sålts inom fem månader efter dagen för offentliggörandet av den genomförandeförordning genom vilken produkterna tilldelades, ska dessa produkter inte längre stå till förfogande enligt den särskilda genomförandeförordningen.

▼B

AVDELNING III

STÖD FÖR PRIVAT LAGRING

KAPITEL I

Särskilda regler gällande stöd för privat lagring

Avsnitt I

Allmänna bestämmelser

Artikel 39

Inledande av anbudsförfaranden och förutfastställelse av stöd

1. Genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet kan innehålla följande uppgifter:

a) De relevanta produkterna eller produkttyperna och relevanta KN-nummer för dessa, om tillämpligt.

b) I fråga om stöd som förutfastställs, stödbeloppet för lagring per måttenhet för de produkter som omfattas.

c) Vilken måttenhet som används för kvantiteterna.

d) Uppgift om huruvida anbudet eller det förutfastställda stödet avser produkter som redan har inlagrats.

e) I fråga om anbud, den period som omfattas (anbudsperiod) och, om nödvändigt, de olika delperioder under vilka anbud kan lämnas in, och i fråga om stöd som förutfastställts, perioden för inlämnande av en ansökan.

f) Lagringsperioden.

g) Den totala kvantiteten, om tillämpligt.

h) Minimikvantiteten per anbud eller ansökan.

i) Storleken på säkerheten per måttenhet för anbud och, om tillämpligt, för ansökningar.

j) Perioderna för in- och utlagring.

k) De uppgifter som ska finnas på förpackningarna, om tillämpligt.

▼B

2. Om beviljande av stöd för privat lagring begränsas till vissa medlemsstater eller regioner i en medlemsstat enligt artikel 18.2 b i förordning (EU) nr 1308/2013 får anbud och ansökningar endast lämnas in i de berörda medlemsstaterna.

3. När det gäller anbud ska det gå minst sex dagar mellan dagen för ikraftträdandet av genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet och den första dagen för inlämnande av anbud.

Artikel 40

Inlämnande av anbud och giltigheten för anbud och ansökningar avseende stöd för privat lagring

För att vara giltiga ska anbud eller ansökningar avseende stöd för privat lagring uppfylla kraven enligt artikel 2 och följande villkor:

a) Följande information ska minst ingå:

   i) En hänvisning till genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring.

   ii) Lagringsperioden när så krävs enligt genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring.

   iii) Kvantiteten produkter som omfattas av anbudet eller ansökan.

   iv) Om produkterna redan är i lager, namn och adress för varje plats för privat lagring, lagringsplatsen för partier/behållare/silor med motsvarande kvantiteter och, i förekommande fall, det nummer som identifierar det godkända företaget.

   v) När det gäller anbud, sista dagen i delperioden för inlämnande.

   vi) När det gäller anbud, stödbeloppet i euro per måttenhet, avrundat till högst två decimaler och exklusive moms.

b) Aktören har ställt den säkerhet som avses i genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring.

Artikel 41

Det utbetalande organets kontroll av anbud och ansökningar

1. Det utbetalande organet ska besluta om huruvida anbuden och ansökningarna uppfyller kraven på grundval av de villkor som anges i artiklarna 2 och 40.

▼B

2. När det utbetalande organet beslutar att ett anbud eller en ansökan inte är giltigt, ska den berörda aktören underrättas inom tre arbetsdagar från mottagandet av anbudet eller ansökan.

Artikel 42

Anmälan av anbud och ansökningar till kommissionen

1. Medlemsstaterna ska till kommissionen anmäla alla giltiga anbud och ansökningar inom följande tidsfrister:

a) När det gäller anbud ska de tidsgränser som fastställs i genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet tillämpas.

b) När det gäller ansökningar ska anmälan göras senast kl. 12.00 (lokal tid i Bryssel) varje tisdag och avse de produktkvantiteter som under den föregående veckan har varit föremål för en giltig ansökan och relevant information. Kommissionen kan begära att sådana anmälningar görs oftare, om sådan information är nödvändig för att förvalta systemet.

2. De anmälningar som föreskrivs i punkt 1 a och b får inte innehålla aktörens namn, adress och momsregistreringsnummer.

3. Om en medlemsstat inte anmäler ett giltigt anbud eller en giltig ansökan till kommissionen inom de tidsfrister som avses i punkt 1 a och b, ska den anses ha anmält att inga anbud eller ansökningar inkommit.

Avsnitt II

Förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring genom ett anbudsförfarande

Artikel 43

Beslut om ett högsta stödbelopp för privat lagring

1. På grundval av de anbud som anmälts i enlighet med artikel 42 ska kommissionen enligt artikel 4.2 a i förordning (EU) nr 1370/2013, besluta

a) att inte fastställa ett högsta stödbelopp, eller

b) att fastställa ett högsta stödbelopp.

2. Om anbudet avser en total kvantitet i enlighet med artikel 39.1 g och om tilldelningen av de totala kvantiteter för vilka det beloppet har erbjudits skulle leda till att den totala kvantiteten överskrids, ska kommissionen i enlighet med förfarandet i artikel 229.2 i förordning (EU) nr 1308/2013, anta ett beslut om fastställande av en tilldelningskoefficient. Koefficienten ska tillämpas på de anbud som har mottagits och som ligger på samma nivå som det högsta stödbeloppet.

▼B

Genom undantag från artikel 2.6 får en aktör för vilken en tilldelningskoefficient gäller dra tillbaka sitt anbud inom tio arbetsdagar från och med den dag då beslutet om fastställande av en tilldelningskoefficient träder ikraft.

3. Beslut om stöd enligt punkterna 1 och 2 ska offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Artikel 44

Individuella beslut om anbud

1. Om inget högsta stödbelopp för privat lagring har fastställts ska samtliga anbud avvisas.

2. Om ett högsta stödbelopp har fastställts ska det utbetalande organet godta anbud som ligger på samma nivå eller lägre än det beloppet, utan att det påverkar tillämpningen av artikel 43.2. Alla andra anbud ska avvisas.

Det utbetalande organet ska endast godta anbud som har anmälts i enlighet med artikel 42.

3. Det utbetalande organet ska fatta de beslut som avses i punkterna 1 och 2 i denna artikel efter det att kommissionens beslut enligt artikel 43.1 har offentliggjorts.

Det utbetalande organet ska underrätta aktörerna om utgången av deras deltagande i anbudsförfarandet inom tre arbetsdagar efter det att kommissionens beslut träder ikraft.

Avsnitt III

Förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring

Artikel 45

Beslut om ansökningar om förutfastställt stöd för privat lagring

1. För produkter som redan har inlagrats ska en giltig ansökan anses ha godkänts den åttonde arbetsdagen efter den dag då den mottogs, förutsatt att kommissionen inte fattar ett beslut i enlighet med punkt 3 däremellan.

2. För produkter som inte redan har inlagrats ska beslut om godkännande av giltig ansökan anmälas av det utbetalande organet till aktören den åttonde arbetsdagen efter den dag då den mottogs, förutsatt att kommissionen inte fattar ett beslut i enlighet med punkt 3 däremellan.

3. Om en granskning av situationen visar att stödordningen för privat lagring har överanvänts eller att det finns risk för en överdriven användning eller spekulation, får kommissionen, utan tillämpning av det förfarande som avses i artikel 229.2 eller 229.3 i förordning (EU) nr 1308/2013, besluta att

▼B

a) göra ett uppehåll i tillämpningen av ordningen i högst fem arbetsdagar; ansökningar som lämnas in under denna period ska inte godtas,

b) fastställa en enhetlig procentsats med vilken kvantiteterna i ansökningarna minskas; i förekommande fall ska avtalad minimikvantitet beaktas, och

c) avslå ansökningar som lämnats in före uppehållet och som skulle ha behandlats under uppehållet.

Genom undantag från artikel 2.6 får en aktör för vilken första stycket led b gäller dra tillbaka sitt anbud inom tio arbetsdagar från och med den dag då beslutet om fastställande av en procentuell minskning träder ikraft.

Avsnitt IV

Inlagring av produkter i privata lager

Artikel 46

Information om platsen för privat lagring av produkter som ännu inte är i lager

Efter mottagandet av den anmälan som avses i artikel 44.3 andra stycket eller anmälan om det beslut som avses i artikel 45.2 ska aktören till det utbetalande organet anmäla tidsramarna för inlagringen av produkterna, namn och adress för varje plats för privat lagring och berörda kvantiteter. Anmälan ska göras till det utbetalande organet minst fem arbetsdagar innan inlagringen av partierna inleds. Det utbetalande organet får besluta att godkänna en kortare tidsfrist än fem arbetsdagar.

Artikel 47

Inlagring av produkter som ännu inte är i lager

1. Produkter ska inlagras inom 28 dagar efter den anmälan som avses i artikel 44.3 andra stycket när det gäller anbud, eller den anmälan av det beslut som avses i artikel 45.2 när det gäller ansökningar.

2. För kött ska inlagring, för varje enskilt parti av den kvantitet som omfattas av anbudet eller ansökan, påbörjas den dag partiet ställs under den behöriga myndighetens kontroll. Denna dag ska vara den dag då nettovikten på den färska **eller** kylda produkten fastställs

a) på platsen för den privata lagringen, om produkten fryses in där, eller

b) på platsen för infrysningen, om produkten fryses in på något lämpligt ställe utanför platsen för den privata lagringen.

3. Inlagringen ska anses vara avslutad den dag då det sista enskilda partiet av den kvantitet som omfattas av anbudet eller ansökan har inlagrats.

▼B

KAPITEL II

Lagringsavtal

Avsnitt I

Ingående av avtal

Artikel 48

Avtalad lagringsperiod

1. Den avtalade lagringsperioden inleds dagen efter

a) dagen för den anmälan som avses i artikel 44.3 eller dagen för mottagandet av en giltig ansökan utan att det påverkar tillämpningen av artikel 45.1, för produkter som redan har inlagrats, eller

b) dagen då inlagringen anses vara avslutad i enlighet med artikel 47.3 när det gäller produkter som ännu inte inlagrats.

2. Den sista dagen för den avtalade lagringsperioden får fastställas genom genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring i enlighet med artikel 39.1 f.

Genom undantag från artikel 3.4 i rådets förordning (EEG, Euratom) nr 1182/71 ([1]) och om den avtalade lagringsperiodens sista dag infaller på en lördag, söndag eller allmän helgdag ska den avtalade lagringsperioden upphöra vid midnatt den dagen.

Artikel 49

Ingående av avtal

Avtal ska ingås mellan det utbetalande organet i den medlemsstat på vars territorium produkterna lagras eller kommer att lagras och de aktörer som uppfyller kraven enligt artikel 2 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 från vilka ett anbud eller en ansökan har godtagits.

Avtal ska ingås för den kvantitet som faktiskt inlagras (*den avtalade kvantiteten*), som inte får överskrida den kvantitet som avses i artikel 44.3 när det gäller anbud, eller den kvantitet i ansökan när det gäller produkter som redan är i lager, eller anmälan av det beslut som avses i artikel 45.2 när det gäller ansökningar för produkter som ännu inte är i lager.

Om den kvantitet som faktiskt inlagras är mindre än 95 % av den kvantitet som anges i anbudet eller i ansökan eller den kvantitet som följer av tillämpningen av artikel 45.3 b ska inget avtal ingås.

([1]) Rådets förordning (EEG, Euratom) nr 1182/71 av den 3 juni 1971 om regler för bestämning av perioder, datum och frister (EGT L 124, 8.6.1971, s. 1).

▼B

Avtal får inte ingås om det inte kan bekräftas att produkterna uppfyller stödberättigandekraven.

Artikel 50

Anmälan av ingående av avtal

Det utbetalande organet ska till den utvalda aktören anmäla ett avtal som ska anses ha ingåtts inom fem arbetsdagar efter dagen för utfärdandet av den kontrollrapport som avses i artikel 61.1, förutsatt att det har fått alla handlingar som är nödvändiga för ingåendet av avtalet.

Dagen för ingående av avtalet ska vara den dag då det utbetalande organet anmäler detta till aktören.

Avsnitt II

Avtalets innehåll och aktörens skyldigheter

Artikel 51

Avtalets innehåll

Avtalet ska, i förekommande fall, anses innehålla de uppgifter som anges i artikel 52 och de som föreskrivs i

(a) de relevanta bestämmelserna i genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet och i anbudet, eller

(b) de relevanta bestämmelserna i genomförandeförordningen om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring och i ansökan.

Artikel 52

Aktörens skyldigheter

1. Avtalen ska omfatta minst följande skyldigheter för aktörerna:

a) Avtalsparten ska placera och hålla den avtalade kvantiteten i lager under den avtalade lagringsperioden, på egen risk och bekostnad, under förhållanden som säkerställer att produkternas egenskaper bibehålls i enlighet med artikel 3 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 och utan att

   i) byta ut de lagrade produkterna, utom när det gäller socker i enlighet med punkt 3, eller

   ii) överföra dem till en annan plats för privat lagring eller, i fråga om socker, till en annan silo.

b) Avtalsparten ska bevara de invägningsdokument som upprättades vid inlagringen av sockret till platsen för privat lagring.

c) Avtalsparten ska sända handlingarna avseende inlagringen, inklusive lagringsplatsen för partier/behållare/silor med motsvarande kvantiteter, till det utbetalande organet senast fem arbetsdagar efter den inlagringsdag som avses i artikel 47.3.

▼B

d) Avtalsparten ska göra det möjligt för det utbetalande organet att när som helst kontrollera att samtliga skyldigheter i avtalet uppfylls.

e) Avtalsparten ska se till att de lagrade produkterna är lättåtkomliga och lätt kan identifieras på grundval av parti/behållare/silo på lagringsplatsen.

2. Genom undantag från punkt 1 a ii får det utbetalande organet tillåta en förflyttning av de lagrade produkterna på följande villkor:

i) För ostar som har skyddad ursprungsbeteckning (SUB) eller skyddad geografisk beteckning (SGB), om aktören lämnar in en motiverad begäran.

ii) För andra produkter, i undantagsfall, om aktören lämnar in en motiverad begäran.

3. Genom undantag från punkt 1 e i denna artikel får socker som omfattas av ett avtal lagras i en silo som angetts av aktören med annat socker förutsatt att den avtalsenliga kvantiteten lagras i den angivna silo under den avtalade perioden i enlighet med artikel 8.1 i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238.

4. Aktören ska, på begäran, se till att det utbetalande organet för varje avtal får tillgång till all dokumentation som gör det möjligt att kontrollera framför allt följande uppgifter om de produkter som inlagras:

a) Det nummer som identifierar det godkända företaget och om nödvändigt den medlemsstat där tillverkningen ägt rum.

b) Produkternas ursprung och produktionsdag, eller när det gäller socker uppgift om under vilket regleringsår sockret producerats och för kött slaktdagen.

c) Inlagringsdagen.

d) Vikten och, när det gäller kött, antalet styckningsdelar som förpackats.

e) Adressen till platsen för privat lagring och på vilket sätt det möjligt att lätt identifiera produkten på platsen för privat lagring eller, när det gäller bulksocker, att identifiera den silo som aktören angett.

f) Slutdag för den avtalade lagringsperioden samt den faktiska dagen för utlagringen.

5. Operatören eller, i förekommande fall, lagerhållaren ska föra ett register i lagret som ska ange följande för varje avtalsnummer:

a) Identitetsbeteckning för de inlagrade produkterna med uppgift om parti/behållare/silo.

b) Inlagrings- och utlagringsdag.

▼B

c) Kvantiteten inlagrade produkter med uppgift om parti/behållare/silo.

d) Produkternas placering på grundval av parti/behållare/silo i lagret.

KAPITEL III

Utlagring av produkter och utbetalning av stöd för privat lagring

Avsnitt I

Utlagring av produkter

Artikel 53

Utlagring

1. Utlagringen får inledas dagen efter den avtalade lagringsperiodens sista dag eller, eventuellt, från den dag som anges i genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring.

2. Utlagringen ska genomföras partivis såvida inte det utbetalande organet tillåter mindre kvantiteter.

När det gäller förseglade produkter enligt artikel 60 får utlagringen emellertid endast omfatta en förseglad kvantitet.

3. När det i genomförandeförordningen om inledande av anbudsförfarandet eller om förutfastställelse av stödbeloppet för privat lagring anges att den avtalade lagringsperioden infaller mellan vissa datum ska aktören till det utbetalande organet anmäla sin avsikt att inleda utlagringen av produkter med angivande av vilka partier/behållare/silor som berörs, minst fem arbetsdagar innan utlagringen börjar.

Det utbetalande organet får besluta att godkänna en kortare tidsfrist än fem arbetsdagar.

Avsnitt II

Utbetalning

Artikel 54

Ansökan om utbetalning av stöd för privat lagring

Aktören ska lämna in en ansökan om utbetalning inom tre månader efter den avtalade lagringsperiodens utgång.

Artikel 55

Utbetalning av stöd för privat lagring

Utbetalningen av stödet ska göras senast 120 dagar efter den dag då en ansökan om utbetalning har lämnats in, förutsatt att de avtalsenliga förpliktelserna har uppfyllts.

▼B

Om en administrativ undersökning pågår ska utbetalningen emellertid inte ske förrän stödberättigandet har fastställts.

AVDELNING IV

KONTROLLER OCH SANKTIONER

KAPITEL I

Kontroller

Artikel 56

Allmänna bestämmelser om kontroller med avseende på offentlig intervention och stöd för privat lagring

1. De utbetalande organen ska vidta alla åtgärder som krävs för att se till att kraven uppfylls när det gäller offentlig intervention och beviljandet av stöd för privat lagring i enlighet med den delegerade förordningen (EU) 2016/1238, den här förordningen och de genomförandeförordningar som avses i artikel 1.2 a och b i den här förordningen.

Åtgärderna ska omfatta fullständiga administrativa kontroller av erbjudanden och anbud för offentlig intervention och anbud och ansökningar avseende stöd för privat lagring, som ska kompletteras med dokumentkontroller och fysiska kontroller på plats i enlighet med denna avdelning.

2. Kontroll av vikten på de produkter som levereras för offentlig intervention och, när det gäller stöd för privat lagring, kontroll av den avtalade kvantiteten, ska göras i närvaro av tjänstemän från det utbetalande organet.

3. Fysiska prover för kontroll av kvaliteten på och sammansättningen av produkter som omfattas av offentlig intervention och stöd för privat lagring ska tas av tjänstemän för det utbetalande organet eller i deras närvaro.

4. För verifieringskedjan ska all dokumentation avseende lager och bokföring samt övriga dokument som kontrolleras av det utbetalande organet stämplas eller signeras under kontrollbesöket. I de fall dataregister kontrolleras ska en förteckning över kontrollen ingå i kontrolldokumentationen, antingen på papper eller i elektronisk form. Sådana förteckningar ska på begäran ställas till kommissionens förfogande.

Artikel 57

Särskilda bestämmelser om kontroller med avseende på offentlig intervention

1. Utan att det påverkar de kontroller för övertagande av produkter som krävs enligt denna förordning ska interventionslagren kontrolleras i enlighet med artikel 3 i den delegerade förordningen (EU) nr 907/2014.

▼B

2. Om den lagringsplats som avses i artikel 7.1 a ii ligger i en annan medlemsstat än den där erbjudandet eller anbudet lämnas in får det utbetalande organ som har tagit emot erbjudandet eller anbudet begära bistånd från det utbetalande organ som ansvarar för den lagringsplatsen, inklusive en kontroll på plats. Biståndet ska ges inom den tidsfrist som fastställs av det utbetalande organ som har tagit emot erbjudandet eller anbudet.

3. För nötkött ska kontrollerna utföras i enlighet med delarna I och III i bilaga III.

Artikel 58

Särskilda bestämmelser om kontroller med avseende på offentlig intervention för spannmål och ris

1. Utan hinder av artikel 56.2 ska leveransen vägas in i närvaro av aktören och en i förhållande till denne oberoende representant för det utbetalande organet.

Om representanten för det utbetalande organet också är lagerhållaren ska det utbetalande organet inom 30 dagar från leveransdagen, genomföra en inspektion, som minst inbegriper en volymkontroll. Den eventuella skillnaden mellan invägd kvantitet och den kvantitet som beräknas med hjälp av volymkontrollmetoden får inte vara större än 5 %.

Om toleransgränsen på 5 % inte överstigs, ska lagerhållaren bära samtliga kostnader för kvantitetsskillnader som eventuellt framkommer vid en senare vägning i förhållande till den vid övertagandet bokförda vikten.

Om toleransgränsen på 5 % överstigs ska spannmålen eller riset vägas omgående. Om den noterade vikten är lägre än den bokförda vikten ska samtliga kostnader för vägningen bäras av lagerhållaren. De kostnader som uppstår ska bäras av det utbetalande organet.

2. När halterna av främmande ämnen ska kontrolleras på grundval av den riskanalys som avses i bilaga I del I.3 till den delegerade förordningen (EU) 2016/1238 ska det utbetalande organet ha det yttersta ansvaret för de ekonomiska konsekvenserna av att gränsvärdena för halten av främmande ämnen inte iakttas enligt bestämmelserna i artikel 3.6 i förordning (EU) nr 907/2014.

När det gäller ochratoxin A och aflatoxin övergår det ekonomiska ansvaret till unionsbudgeten, om de berörda utbetalande organet, på ett för kommissionen tillfredsställande sätt, kan bevisa att normerna har iakttagits vid inlagringen, att det har sörjts för normala lagringsförhållanden och att lagerhållaren har uppfyllt sina övriga skyldigheter.

▼B

Artikel 59

Särskilda bestämmelser för övertagande av spannmål och ris vid lagerhållarens lagringsplats

1. Om övertagandet av spannmål eller ris äger rum på den lagringsplats där produkterna förvarades vid den tidpunkt då erbjudandet eller anbudet lämnades in ska den kvantitet som tas över fastställas på grundval av lagerbokföringen, vilken ska uppfylla de krav som ställs på professionell lagerbokföring och som säkrar att den är förenlig med unionslagstiftningen, särskilt bilaga III till den delegerade förordningen (EU) nr 907/2014. Dessutom ska följande krav gälla:

a) Lagerbokföringen ska omfatta

   i) vikten vid vägning som har ägt rum högst tio månader före övertagandet,

   ii) de fysiska kvalitetsegenskaperna vid vägningen, särskilt uppgift om vattenhalt, och

   iii) eventuella förflyttningar och eventuella behandlingar som har gjorts.

b) Lagerhållaren ska intyga att partiet i fråga i alla avseenden motsvarar uppgifterna i lagerbokföringen.

c) De kvalitetsegenskaper som fastställdes vid invägningen ska återfinnas hos det representativa provet, vilket ska utgöras av de prover som det utbetalande organet eller dess representant tagit minst ett per 60 ton.

2. Vid tillämpning av punkt 1 ska den vikt som registreras i lagerbokföringen och affärsbokföringen i enlighet med artikel 3.3 a i förordning (EU) nr 907/2014 vara densamma som införts i lagerbokföringen, vid behov justerad med hänsyn till eventuella skillnader mellan den vattenhalt eller den halt av andra orenheter (Schwartzbesatz) som noterats vid invägning och den halt som fastställts på grundval av det representativa provet. Eventuell skillnad mellan halterna av andra orenheter får bara beaktas för justering av den vikt som införts i lagerbokföringen.

Inom 30 dagar efter övertagandet ska det utbetalande organet göra en ny volymkontroll. Den eventuella skillnaden mellan invägd kvantitet och den kvantitet som beräknas med hjälp av volymkontrollmetoden får inte vara större än 5 %.

Om toleransgränsen på 5 % inte överstigs, ska lagerhållaren bära samtliga kostnader för kvantitetsskillnader som eventuellt framkommer vid en senare vägning i förhållande till den vid övertagandet bokförda vikten.

Om toleransgränsen på 5 % överstigs ska spannmålen eller riset vägas omgående. Om den noterade vikten är lägre än den bokförda vikten, med beaktande av de toleransnivåer som anges i punkt 1 i bilaga IV till den delegerade förordningen (EU) nr 907/2014, ska samtliga kostnader för vägningen bäras av lagerhållaren. De kostnader som uppstår ska annars bäras av Europeiska garantifonden för jordbruket.

▼B

Artikel 60

Särskilda bestämmelser om kontroller med avseende på stöd för privat lagring

1. För samtliga partier som inlagrats ska det utbetalande organet genomföra dokumentkontroller på plats inom 30 dagar efter det att den avtalade lagringsperiod som avses i artikel 48.1 inleds för att kontrollera den avtalade kvantitet som avses i artikel 49. Sådana kontroller ska omfatta en granskning av lagerbokföringen enligt artikel 52.5 och styrkande handlingar såsom vikt- och följesedlar samt en fysisk kontroll av förekomsten av varupartierna och produkternas identitet på platsen för privat lagring.

När det gäller kött ska kontrollerna ske vid tidpunkten för inlagringen i privat lager, och när det gäller olivolja – innan behållarna förses med en officiell försegling.

Under välmotiverade omständigheter får det utbetalande organet förlänga den period som avses i första stycket med högst 15 dagar. I sådana fall ska det utbetalande organet informera de berörda aktörerna.

2. Utöver de kontroller som krävs enligt punkt 1 ska ett representativt statistiskt urval på minst 5 % av de partier som täcker minst 5 % av de totala kvantiteter som lagras kontrolleras fysiskt för att säkerställa att produkternas och partiernas kvantitet, typ och sammansättning, förpackning och märkning uppfyller kraven för privat lagring och överensstämmer med de uppgifter som angavs av aktören i anbudet eller ansökan.

När det gäller ost ska fysiska kontroller av samtliga partier göras för att kontrollera den avtalade kvantiteten.

3. Under lagringstiden ska det utbetalande organet också genomföra oanmälda kontroller på plats för att säkerställa förekomsten av och identiteten på den avtalade kvantiteten på platsen för privat lagring, och att socker som lagras i bulk finns i den silo som aktören angett. Kontrollen ska göras på grundval av ett slumpmässigt statistiskt urval på minst 5 % av de partier som utgör minst 5 % av de totala kvantiteter för vilka avtal har ingåtts. Detta urval ska inte omfatta mer än 25 % av de partier som redan har kontrollerats i enlighet med punkt 2, såvida det inte skulle vara möjligt att genomföra kontroller på plats av minst 5 % av de partier som utgör minst 5 % av de totala kvantiteter för vilka avtal har ingåtts.

Den oanmälda kontrollen som avses i första stycket ska inte krävas om det utbetalande organet, med godkännande av aktören, har förseglat produkterna på ett sådant sätt att de avtalade kvantiteterna inte kan avlägsnas från lagret utan att förseglingen bryts.

4. Vid den avtalade lagringsperiodens utgång eller innan utlagringen av produkterna inleds när artikel 53.3 är tillämplig ska det utbetalande organet utföra kontroller på plats för att kontrollera att de avtalsenliga

▼B

åtaganden har uppfyllts på grundval av en dokumentkontroll av lagerbokföringen och styrkande handlingar samt en kontroll av förekomsten av varupartierna och produkternas identitet på platsen för privat lagring.

Utöver de kontroller som avses i första stycket ska ett representativt statistiskt urval på minst 5 % av de partier som utgör minst 5 % av de totala kvantiteter för vilka avtal har ingåtts kontrolleras fysiskt för att kontrollera produkternas kvantitet, typ, förpackning och märkning och identifiering på platsen för privat lagring.

5. Om det utbetalande organet, med aktörens godkännande, har förseglat produkterna på ett sådant sätt att den lagrade kvantiteten inte kan avlägsnas från de enskilda partierna utan att förseglingen bryts, får de kontroller som avses i punkterna 3 och 4 begränsas till en kontroll av förekomst av obrutna förseglingar.

▼M2

Artikel 60a

Särskilda bestämmelser om kontroller med avseende på offentlig intervention och stöd för privat lagring av mjölk och mjölkprodukter

1. För att fastställa om smör, skummjölkspulver och ost kan komma i fråga för stödbelopp för privat lagring ska de metoder som fastställs i bilagorna VI, VII och VIII användas.

Dessa metoder ska fastställas med hänvisning till de senaste versionerna av de europeiska eller internationella standarder som, allt efter omständigheterna, är i kraft minst 6 månader före den första dagen i perioden för offentlig intervention så som definieras i artikel 12 i förordning (EU) nr 1308/2013.

2. Resultatet av de kontroller som genomförs med de metoder som fastställs i denna förordning ska utvärderas i enlighet med bilaga IX.

▼B

Artikel 61

Rapportering av kontroller

1. Det utbetalande organet ska upprätta en kontrollrapport inom fem arbetsdagar efter det att varje kontroll på plats och, i förekommande fall, de kontroller som avses i artikel 56.3, har slutförts. Rapporten ska innehålla en exakt beskrivning av varje kontrollerad post, och omfatta följande:

a) Datum och tid för kontrollens början.

b) Uppgifter om eventuell förhandsanmälan av kontrollen.

c) Kontrollens varaktighet.

d) Närvarande ansvariga personer.

e) Typ och omfattning av utförda kontroller, med uppgift om de dokument och produkter som kontrollerats.

▼B

f) Resultat och slutsatser.

g) Uppgift om huruvida uppföljning behövs.

Rapporten ska undertecknas av den ansvarige tjänstemannen från det utbetalande organet och kontrasigneras av antingen aktören eller, i förekommande fall, lagerhållaren, eller skickas till aktören på ett sådant sätt att uppgifterna kan sparas. Rapporten ska ingå i betalningsunderlaget.

2. I händelse av bristande överensstämmelse för produkter som ingår i kontrollen, ska kontrollen utvidgas till att omfatta ett större statistiskt urval som ska fastställas av det utbetalande organet.

3. Det utbetalande organet ska registrera fall av bristande efterlevnad av villkoren på grundval av kriterierna avseende allvarlighet, omfattning, varaktighet och upprepning som kan leda till uteslutning i enlighet med artikel 62.1, eller till återbetalning av felaktigt utbetalat stöd för privat lagring, inklusive ränta i tillämpliga fall, i enlighet med artikel 62.4.

KAPITEL II

Sanktioner och administrativa åtgärder

Artikel 62

Sanktioner och administrativa åtgärder i fråga om stöd för privat lagring

1. Om det utbetalande organet konstaterar att ett dokument som en aktör har lagt fram, och som krävs enligt den delegerade förordningen (EU) 2016/1238, den här förordningen eller en genomförandeförordning som avses i artikel 1.2 b i den här förordningen, innehåller oriktig information, och när den oriktiga informationen är avgörande för beviljandet av stöd för privat lagring ska det utbetalande organet under ett år från och med den dag då oriktigheten fastställts genom ett definitivt administrativt beslut, utesluta aktören från förfarandet för beviljande av stöd för samma produkt för vilken den oriktiga informationen har lämnats.

2. Det uteslutande som avses i punkt 1 ska inte tillämpas om den sökande, på ett för det utbetalande organet tillfredsställande sätt, kan bevisa att den situation som avses i den punkten beror på force majeure eller uppenbara fel.

3. Berörda aktörer ska återbetala felaktigt utbetalat stöd med ränta. Reglerna i artikel 27 i genomförandeförordning (EU) nr 908/2004 ska gälla i tillämpliga delar.

4. Genomförande av administrativa sanktioner och återbetalning av felaktigt utbetalda belopp enligt denna artikel ska inte påverka anmälningar om oegentligheter till kommissionen i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 1848/2006 ([1]).

([1]) Kommissionens förordning (EG) nr 1848/2006 av den 14 december 2006 om oegentligheter och återvinning av belopp som felaktigt har utbetalats i samband med finansieringen av den gemensamma jordbrukspolitiken och om organisationen av ett uppgiftssystem på detta område och upphävande av rådets förordning (EEG) nr 595/91 (EUT L 355, 15.12.2006, s. 56).

▼B

AVDELNING V

ANMÄLNINGAR OCH SLUTBESTÄMMELSER

KAPITEL I

Anmälningar

Avsnitt I

Allmänna bestämmelser om anmälningar

Artikel 63

Anmälningsförfarande

De anmälningar som avses i denna förordning, samt i de genomförandeförordningar som avses i artikel 1, ska göras i enlighet med kommissionens förordning (EG) nr 792/2009 ([1]).

Artikel 64

Anmälningar rörande utbetalande organ

1. Medlemsstaterna ska till kommissionen anmäla de godkända utbetalande organ som ansvarar för interventionsuppköp och -försäljning och för stöd för privat lagring.

2. Kommissionen ska ställa en förteckning över godkända utbetalande organ till medlemsstaternas och allmänhetens förfogande, bland annat genom offentliggörande på Internet.

Avsnitt II

Anmälningar när det gäller offentlig intervention

Artikel 65

Anmälan avseende interventionslager

1. Medlemsstaterna vars utbetalande organ innehar interventionslager ska senast den femtonde dagen i varje månad till kommissionen lämna följande uppgifter:

a) När det gäller spannmål och ris ska följande uppgifter meddelas:

   i) De kvantiteter som fanns i lager vid ingången av regleringsåret.

   ii) De sammanlagda kvantiteter som tagits över sedan ingången av regleringsåret.

([1]) Kommissionens förordning (EG) nr 792/2009 av den 31 augusti 2009 om närmare bestämmelser för medlemsstaternas anmälningar till kommissionen av uppgifter och dokument inom ramen för genomförandet av den gemensamma organisationen av marknaderna, systemet för direktstöd, främjandet av försäljning av jordbruksprodukter och ordningarna för de yttersta randområdena och de mindre Egeiska öarna (EUT L 228, 1.9.2009, s. 3).

▼B

iii) De sammanlagda kvantiteter som lagrats ut från lagringsplatsen sedan ingången av regleringsåret, fördelade, i tillämpliga fall, på användningsområde och bestämmelseort, samt de sammanlagda kvantiteter som gått förlorade.

iv) De sammanlagda kvantiteter som har kontrakterats, fördelade, i tillämpliga fall, på användningsområde och bestämmelseort.

v) De kvantiteter som omfattas av anbud i slutet av den månatliga rapporteringsperioden.

b) För smör och skummjölkspulver ska följande uppgifter meddelas:

i) De kvantiteter av varje produkt som fanns i lager i slutet av föregående månad, samt de kvantiteter som lagrats in i eller som lagrats ut från lagringsplatserna under samma månad.

ii) En förteckning över de kvantiteter av varje produkt som lagrats ut från lagringsplatserna under föregående månad i enlighet med förordningen om inledande av anbudsförfarandet för försäljning av de berörda produkterna.

iii) En förteckning på de kvantiteter enligt ålder som finns i lager i slutet av föregående månad.

c) Nötkött:

i) De kvantiteter av varje produkt som fanns i lager i slutet av föregående månad, samt de kvantiteter som lagrats in i eller som lagrats ut från lagringsplatserna under samma månad.

ii) En förteckning över de kvantiteter av varje produkt som lagrats ut från lagringsplatserna under föregående månad i enlighet med förordningen om inledande av anbudsförfarandet för försäljning av de berörda produkterna.

iii) De kvantiteter av varje styckningsdel för vilka försäljningskontrakt ingåtts under föregående månad.

iv) De kvantiteter av varje styckningsdel för vilka en utlagringsorder har utfärdats under föregående månad.

v) De kvantiteter som köpts upp under föregående månad.

vi) De icke kontrakterade och de faktiska lagren av varje styckningsdel vid föregående månads slut med angivande av den tid de icke kontrakterade lagren förvarats.

d) För samtliga produkter ska följande uppgifter meddelas:

i) Om ett anbudsförfarande har inletts, vilka kvantiteter som har tilldelats och vilka eventuella lägsta försäljningspriser som har fastställts med tillämpning av artikel 36.

▼M1

ii) Uppgifter om avsättning inom ramen för ordningen för utdelning av livsmedel till de sämst ställda, inklusive de beröra beloppen (skillnaden mellan försäljningspris och det bokförda värdet) och den tidpunkt då detta belopp överförs till det organ till vilket kommissionen gör utbetalningarna enlig förordning (EU) nr 223/2014 i enlighet med artikel 38b 4 i den här förordningen.

▼B

2. Kommissionen får begära att de anmälningar som avses i punkt 1 görs med en ökad frekvens om detta är nödvändigt för en effektiv förvaltning av interventionsordningen.

3. Vid tillämpning av punkt 1 b gäller följande definitioner:

a) *kvantiteter som inlagrats*: kvantiteter som fysiskt inkommit till lagret, oavsett om de övertagits av det utbetalande organet eller inte.

b) *kvantiteter som utlagrats*: kvantiteter som tagits ut ur lagret eller, om köparens övertagande sker före uttaget, de kvantiteter som övertagits.

4. Vid tillämpning av punkt 1 c gäller följande definitioner:

a) *icke kontrakterade lager*: de lager för vilka försäljningskontrakt ännu inte ingåtts.

b) *faktiska lager*: summan av icke kontrakterade lager och lager för vilka försäljningskontrakt har ingåtts, men som ännu inte övertagits.

Avsnitt III

Anmälningar avseende stöd för privat lagring

Artikel 66

Anmälan avseende privat lagring

De medlemsstater i vilka stödordningen för privat lagring används ska anmäla följande till kommissionen:

a) Minst en gång i veckan, de produkter och kvantiteter för vilka avtal har ingåtts under den föregående veckan, uppdelade per lagringsperiod.

b) Följande uppgifter, senast den femtonde dagen varje månad för föregående månad:

i) De kvantiteter av produkter som in- och utlagrats vid privat lagring under månaden i fråga, eventuellt med en uppdelning i kategorier.

ii) De kvantiteter av produkter som finns i privat lager i slutet av månaden i fråga, eventuellt med en uppdelning i kategorier.

iii) De produktkvantiteter för vilka den avtalade lagringsperioden har löpt ut.

▼B

iv) De produkter och kvantiteter för vilka lagringsperioden har ändrats, samt ursprungliga och ändrade datum för utlagring, om lagringsperioden har förkortats eller förlängts i enlighet med artikel 20 m i förordning (EU) nr 1308/2013.

c) Senast den 31 mars varje år för det föregående kalenderåret, resultatet från de kontroller på plats som genomförts enligt avdelning IV.

KAPITEL II

Slutbestämmelser

Artikel 67

Ikraftträdande och tillämpning

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Den ska tillämpas från och med den 1 oktober 2016. När det gäller uppköp för offentlig intervention ska tabellerna III och IV i del V och led b i del VI i bilaga I tillämpas från och med den 1 juli 2017.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

▼B

BILAGA I

SPANNMÅL

DEL I

1. DEFINITION AV ANDRA BESTÅNDSDELAR ÄN BASSPANNMÅL AV FELFRI KVALITET

1.1 **Sönderslagna kärnor**

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *sönderslagna kärnor* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *fläckiga kärnor* i standarden EN 16378.

1.2 **Orenheter i form av kärnor**

a) *Skrumpna kärnor*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *skrumpna kärnor* i standarden EN 15587. När det gäller korn från Estland, Lettland, Finland och Sverige avser emellertid begreppet *skrumpna kärnor* kärnor med en rymdvikt av minst 64 kg/hl som erbjuds för intervention, omfattas av anbud för intervention eller är föremål för intervention i dessa medlemsstater och där kärnorna, efter det att samtliga de andra beståndsdelar som nämns i denna bilaga har avlägsnats, rinner igenom en sikt med slitsbredden 2,0 mm.

Begreppet *skrumpna kärnor* är inte tillämpligt på majs.

b) *Andra spannmål*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *andra spannmål* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *andra spannmål* i standarden EN 16378.

c) *Kärnor angripna av skadedjur*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *kärnor angripna av skadedjur* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *kärnor angripna av skadedjur* i standarden EN 16378.

d) *Kärnor med missfärgat groddanlag*

När det gäller durumvete och vanligt vete definieras begreppet *kärnor med missfärgat groddanlag* i standarden EN 15587.

Begreppet *kärnor med missfärgat groddanlag* är inte tillämpligt på korn och majs.

e) *Kärnor som värmeskadats vid torkning*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *kärnor som värmeskadats vid torkning* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *kärnor som värmeskadats vid torkning* i standarden EN 16378.

f) *Fläckiga kärnor*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *fläckiga kärnor* i standarden EN 15587.

Begreppet *fläckiga kärnor* är inte tillämpligt på vanligt vete, korn och majs.

▼B

1.3 **Grodda kärnor**

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *grodda kärnor* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *grodda kärnor* i standarden EN 16378.

1.4 **Övriga orenheter**

a) *Ogräsfrön*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *ogräsfrön* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *ogräsfrön* i standarden EN 16378.

Som skadliga frön betraktas frön som är giftiga för djur och människor, frön som hindrar rensning och malning av spannmål samt frön som påverkar kvaliteten på bearbetade spannmålsprodukter.

b) *Skadade kärnor*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *skadade kärnor* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *skadade kärnor* i standarden EN 16378.

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn ingår *mögelangripna kärnor* i begreppet *skadade kärnor* i standarden EN 15587.

c) *Främmande beståndsdelar*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *främmande beståndsdelar* i standarden EN 15587.

När det gäller majs definieras begreppet *främmande beståndsdelar* i standarden EN 16378.

d) *Agnar (för majs: delar av kolvar)*

e) *Mjöldrygor*

f) *Skämda kärnor*

När det gäller durumvete, vanligt vete och korn definieras begreppet *skämda kärnor* i standarden EN 15587.

Begreppet *skämda kärnor* är inte tillämpligt på korn och majs.

g) *Orenheter av animaliskt ursprung*

1.5 **Levande skadedjur**

1.6 **Mjöliga kärnor**

Begreppet *mjöliga kärnor av durumvete* avser kärnor som inte kan anses som alltigenom glasaktiga. Begreppet *mjöliga kärnor* definieras i standarden EN 15585.

2. BESTÅNDSDELAR SOM INGÅR I DEFINITIONEN PÅ ORENHETER FÖRDELAT PÅ DE OLIKA SÄDESSLAGEN

2.1 **Durumvete**

Begreppet *orenheter bestående av kärnor* avser skrumpna kärnor, kärnor av andra spannmål, kärnor angripna av skadedjur, kärnor med missfärgad grodd, fläckiga kärnor och kärnor som värmeskadats vid torkning.

▼B

Begreppet *andra orenheter* avser ogräsfrön, skadade kärnor (även mögelangripna kärnor), främmande beståndsdelar, agnar, mjöldrygor, skämda kärnor och orenheter av animaliskt ursprung.

2.2 **Vanligt vete**

Begreppet *orenheter bestående av kärnor* avser skrumpna kärnor, kärnor av andra spannmål, kärnor angripna av skadedjur, kärnor med missfärgad grodd (endast om det är fråga om halter på mer än 8 %) och kärnor som värmeskadats vid torkning.

Begreppet *andra orenheter* avser ogräsfrön, skadade kärnor (även mögelangripna kärnor), främmande beståndsdelar, agnar, mjöldrygor, skämda kärnor och orenheter av animaliskt ursprung.

2.3 **Korn**

Begreppet *orenheter bestående av kärnor* avser skrumpna kärnor, kärnor av andra spannmål, kärnor angripna av skadedjur och kärnor som värmeskadats vid torkning.

Begreppet *andra orenheter* avser ogräsfrön, skadade kärnor (även mögelangripna kärnor), främmande beståndsdelar, agnar och orenheter av animaliskt ursprung.

2.4 **Majs**

Begreppet *orenheter bestående av kärnor* avser kärnor av andra spannmål, kärnor angripna av skadedjur och kärnor som värmeskadats vid torkning.

Begreppet *andra orenheter* avser ogräsfrön, skadade kärnor, främmande beståndsdelar, delar av kolvar och orenheter av animaliskt ursprung.

DEL II

Metoder för att bestämma kvaliteten på spannmål som erbjuds för intervention, omfattas av anbud för intervention eller är föremål för intervention

Följande metoder ska användas för att i enlighet med artikel 4 bestämma kvaliteten på spannmål som erbjuds för intervention, omfattas av anbud för intervention eller är föremål för intervention:

a) Referensmetod för bestämning av andra beståndsdelar än basspannmål av felfri kvalitet:

   i) Standarden EN 15587 för vanligt vete, durumvete och korn.

   ii) Standarden EN ISO 16378 för majs.

b) Referensmetod för bestämning av vattenhalten:

   i) Standarden EN ISO 6540 för majs.

   ii) Standarden EN ISO 712 för annan spannmål än majs eller en metod som baseras på infraröd teknik i enlighet med standard EN 15948.

   Vid en eventuell tvist är det endast resultaten av bedömningen i enlighet med standard EN ISO 6540 för majs och standard EN ISO 712 för annan spannmål än majs som gäller.

c) Referensmetoden för bestämning av huruvida deg av vanligt vete är icke-klistrig och maskinbearbetningsbar utgörs av den metod som anges i del III i denna bilaga.

▼B

d) Referensmetod för bestämning av proteinhalten i malda kärnor av durumvete och vanligt vete:

i) standarden EN ISO 20483 eller

ii) standarden CEN ISO/TS 16634–2.

Vid en eventuell tvist är det endast resultaten av bedömningen i enlighet med standard EN ISO 20483 som gäller.

e) Referensmetod för bestämningen av Zelenytalet för malda kärnor av vanligt vete: Standarden EN ISO 5529.

f) Referensmetod för bestämning av falltalet enligt Hagberg (amylasaktivitetstest): Standarden ISO 3093.

g) Referensmetod för bestämning av huruvida durumvete har glasaktigt utseende: Standarden EN 15585.

h) Referensmetod för bestämning av rymdvikten: Standarden EN ISO 7971/3.

i) Provtagningsmetoderna och referensanalysmetoderna för bestämning av halten av mykotoxiner anges i bilagan I till kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 ([1]) och fastställs i bilagorna I och II till kommissionens förordning (EG) nr 401/2006 ([2]).

DEL III

Metod för att fastställa om deg av vete är icke-klistrig och maskinbearbetningsbar

1. **Benämning**

Metod för provbakning av vete.

2. **Omfattning**

Metoden används för mjöl, framställt i laboratoriekvarn för framställning av jästbröd.

3. **Princip**

En deg görs av mjöl, vatten, jäst, salt och socker i en särskild knådmaskin. Efter delning och ältning får degstyckena vila i 30 minuter. De formas, placeras på bakplåtar och bakas sedan efter en sista jäsning under en fast tidsperiod. Degens beskaffenhet bedöms. Brödens volym och höjd mäts.

4. **Ingredienser**

4.1 *Jäst*

Aktiv torrjäst av *Saccharomyces cerevisiae*, av typen DHW-Hamburg-Wansbeck, eller en produkt med motsvarande egenskaper.

4.2 *Vattenledningsvatten*

4.3 *Socker-salt-askorbinsyralösning*

Lös upp 30 ± 0,5 g natriumklorid (handelskvalitet), 30 ± 0,5 g socker (handelskvalitet) och 0,040 ± 0,001 g askorbinsyra i 800 ± 5 g vatten. Bered färsk lösning varje dag.

([1]) Kommissionens förordning (EG) nr 1881/2006 av den 19 december 2006 om fastställande av gränsvärden för vissa främmande ämnen i livsmedel (EUT L 364, 20.12.2006, s. 5).

([2]) Kommissionens förordning (EG) nr 401/2006 av den 23 februari 2006 om provtagnings- och analysmetoder för offentlig kontroll av halten av mykotoxiner i livsmedel (EUT L 70, 9.3.2006, s. 12).

▼B

4.4 *Sockerlösning*

Lös upp 5 ± 0,1 g sackaros (handelskvalitet) i 95 ± 1 g vatten. Bered färsk lösning varje dag.

4.5 *Enzymaktivt maltmjöl*

Handelskvalitet.

5. **Utrustning och apparatur**

5.1 *Bakrum*

Bakrummet ska kunna hålla en temperatur på mellan 22 och 25 °C.

5.2 *Kylskåp*

Kylskåpet ska kunna hålla en temperatur på 4 ± 2 °C.

5.3 *Våg*

Maximal belastning 2 kg, noggrannhet 2 g.

5.4 *Våg*

Maximal belastning 0,5 kg, noggrannhet 0,1 g.

5.5 *Analysvåg*

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

5.6 *Knådmaskin*

Stephan UMTA 10 med knådarm modell ”Detmold” (Stephan Söhne GmbH) eller liknande utrustning med motsvarande egenskaper.

5.7 *Jäsningsskåp*

Jäsningsskåpet ska kunna hålla en temperatur på 30 ± 1 °C.

5.8 *Öppna plastlådor*

Tillverkade av polymetylmetakrylat (Plexiglas, Perspex). Invändigt mått: 25 × 25 ×15 cm, väggtjocklek 0,5 ± 0,05 cm.

5.9 *Fyrkantiga plastplattor*

Tillverkade av polymetylmetakrylat (Plexiglas, Perspex). Minst 30 × 30 cm, tjocklek 0,5 ± 0,05 cm.

5.10 *Rundrivare*

Rundrivare Brabender ball homogeniser (Brabender OHG) eller liknande utrustning med motsvarande egenskaper.

6. **Provtagning**

Enligt standarden EN ISO 24333.

7. **Förfarande**

7.1 *Bestämning av vattenbindande förmåga*

Bestäm den vattenbindande förmågan enligt ICC-standard nr 115/1.

7.2 *Bestämning av tillsättning av maltmjöl*

Bestäm mjölets falltal enligt ISO 3093. Om falltalet är högre än 250, bestäm med hjälp av en rad mjölblandningar med stigande andel maltmjöl den kvantitet maltmjöl som behöver tillsättas för att ett falltal på 200–250 ska erhållas (punkt 4.5). Om falltalet är lägre än 250 behöver inget maltmjöl tillsättas.

▼B

7.3 *Reaktivering av aktiv torrjäst*

Justera sockerlösningens (punkt 4.4) temperatur till 35 ± 1 °C. Häll en viktdel av den aktiva torrjästen i fyra viktdelar av den tempererade sockerlösningen. Skaka inte. Vid behov, rör försiktigt.

Låt stå i 10 ± 1 min. Skaka därefter om tills en homogen suspension erhålls. Använd denna suspension inom 10 minuter.

7.4 *Temperaturjustering av mjöl och degvätska*

Mjölets och vattnets temperatur ska vara sådan att degen efter knådning har en temperatur på 27 ± 1 °C.

7.5 *Degens sammansättning*

Väg med en noggrannhet av 2 g upp 10 y/3 g mjöl med föreliggande vattenhalt (motsvarande 1 kg mjöl med 14 % vattenhalt), där är den mjölkvantitet som används i farinograftestet (se ICC-standard nr 115/1).

Väg med en noggrannhet av 0,2 g upp den kvantitet maltmjöl som krävs för att erhålla ett falltal i området 200–250 (punkt 7.2).

Väg upp 430 ± 5 g socker-salt-askorbinsyralösning (punkt 4.3) och tillsätt vatten till en sammanlagd vikt av (x – 9) 10 y/3 g (punkt 10.2), där *x* är den kvantitet vatten som används i farinograftestet (se ICC-standard nr 115/1). Denna sammanlagda vikt (normalt mellan 450 och 650 g) ska invägas med noggrannhet av 1,5 g.

Väg upp 90 ± 1 g jästsuspension (punkt 7.3).

Notera degens sammanlagda vikt (P), som är summan av vikten av mjöl, socker-salt-askorbinsyralösning plus vatten, jästsuspension och maltmjöl.

7.6 *Knådning*

Före start tempereras knådmaskinen med hjälp av en lämplig kvantitet ljummet vatten till 27 ± 1 °C.

Häll sedan de flytande ingredienserna i knådmaskinen och strö mjölet och maltmjölet överst.

Starta knådmaskinen (hastighet 1, 1 400 varv/min) och låt den gå i 60 sekunder. 20 sekunder efter det att knådningen påbörjats vänds skrapan som sitter i locket till knådmaskinens skål två varv.

Mät degens temperatur. Om den inte ligger i intervallet 26–28 °C, kasta degen och knåda en ny efter det att ingrediensernas temperatur har justerats.

Bedöm degens beskaffenhet med hjälp av något av följande uttryck:

— Icke-klistrig och maskinbearbetningsbar.

— Klistrig och inte maskinbearbetningsbar.

För att den ska anses vara ”icke-klistrig och maskinbearbetningsbar” efter knådningen, ska degen utgöra en sammanhängande massa som knappt klibbar fast vid knådmaskinens skål och knådarm. Degen ska kunna samlas ihop för hand och tas ur knådmaskinens skål i en enda rörelse utan betydande förluster.

▼B

7.7 *Delning och ältning*

Väg med en noggrannhet av 2 g upp tre degstycken enligt följande formel:

p = 0,25 P, där

p = det uppvägda degstyckets vikt, och

P = degens totala vikt.

Älta omedelbart degstyckena i 15 sekunder i rundrivaren (punkt 5.10) och lägg dem under 30 ± 2 minuter på de fyrkantiga plastplattorna (punkt 5.9), täckta av de uppochnervända plastlådorna (punkt 5.8) i jäsningsskåpet (punkt 5.7).

Strö inte över mjöl.

7.8 *Formning*

För över degstyckena på plastplattorna, fortfarande täckta av de uppochnervända lådorna, till rundrivaren (punkt 5.10) och älta varje degstycke på nytt i 15 sekunder. Ta inte av den täckande plastlådan från något degstycke förrän omedelbart före ältning. Notera degens beskaffenhet igen med hjälp av något av följande uttryck:

a) Icke-klistrig och maskinbearbetningsbar.

b) Klistrig och inte maskinbearbetningsbar.

För att den ska anses vara ”icke-klistrig och maskinbearbetningsbar” ska degen knappt eller inte alls klibba fast vid sidorna i rundrivarens kammare, så att den när maskinen arbetar, fritt kan rotera runt sig själv och forma en regelbunden boll. Efter ältningen ska degen inte klibba fast vid sidorna i rundrivarens kammare när locket till kammaren lyfts av.

8. **Testrapport**

I testrapporten ska anges

a) degens beskaffenhet efter knådning och vid formning,

b) mjölets falltal utan tillsats av maltmjöl,

c) eventuella avvikelser.

d) vilken metod som har använts,

e) alla närmare upplysningar som är nödvändiga för att identifiera provet.

9. **Allmänna anmärkningar**

9.1 Formeln för beräkning av mängden degvätska baseras på följande:

Tillsättning av x ml vatten till en mjölmängd som motsvarar 300 g mjöl med en vattenhalt på 14 % ger den önskade konsistensen. Då 1 kg mjöl (14 % vattenhalt) används vid baktestet, men x baseras på 300 g mjöl, behövs det för baktestet x g dividerat med 3 och multiplicerat med 10 g vatten, alltså 10 x/3 g.

En 430 g socker-salt-askorbinsyralösning innehåller 15 g salt och 15 g socker. Denna lösning ingår i degvätskan. För att tillsätta 10 x/3 g vatten till degen ska (10 x/3 + 30) g degvätska tillsättas, bestående av 430 g socker-salt-askorbinsyralösning och extra vatten.

▼B

Även om en del av det vatten som tillsätts med jästsuspensionen absorberas av jästen, innehåller denna suspension även ”fritt” vatten. Det anses uppskattningsvis att 90 g jästsuspension innehåller 60 g ”fritt” vatten. Mängden degvätska ska justeras för dessa 60 g ”fritt” vatten i jästsuspensionen, så att (10 x/3 + 30) – 60 g slutligen tillsätts. Detta kan skrivas om på följande sätt: x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, vilket motsvarar formeln i punkt 7.5. Om t.ex. vattentillsatsen x i farinograftestet bestämdes till 165 ml, ska detta värde sättas in i formeln så att det till 430 g socker-salt-askorbinsyralösning tillsätts en total mängd vatten av:

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

9.2 Denna metod är inte direkt användbar för vete. Följande förfarande ska användas för bestämning av vetes bakegenskaper:

Rensa vetet och bestäm det rensade vetets vattenhalt. Om vattenhalten ligger inom området 15,0–16,0 %, temperera inte vetet. Om vattenhalten inte ligger inom detta område, justera vattenhalten till 15,5 ± 0,5 %, minst tre timmar före malningen.

Mal vetet till mjöl med hjälp av en laboratoriekvarn Bühler MLU 202 eller Brabender Quadrumat Senior eller liknande utrustning med motsvarande egenskaper.

Välj ett malningsförfarande som ger ett mjöl med en utmalningsgrad på minst 72 %, och ett askinnehåll på 0,50 till 0,60 % beräknat på torrsubstansen.

Bestäm mjölets askinnehåll enligt bilaga II till kommissionens förordning (EU) nr 234/2010 ([1]) och vattenhalten enligt den här förordningen. Beräkna utmalningsgraden med hjälp av följande ekvation:

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

där

E = utmalningsgrad,

f = mjölets vattenhalt,

w = vetets vattenhalt,

F = den framställda mjölmängden med vattenhalten f,

W = den malda vetemängden med vattenhalten w.

Anm.: Upplysningar om de ingredienser och den utrustning som ska användas finns i dokument T/77 300 av den 31 mars 1977 från Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen (Nederländerna).

DEL IV

Metoder för provtagning och analys av spannmål

1. För varje parti spannmål ska kvalitetsegenskaperna fastställas på grundval av ett prov som är representativt för det erbjudna partiet och som består av stickprover varav ett ska tas från varje leverans, dock minst ett prov per 60 ton.

([1]) Kommissionens förordning (EU) nr 234/2010 av den 19 mars 2010 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1234/2007 vad avser beviljande av exportbidrag och de åtgärder som ska vidtas vid störningar inom spannmålssektorn (EUT L 72, 20.3.2010, s. 3).

▼B

2. Referensmetoderna för bestämning av kvaliteten på spannmål som erbjuds för intervention, omfattas av anbud för intervention eller är föremål för intervention, ska vara de som anges i delarna I, II och III i denna bilaga.

3. Vid tvist ska det utbetalande organet återigen låta utföra de tester som behövs på spannmålen i fråga, varvid kostnaderna ska bäras av den förlorande parten.

DEL V

Pristillägg och prisavdrag

Tabell I

Pristillägg för vattenhalt i annan spannmål än majs

Vattenhalt (%)	Tillägg (euro/ton)
Mindre än 12,5 till 12	0,5
Mindre än 12 till 11,5	1
Mindre än 11,5	1.5

Pristillägg för vattenhalt i majs

Vattenhalt (%)	Tillägg (euro/ton)
Mindre än 12 till 11,5	0,5
Mindre än 11,5	1

Tabell II

Prisavdrag för vattenhalt i annan spannmål än majs

Vattenhalt (%)	Avdrag (euro/ton)
Mer än 13,0 till 13,5	0,5
Mer än 13,5 till 14,0	1,0
Mer än 14,0 till 14,5	1,5

Prisavdrag för vattenhalt i majs

Vattenhalt (%)	Avdrag (euro/ton)
Mer än 12,5 till 13,0	0,5
Mer än 13,0 till 13,5	1,0

▼B

Tabell III

Pristillägg för proteinhalt i vanligt vete

Proteinhalt ([1]) (N × 5,7)	Pristillägg (euro/ton)
Mer än 12,0	2,5

([1]) I procent av torrsubstansen.

Tabell IV

Prisavdrag för proteinhalt i vanligt vete

Proteinhalt ([1]) (N × 5,7)	Prisavdrag (euro/ton)
Mindre än 11,5 till 11,0	2,5

([1]) I procent av torrsubstansen.

DEL VI

Beräkning av pristillägg och prisavdrag

Prisanpassningarna enligt artikel 26.1 ska uttryckas i euro per ton för erbjudanden och anbud för intervention genom att det pris som avses i den artikeln multipliceras med summan av de procentuella pristilläggen och prisavdragen enligt följande:

a) Om vattenhalten i spannmål som erbjuds för intervention understiger 12,0 % när det gäller majs och 12,5 % när det gäller övriga spannmål, ska pristillägg göras enligt tabell I i del V i denna bilaga. Om vattenhalten i nämnda spannmål som erbjuds för intervention eller omfattas av ett anbud för intervention överstiger 12,5 % respektive 13,0 % för andra spannmål, ska avdrag göras enligt tabell II i del V i denna bilaga.

b) Om proteininnehållet i vete understiger 12,0 %, ska avdrag göras enligt tabell III i del V i denna bilaga. Om proteininnehållet i vete understiger 11,5 %, ska avdrag göras enligt tabell IV i del V i denna bilaga.

▼B

BILAGA II

RIS

DEL I

Metoder för provtagning och analys av paddyris

1. För kontroll av kvalitetskraven enligt del I i bilaga II till delegerad förordning (EU) 2016/1238 ska det utbetalande organet ta stickprov i närvaro av aktören eller dennes befullmäktigade ombud.

   Tre representativa prov på en lägsta styckevikt av 1 kg ska tas fram. Ett prov ska tillhandahållas var och en av följande parter:

   a) Aktören.

   b) Lagret där övertagandet kommer att ske.

   c) Det utbetalande organet.

   Antalet enskilda stickprov som behövs för att uppnå representativa prov erhålls genom att den kvantitet som partiet omfattar divideras med tio ton. Alla enskilda stickprov ska ha samma vikt. De representativa proven utgörs av summan av stickproven delad med tre.

   Kvalitetskraven ska kontrolleras med hjälp av det representativa prov som är avsett för det lager där övertagandet kommer att ske.

2. Representativa prov ska tas på varje delleverans (lastbil, pråm, järnvägsvagn etc.) enligt villkoren i punkt 1.

   Kontrollen av varje delleverans, innan den inlagras på interventionslagret, får begränsas till en kontroll av vattenhalt, andel orenheter och avsaknad av levande insekter. Om det emellertid efter slutkontrollen konstateras att en delleverans inte uppfyller kraven på minimikvalitet, ska interventionsorganet vägra att överta partiet. Om det utbetalande organet kan kontrollera att samtliga krav på minimikvalitet är uppfyllda för varje delleverans innan den inlagras ska det utbetalande organet vägra överta varje delleverans som inte uppfyller dessa krav.

3. Kontroll av radioaktivitetsnivåer ska endast göras vid behov och under begränsad tid.

4. Vid tvist ska det utbetalande organet återigen låta utföra de tester som behövs på paddyriset i fråga, varvid kostnaderna ska bäras av den förlorande parten.

   En ny analys av ett nytt representativt prov ska göras av ett av det utbetalande organet godkänt laboratorium och det nya representativa provet ska till lika delar bestå av de stickprov som förvarats av aktören och det utbetalande organet. Om partiet i fråga har levererats i flera delpartier, ska resultatet utgöras av det viktade genomsnittet av analysresultaten för nya representativa prover som tas för varje delleverans.

DEL II

Pristillägg och prisavdrag

1. Prisanpassningarna enligt artikel 26.1 ska uttryckas i euro per ton och ska tillämpas på anbud för intervention genom att det pris som avses i den artikeln multipliceras med summan av de procentuella pristilläggen i tabellerna I, II och III i denna del.

▼B

2. Pristilläggen och prisavdragen ska tillämpas på grundval av det viktade genomsnittet av analysresultaten för de representativa proverna i enlighet med del I i denna bilaga.

Tabell I

Tillägg för vattenhalt

Vattenhalt (%)	Tillägg (euro/ton)
Mindre än 12,5 till 12	0,75
Mindre än 12 till 11,5	1,5

Tabell II

Avdrag för vattenhalt

Vattenhalt (%)	Avdrag (euro/ton)
Mer än 13,5 till 14,0	0,75
Mer än 14,0 till 14,5	1,5

Tabell III

Pristillägg på grundval av avkastningen efter bearbetning

Avkastning av paddyris i form av hela, slipade riskärnor	Pristillägg per avkastningspunkt [1]
Över basavkastningen	Pristillägg med 0,75 %
Total avkastning av paddyris i form av slipat ris	Pristillägg per avkastningspunkt
Över basavkastningen	Pristillägg med 0,60 %

[1] Tillämpas om avkastningen efter bearbetning skiljer sig från den basavkastning efter bearbetning som har fastställts för den aktuella sorten enligt del II i bilaga II i den delegerade förordningen (EU) 2016/1238.

▼B

BILAGA III

NÖTKÖTT

DEL I

Villkor och kontroller i samband med övertagande

1. Levererade produkter ska endast övertas om de vid det utbetalande organets kontroll visar sig uppfylla villkoren i bilaga III del I till delegerad förordning (EU) 2016/1238. Det ska göras en systematisk undersökning av presentation, klassificering, vikt och etikettering av varje levererad slaktkropp, halv slaktkropp och kvartspart.

2. Bristande efterlevnad av kraven i del I i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2016/1238 ska leda till avvisande. Avvisade produkter får inte presenteras på nytt för godkännande.

3. Resultaten av de kontroller som beskrivs i punkt 1 ska registreras systematiskt av det utbetalande organet.

DEL II

Omräkningskoefficienter

Konformationsklass/fettgrupp	Koefficient
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

DEL III

Urbening

I. **Allmänna bestämmelser för urbening**

1. Urbening får endast ske i styckningsanläggningar som godkänts och bedriver verksamhet enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 ([1]).

2. I denna förordning avses med *urbening* de materiella transaktioner som avses i bilaga II till delegerad förordning (EU) nr 906/2014.

3. De urbenade styckningsdelarna ska uppfylla villkoren i del IV i denna bilaga.

II. **Kontrakt och närmare anvisningar**

1. Urbening ska ske på kontraktsbasis på de villkor som fastställs av de utbetalande organen, i enlighet med deras respektive anvisningar och i överensstämmelse med kraven i den här förordningen.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 30.4.2004, s. 55).

▼B

2. I de utbetalande organens anvisningar ska anges vilka krav som ska uppfyllas av styckningsanläggningarna och vilken inredning och utrustning som ska finnas och anvisningarna ska också innehålla detaljerade anvisningar för hur urbeningen ska göras.

   Anvisningarna ska särskilt precisera metoderna för beredning, putsning, paketering, infrysning och förvaring av styckningsdelarna till dess att de övertas av det utbetalande organet.

III. **Kontroll och övervakning av urbening**

De utbetalande organen ska vidta alla nödvändiga åtgärder för att säkerställa att urbeningen genomförs i enlighet med kraven i denna förordning och med de kontrakt och anvisningar som anges i avsnitt II i denna del.

De utbetalande organen ska införa ett system som säkrar kontinuerlig kontroll och övervakning av all urbening. Resultaten av kontrollerna och övervakningen ska registreras.

IV. **Lagring av styckningsdelar**

Styckningsdelarna ska lagras i kyl- och fryshus i den medlemsstat till vilken det utbetalande organet hör.

V. **Kostnader för urbening**

De kontrakt som avses i avsnitt II i denna del och de utbetalningar som görs i enlighet med dessa ska täcka kostnaderna för urbening i enlighet med punkt 2 avsnitt I i denna del.

VI. **Tidsfrist för urbening**

Urbening, putsning, vägning, paketering och snabbfrysning ska avslutas senast tio kalenderdagar efter slakt. De utbetalande organen får emellertid fastställa kortare tidsfrister.

VII. **Kontroll och avvisande av produkter**

1. När till följd av de kontroller som föreskrivs i avsnitt III i denna del konstateras att produkter inte uppfyller de krav som fastställs i denna förordning och inte överensstämmer de kontrakt och specifikationer som beskrivs i avsnitt II i denna del ska produkterna avvisas.

2. Utan att det påverkar tillämpningen av eventuella sanktioner ska de utbetalande organen från de ansvariga parterna återkräva ett belopp som motsvarar priset enligt del V i denna bilaga för de styckningsdelar som har avvisats.

DEL IV

Bestämmelser för urbening av interventionskött

1. STYCKNINGSDELAR AV BAKKVARTSPARTER

1.1 Beskrivning av styckningsdelarna

1.1.1 Interventionslägg (INT-kod 11)

Styckning och urbening: Läggen avlägsnas med hjälp av ett snitt genom knäleden och skiljs från innan- och ytterlåret längs med den naturliga hinnan. Hälmuskeln ska sitta kvar på läggen. Läggen benas ur (skenben och has avlägsnas).

Putsning: Senspetsarna skärs av tätt intill köttet.

Separat förpackning och packning: Styckningsdelar ska förpackas separat innan de läggs i kartonger.

1.1.2 Interventionsfransyska (INT-kod 12)

Styckning och urbening: Fransyskan skiljs från innanlåret genom ett rakt snitt ner till och längs med lårbenet och från ytterlåret genom att snittet fortsätter längs med den naturliga hinnan. Kappan ska lämnas kvar.

▼B

Putsning: Knäskålen, ledkapseln och senor avlägsnas. Det yttre fettskiktet får inte på något ställe vara tjockare än 1 cm.

1.1.3 Interventionslägg (INT-kod 13)

Styckning och urbening: Innanlåret skiljs från ytterlåret och läggen genom ett snitt längs med den naturliga hinnan och lossas från lårbenet; blygdbenet avlägsnas.

Putsning: Penisroten, vidhängande brosk samt den ytliga könslymfknutan hos handjur avlägsnas. Brosk och bindväv på bäckenbenet avlägsnas. Det yttre fettskiktet får inte på något ställe vara tjockare än 1 cm.

1.1.4 Interventionsytterlår (INT-kod 14)

Styckning och urbening: Ytterlåret skiljs från innanlåret och läggen genom att ett snitt längs med den naturliga hinnan. Lårbenet avlägsnas.

Putsning: Det kraftiga brosket vid knäleden samt knälymfknutan och vidhängande fett avlägsnas. Det yttre fettskiktet får inte på något ställe vara tjockare än 1 cm.

1.1.5 Interventionsfilé (INT-kod 15)

Styckning: Den hela filén skärs ut genom att den tjockaste delen lossas från höftbenet (ilium) och ett snitt läggs längs med ryggraden varigenom filén lösgörs från ryggen.

Putsning: Körtlar och fett avlägsnas. Den silverglänsande hinnan och hela filén ska vara intakta i ett stycke.

1.1.6 Interventionsrumpstek (INT-kod 16)

Styckning och urbening: Rumpsteken skiljs från ytterlåret och fransyskan genom ett rakt snitt med början cirka 5 cm bakom det femte korsbenet och som slutar cirka 5 cm framför blygdbenet så att fransyskan inte skadas.

Rumpsteken avskiljs från ryggraden genom ett snitt mellan den sista ryggkotan och den första korskotan och längs med framkanten av höftbenet. Ben och brosk avlägsnas.

Putsning: Fettfickan på insidan under ryggmuskelns mitt avlägsnas. Det yttre fettskiktet får inte på något ställe vara tjockare än 1 cm.

1.1.7 Interventionsryggbiff (INT-kod 17)

Styckning och urbening: Denna styckningsdel skiljs från rumpsteken med ett rakt snitt mellan den sista ländkotan och den första korskotan. Den ska avskiljas från entrecoten med ett rakt snitt mellan det elfte och det tionde revbensfästet. Ryggkotorna avlägsnas omsorgsfullt. Revbenen och tornutskotten avlägsnas i ett stycke.

Putsning: Allt brosk som blivit kvar efter urbeningen ska avlägsnas. Senorna ska avlägsnas. Det yttre fettskiktet får inte på något ställe vara tjockare än 1 cm.

1.1.8 Interventionsslaksida (INT-kod 18)

Styckning och urbening: Hela slaksidan ska avlägsnas från den vid det åttonde revbenet avskurna bakkvartsparten med ett snitt från den punkt där slaksidan lossats, längs med den naturliga hinnan och runt lårets muskler ned till den punkt som är horisontell mot mitten av den sista ländkotan.

▼B

Snittet ska därefter fortsätta i en rak linje parallellt med filén fram genom det trettonde till och med det sjätte revbenet och löpa parallellt med ryggkotornas kant så att hela det lodräta snittet ligger högst 5 cm från filéns kant.

Alla ben och allt brosk avlägsnas i ett stycke. Slaksidan ska förbli hel.

Putsning: Den grova bindvävshinnan som täcker slaksidan ska avlägsnas utan att slaksidan skadas. Fett putsas av så att den totala andelen synligt fett (utvändigt och mellan enskilda muskler) inte överstiger 30 %.

1.1.9 Interventionsentrecote (med fem revben) (INT-kod 19)

Styckning och urbening: Denna styckningsdel ska avskiljas från ryggbiffen med ett rakt snitt mellan det elfte och det tionde revbenet och ska omfatta det sjätte till det tionde revbenet. Muskulaturen mellan revbenen samt lungsäcken avlägsnas tillsammans med revbenen i ett stycke. Ryggkotor, brosk och bogbladsspetsen avlägsnas.

Putsning: Ryggsenan avlägsnas. Det yttre fettskiktet får inte på något ställe vara tjockare än 1 cm. Kappan ska sitta kvar.

2. STYCKNINGSDELAR AV FRAMKVARTSPARTER

2.1 Beskrivning av styckningsdelarna

2.1.1 Interventionsframlägg (INT-kod 21)

Styckning och urbening: Framläggen skärs av med ett snitt längs leden mellan underarmsbenet (radius) och överarmsbenet (humerus). Underarmsbenet (radius) avlägsnas.

Putsning: Senspetsarna skärs av tätt intill köttet.

Framläggar får inte förpackas tillsammans med baklåggar.

2.1.2 Interventionsbog (INT-kod 22)

Styckning och urbening: Bogen avskiljs från framkvartsparten med ett snitt som följer den naturliga hinnan runt bogkanten och brosket på bogbladskanten och fortsätter runt hinnan så att bogen kan lyftas ur sin naturliga ficka. Bogbladet avlägsnas. Muskeln under bogbladet viks tillbaka (men ska inte avlägsnas) så att benet kan avlägsnas ordentligt. Överarmsbenet (humerus) avlägsnas.

Putsning: Brosk, senor och ledkapslar avlägsnas. Fett putsas av så att den totala andelen synligt fett (utvändigt och mellan enskilda muskler) inte överstiger 10 %.

2.1.3 Interventionsbringa (INT-kod 23)

Styckning och urbening: Bringan skärs ut ur framkvartsparten med ett rakt snitt vinkelrätt mot mitten av det första revbenet. Muskulaturen mellan revbenen samt lungsäcken avlägsnas tillsammans med revbenen, bröstbenet och allt brosk i ett tunt stycke. Ytmuskulaturen ska inte avlägsnas, men allt fett därunder ska avlägsnas.

Putsning: Fett putsas av så att den totala andelen synligt fett (utvändigt och mellan enskilda muskler) inte överstiger 30 %.

2.1.4 Framkvartsparter för intervention (INT-kod 24)

Styckning och urbening: Då bringan, bogen och framläggen avlägsnats ska den styckningsdel som återstår betecknas framkvartspart.

▼B

Revbenen avlägsnas i ett stycke. Halsbenen avlägsnas omsorgsfullt.

Filén ska sitta kvar på denna styckningsdel.

Putsning: Brosk, senor och ledkapslar avlägsnas. Fett putsas av så att den totala andelen synligt fett (utvändigt och mellan enskilda muskler) inte överstiger 10 %.

DEL V

Individuella priser för avvisade styckningsdelar

(euro/ton)

Interventionsfilé	22 000
Interventionsryggbiff	14 000
Interventionsinnanlår, Interventionsrumpstek	10 000
Interventionsytterlår, Interventionsfransyska, Interventionsentrecote (med fem revben)	8 000
Interventionsbog, Framkvartspart för intervention	6 000
Interventionsbringa, Interventionsbaklägg, Interventionsframlägg	5 000
Interventionsslaksida	4 000

▼B

BILAGA IV

SMÖR

DEL I

Provtagning för kemisk och mikrobiologisk analys samt för sensorisk bedömning

1. **Kemisk och mikrobiologisk analys**

Kvantitet smör (kg)	Minsta antal prov (> 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 per 25 000 kg eller del därav

Provtagning för mikrobiologisk analys ska utföras aseptiskt.

Upp till 5 prover om 100 g får slås samman till ett prov, som analyseras efter noggrann blandning.

Proven ska tas slumpmässigt ur olika delar av partiet före eller vid inlagringen i det fryshus som det utbetalande organet utsett.

Beredning av ett blandprov av smör (kemisk analys):

a) Ta ut ett prov om minst 30 g med hjälp av en ren och torr smörprovare eller ett liknande lämpligt instrument och lägg provet i en provbehållare. Blandprovet ska sedan förseglas och sändas till laboratoriet för analys.

b) I laboratoriet värms blandprovet i den ursprungliga slutna provbehållaren till 30 °C tills provet genom att ofta skakas har blivit en homogen vätska utan osmälta bitar. Provbehållaren ska vara fylld till hälften eller till två tredjedelar.

För varje tillverkare som erbjuder smör för intervention ska varje år två prover analyseras för annat fett än mjölkfett och ett prov analyseras för spårämnen.

2. **Sensorisk bedömning**

Kvantitet smör (kg)	Minsta antal prov
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 per 25 000 kg eller del därav

Efter en provlagringsperiod på 30 dagar ska prov tas slumpmässigt ur olika delar av varje parti, mellan dag 30 och dag 45 efter det att smöret levererats och klassificerats.

▼M2

Varje prov ska bedömas för sig. Ingen ny provtagning eller ny bedömning är tillåten.

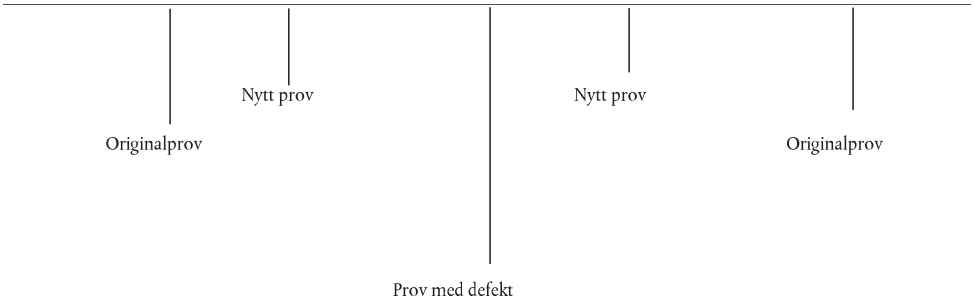
▼B

3. **Riktlinjer för defekta prover**

a) Kemisk och mikrobiologisk analys:

i) När enskilda prover analyseras tillåts ett enda defekt prov per 10 prover eller två prover med en enda defekt per 11–15 prover. Om ett prov är defekt ska två nya prover tas, ett på vardera sidan av det defekta provet. Dessa ska kontrolleras med avseende på den parameter defekten gäller. Om inget av de två nya proverna uppfyller minimikraven ska den kvantitet smör av den erbjudna kvantiteten som återfinns mellan de två prov som ursprungligen togs på vardera sidan om det defekta provet underkännas.

Kvantitet som ska underkännas om ett nytt prov befinns vara defekt.



ii) När blandprover analyseras ska, om ett blandprov befinns vara defekt med avseende på en parameter, den kvantitet av den erbjudna kvantiteten som blandprovet representerar underkännas. Den kvantitet som representeras av ett blandprov kan fastställas genom att kvantiteten delas upp och att stickprov sedan tas slumpmässigt från varje del.

b) Sensorisk bedömning: Om ett prov befinns vara defekt vid den sensoriska bedömningen ska den kvantitet smör finns mellan de två närliggande proverna, ett på vardera sidan om det defekta, underkännas.

c) Om ett prov uppvisar en sensorisk defekt och en kemisk eller mikrobiologisk defekt ska hela kvantiteten underkännas.

▼M2

DEL IA

Metoder för analys av osaltat smör för offentlig intervention

Parameter	Metod
Fett ([1])	ISO 17189 eller ISO 3727 del 3
Vatten	ISO 3727 del 1
Fettfri torrsubstans	ISO 3727 del 2
Halt fria fettsyror	ISO 1740
Peroxidtal	ISO 3976
Annat fett än mjölkfett	ISO 17678
Sensoriska egenskaper	ISO 22935 del 2 och 3 och poängtabell nedan.

([1]) Den metod som används ska ha godkänts av det utbetalande organet.

▼M2

Poängtabell

Utseende		Konsistens		Lukt och smak	
Poäng	Kommentar	Poäng	Kommentar	Poäng	Kommentar
5	*Mycket bra* Perfekt Högsta kvalitet (lika med torr)	5	*Mycket bra* Perfekt Högsta kvalitet (lika med bredbar)	5	*Mycket bra* Perfekt Högsta kvalitet (absolut ren fin lukt)
4	*Bra* (inga påtagliga fel)	4	*Bra* (inga påtagliga fel)	4	*Bra* (inga påtagliga fel)
1, 2 eller 3	Någon defekt	1, 2 eller 3	Någon defekt	1, 2 eller 3	Någon defekt

▼B

DEL II

Leverans och förpackning av smör

1. Smör ska levereras i block och ska vara förpackat med nytt och hållfast material på ett sådant sätt att det säkerställs att smöret skyddas under hela transporten, inlagringen, lagringen och utlagringen.

2. Förpackningarna ska minst vara märkta med följande uppgifter, eventuellt omskrivna till koder:

   a) Godkännandenummer som identifierar fabrik och medlemsstat där tillverkningen ägt rum.

   b) Tillverkningsdatum.

   c) Partinummer och kollinummer. Kollinumret får ersättas med det pallnummer som finns angivet på pallen.

   d) Orden ”osyrat smör” om smöret har ett Ph-värde på 6,2 eller mer.

3. Lageransvarig ska föra ett register i vilket de uppgifter som avses i punkt 2 ska föras in på inlagringsdagen.

▼B

BILAGA V

SKUMMJÖLKSPULVER

DEL I

Provtagning och analys av skummjölkspulver som erbjuds för intervention

1. Provtagning per parti ska ske i enlighet med det förfarande som föreskrivs i den internationella standarden ISO 707. De utbetalande organen får dock använda andra provtagningsmetoder om dessa är likvärdiga med den standarden.

2. Antal förpackningar som ska väljas ut slumpmässigt för provtagning:

   a) Partier som omfattar upp till 800 säckar på 25 kg: minst åtta säckar.

   b) Partier som omfattar upp till 800 säckar på 25 kg: minst åtta säckar, plus en säck för varje tillkommande del på 800 säckar eller mindre.

3. Provets vikt: ett prov på minst 200 g tas ur varje förpackning.

4. Gruppering av prover: högst nio prover samlas till en provgrupp.

5. Analys av prover: varje provgrupp underställs en analys för att kontrollera alla de kvalitetsegenskaper som anges i bilaga V del II till delegerad förordning (EU) 2016/1238 uppfylls.

6. Vid bristfälliga prov:

   a) Om ett prov uppvisar brister i fråga om en parameter, ska hela den mängd som provmaterialet kommer ifrån avvisas.

   b) Om ett prov uppvisar brister i fråga om flera parametrar, ska hela den mängd som provmaterialet kommer ifrån avvisas och från den resterande mängden från samma fabrik, ska ett andra avgörande urval prover tas. Analysen av detta ska vara avgörande: I sådana fall gäller följande:

      — Antalet prover enligt punkt 2 ska fördubblas.

      — Om ett prov uppvisar brister i fråga om en eller flera parametrar ska den kvantitet som provmaterialet kommer ifrån avvisas.

▼M2

DEL IA

Metoder för analys av skummjölkspulver för offentlig intervention

Parameter	Metod
Proteiner	ISO 8968 del 1
Fett	ISO 1736
Vatten	ISO 5537
Surhetsgrad	ISO 6091

▼**M2**

Parameter	Metod
Laktathalt	ISO 8069
Fosfatastest	ISO 11816 del 1
Olöslighetsindex	ISO 8156
Brända partiklar ([1])	ADPI
Mikroorganismer	ISO 4833 del 1
Kärnmjölk	Tillägg I
Löpevassle ([2])	Tillägg II och III
Sur vassle ([3])	ISO 8069 eller kontroller på plats
Sensoriska kontroller ([4])	ISO 22935 del 2 och 3

([1]) Analysen av brända partiklar får genomföras systematiskt. Sådana analyser ska dock alltid genomföras om ingen sensorisk kontroll genomförs.
([2]) Den metod som används ska ha godkänts av det utbetalande organet (en eller båda metoderna).
([3]) Den metod som används ska ha godkänts av det utbetalande organet.
([4]) Sensoriska kontroller ska genomföras när det bedöms som nödvändigt efter en riskbaserad analys som godkänts av det utbetalande organet.

▼M2

Tillägg I

SKUMMJÖLKSPULVER: KVANTITATIV BESTÄMNING AV FOSFATIDYLSERIN OCH FOSFATIDYLETANOLAMIN

Metod: HPLC med omvänd fas

1. SYFTE OCH TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Metoden omfattar ett förfarande för kvantitativ bestämning av fosfatidylserin (PS) och fosfatidyletanolamin (PE) i skummjölkspulver och är lämplig för att påvisa fasta kärnmjölkspartiklar i skummjölkspulver.

2. DEFINITION

PS- + PE-halt: substansens massfraktion bestäms genom det förfarande som specificeras här. Resultatet uttrycks i milligram fosfatidyletanolamindipalmitoyl (FEDP) per 100 g pulver.

3. PRINCIP

Extrakt av aminofosfolipider genom metanol från rekonstituerat mjölkpulver. Bestämning av PS och PE som o-ftaldialdehydderivat genom HPLC med omvänd fas och fluorenscensdetektion. Kvantifiering av PS- och PE-halt i provet görs med hjälp av ett standardprov som innehåller en känd mängd FEDP.

4. REAGENSER

Alla reagenser ska vara av vedertagen analyskvalitet. Vattnet ska vara destillerat eller minst av motsvarande renhetsgrad om inte annat anges.

4.1 **Standardmaterial: FEDP med en lägsta renhetsgrad av 99 %.**

Anm.: Standardmaterial ska lagras vid – 18 °C.

4.2 **Reagenser för standardprov och provberedning**

4.2.1 *Metanol av HPLC-kvalitet*

4.2.2 *Kloroform av HPLC-kvalitet*

4.2.3 *Tryptaminmonohydroklorid*

4.3 **Reagenser för derivatisering av o-ftaldialdehyd**

4.3.1 *Natriumhydroxid, 12 M vattenlösning*

4.3.2 *Borsyra, 0,4 M vattenlösning, justerad till pH 10,0 med natriumhydroxid (4.3.1)*

4.3.3 *2-merkaptoetanol*

4.3.4 *o-ftaldialdehyd*

4.4 **Elueringslösningar för HPLC**

4.4.1 *Elueringslösningarna ska beredas med reagenser av HPLC-kvalitet*

4.4.2 *Vatten av HPLC-kvalitet*

▼M2

4.4.3 *Metanol av fluorimetriskt testad renhet*

4.4.4 *Tetrahydrofuran*

4.4.5 *Natriumdivätefosfat*

4.4.6 *Natriumacetat*

4.4.7 *Ättiksyra*

5. UTRUSTNING

5.1 **Analysvåg med kapacitet att väga på 1 mg när, med en avläsbarhet på 0,1 mg**

5.2 **Glasbägare på 25 och 100 ml**

5.3 **Pipetter för 1 och 10 ml**

5.4 **Magnetomrörare**

5.5 **Graderade pipetter för 0,2, 0,5 och 5 ml**

5.6 **Mätkolvar på 10, 50 och 100 ml**

5.7 **Sprutor på 20 och 100 µl**

5.8 **Ultraljudsbad**

5.9 **Centrifug med kapaciteten 27 000 × g**

5.10 **Provrör på ca 5 ml**

5.11 **Graderat mätglas på 25 ml**

5.12 **pH-meter med 0,1 pH-enheters noggrannhet**

5.13 **HPLC-utrustning:**

5.13.1 *Gradientpumpsystem med en kapacitet på 1,0 ml/min vid 200 bar*

5.13.2 *Automatisk provtagare med derivatiseringsmöjlighet*

5.13.3 *Kolonnvärmare som kan hålla en kolonntemperatur på 30 °C ± 1 °C*

5.13.4 *Fluorescensdetektor med 330 nm excitationsvåglängd och 440 nm emissionsvåglängd*

5.13.5 *Integrator eller databehandlingsprogram för mätning av topparea*

5.13.6 *En LiChrospher® – 100-kolonn (250 × 4,6 mm) eller en motsvarande kolonn packad med oktadecylsilan (C18), 5 µm partikelstorlek*

6. PROVTAGNING

Provtagningen ska ske i enlighet med ISO-standard 707.

7. FÖRFARANDE

7.1 **Beredning av intern standardlösning**

▼M2

7.1.1 *Väg upp 30,0 ± 0,1 mg tryptaminmonohydroklorid (4.2.3) i en mätkolv på 100 ml (5.6) och späd till markeringen med metanol (4.2.1).*

7.1.2 *Pipettera 1 ml av denna lösning (5.3) i en 10 ml mätkolv (5.6) och späd till markeringen med metanol (4.2.1) för att få en 0,15 mM tryptaminkoncentration.*

7.2 **Beredning av provlösning**

7.2.1 *Väg upp 1,000 ± 0,001 g skummjölkspulver i en glasbägare på 25 ml (5.2). Tillsätt 10 ml destillerat vatten med en temperatur på 40 °C ± 1 °C med en pipett (5.3) och rör om med magnetomröraren (5.4) under 30 minuter för att lösa upp eventuella klumpar.*

7.2.2 *Pipettera 0,2 ml (5.5) av den rekonstituerade mjölken i en 10 ml mätkolv (5.6). Tillsätt 100 µl 0,15 mM tryptaminlösning (7.1) med hjälp av en spruta (5.7) och späd med metanol (4.2.1). Blanda noggrant genom att vända kolven upprepade gånger och ultraljudsbehandla (5.8) i 15 minuter.*

7.2.3 *Centrifugera (5.9) vid 27 000 g × g i 10 minuter och samla upp supernatanten i ett provrör (5.10).*

Anm.: Provlösningen ska förvaras vid 4 °C tills HPLC-analysen ska utföras.

7.3 **Beredning av extern standardlösning**

7.3.1 *Väg upp 55,4 mg FEDP (4.1) i en 50 ml mätkolv (5.6) och tillsätt ca 25 ml kloroform (4.2.2) med hjälp av ett graderat mätglas (5.11). Värm upp den förslutna kolven till 50 °C ± 1 °C och blanda försiktigt tills FEDP löser sig. Kyl ned kolven till 20 °C och späd sedan till märket med metanol (4.2.1). Blanda genom att vända kolven upp och ned upprepade gånger.*

7.3.2 *Pipettera 1 ml (5.3) av denna lösning i en 100 ml mätkolv (5.6) och späd till märket med metanol (4.2.1). Pipettera 1 ml (5.3) av denna lösning i en 10 ml mätkolv (5.6), tillsätt 100 µl (5.7) 0,15 mM tryptaminlösningen (7.1) och späd till märket med metanol (4.2.1). Blanda genom att vända kolven upp och ned upprepade gånger.*

Anm. Referensprovlösningen ska förvaras vid 4 °C tills HPLC-analysen ska utföras.

7.4 **Beredning av derivatiseringsreagens**

Väg upp 25,0 ± 0,1 mg o-ftaldialdehyd (4.3.4) i en 10 ml mätkolv (5.6), tillsätt 0,5 ml (5.5) metanol (4.2.1) och blanda noga för att lösa o-ftaldialdehyden. Späd till markeringen med borsyralösning (4.3.2) och tillsätt 20 µl av 2-merkaptoetanol (4.3.3) med en spruta (5.7).

Anm.: Derivatiseringsreagenset ska förvaras vid 4 °C i en brun glasflaska och är stabilt under en vecka.

7.5 **Bestämning med HPLC**

7.5.1 *Elueringslösningar (4.4)*

Lösning A: Lösning av 0,3 mM natriumvätefosfat och 3 mM natriumacetat (justerad till pH 6,5 ± 0,1 med ättiksyra): metanol: tetrahydrofuran = 558:440:2 (v/v/v)

Lösning B: metanol

▼**M2**

7.5.2 *Föreslagen elueringsgradient:*

Tid (min)	Lösning A (%)	Lösning B (%)	Flödeshastighet
Initial	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

Anm.: Elueringsgradienten kan behöva justeras något för att nå den upplösning som visas i figur 1.

Kolonntemperatur: 30 °C.

7.5.3 *Injiceringsvolym: 50 µl derivatiseringsreagens och 50 µl provlösning*

7.5.4 *Jämviktning av kolonnen*

När systemet startas för dagligt bruk: spola kolonnen med 100-procentig lösning B i 15 minuter, ställ sedan in A: B = 40: 60 och jämvikta vid 1 ml/min under 15 minuter. Kör ett blankprov genom att injicera metanol (4.2.1).

Anm.: Spola kolonnen med metanol:kloroform = 80: 20 (v/v) under 30 minuter före långvarig förvaring.

7.5.5 *Bestämning av PS- + PE-halt i provet*

7.5.6 *Genomför sekvensen av de kromatografiska analyserna med konstant provtid för att få retentionstiderna konstanta. Injicera den externa standardlösningen (7.3) vart femte till tionde prov för att beräkna responsfaktorn.*

Anm.: Kolonnen ska rengöras genom spolning med 100-procentig B-lösning (7.5.1) under minst 30 minuter vid var 20:e till 25:e provomgång.

▼M2

7.6 **Integrering**

7.6.1 *FEDP-topp*

FEDP elueras som en enkel topp. Bestäm toppens höjd genom dal till dal-integrering.

7.6.2 *Tryptamintopp*

Tryptamin elueras som en enkel topp (figur 1). Bestäm toppens höjd genom dal-till-dal-integrering.

7.6.3 *Grupperade PS- och PE-toppar*

Under de betingelser som beskrivs (figur 1), elueras PS som två delvis separerade huvudtoppar som föregås av en mindre topp. PE eluerar som tre delvis separerade huvudtoppar. Bestäm hela arean för respektive toppkluster genom att en baslinje dras på det sätt som visas i figur 1.

8. BERÄKNING OCH RESULTAT

PS- och PE-halt i provet ska beräknas enligt följande:

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

där:

C = PS- eller PE-halten (mg/100 g pulver) i provet,

A_1 = FEDP-topparean för standardprovlösningen (7.3),

A_2 = PS- eller PE-topparean för provlösningen (7.2),

T_1 = tryptamintopparean för standardprovlösningen (7.3),

T_2 = tryptamintopparean för provlösningen (7.2).

9. METODENS NOGGRANNHET

Anm.: Värden för repeterbarhet har beräknats enligt IDF:s internationella standard (*).

9.1 **Repeterbarhet**

Den relativa standardavvikelsen för repeterbarheten, som uttrycker variabiliteten i av varandra oberoende analytiska resultat som har erhållits av samma person under användning av samma utrustning, under samma betingelser på samma prov inom ett kort tidsintervall, bör inte överskrida ett relativvärde på 2 %. Om två bestämningar erhålls under dessa betingelser, bör motsvarande skillnad mellan resultaten inte vara större än 6 % av resultatets aritmetiska medelvärde.

9.2 **Reproducerbarhet**

Om två bestämningar erhålls från personer i olika laboratorier under användning av olika utrustning under olika betingelser för analys av samma prov, bör den relativa skillnaden mellan de två resultaten inte vara större än 11 % av resultatets aritmetiska medelvärde.

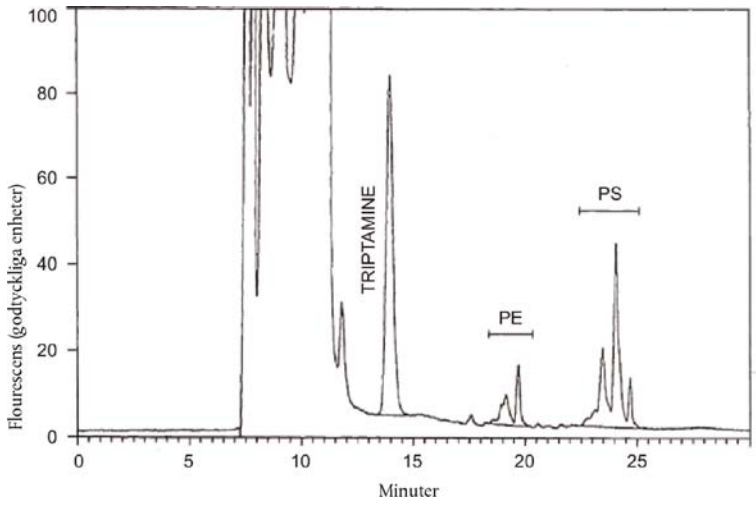
▼**M2**

10. REFERENSER

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).*

Figur 1

HPLC-mönster för o-ftaldialdehydderivat av fosfatidylserin (PS) och fosfatidyletanolamin (PE) i metanolextrakt av rekonstituerat skummjölkspulver. Integrationstyp för PS-, PE- och tryptamintoppar (intern standard) rapporteras



▼M2

Tillägg II

PÅVISANDE AV LÖPEVASSLE I SKUMMJÖLKSPULVER AVSETT FÖR OFFENTLIG LAGRING GENOM BESTÄMNING AV KASEINMAKROPEPTIDER MED HÖGUPPLÖSANDE VÄTSKEKROMATOGRAFI (HPLC)

1. SYFTE OCH TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Med denna metod kan löpevassle påvisas i skummjölkspulver avsett för offentlig lagring genom bestämning av kaseinmakropeptider.

2. HÄNVISNING

ISO 707, Milk and milk products – Guidance on sampling.

3. DEFINITION

Halten löpevasslepulver fastställs som halten kaseinmakropeptid med den nedan beskrivna metoden och uttrycks i viktprocent.

4. PRINCIP

— Skummjölkspulvret rekonstitueras i vatten, fett och proteiner avlägsnas med triklorättiksyra, varefter lösningen centrifugeras eller filtreras.

— Bestämning av kvantiteten kaseinmakropeptider (CMP) i supernatanten med högupplösande vätskekromatografi (HPLC).

— Bedömning av det resultat som erhålls från proverna görs med hjälp av standardprover som består av skummjölkspulver med eller utan tillsats av en känd procentandel vasslepulver.

5. REAGENSER

Alla reagenser ska vara av vedertagen analyskvalitet. Vattnet ska vara destillerat vatten eller vatten med minst motsvarande renhetsgrad.

5.1 **Triklorättiksyralösning**

Lös 240 g triklorättiksyra (CCl_3COOH) i vatten och späd till 1 000 ml. Lösningen ska vara klar och färglös.

5.2 **Elueringslösning pH 6,0**

Lös 1,74 g dikaliumvätefosfat (K_2HPO_4), 12,37 g kaliumdivätefostat (KH_2PO_4) och 21,41 g natriumsulfat (Na_2SO_4) i ca 700 ml vatten. Justera vid behov till pH 6,0 med en lösning av fosforsyra eller kaliumhydroxid.

Späd till 1 000 ml med vatten och homogenisera.

Anm.: Eluentsammansättningen kan uppdateras för att överensstämma med certifikatet för standarderna eller rekommendationer från tillverkaren av kolonnpackningsmaterialet.

Före användning ska elueringslösningen filtreras genom ett membranfilter med pordiametern 0,45 μm.

▼M2

5.3 **Tvättvätska**

Blanda en del acetonitril (CH_3CN) med nio delar vatten. Före användning ska blandningen filtreras genom ett membranfilter med pordiametern 0,45 µm.

Anm.: Andra tvättvätskor med bakteriedödande effekt får användas, förutsatt att de inte sätter ned kolonnens separationsförmåga.

5.4 **Standardprover**

5.4.1 *Skummjölkspulver som uppfyller kraven i denna förordning (dvs. [0])*

5.4.2 *Samma skummjölkspulver uppblandat med 5 % (viktprocent) vasslepulver av löpetyp med en standardsammansättning (dvs. [5])*

6. UTRUSTNING

6.1 **Analysvåg**

6.2 **Om så önskas centrifug med kapacitet för en centrifugalkraft på 2 200 g, utrustad med proppförsedda centrifugrör som rymmer ca 50 ml**

6.3 **Mekanisk skakapparat**

6.4 **Magnetomrörare**

6.5 **Glastrattar, diameter ca 7 cm**

6.6 **Filterpapper, medelfint, diameter ca 12,5 cm**

6.7 **Glasfilterutrustning med membranfilter med pordiameter 0,45 µm**

6.8 **Graderade pipetter som medger tillförsel av 10 ml (ISO 648, klass A, eller ISO/R 835), eller ett dispenseringssystem som kan tillföra 10,0 ml på 2 minuter**

6.9 **Dispenseringssystem som kan tillföra 20,0 ml vatten vid ca 50 °C**

6.10 **Termostatstyrt vattenbad, inställt på 25 ± 0,5 °C**

6.11 **HPLC-utrustning bestående av följande:**

6.11.1 *Pump*

6.11.2 *Injektor, manuell eller automatisk, med kapaciteten 15–30 µl*

6.11.3 *Två seriekopplade kolonner TSK 2 000-SW (längd 30 cm, innerdiameter 0,75 cm) eller motsvarande kolonner (t.ex. en TSK 2 000-SWxl, en Agilent Technologies Zorbax GF 250) med förkolonn (3 cm × 0,3 cm) fylld med I 125 eller material som är lika effektivt*

6.11.4 *Termostatstyrd kolonnugn, inställd på 35 ± 1 °C*

6.11.5 *UV-detektor, variabel våglängd, som medger mätningar vid 205 nm med en känslighet på 0,008 Å*

6.11.6 *Integrator som medger dal-till-dal-integrering*

Anm.: Man kan använda kolonner vid rumstemperatur, men separationsförmågan blir då något lägre. I så fall bör temperaturvariationen vid varje analys vara mindre än ± 5 °C.

▼M2

7. PROVTAGNING

7.1 Provtagningen ska göras i enlighet med internationell standard ISO 707. Medlemsstaterna får dock använda andra provtagningsmetoder om dessa är likvärdiga med nämnd standard

7.2 Proverna ska förvaras under förhållanden som förhindrar nedbrytning eller förändring i sammansättningen

8. FÖRFARANDE

8.1 **Provberedning**

Överför mjölkpulvret till ett kärl som rymmer ungefär dubbelt så stor volym som pulvrets och som är försett med lufttätt lock. Förslut behållaren omedelbart. Blanda mjölkpulvret väl genom att upprepade gånger vända behållaren.

8.2 **Provmängd**

Väg upp 2,000 ± 0,001 g av provet i ett centrifugrör (6.2) eller i en lämpligt försluten kolv (50 ml).

8.3 **Borttagande av fett och proteiner**

8.3.1 *Tillsätt 20,0 ml varmt vatten (50 °C) till det uppvägda provet. Lös pulvret genom att skaka det 5 minuter i mekanisk skakapparat (6.3). Ställ röret i vattenbad (6.10) och temperera vid 25 °C*

8.3.2 *Tillsätt under två minuter 10,0 ml triklorättiksyralösningen (5.1) med en temperatur på 25 °C under omrörning med magnetomröraren (6.4). Placera röret i vattenbad (6.10) och låt det stå i 60 minuter*

8.3.3 *Centrifugera (6.2) i 10 minuter vid 2 200 g eller filtrera genom pappersfilter (6.6) och kasta de första 5 ml av filtratet*

8.4 **Kromatografisk analys**

8.4.1 *Injicera 15–30 µl noggrant uppmätt supernatant eller filtrat (8.3.3) i HPLC-apparaten (6.11) med en flödeshastighet av 1,0 ml elueringslösning (5.2) per minut*

Anm. 1: En annan flödeshastighet kan användas beroende på kolonnernas innerdiameter eller anvisningar från kolonntillverkaren.

Anm. 2: Skölj kolonnerna med vatten under varje uppehåll. Lämna aldrig elueringslösningen i dem (5.2).

För varje uppehåll på mer än 24 timmar ska kolonnerna sköljas med vatten och sedan tvättas med lösning (5.3) under minst tre timmar med en flödeshastighet av 0,2 ml per minut.

8.4.2 *Resultaten av den kromatografiska analysen av provet [E] erhålls i form av kromatogram där varje topp definieras av sin retentionstid (RT) enligt följande:*

Topp II:	Andra toppen i kromatogrammet med en retentionstid av ca 12,5 minuter.
Topp III:	Tredje toppen i kromatogrammet, motsvarande CMP med en retentionstid av 15,5 minuter.

Valet av kolonn(er) kan påverka de enskilda topparnas retentionstid.

Integratorn (6.11.6) beräknar automatiskt arean A för varje topp:

▼M2

A_{II}:	arean av topp II
A_{III}:	arean av topp III

Det är av största vikt att varje kromatograms utseende undersöks före kvantitativ bestämning för att upptäcka eventuella avvikelser som beror antingen på felfunktion hos apparaten eller kolonnerna eller på ursprunget eller beskaffenheten hos det analyserade provet.

Upprepa analysen i händelse av tveksamhet.

8.5 **Kalibrering**

8.5.1 *Tillämpa exakt det förfarande som beskrivs i punkt 8.2–8.4.2 på standardproverna (5.4)*

Använd nyberedda lösningar eftersom CMP bryts ned i 8-procentig triklorättiksyralösning. Förlusten kan uppskattas till 0,2 % per timme vid 30 °C.

8.5.2 *Före kromatografisk analys av proverna, fukta kolonnerna genom att upprepade gånger injicera standardprov (5.4.2) i lösning (8.5.1) tills arean och retentionstiden för toppen som motsvarar CMP är konstanta*

8.5.3 *Bestäm responsfaktorerna R genom att injicera samma volym filtrat (8.5.1) som används i proverna*

9. RESULTATANGIVELSE

9.1 **Beräkningsmetod och formler**

9.1.1 *Beräkning av responsfaktorerna R:*

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

där:

R_{II} = responsfaktorn för topp II,

A_{II} [0] = arean för standardprovets topp II [0] som erhållits i 8.5.3.

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

där:

R_{III} = responsfaktorn för topp III,

A_{III} [0] och A_{III} [5] = areorna för topp III i standardprov [0] respektive [5] som erhållits i 8.5.3,

W = mängden vassle i standardprov [5], dvs. 5.

9.1.2 *Beräkning av den relativa arean av topparna i provet [E]*

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

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

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

där:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = de relativa areorna för topp II, III respektive IV i provet [E],

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = areorna för topp II respektive III i provet [E] som erhållits i 8.4.2,

R_{II}, R_{III} = responsfaktorerna beräknade i 9.1.1.

9.1.3 *Beräkning av den relativa retentionstiden för topp III i provet [E]:*

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

där:

RRT_{III} [E] = den relativa retentionstiden för topp III i provet [E],

RT_{III} [E] = retentionstiden för topp III i provet [E] som erhållits i 8.4.2,

RT_{III} [5] = retentionstiden för topp III i kontrollprovet [5] som erhållits i 8.5.3.

9.1.4 *Experiment har visat att det föreligger ett linjärt samband mellan den relativa retentionstiden för topp III, dvs. RRT_{III} [E] och procentandelen tillsatt vasslepulver upp till 10 %*

— RRT_{III} [E] är < 1,000 när halten vassle är > 5 %,

— RRT_{III} [E] är ≥ 1,000 när halten vassle är ≤ 5 %.

Den tillåtna osäkerheten för värdena RRT_{III} är ± 0,002.

Normalt avviker RRT_{III}-värdet [0] endast lite från 1,034. Beroende på kolonnernas skick kan värdet närma sig 1,000, men ska alltid vara större.

9.2 **Beräkning av procentandelen löpevasslepulver i provet:**

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

där:

W = procentandelen (viktprocent) löpevassle i provet [E],

S_{III}[E] = Den relativa arean för topp III i provet [E] som erhållits i 9.1.2,

1,3 = representerar den relativa genomsnittliga arean för topp III uttryckt i gram löpevassle per 100 g, fastställd i oblandat skummjölkspulver av olika ursprung. Denna siffra har erhållits genom experiment,

S_{III} [0] = representerar den relativa arean för topp III, som är lika med $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Dessa värden har erhållits i 9.1.1 respektive 8.5.3,

(S_{III} [0] – 0,9) = representerar den korrigering som ska göras av den relativa genomsnittliga arean 1,3, då S_{III} [0] avviker från 0,9. Enligt experiment är den relativa genomsnittliga arean för topp III för kontrollprovet [0] 0,9.

▼M2

9.3 **Metodens noggrannhet**

9.3.1 *Repeterbarhet*

Skillnaden mellan resultaten från två bestämningar som har utförts samtidigt eller med ett kort tidsintervall av samma person under användning av samma utrustning på identiskt provmaterial får inte överstiga 0,2 viktprocent.

9.3.2 *Reproducerbarhet*

Skillnaden mellan två individuella och av varandra oberoende resultat erhållna från två olika laboratorier på identiskt provmaterial får inte överstiga 0,4 viktprocent.

9.4 **Tolkning**

9.4.1 *Vassle förekommer inte om den relativa arean av topp III, S_{III} [E] uttryckt i gram löpevassle per 100 g av produkten är ≤ 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9)*

där:

2,0	är det maximalt tillåtna värdet på den relativa genomsnittliga arean av topp III med hänsyn tagen till den relativa arean av topp III, dvs. 1,3, osäkerheten på grund av variationer i skummjölkspulvrets sammansättning och i metodens reproducerbarhet (9.3.2),
(S_{III} [0] – 0,9)	är den korrigering som ska göras då arean S_{III} [0] avviker från 0,9 (se punkt 9.2).

9.4.2 *Om den relativa arean av topp III, S_{III}[E] är > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) och den relativa arean av topp II, S_{II} [E] ≤ 160, bestäms löpevasslehalten i enlighet med punkt 9.2.*

9.4.3 *Om den relativa arean av topp III, S_{III}[E] är > 2,0 + (S_{III}[0] – 0,9) och den relativa arean av topp II, S_{II} [E] ≤ 160, bestäms den totala proteinhalten (P %) och därefter undersöks figur 1 och 2.*

9.4.3.1 *Data som erhållits efter analys av prover av oblandat skummjölkspulver med hög total proteinhalt har sammanförts i figur 1 och 2.*

Den heldragna linjen representerar den linjära regressionen, för vilken koefficienterna beräknas enligt minsta kvadratmetoden.

Den streckade räta linjen bestämmer den övre gränsen för den relativa arean av topp III med en sannolikhet att inte överskridas i 90 % av fallen.

Ekvationerna för de streckade räta linjerna i figur 1 och 2 är:

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

där:

S_{III} är den relativa arean av topp III beräknad antingen enligt den totala proteinhalten eller enligt den relativa arean av topp S_{II} [E],

P % är den totala proteinhalten uttryckt som viktprocent,

▼**M2**

$S_{II}[E]$ är den relativa arean av provet beräknad i punkt 9.1.2.

Dessa ekvationer är ekvivalenta med siffran 1,3 som nämns i punkt 9.2.

Avvikelsen (T_1 och T_2) mellan den relativa arean S_{III} [E] och den relativa arean S_{III} fås enligt följande: $T_1 = S_{III}[E] – [(0{,}376\ P\% – 10{,}7) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]T_2 = S_{III}[E] – [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]$

9.4.3.2 Om T_1 och/eller T_2 är noll eller mindre än noll, kan förekomst av löpevassle inte fastställas.

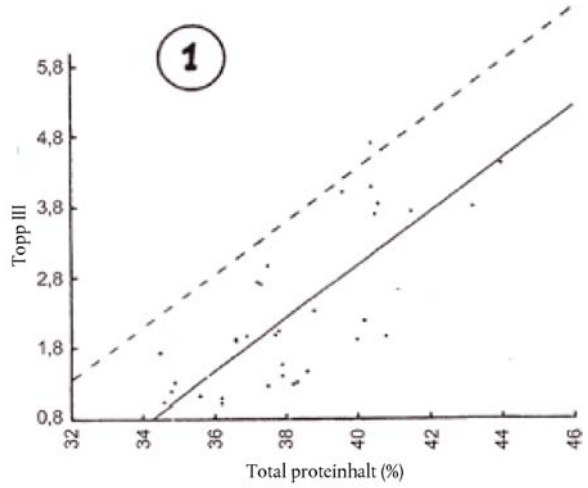
Om T_1 och T_2 överstiger noll förekommer löpevassle.

Halten löpevassle beräknas enligt följande formel: $W = T_2 + 0{,}91$

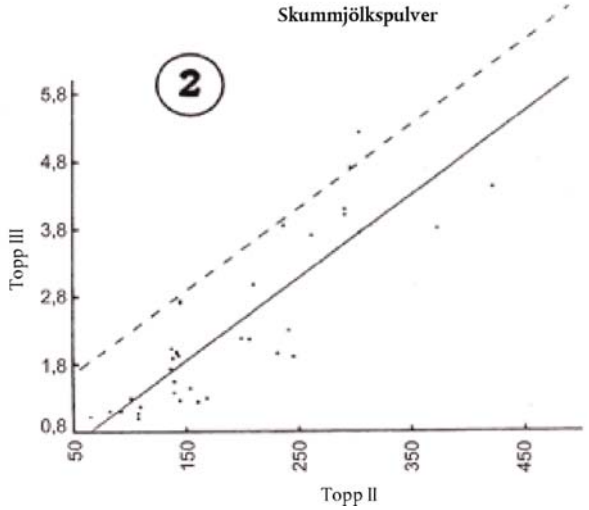
där:

0,91 är avståndet på den vertikala axeln mellan den heldragna räta linjen och den streckade räta linjen.

Skummjölkspulver



Skummjölkspulver



▼M2

Tillägg III

BESTÄMNING AV LÖPEVASSLEPULVER I SKUMMJÖLKSPULVER

1. SYFTE: PÅVISANDE AV TILLSATT LÖPEVASSLEPULVER I SKUMMJÖLK

2. REFERENSER: INTERNATIONELL STANDARD ISO 707

3. DEFINITION

Halten löpevasslepulver fastställs som halten kaseinmakropeptid med den nedan beskrivna metoden och uttrycks i viktprocent.

4. PRINCIP

Prover analyseras med avseende på kaseinmakropeptid A genom högupplösande vätskekromatografi med omvänd fas (HPLC-metod). Bedömning av det erhållna resultatet görs med hjälp av standardprover som består av skummjölkspulver med eller utan tillsats av vasslepulver. Resultat över 1 viktprocent visar på förekomst av löpevasslepulver.

5. REAGENSER

Alla reagenser ska vara av vedertagen analyskvalitet. Vattnet ska vara destillerat vatten eller vatten med minst motsvarande renhetsgrad. Acetonitril ska vara av spektroskopisk kvalitet eller HPLC-kvalitet.

5.1 **Triklorättiksyralösning**

Lös 240 g triklorättiksyra (CCl_3COOH) i vatten och späd till 1 000 ml. Lösningen ska vara klar och färglös.

5.2 **Elueringslösning A och B**

Elueringslösning A: Blanda 150 ml acetonitril (CH_3CN), 20 ml isopropanol ($CH_3CHOHCH_3$) och 1,00 ml trifluorättiksyra (TFA, CF_3COOH) i en 1 000 ml mätkolv. Späd till 1 000 ml med vatten.

Elueringslösning B: Blanda 550 ml acetonitril, 20 ml isopropanol och 1,00 ml TFA i en 1 000 ml mätkolv. Späd till 1 000 ml med vatten. Före användning ska elueringslösningen filtreras genom ett membranfilter med pordiametern 0,45 μm.

5.3 **Konservering av kolonnen**

Skölj kolonnen med elueringslösning B (under användning av en gradient) efter analyserna och därefter med acetonitril (under användning av en gradient i 30 minuter). Förvara kolonnen i acetonitril.

5.4 **Standardprover**

5.4.1 *Skummjölkspulver som uppfyller kraven på offentlig lagring (dvs. [0])*

5.4.2 *Samma skummjölkspulver uppblandat med 5 % (viktprocent) vasslepulver av löpetyp med en standardsammansättning (dvs. [5])*

5.4.3 *Samma skummjölkspulver uppblandat med 50 % (viktprocent) vasslepulver av löpetyp med en standardsammansättning (dvs. [50])*

▼M2

6. UTRUSTNING

6.1 **Analysvåg**

6.2 **Om så önskas centrifug med kapacitet för en centrifugalkraft på 2 200 g, utrustad med proppförsedda centrifugrör som rymmer ca 50 ml**

6.3 **Mekanisk skakapparat**

6.4 **Magnetomrörare**

6.5 **Glastrattar, diameter ca 7 cm**

6.6 **Filterpapper, medelfint, diameter ca 12,5 cm**

6.7 **Glasfilterutrustning, membranfilter med pordiameter 0,45 µm**

6.8 **Graderade pipetter som medger tillförsel av 10 ml (ISO 648, klass A, eller ISO/R 835), eller ett dispenseringssystem som kan tillföra 10,0 ml på 2 minuter**

6.9 **Dispenseringssystem som kan tillföra 20,0 ml vatten vid ca 50 °C**

6.10 **Termostatstyrt vattenbad, inställt på 25 ± 0,5 °C**

6.11 **HPLC-utrustning bestående av följande:**

6.11.1 *Pumpsystem för binära gradienter*

6.11.2 *Injektor, manuell eller automatisk, med kapaciteten 100 µl*

6.11.3 *En Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3-kolonn (längd 25 cm, innerdiameter 0,46 cm) eller en motsvarande grovporig kiselbaserad kolonn med omvänd fas*

6.11.4 *Termostatstyrd kolonnugn, inställd på 35 ± 1 °C*

6.11.5 *UV-detektor, variabel våglängd, som medger mätningar vid 210 nm med känsligheten 0,02 Å (vid behov kan en högre våglängd upp till 220 nm användas)*

6.11.6 *Integrator som kan ställas in för integrering med avseende på en gemensam baslinje eller en dal-till-dal-baslinje*

Anm.: Man kan använda kolonner vid rumstemperatur, förutsatt att rumstemperaturen inte varierar mer än 1 °C. I annat fall uppstår för stor variation i retentionstiden för CMP_A.

7. PROVTAGNING

7.1 **Provtagningen ska göras i enlighet med internationell standard ISO 707. Medlemsstaterna får dock använda andra provtagningsmetoder om dessa är likvärdiga med nämnd standard.**

7.2 **Proverna ska förvaras under förhållanden som förhindrar nedbrytning eller förändring i sammansättningen.**

8. FÖRFARANDE

8.1 **Provberedning**

Överför mjölkpulvret till ett kärl som rymmer ungefär dubbelt så stor volym som pulvrets och som är försett med lufttätt lock. Förslut behållaren omedelbart. Blanda mjölkpulvret väl genom att upprepade gånger vända behållaren.

▼M2

8.2 **Provmängd**

Väg upp 2,00 ± 0,001 g av provet i ett centrifugrör (6.2) eller i en lämpligt försluten kolv (50 ml).

Anm. Vid blandningar ska en så stor mängd prov vägas upp att det avfettade provet motsvarar 2,00 g.

8.3 **Borttagande av fett och proteiner**

8.3.1 *Tillsätt 20,0 ml varmt vatten (50 °C) till det uppvägda provet. Lös pulvret genom att skaka det 5 minuter i mekanisk skakapparat (6.3). Ställ röret i vattenbad (6.10) och temperera vid 25 °C.*

8.3.2 *Tillsätt under två minuter 10,0 ml triklorättiksyralösningen (5.1) med en temperatur på ca 25 °C under omrörning med magnetomröraren (6.4). Placera röret i vattenbad (6.10) och låt det stå i 60 minuter.*

8.3.3 *Centrifugera (6.2) i 10 minuter vid 2 200 g eller filtrera genom pappersfilter (6.6) och kasta de första 5 ml av filtratet.*

8.4 **Kromatografisk analys**

8.4.1 *Genom att använda HPLC-metoden med omvänd fas utesluts risken för falskt positiva resultat på grund av förekomsten av pulver från syrad kärnmjölk.*

8.4.2 *Innan HPLC-analysen med omvänd fas utförs bör gradientförhållandena optimeras. En retentionstid på 26 ± 2 minuter för CMP_A är optimal för gradientsystem med en dödvolym på ca 6 ml (volym från den punkt där lösningsmedlen blandas till och med den punkt där injiceringsslingan slutar). I gradientsystem med lägre dödvolym (t.ex. 2 ml) bör en optimal retentionstid på 22 minuter användas.*

Använd lösningar av standardproverna (5.4) med och utan 50 % löpevassle.

Injicera 100 µl av supernatanten eller filtratet (8.3.3) i en HPLC-apparat som används enligt de kontrollgradientbetingelser som anges i tabell 1.

Tabell 1

Kontrollgradientbetingelser för optimering av kromatografin

Tid (min)	Flöde (ml/min)	% A	% B	Kurva
Initial	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	linjär
32	1,0	10	90	linjär
37	1,0	10	90	linjär
42	1,0	90	10	linjär

En jämförelse mellan båda kromatogrammen bör visa CMP_A-toppens läge.

▼M2

Vid hjälp av nedanstående formel kan den ursprungliga sammansättningen för det lösningsmedel som kommer att användas för den normala gradienten (se 8.4.3) beräknas: % B = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26)/6) × 30/27 % B = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26)/6) × 1,11

där:

RT_{cmpA} = retentionstiden för CMP_A vid användning av kontrollgradienten,

10 = den ursprungliga % B för kontrollgradienten,

2,5 = % B vid medelpunkten minus % B vid start vid användning av normalgradienten,

13,5 = medelpunkttiden för kontrollgradienten,

26 = nödvändig retentionstid för CMP_A,

6 = förhållandet mellan kontroll- och normalgradientens lutning,

30 = % B vid start minus % B vid 27 minuter vid användning av kontrollgradienten

27 = kontrollgradientens löptid.

8.4.3 *Analysera provlösningarna:*

Injicera 100 µl noggrant uppmätt supernatant eller filtrat (8.3.3) i HPLC-apparaten med en flödeshastighet av 1,0 ml elueringslösning (5.2) per minut.

Elueringslösningens sammansättning i början av analysen fås från 8.4.2. Normalt är den nära A:B = 76:24 (5.2). Omedelbart efter injiceringen påbörjas en linjär gradient så att B har höjts med 5 % efter 27 minuter. Därefter påbörjas en linjär gradient som höjer eluentsammansättningens andel B till 90 % inom 5 minuter. Sammansättningen bibehålls i 5 minuter varefter den inom 5 minuter ändras tillbaka till den ursprungliga sammansättningen via en linjär gradient. Beroende på pumpsystemets inre volym kan nästa injicering ske 15 minuter efter det att de ursprungliga förhållandena har uppnåtts.

Anm. 1: Retentionstiden för CMP_A bör vara 26 ± 2 minuter. Detta kan uppnås genom att start- och slutbetingelserna för den första gradienten varieras. Skillnaden i % B för start- och slutbetingelserna för den första gradienten måste dock fortfarande vara 5 % B.

Anm. 2: Elueringslösningarna bör avgasas tillräckligt och bör också förbli avgasade. Detta är viktigt för att gradientpumpsystemet ska kunna arbeta på rätt sätt. Standardavvikelsen för retentionstiden för CMP_A-toppen bör vara mindre än 0,1 minuter (n = 10).

Anm. 3: Efter vart femte prov bör referensprovet [5] injiceras och användas för att beräkna en ny responsfaktor R (9.1.1).

8.4.4 *Resultaten av den kromatografiska analysen av provet (E) erhålls i form av ett kromatogram där CMP_A-toppen identifieras genom sin retentionstid på ungefär 26 minuter.*

Integratorn (6.11.6) beräknar automatiskt topphöjden H för CMP_A-toppen. Baslinjens läge bör kontrolleras i varje kromatogram. Analysen eller integrationen bör upprepas om baslinjens läge inte var korrekt.

▼M2

Anm.: Om CMP_A-toppen är tillräckligt separerad från de andra topparna ska en dal-till-dal-baslinje dras. I annat fall ska linjer dras vinkelrätt mot en gemensam baslinje, vars startpunkt ska ligga nära CMP_A-toppen (dvs. inte vid t = 0 minuter!). Använd samma integreringsmetod för standard och prover och kontrollera, om metoden med gemensam baslinje används, att baslinjen överensstämmer för prover och standard.

Det är av största vikt att varje kromatograms utseende undersöks före kvantitativ bestämning för att upptäcka eventuella avvikelser som beror antingen på felfunktion hos apparaten eller kolonnerna, eller på ursprunget och beskaffenheten hos det analyserade provet. Upprepa analysen i händelse av tveksamhet.

8.5 **Kalibrering**

8.5.1 *Tillämpa exakt det förfarande som beskrivs i punkt 8.2–8.4.4 på standardproverna (5.4.1–5.4.2). Använd nyberedda lösningar, eftersom CMP bryts ned i 8-procentig triklorättiksyralösning vid rumstemperatur. Vid 4 °C förblir lösningen stabil i 24 timmar. Vid långa serier av analyser är det önskvärt att en nedkyld provbricka används i autoinjektorn.*

Anm.: 8.4.2 kan utelämnas om % B vid startbetingelserna är känd från tidigare analyser.

Kromatogrammet för referensprovet [5] bör motsvara figur 1. I denna figur föregås CMP_A-toppen av två mindre toppar. Det är viktigt att uppnå en liknande separation.

8.5.2 *Injicera 100 µl av standardprovet utan löpevassle [0] (5.4.1) före den kromatografiska analysen av proverna.*

Kromatogrammet bör inte uppvisa någon topp vid CMP_A-toppens retentionstid.

8.5.3 *Bestäm responsfaktorn R genom att injicera samma volym filtrat (8.5.1) som används i proverna.*

9. RESULTATANGIVELSE

9.1 **Beräkningsmetod och formler**

9.1.1 *Beräkning av responsfaktorn R*

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

där:

R = responsfaktorn för CMP_A-toppen,

H = CMP_A-toppens höjd,

W = vasslemängden i standardprovet [5].

9.2 **Beräkning av procentandelen löpevasslepulver i provet**

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

där:

W(E) = procentandelen (viktprocent) löpevassle i provet (E),

▼**M2**

R = responsfaktorn för CMP_A-toppen (9.1.1),

H(E) = höjden på provets (E) CMP_A-topp.

Om W(E) är större än 1 % och skillnaden mellan retentionstiden och standardprovets [5] retentionstid är mindre än 0,2 minuter, innehåller provet löpevasslepulver.

9.3 **Metodens noggrannhet**

9.3.1 *Repeterbarhet*

Skillnaden mellan resultaten från två bestämningar som har utförts samtidigt eller med ett kort tidsintervall av samma person under användning av samma utrustning på identiskt provmaterial får inte överstiga 0,2 viktprocent.

9.3.2 *Reproducerbarhet*

Inte fastställd.

9.3.3 *Linjäritet*

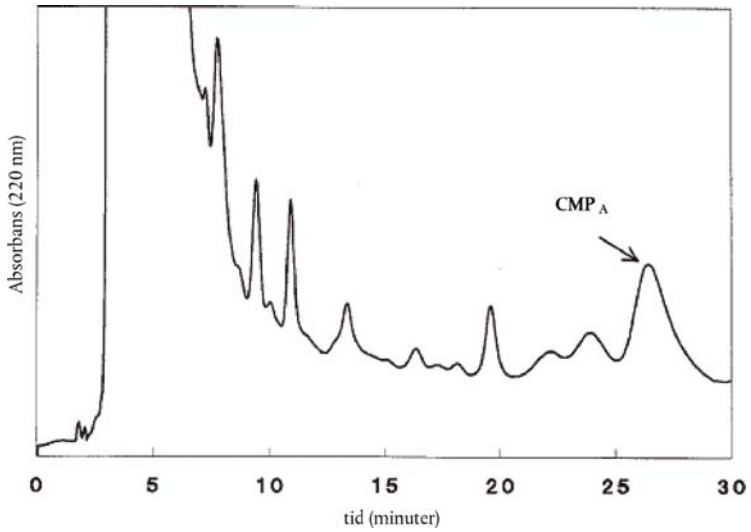
För mellan 0 % och 16 % löpevasslehalt bör ett linjärt förhållande uppnås med en korrelationskoefficient som är > 0,99.

9.4 **Tolkning**

Gränsen på 1 % innefattar osäkerhet på grund av reproducerbarhet.

Figur 1

Ni–4.6 standard



(*) Internationell standard IDF 135B:1991. *Milk and milk products. Precision characteristics of analytical methods. Outline of collaborative study procedure*.

▼B

DEL II

Leverans och förpackning av skummjölkspulver

1. Skummjölkspulver ska förpackas i nya, rena, torra och hela papperssäckar som ska uppfylla följande krav:

   a) Säckarna ska bestå av minst tre skikt, som tillsammans utgör minst 420 J/m^2 genomsnittlig TEA (Tension Energy Absorption).

   b) Det andra skiktet ska utgöras av ett polyetylenskikt på minst 15 g/m^2.

   c) ►C1 Innanför pappersskikten ska det finnas en polyetylenpåse som är minst 0,08 mm tjock och bottensvetsad. ◄

   d) Säckarna ska följa standarden EN 770.

   e) Vid fyllningen bör skummjölkspulvret packas väl. Löst pulver får absolut inte tränga in mellan säckarnas olika skikt.

2. Säckarna ska minst vara märkta med följande uppgifter, eventuellt omskrivna till koder:

   a) Godkännandenummer som identifierar fabrik och medlemsstat där tillverkningen ägt rum.

   b) Produktionsdatum eller i tillämpliga fall, produktionsvecka.

   c) Partiets produktionsnummer.

   d) Benämningen ”spraytorkat skummjölkspulver”.

3. Lageransvarig ska föra ett register i vilket de uppgifter som avses i punkt 2 ska föras in på inlagringsdagen.

▼**M2**

BILAGA VI

Metoder för analys av smör vid privat lagring

Parameter	Metod
Fett ([1])	ISO 17189 eller ISO 3727 del 3
Vatten	ISO 3727 del 1
Fettfri torrsubstans (med undantag för salt)	ISO 3727 del 2
Salt	ISO 15648

([1]) Den metod som används ska ha godkänts av det utbetalande organet.

▼**M2**

BILAGA VII

Metoder för analys av skummjölkspulver vid privat lagring

Parameter	Metod
Fett	ISO 1736
Proteiner	ISO 8968 del 1
Vatten	ISO 5537

▼**M2**

BILAGA VIII

Metoder för analys av ost vid privat lagring

1. Den analysmetod som anges i tillägget ska användas för att säkerställa att ost som uteslutande är framställd av mjölk från tackor, getter eller bufflar eller av en blandning av mjölk från tackor, getter och bufflar inte innehåller komjölkskasein.

   Komjölkskasein ska anses förekomma om halten komjölkskasein i det prov som analyseras är lika med eller är högre än halten i det referensprov som innehåller 1 % komjölk enligt tillägget.

2. De metoder för att påvisa komjölkskasein i ost som avses i punkt 1 får användas förutsatt att

   a) detektionsgränsen är högst 0,5 %,

   b) det inte förekommer några falskt positiva resultat,

   c) det är möjligt att påvisa komjölkskasein med erforderlig noggrannhet, även efter de långa mognadsperioder som kan förekomma under vanliga handelsförhållanden.

   Om något av ovanstående villkor inte är uppfyllt ska de metoder som anges i tillägget användas.

▼M2

Tillägg

METOD FÖR ATT PÅVISA KOMJÖLK OCH KASEINAT I OST SOM ÄR TILLVERKAD AV MJÖLK FRÅN TACKOR, GETTER ELLER BUFFLAR ELLER BLANDNINGAR AV MJÖLK FRÅN TACKOR, GETTER OCH BUFFLAR

1. SYFTE

Påvisande av komjölk och kaseinat i ost som är tillverkad av mjölk från tackor, getter eller bufflar eller av blandningar av mjölk från tackor, getter och bufflar, genom isoelektrisk fokusering av γ-kaseiner efter plasminolys.

2. TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Metoden är lämplig för känsligt och specifikt påvisande av rå och värmebehandlad komjölk och kaseinat i färsk och mogen ost som tillverkats av mjölk från tackor, getter och bufflar eller blandningar av mjölk från tackor, getter och bufflar. Den är inte lämplig för att påvisa tillsatser av värmebehandlat koncentrat av protein från kolöpe i mjölk och ost.

3. PRINCIP

3.1 **Isolering av kaseiner från ost och standardlösning**

3.2 **Upplösning av isolerade kaseiner som därefter underkastas plasminspjälkning (E.C.3.4.21.7)**

3.3 **Isoelektrisk fokusering av de plasminbehandlade kaseinerna i närvaro av urea och färgning av proteinerna**

3.4 **Bedömning av de färgade γ_3- och γ_2-kaseinmönstren (tecken på komjölk) genom jämförelse av provets mönster med mönster i samma gel från standardlösningar som innehåller 0 % och 1 % komjölk**

4. REAGENSER

Om inte annat anges ska kemikalier av analyskvalitet användas. Vattnet ska vara dubbeldestillerat eller av motsvarande renhetsgrad.

Anm.: Följande uppgifter gäller för laboratorietillverkade polyakrylamidgeler med måtten 265 × 125 × 0,25 mm som innehåller urea. Om gel av annan storlek eller typ används kan separationsbetingelserna behöva anpassas.

Isoelektrisk fokusering

4.1 **Reagenser för framställning av polyakrylamidgeler som innehåller urea**

4.1.1 *Stamgellösning*

Lös

4,85 g akrylamid

0,15 g N, N′-metylen-bis-akrylamid (BIS)

48,05 g urea

15,00 g glycerol (87 viktprocent)

i vatten och späd till 100 ml. Förvara lösningen i en brun glasflaska i kylskåp.

▼M2

Anm.: Använd gärna en färdigblandad akrylamid/BIS-lösning, som kan fås i handeln, i stället för de angivna bestämda vikterna av de neurotoxiska akrylamiderna. Om en sådan lösning innehåller 30 % w/v akrylamid och 0,8 % w/v BIS ska en volym på 16,2 ml användas i sammansättningen i stället för de angivna vikterna. Stamlösningen är hållbar i högst 10 dagar. Om dess ledningsförmåga överstiger 5 µS, avjoniseras den genom omrörning med 2 g Amberlite MB-3 i 30 minuter och filtreras därefter genom ett 0,45 µm membranfilter.

4.1.2 *Gellösning*

Bered en gellösning genom att blanda tillsatser och amfolyter (*) med stamlösningen (se 4.1.1).

9,0 ml stamlösning

24 mg β-alanin

500 µl amfolyt pH 3,5–9,5

250 µl amfolyt pH 5–7

250 µl amfolyt pH 6–8

Blanda gellösningen och avgasa den i 2–3 minuter i ett ultraljudsbad eller i vakuum.

Anm.: Bered gellösningen omedelbart före upphällningen (se 6.2).

4.1.3 *Katalysatorlösningar*

4.1.3.1 N, N, N′ N′ – tetrametyletylen-diamin (Temed)

4.1.3.2 40 % w/v ammoniumpersulfat (PER):

Lös 800 mg PER i vatten och späd med vatten till 2 ml.

Anm.: Använd alltid nyblandad PER-lösning.

4.2 **Kontaktvätska**

Fotogen eller flytande paraffin.

4.3 **Anodlösning**

Lös 5,77 g fosforsyra (85 viktprocent) i vatten och späd med vatten till 100 ml.

4.4 **Katodlösning**

Lös 2,00 g natriumhydroxid i vatten och späd med vatten till 100 ml.

Provberedning

4.5 **Reagenser för proteinisolering**

4.5.1 *Späd ättiksyra (25,0 ml isättika späds med vatten till 100 ml).*

4.5.2 *Diklormetan*

4.5.3 *Aceton*

4.6 **Proteinupplösande buffert**

Lös

▼M2

5,75 g glycerol (87 viktprocent),

24,03 g urea,

250 mg ditiotreitol

i vatten och späd till 50 ml.

Anm.: Förvaras i kylskåp, hållbar i högst en vecka.

4.7 **Reagenser till plasminspjälkning av kaseiner**

4.7.1 *Ammoniumkarbonatbuffert*

Titrera en 0,2 mol/l ammoniumvätekarbonatlösning (1,58 g/100 ml vatten) som innehåller 0,05 mol/l etylendiamintetraättiksyra (EDTA, 1,46 g/100 ml) med en 0,2 mol/l ammoniumkarbonatlösning (1,92 g/100 ml vatten) som innehåller 0,05 mol/l EDTA till pH 8.

4.7.2 *Bovin plasmin (EC. 3.4.21.7), aktivitet minst 5 IE/ml*

4.7.3 *ε-Aminokapronsyralösning för enzyminhibition*

Lös 2,624 g ε-aminokapronsyra (6-amino-n-hexanonsyra) i 100 ml 40 % (v/v) etanol.

4.8 **Standarder**

4.8.1 *Certifierade referensstandarder av en blandning av skummjölk från tackor och getter vilken behandlats med löpe och som innehåller 0 % och 1 % komjölk är tillgängliga från kommissionens institut för referensmaterial och mätningar, B-2440 Geel, Belgien.*

4.8.2 *Beredning av interimstandarder för laboratoriebruk av buffelmjölk som behandlats med löpe och som innehåller 0 % och 1 % komjölk*

Skummjölken bereds genom att obehandlad och opaketerad mjölk från antingen bufflar eller kor centrifugeras vid 37 °C, 2 500 g i 20 minuter. Röret med innehåll kyls snabbt till 6–8 °C och det översta fettlagret avlägsnas fullständigt. 1 %-standardlösning bereds genom att 5,00 ml skummjölk från ko tillsätts till 495 ml skummjölk från buffel i 1-litersbägare och pH-värdet justeras till 6,4 genom tillsats av utspädd mjölksyra (10 % w/v). Ställ in temperaturen på 35 °C och tillsätt 100 µl kalvlöpe (löpeaktivitet 1: 10 000, ca 3 000 U/ml). och rör om i 1 minut. Täck sedan bägaren med aluminiumfolie och låt den stå i 35 °C under 1 timme, så att ostmassan bildas. När ostmassan har bildats, frystorkas all den löpebehandlade mjölken utan föregående homogenisering eller avrinning av vasslen. Efter frystorkningen mals produkten fint till ett homogent pulver. Använd samma förfarande för att bereda 0 %-standardlösningen av ren skummad buffelmjölk. Standardlösningarna ska förvaras vid – 20 °C.

Anm.: Kontrollera buffelmjölkens renhet genom isoelektrisk fokusering av plasminbehandlade kaseiner innan standardlösningarna bereds.

Reagenser för proteinfärgning

4.9 **Fixeringsvätska**

Lös 150 g triklorättiksyra i vatten och späd till 1 000 ml.

4.10 **Avfärgningslösning**

Späd 500 ml metanol och 200 ml isättika med destillerat vatten till 2 000 ml.

▼M2

Anm.: Blanda till ny avfärgningslösning varje dag. Utgå gärna från stamlösningar av 50 % (v/v) metanol och 20 % (v/v) isättika som blandas i lika stora mängder.

4.11 **Färgningslösningar**

4.11.1 *Färgningslösning (stamlösning 1)*

Lös 3,0 g Coomassie Brilliant Blue G-250 (C.I. 42655) i 1 000 ml 90 % (v/v) metanol med hjälp av en magnetisk omrörare (ca 45 minuter) och filtrera därefter lösningen genom två vikta filter för medelsnabb filtrering.

4.11.2 *Färgningslösning (stamlösning 2)*

Lös 5,0 g kopparsulfatpentahydrat i 1 000 ml 20 % (v/v) ättiksyra.

4.11.3 *Färgningslösning (arbetslösning)*

Blanda 125 ml av vardera stamlösningen (4.11.1, 4.11.2) med varandra omedelbart före färgningen.

Anm.: Färgningslösningen bör beredas samma dag som den ska användas.

5. UTRUSTNING

5.1 **Glasplattor (265 × 125 × 4 mm) gummirulle (15 cm bred) vågrätt underlag**

5.2 **Gelbärarfolie (265 × 125 mm)**

5.3 **Täckfolie (280 × 125 mm) Fäst en tejpremsa (280 × 6 × 0,25 mm) längs vardera långsidan (se figur 1)**

5.4 **Elektrofokuseringskammare med kylplatta (t.ex. 265 × 125 mm) med lämplig spänningskälla (≥ 2,5 kV) eller automatisk elektroforesapparat**

5.5 **Cirkulationskryostat, termostatstyrd vid 12 ± 0,5 °C**

5.6 **Centrifug, justerbar till 3 000 g**

5.7 **Elektrodremsor (≥ 265 mm långa)**

5.8 **Droppflaskor av plast till anod- och katodlösningarna**

5.9 **Provapplikatorer (10 × 5 mm, viskosfilterpapper eller filterpapper för låg proteinabsorption)**

5.10 **Färgningsskålar och avfärgningsskålar av rostfritt stål eller glas (t.ex. 280 × 150 mm instrumentbrickor)**

5.12 **Justerbar homogenisator med stång (10 mm diameter), varvtalsintervall 8 000–20 000.**

5.13 **Magnetomrörare**

5.14 **Ultraljudsbad**

5.15 **Foliesvets**

5.16 **25 µl mikropipetter**

5.17 **Vakuumindunstare eller frystork**

5.18 **Termostatstyrt vattenbad inställt på 35 och 40 ± 1 °C med skakare**

▼M2

5.19 **Densitometerutrustning med avläsning vid λ = 634 nm**

6. FÖRFARANDE

6.1 **Provberedning**

6.1.1 *Isolering av kaseiner*

Väg upp en mängd som motsvarar 5 g torr ost eller referensstandarderna i ett 100 ml centrifugrör, tillsätt 60 ml destillerat vatten och homogenisera med en homogenisator med stång (8 000–10 000 varv/minut). Justera pH-värdet till 4,6 med utspädd ättiksyra (4.5.1) och centrifugera (5 minuter, 3 000 g). Avlägsna fettet och vasslen och homogenisera återstoden vid 20 000 varv/min i 40 ml destillerat vatten som justerats till pH 4,5 med utspädd ättiksyra (4.5.1), tillsätt 20 ml diklormetan (4.5.2) och homogenisera och centrifugera igen (5 minuter, 3 000 g). Avlägsna det kaseinlager som finns mellan vattenfasen och den organiska fasen (se figur 2) med en spatel och dekantera av båda faserna. Homogenisera kaseinet igen i 40 ml destillerat vatten (se ovan) och 20 ml diklormetan (4.5.2) och centrifugera. Upprepa detta förfarande tills båda extraktionsfaserna är färglösa (två eller tre gånger). Homogenisera proteinresterna med 50 ml aceton (4.5.3) och filtrera dem genom ett vikt filter för medelsnabb filtrering. Tvätta resterna på filtret med två olika omgångar av 25 ml aceton, låt torka i luft eller i en kväveström och pulverisera dem sedan fint i mortel.

Anm.: Torra kaseinisolat ska förvaras vid – 20 °C.

6.1.2 *Plasminspjälkning av β-kaseiner för att intensifiera γ-kaseiner*

Slamma upp 25 mg isolerade kaseiner (6.1.1) i 0,5 ml ammoniumkarbonatbuffert (4.7.1) och homogenisera under 20 minuter, exempelvis genom ultraljudsbehandling. Värm till 40 °C och tillsätt 10 µl plasmin (4.7.2), blanda och inkubera under en timme vid 40 °C under ständig skakning. Inhibera enzymet genom att tillsätta 20 µl ε-aminokapronsyra (4.7.3), och tillsätt sedan 200 mg fast urea och 2 mg ditiotreitol.

Anm.: För att få de fokuserade kaseinbanden mer symmetriska rekommenderas att lösningen frystorkas efter tillsättning av ε-aminokapronsyran och att resterna löses i 0,5 ml proteinupplösande buffert (4.6).

6.2 **Beredning av akrylamidgeler som innehåller urea**

Rulla ut gelbärarfolien (5.2) med hjälp av ett par droppar vatten på en glasplatta (5.1) och avlägsna eventuellt överflödigt vatten med pappershandduk eller hushållspapper. Rulla på samma sätt ut täckfolien (5.3) med avståndsmärken med 0,25 mm mellanrum på en annan glasplatta. Placera plattan plant på ett vågrätt underlag.

Tillsätt 10 µl Temed (4.1.3.1) till den förbehandlade och avgasade gellösningen (4.1.2), rör om och tillsätt 10 µl Per-lösning (4.1.3.2), blanda noggrant och häll omedelbart ut ett jämnt lager på mitten av täckfolien. Placera ena sidan av gelbärarplattan (med folien nedåt) på täckfolieplattan och sänk ned den långsamt så att en gelfilm bildas

▼M2

mellan folierna och sprids ut jämnt utan bubblor (figur 3). Sänk försiktigt ned hela gelbärarplattan med hjälp av en tunn spatel och placera ytterligare tre glasplattor ovanpå den som vikter. När polymeriseringen är avslutad (efter ca 60 minuter) överför den polymeriserade gelen till gelbärarfolien tillsammans med täckfolien genom att vicka på glasplattorna. Rengör baksidan av gelbärarfolien försiktigt från gelrester och urea. Svetsa ”gelsandwichen” till ett folierör, som förvaras i kylskåp (högst 6 veckor).

Anm.: Täckfolien med avståndsmärken kan återanvändas. Polyakrylamidgelen kan skäras i mindre bitar, vilket är lämpligt då antalet prover är få eller då en automatisk elektroforesapparat används (2 geler, storlek 4,5 × 5 cm).

6.3 **Isoelektrisk fokusering**

Ställ in kyltermostaten på 12 °C. Torka av baksidan på gelbärarfolien med fotogen och droppa sedan några droppar fotogen (4.2) på mitten av kylblocket. Rulla därefter ut gelsandwichen på den (med bärarsidan nedåt) och se till att det inte bildas några bubblor. Torka av eventuellt överflödigt fotogen och ta bort täckfolien. Dränk in elektrodremsorna med elektrodlösningarna (4.3 och 4.4), skär till dem till samma längd som gelen och placera dem på de givna platserna (elektrodavstånd 9,5 cm).

Fokuseringen sker under följande betingelser:

6.3.1 *Gelstorlek 265 × 125 × 0,25 mm*

Steg	Tid (minuter)	Spänning (V)	Strömstyrka (mA)	Effekt (W)	Volttimmar (Vh)
1. Förfokusering	30	högst 2 500	högst 15	konstant 4	cirka 300
2. Provfokusering ([1])	60	högst 2 500	högst 15	konstant 4	cirka 1 000
3. Slutfokusering	60	högst 2 500	högst 5	högst 20	cirka 3 000
	40	högst 2 500	högst 6	högst 20	cirka 3 000
	30	högst 2 500	högst 7	högst 25	cirka 3 000

([1]) Provapplikation: Efter förfokusering (steg 1) pipetteras 18 µl av prov- och standardlösningarna på provapplikatorerna (10 × 5 mm), som placeras på gelen på ett avstånd av 1 mm från varandra och 5 mm i längsriktningen från anoden och trycks ned lätt. Genomför fokuseringen enligt ovanstående betingelser och avlägsna försiktigt provapplikatorerna efter 60 minuters provfokusering.

Anm.: Om gelernas tjocklek eller bredd ändras måste strömstyrkan och effekten justeras därefter (dubblera t.ex. strömstyrkan och effekten om en gel med måtten 265 × 125 × 0,5 mm används).

6.3.2 *Exempel på spänningsprogram för en automatisk elektroforesapparat (2 geler på 5,0 × 4,5 cm); elektroderna placeras utan remsor direkt på gelen*

Steg	Spänning	Strömstyrka	Effekt	Temp.	Volttimmar
1. Förfokusering	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Provfokusering	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Fokusering	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Fokusering	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼M2

Placera provapplikatorn i steg 2 vid 0 Vh.

Ta bort provapplikatorn i steg 2 vid 30 Vh.

6.4 **Proteinfärgning**

6.4.1 *Proteinfixering*

Ta bort elektrodremsorna omedelbart efter det att strömmen slagits av och placera gelen i en färgningsskål eller avfärgningsskål fylld med 200 ml fixeringsvätska (4.9). Låt den stå i 15 minuter och skaka om då och då.

6.4.2 *Tvättning och färgning av gelplattan*

Låt fixeringsvätskan rinna av ordentligt och tvätta gelplattan två gånger under 30 sekunder med 100 ml avfärgningslösning (4.10) per gång. Häll av avfärgningslösningen och fyll skålen med 250 ml färgningslösning (4.11.3). Låt färgen verka under 45 minuter under försiktig skakning.

6.4.3 *Avfärgning av gelplattan*

Häll bort färgningslösningen och tvätta gelplattan två gånger med 100 ml avfärgningslösning (4.10) per gång, skaka sedan under 15 minuter med 200 ml avfärgningslösning. Upprepa avfärgningen två eller tre gånger tills bakgrunden är klar och färglös. Tvätta sedan gelplattan med destillerat vatten (2 × 2 minuter) och låt lufttorka (2–3 timmar) eller torka med en hårtork (10–15 minuter).

Anm. 1: Utför fixering, tvättning, färgning och avfärgning vid 20 °C. Högre temperatur får inte användas.

Anm. 2: Om en mer känslig silverfärgning önskas (t.ex. Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, Code No 17–1150–01) måste plasminbehandlade kaseinprov spädas till 5 mg/ml.

7. BEDÖMNING

Bedömningen görs genom att proteinmönstret för det okända provet jämförs med referensstandarder på samma gel. Påvisande av komjölk i ost som tillverkats av mjölk från tackor, getter och bufflar och blandningar av mjölk från dessa djur sker via de γ_3- och γ_2-kaseiner, vars isoelektriska punkter ligger mellan pH 6,5 och pH 7,5 (figurerna 4 a, 4 b och 5). Detektionsgränsen ligger under 0,5 %.

7.1 **Visuell bedömning**

För visuell bedömning av mängden komjölk rekommenderas att provernas och standardernas koncentration justeras till samma intensitetsnivå för γ_2- och γ_3-kaseinerna från mjölk från får, getter och bufflar (jfr ”γ_2 E, G, B” och ”γ_3 E, G, B” i figurerna 4 a, 4 b och 5). Därefter kan innehållet av komjölk (lägre, lika med eller högre än 1 %) i det okända provet bedömas direkt genom jämförelse med intensiteten hos γ_3- och γ_2-kaseinerna från komjölk (jfr ”γ_3 C” och ”γ_2 C” i figurerna 4 a, 4 b och 5) med referensstandarder på 0 % och 1 % (tacka, get) eller med laboratoriets interimstandarder (buffel).

7.2 **Densitometrisk bedömning**

Om möjligt används densitometri (5.19) för att bestämma förhållandet mellan toppareorna för γ_2- och γ_3-kasein för kor och får, getter och/eller bufflar (jfr figur 5). Jämför detta värde med förhållandet mellan toppareorna för γ_2- och γ_3-kaseiner i 1 %-referensstandarden (tacka, get) eller i laboratoriets interimstandard (buffel) som analyseras på samma gel.

▼**M2**

Anm.: Metoden fungerar tillfredsställande om det finns en tydlig positiv signal för både γ_2- och γ_3-kasein från komjölk i 1 %-referensstandarden, men inte i 0 %-referensstandarden. Om så inte är fallet, bör förfarandet förbättras genom att metoden följs noga i alla detaljer.

Ett prov betraktas som positivt om både γ_2- och γ_3-kaseiner eller motsvarande förhållanden mellan toppareorna är lika med eller större än nivån för 1 %-referensstandarden.

8. REFERENSER

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).

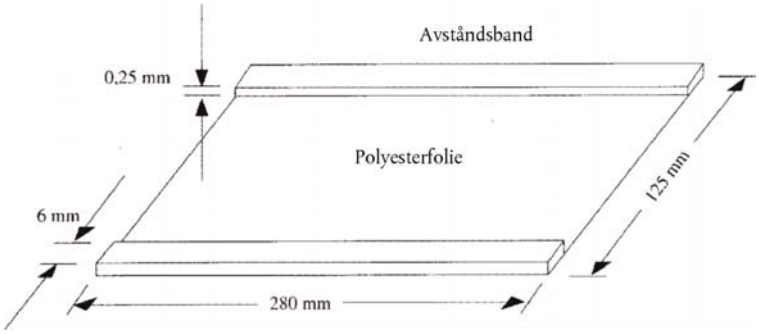
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte – and carrier ampholyte/immobilized pH gradient – isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier. in: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ed.) s. 389–393, 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).

Figur 1

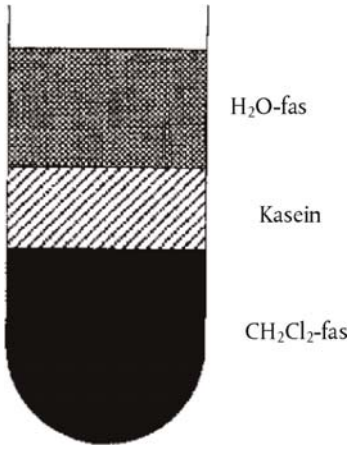
Schematisk bild av täckfolien



▼M2

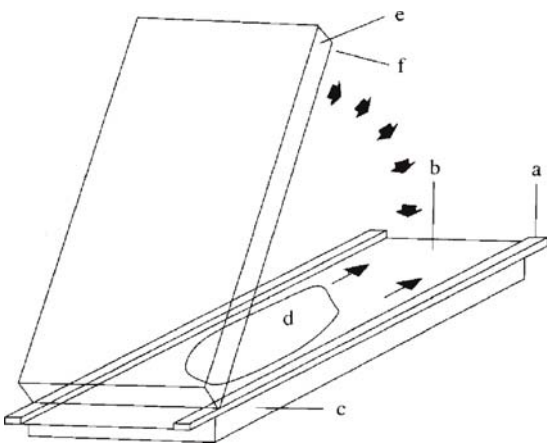
Figur 2

Kaseinlager som flyter mellan vattenfasen och den organiska fasen efter centrifugeringen



Figur 3

Vickningsteknik vid gjutning av ultratunna polyakrylamidgeler

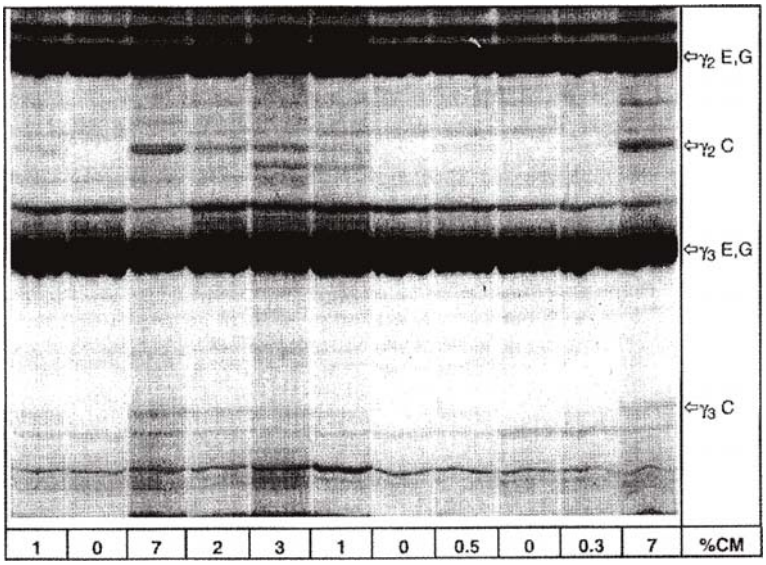


a = avståndsband (0,25 mm) b = täckfolie (5.3) c, e = glasplattor (5.1) d = gellösning (4.1.2) f = gelbärarfolie (5.2)

▼M2

Figur 4 a

Isoelektrisk fokusering av plasminbehandlade kaseiner från ost som tillverkats av mjölk från tackor och getter och som innehåller olika mängder komjölk

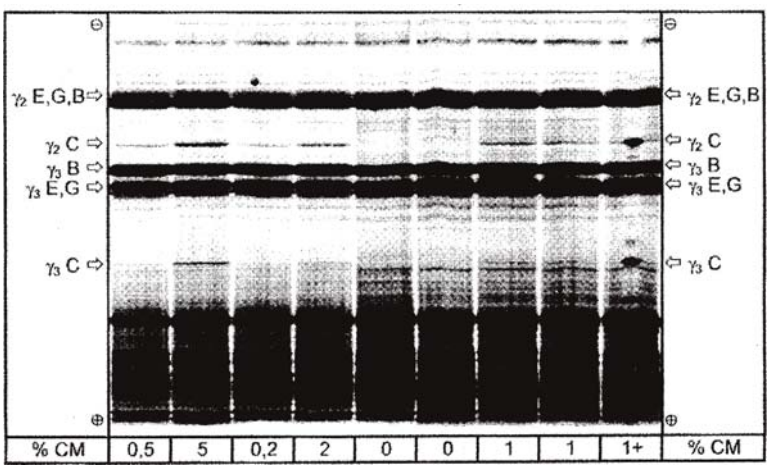


% CM = procent komjölk, C = ko, E = tacka, G = get

Den övre halvan av IEF-gelen visas.

Figur 4 b

Isoelektrisk fokusering av plasminbehandlade kaseiner från ost som tillverkats av blandningar av mjölk från tackor, getter och bufflar och som innehåller olika mängder komjölk



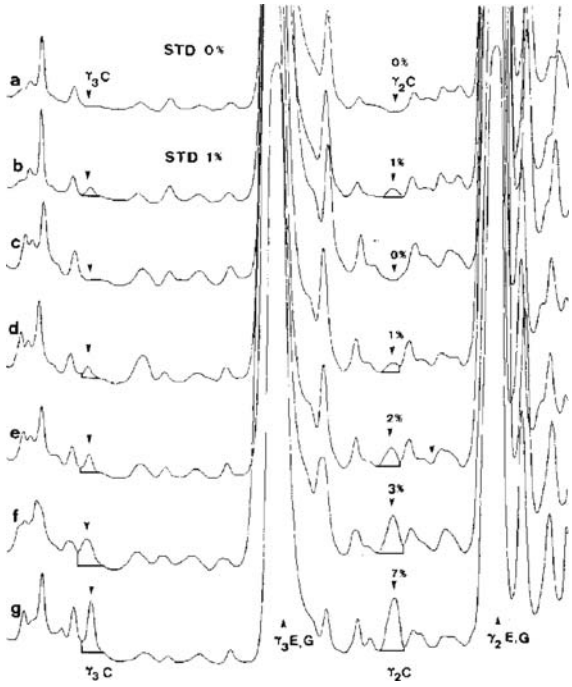
% CM = procent komjölk 1 + = prov som innehåller 1 % komjölk och där rent kasein från komjölk tillsatts i mitten av figuren. C = ko, E = tacka, G = get, B = buffel

Det totala separationsavståndet för IEF-gelen visas.

▼M2

Figur 5

Överlagring av densitogram av standarder (STD) och ostprover som tillverkas av en blandning av mjölk från tackor och getter efter isoelektrisk fokusering



a,b = standarder som innehåller 0 och 1 % komjölk, c-g = ostprover som innehåller 0, 1, 2, 3 och 7 % komjölk. C = ko, E = tacka, G = get

Den övre halvan av IEF-gelen analyserades vid λ = 634 nm.

▼M2

BILAGA IX

Bedömning av analyserna

1. **Kvalitetssäkring**

   Analyserna ska genomföras av laboratorier som utsetts i enlighet med artikel 12 i förordning (EG) nr 882/2004 (**) eller av de behöriga myndigheterna i medlemsstaten.

2. **Provtagning och ifrågasättande av analysresultat**

1. Provtagning ska ske i enlighet med den relevanta förordningen för produkten i fråga. Om det inte finns några uttryckliga provtagningsbestämmelser ska bestämmelserna i ISO 707, Milk and milk products – Guidance on sampling, användas.

2. Laboratorierapporten rörande analysresultaten ska innehålla tillräckliga uppgifter för att en bedömning av resultaten i enlighet med tillägget ska kunna göras.

3. Dubbelprover ska tas för de analyser som föreskrivs i unionslagstiftningen.

4. Om det uppstår en tvist om resultaten ska det utbetalande organet låta utföra den analys som krävs på produkten ifråga igen och den förlorande parten ska stå för kostnaden.

   Ovannämnda analys ska utföras under förutsättning att förslutna dubbelprover av produkten finns tillgängliga och har lagrats på ett godtagbart sätt hos den behöriga myndigheten. Tillverkaren ska inom sju arbetsdagar efter det att resultaten av den första analysen har meddelats sända en begäran till det utbetalande organet om att analysen ska genomföras. Det utbetalande organet ska genomföra analysen inom 21 arbetsdagar efter det att begäran har tagits emot.

5. Resultatet efter överklagandet ska vara slutgiltigt.

6. Om tillverkaren inom fem arbetsdagar efter det att proverna tagits kan bevisa att provtagningen inte har gjorts korrekt, ska provtagningen om möjligt upprepas. Om det inte är möjligt att genomföra en ny provtagning ska det analyserade partiet godtas.

▼M2

Tillägg

Bedömning av ett partis överensstämmelse med det lagstadgade gränsvärdet

1. **Princip**

Om det i lagstiftningen om offentlig intervention och privat lagring föreskrivs detaljerade provtagningsförfaranden ska dessa följas. I alla andra fall ska ett prov användas som omfattar minst tre stickprovsenheter som har tagits slumpmässigt från det parti som ska kontrolleras. Ett sammansatt prov kan beredas. Det erhållna resultatet ska jämföras med de lagstadgade gränsvärdena genom att ett 95-procentigt konfidensintervall beräknas som 2 × standardavvikelsen, där den relevanta standardavvikelsen beror på om 1) metoden är validerad genom internationellt samarbete med värden för σ_r och σ_R eller 2) då intern validering används, en intern reproducerbarhet har beräknats. Detta konfidensintervall kommer då att motsvara resultatets mätosäkerhet.

2. **Metoden valideras genom internationellt samarbete**

I detta fall har standardavvikelsen för repeterbarhet σ_r och standardavvikelsen för reproducerbarhet σ_R fastställts och laboratoriet kan påvisa överensstämmelse med prestandaegenskaperna för den validerade metoden.

Beräkna det aritmetiska medelvärdet $\overline{x}$ för n upprepade mätningar.

Beräkna den expanderade osäkerheten ($k = 2$) för $\overline{x}$ som

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Om det slutliga resultatet x för mätningen beräknas med en formel enligt formen $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ eller $x = y_1/y_2$ ska i sådana fall de normala förfarandena för kombination av standardavvikelser följas.

Partiet bedöms att inte överensstämma med det övre lagstadgade gränsvärdet UL om

$$\overline{x} - U > UL,$$

i annat fall bedöms det överensstämma med UL.

Partiet bedöms att inte överensstämma med det undre lagstadgade gränsvärdet LL om

$$\overline{x} + U < LL,$$

i annat fall bedöms det överensstämma med LL.

3. **Intern validering med beräkning av standardavvikelsen för intern reproducerbarhet**

I de fall då metoder som inte finns specificerade i denna förordning används och precisionsmätningar inte har fastställts ska en intern validering utföras. Standardavvikelsen för intern repeterbarhet s_{ir} och standardavvikelsen för intern reproducerbarhet s_{iR} måste användas i stället för σ_r respektive σ_R i formlerna för beräkning av den expanderade osäkerheten U.

▼**M2**

De regler som ska följas för att fastställa överensstämmelse med de lagstadgade gränsvärdena är de som anges i punkt 1. Om partiet bedöms att inte överensstämma med det lagstadgade gränsvärdet måste mätningarna upprepas med den metod som specificeras i denna förordning och resultatet bedömas i enlighet med punkt 1.

(*) Produkterna Ampholine® pH 3,5–9,5 (Pharmacia) och Resolyte® pH 5–7 och pH 6–8 (BDH, Merck) har visat sig särskilt lämpliga för att uppnå den önskade γ-kaseinseparationen.

(**) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 882/2004 av den 29 april 2004 om offentlig kontroll för att säkerställa kontrollen av efterlevnaden av foder- och livsmedelslagstiftningen samt bestämmelserna om djurhälsa och djurskydd (EUT L 165, 30.4.2004, s. 1).