Този текст служи само за информационни цели и няма правно действие. Институциите на Съюза не носят отговорност за неговото съдържание. Автентичните версии на съответните актове, включително техните преамбюли, са версиите, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз и налични в EUR-Lex. Тези официални текстове са пряко достъпни чрез връзките, публикувани в настоящия документ

►**B** **РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2016/1240 НА КОМИСИЯТА**

от 18 май 2016 година

за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на публичната интервенция и помощта за частно складиране

(текст от значение за ЕИП)

(ОВ L 206, 30.7.2016 г., стр. 71)

Изменен със:

		Официален вестник		
		№	страница	дата
►**M1**	Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/1479 на Комисията от 16 август 2017 година	L 211	10	17.8.2017 г.
►**M2**	Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/150 на Комисията от 30 януари 2018 година	L 26	14	31.1.2018 г.

▼B

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2016/1240 НА КОМИСИЯТА

от 18 май 2016 година

за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на публичната интервенция и помощта за частно складиране

(текст от значение за ЕИП)

ДЯЛ I

ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

ГЛАВА I

Уводна разпоредба

Член 1

Обхват

1. С настоящия регламент се определят правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) № 1370/2013 по отношение на:

а) изкупуването и продажбата при публична интервенция на продуктите, изброени в член 11 от Регламент (ЕС) № 1308/2013;

б) предоставянето на помощ за частно складиране за продуктите, изброени в член 17 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

2. Настоящият регламент се прилага без да се засягат специалните разпоредби, предвидени в регламентите за изпълнение:

а) за откриване на тръжна процедура за изкупуване на продукти или за откриване на продажбата на продукти от интервенция; или

б) за откриване на тръжна процедура или за предварително определяне на размера на помощта за частно складиране.

ГЛАВА II

Общи правила

Член 2

Подаване и допустимост на офертите, тръжните предложения и заявленията

1. Операторите подават оферти и тръжни предложения за публична интервенция, както и тръжни предложения и заявления за помощ за частно складиране, по начина, предвиден от разплащателната агенция на съответната държава членка.

2. Офертата, тръжното предложение или заявлението са допустими, ако са представени на официалния език или на един от официалните езици на държавата членка, в която се подават, и включват в предоставен от разплащателната агенция формуляр поне следната информация:

▼B

а) наименование, адрес и регистрационен номер по ДДС на оператора в държавата членка, в която той извършва основната си дейност;

б) обхванатия продукт, или тип продукт, заедно с неговия съответен код по КН, ако е приложимо;

в) количеството, за което се подава офертата, тръжното предложение или заявлението, при спазване на минималните количества, посочени в член 5, ако са приложими.

3. Офертата, тръжното предложение или заявлението не включват никакви допълнителни условия, въведени от оператора, различни от предвидените в настоящия регламент или в съответния регламент за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или за предварително определяне на размера на помощта за частно складиране.

4. Когато крайният срок за подаване на офертите, тръжните предложения или заявленията е официален празник, офертите, тръжните предложения или заявленията се подават най-късно в последния работен ден, предхождащ официалния празник.

5. Офертите, тръжните предложения или заявленията, подадени в събота, неделя или на официален празник, се считат за получени от разплащателната агенция на първия работен ден след деня, в който са били подадени.

6. Офертите, тръжните предложения или заявленията не могат да се оттеглят или изменят след тяхното подаване.

7. Разплащателната агенция регистрира допустимите оферти, тръжни предложения или заявления и съответните количества в деня, в който са получени.

8. Правата и задълженията, които произтичат от приемането на офертата, тръжното предложение или заявлението, не могат да бъдат прехвърляни.

ДЯЛ II

ПУБЛИЧНА ИНТЕРВЕНЦИЯ

ГЛАВА I

Специфични правила във връзка с публичната интервенция

Член 3

Места за интервенционно складиране

1. Всяко място за интервенционно складиране („място за складиране“) е с минимален капацитет за складиране от:

а) за зърнени култури: 5 000 тона, 7 500 тона от периода за публична интервенция 2017/2018 г., 10 000 тона от периода за публична интервенция 2018/2019 г., 15 000 тона от периода за публична интервенция 2019/2020 г.;

б) за ориз: 5 000 тона, 7 500 тона от периода за публична интервенция 2017/2018 г., 10 000 тона от периода за публична интервенция 2018/2019 г.;

в) за масло и обезмаслено мляко на прах: 400 тона, 600 тона от периода за публична интервенция 2017 г., 800 тона от периода за публична интервенция 2018 г.

▼B

Държавите членки със средно годишно производство на зърнени култури под 20 милиона тона могат да продължат да прилагат минимален капацитет за складиране от 10 000 тона от периода 2019/2020 г.

2. За целите на настоящия член „минимален капацитет на складиране“ означава минималният капацитет, който може да не бъде на разположение постоянно, но е лесно достижим през периода, през който е възможно провеждането на изкупуване.

3. Дадена разплащателна агенция може да се възползва от дерогация от разпоредбите на параграф 1 само когато докаже, че минималният капацитет на складиране, определен в посочения параграф, не е налице и когато предложените в замяна места за складиране разполагат с непосредствен достъп до река, море или железопътна връзка.

Член 4

Установяване на допустимостта на продуктите

1. Допустимостта на продуктите за публична интервенция се установява в съответствие с методите, определени в следните разпоредби:

а) за зърнени култури: в части I, II, III и IV от приложение I;

б) за ориз: в част I от приложение II;

в) за говеждо месо: в част I от приложение III;

▼M2

г) за масло: в части I и Ia от приложение IV към настоящия регламент;

д) за обезмаслено мляко на прах: в части I и Ia от приложение V към настоящия регламент.

2. Методите, които се използват за определяне на качеството на допустимите за публична интервенция зърнени култури, масло и обезмаслено мляко на прах, посочени съответно в приложения I, IV и V, са установените с последните версии на съответните европейски или международни стандарти, според случая, които са в сила най-малко 6 месеца преди първия ден на периода на публична интервенция, определен в член 12 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

▼B

ГЛАВА II

Интервенционно изкупуване на продукти

Раздел 1

Общи разпоредби

Член 5

Минимални количества на продуктите, за които се подават оферти или тръжни предложения

1. Минималните количества на продуктите, за които се подават оферти или тръжни предложения за изкупуване, са, както следва:

а) за обикновена пшеница, ечемик и царевица: 160 тона;

▼B

б) за твърда пшеница: 20 тона;

в) за ориз: 40 тона;

г) за говеждо месо: 20 тона;

д) за масло: 30 тона;

е) за обезмаслено мляко на прах: 30 тона.

Държавите членки със средно годишно производство на зърнени култури под 20 милиона тона могат да решат да прилагат минимално количество от 120 тона за обикновена пшеница, ечемик и царевица.

2. Дадена разплащателна агенция може да определи минимално количество, което е по-голямо от предвиденото в параграф 1, ако условията и практиките на търговията на едро или правилата за опазване на околната среда, които са в сила в съответната държава членка, оправдават това.

Член 6

Размер на обезпечението за изкупуване на продукти

Размерът на обезпечението, изисквано в съответствие с член 4, буква а) от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, когато се подава оферта или тръжно предложение за изкупуване на продукти чрез публична интервенция, е, както следва:

а) за зърнени култури: 20 евро/тон;

б) за ориз: 30 евро/тон;

в) за говеждо месо: 300 евро/тон;

г) за масло: 50 евро/тон;

д) за обезмаслено мляко на прах: 50 евро/тон.

Член 7

Подаване и допустимост на офертите и на тръжните предложения

1. Дадена оферта или тръжно предложение са допустими, ако отговарят на изискванията, установени в член 2 и, в случай на тръжна процедура, в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура по член 12. Офертата или тръжното предложение отговарят и на следните условия:

а) включват най-малко следната информация:

i) за ориз — указание на вида и сорта;

ii) с изключение на говеждото месо — мястото, където се държи продуктът по време на подаване на офертата или на тръжното предложение;

iii) за зърнени култури и ориз — мястото за складиране, за което се прави офертата или тръжното предложение;

iv) за зърнени култури и ориз — годината на реколтата и района или районите на производство в Съюза;

v) за масло и обезмаслено мляко на прах — датата на производство;

vi) за масло и обезмаслено мляко на прах — наименованието и номера на одобрението на одобреното предприятие, в което са произведени;

▼B

б) операторът е внесъл обезпечение в съответствие с член 4, буква а) от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238;

в) за зърнени култури и ориз, операторът е декларирал:

i) че продуктите са с произход от Съюза;

ii) че офертата или тръжното предложение се отнася за хомогенна партида, която, при ориза, следва да е съставена от неолющен ориз от един и същ сорт;

iii) дали е била извършена обработка след прибиране на реколтата и, когато е необходимо, наименованието на използвания продукт, както и че е бил приложен в съответствие с условията на употреба, и че продуктът е разрешен съгласно Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

2. За продукти, различни от говеждо месо, операторът може да поиска във формуляра, посочен в член 2, параграф 2, продуктът да бъде приет на мястото за складиране, където е държан при подаването на офертата или тръжното предложение, при условие че мястото за складиране отговаря на изискванията, определени в член 7, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 и в член 3 от настоящия регламент.

Член 8

Проверка на офертите и тръжните предложения от страна на разплащателната агенция

1. Разплащателните агенции вземат решение за допускане на оферти и тръжни предложения въз основа на изискванията, установени в членове 2 и 7.

Когато разплащателната агенция реши, че дадена оферта или тръжно предложение са недопустими, тя информира съответния оператор в срок от три работни дни след получаването на офертата или тръжното предложение. Във връзка с офертите, ако операторът не получи такава информация, офертата се счита за допустима.

2. По отношение на зърнените култури и ориза, декларациите, посочени в член 7, параграф 1, буква в), могат да бъдат проверени за съответствие по административен път след като разплащателната агенция е проверила допустимостта на офертите или тръжните предложения, ако е необходимо със съдействието на разплащателната агенция, компетентна за указаното от оператора място за складиране, в съответствие с член 57, параграф 2.

Член 9

Уведомяване на Комисията за офертите и тръжните предложения

1. Държавите членки уведомяват Комисията за всички допустими оферти и тръжни предложения в следните срокове:

([1]) Регламент (ЕО) № 1107/2009 на Европейския парламент и на Съвета от 21 октомври 2009 г. относно пускането на пазара на продукти за растителна защита и за отмяна на директиви 79/117/ЕИО и 91/414/ЕИО на Съвета (ОВ L 309, 24.11.2009 г., стр. 1).

▼B

а) за оферти, уведомленията се подават не по-късно от 12.00 ч. (брюкселско време) всеки вторник и се отнасят за количествата продукти, които през предходната седмица са били обект на допустима оферта, както и за свързаната с тях информация.

Когато количествата, за които са подадени оферти, се доближат до определените в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1370/2013 максимални количества, Комисията информира държавите членки от коя дата да започнат да уведомяват Комисията всеки работен ден.

Считано от тази дата, държавите членки уведомяват Комисията не по-късно от 14.00 часа (брюкселско време) всеки работен ден за количествата, предложени за интервенция през предходния работен ден.

б) за тръжни предложения се прилагат сроковете, посочени в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура.

2. Уведомленията, предвидени в параграф 1, букви а) и б), не съдържат името, адреса и регистрационния номер по ДДС на оператора, а за маслото и обезмасленото мляко на прах — и наименованието и номера на одобрението на одобреното предприятие.

3. Когато държава членка не уведоми Комисията за допустима оферта или тръжно предложение в сроковете, посочени в параграф 1, букви а) и б), се смята, че държавата членка е уведомила Комисията, че не са постъпили такива оферти или тръжни предложения.

Раздел 2

Изкупуване на фиксирана цена

Член 10

Подаване на оферти за изкупуване на обикновена пшеница, масло и обезмаслено мляко на прах на фиксирана цена

Офертите могат да се подават до разплащателната агенция от началото на периодите на публична интервенция, определени в член 12 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Член 11

Мерки за спазване на количествените ограничения

1. С оглед спазване на количествените ограничения, определени в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1370/2013, Комисията решава, в съответствие с предвиденото в член 3, параграф 6, буква а) от посочения регламент:

а) да приключи интервенционното изкупуване на фиксирана цена;

б) когато приемането на цялото количество, за което е подадена оферта, би довело до надвишаване на максималното количество, да определи коефициент на разпределение, приложим към общото количество в офертите, получени и съобщени на Комисията от всеки оператор в деня на вземане на решението;

в) когато е подходящо, да отхвърли висящи оферти до разплащателните агенции на държавите членки.

▼B

Комисията взема решение в рамките на два работни дни от уведомлението по член 9, параграф 1, буква а), първа алинея, и в рамките на пет работни дни от уведомлението по член 9, параграф 1, буква а), трета алинея.

За целите на настоящия член, когато датата на уведомлението съвпада с официален празник за Комисията, срокът започва да тече от първия работен ден след този празник. Ако такива официални празници са включени в срока за решението на Комисията, се броят само работните дни.

2. Чрез дерогация от член 2, параграф 6, оператор, за когото се прилага коефициент на разпределение в съответствие с параграф 1, буква б), може да оттегли офертата си в рамките на пет работни дни след датата на влизане в сила на решението, с което се определя коефициентът на разпределение.

Раздел 3

Изкупуване чрез тръжна процедура

Член 12

Тръжна процедура

1. Тръжната процедура за изкупуване на продуктите, посочени в член 11 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, се открива чрез регламент за изпълнение за откриване на тръжна процедура, който съдържа по-специално следната информация:

а) обхванатите продукти и:

i) за ориз — указание на вида и сорта;

ii) за говеждо месо — дали търгът предвижда изкупените кланични трупове да се обезкостяват или да се съхраняват без обезкостяване;

б) обхванатия период („период на тръжната процедура“) и, ако е необходимо, различните подпериоди за подаване на тръжни предложения.

2. Комисията може да открие тръжна процедура за изкупуване на говеждо месо по категория и държава членка, или по регион на държава членка, както е предвидено в член 13, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, въз основа на двете последни регистрирани седмични пазарни цени. Комисията може да закрие тази тръжна процедура, както е предвидено в член 13, параграф 2 от посочения регламент, въз основа на последните регистрирани седмични пазарни цени.

3. Ако Комисията открива ограничена тръжна процедура, както е посочено в член 3, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1370/2013, регламентът за изпълнение, с който се открива тази процедура, указва конкретната държава членка или регион на държава членка, обхванати от тръжната процедура.

4. По отношение на ориза тръжната процедура може да е ограничена до конкретни сортове или един или повече видове неолющен ориз, а именно „ориз с кръгли зърна“, „ориз със средни зърна“, „дългозърнест ориз А“ или „дългозърнест ориз Б“, както е определено в част I, точка I.2, буква а), б) или в) от приложение II към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

▼B

5. По отношение на говеждото месо се прилагат следните правила:

а) средната пазарна цена по допустима категория в държава членка или регион от нея взема предвид цените за качества U, R и O, изразени в качество R3, като се използват коефициентите за преобразуване, определени в част II от приложение III в съответната държава членка или интервенционен регион;

б) средните пазарни цени се регистрират в съответствие с Регламент (ЕО) № 1249/2008 на Комисията ([1]);

в) средната пазарна цена по допустима категория в държава членка или регион от нея е средната стойност на пазарните цени за всички качества, посочени в буква б), претеглена с дела на всяко спрямо общия брой кланета в тази държава членка или регион.

Обединеното кралство се състои от два интервенционни региона, както следва:

i) регион I: Великобритания;

ii) регион II: Северна Ирландия.

Член 13

Подаване и допустимост на тръжните предложения

1. В допълнение към общите условия, посочени в членове 2 и 7, дадено тръжно предложение се счита за допустимо само ако предлаганата в него цена е посочена в евро за единица мярка от продукта, закръглена до не повече от два десетични знака, без ДДС.

При зърнените култури и ориза тръжната цена за тон продукти е цената, съответстваща на минималното качество за зърнени култури, определено в част II от приложение I към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, или на стандартното качество за ориз, определено в раздел A от приложение III към Регламент (ЕС) № 1308/2013, доставени до мястото за складиране, без да са разтоварени.

При маслото и обезмасленото мляко на прах тръжната цена е цената на 100 kg продукти, доставени до товарната рампа на мястото за складиране.

При говеждото месо участниците в търга декларират цената, предложена в съответствие с член 12, параграф 5, буква а), изразена в тон продукти с качество R3, както и дали се отнася до месо с кости, предназначено за обезкостяване, или за съхранение без обезкостяване.

2. Без да се засяга член 15, параграф 2 от настоящия регламент, тръжната цена не надхвърля равнището на публичната интервенционна цена, посочено в член 2, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1370/2013.

([1]) Регламент (ЕО) № 1249/2008 на Комисията от 10 декември 2008 г. за установяване на подробни правила за прилагане на скалите на Общността за класификация на кланични трупове на говеда, свине и овце и за отчитане на цените, свързани с тях (ОВ L 337, 16.12.2008 г., стр. 3).

▼B

Член 14

Решения относно изкупната цена

1. Въз основа на тръжните предложения, за които е изпратено уведомление в съответствие с член 9, Комисията решава:

а) да не определя максимална изкупна цена; или

б) да определи максимална изкупна цена.

2. Решението, посочено в параграф 1, се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 15

Индивидуални решения относно тръжните предложения

1. Когато не е определена максимална изкупна цена, всички тръжни предложения се отхвърлят.

2. Когато е била определена максимална изкупна цена, разплащателната агенция приема тръжните предложения, които са за същата или по-ниска от нея сума. Всички останали тръжни предложения се отхвърлят.

Разплащателната агенция приема само тръжни предложения, за които Комисията е била уведомена в съответствие с член 9.

3. Разплащателната агенция взема решенията по параграфи 1 и 2 от настоящия член след публикуването на решението на Комисията, посочено в член 14, параграф 1.

Разплащателната агенция уведомява операторите за резултата от тяхното участие в тръжната процедура в срок от три работни дни след влизането в сила на горепосоченото решение на Комисията.

Такова уведомяване не е необходимо, в случай че тръжното предложение бъде прието, ако разплащателната агенция издаде ордер за доставка съгласно член 17 в срок от пет работни дни от влизането в сила на горепосоченото решение на Комисията. В случай на такова приемане не се допуска допълнително удължаване на крайния срок за издаване на ордера за доставка като предвиденото в член 17, параграф 1, втора алинея.

Член 16

Ограничаване на изкупуването за говеждо месо

Когато на разплащателните агенции се предлага говеждо месо в по-големи количества, отколкото могат да приемат, те могат да ограничат изкупуването до количествата, които могат да приемат на своя територия или в един от своите интервенционни региони, както е определено в член 12, параграф 5.

Разплащателните агенции гарантират еднакъв достъп за всички заинтересовани страни в случай на такова ограничение.

▼B

Раздел 4

Доставки и транспортни разходи

Член 17

Ордер за доставка

1. След като разплащателната агенция е проверила допустимостта на офертата или на тръжното предложение в съответствие с членове 8 и 13, тя издава ордера за доставка в рамките на пет работни дни след крайния срок, посочен в член 11, параграф 1, втора алинея, или след влизането в сила на решението, посочено в член 14, параграф 1.

Разплащателната агенция може да реши да удължи срока за издаване на ордера за доставка, когато това се налага поради приемането на големи количества зърнени култури или ориз. Крайната дата за доставка на продуктите обаче е не по-късно от 65 дни след крайния срок или влизането в сила, посочени в първата алинея. В такива случаи разплащателната агенция информира засегнатите оператори.

2. Ордерът за доставка съдържа дата и номер, както и следната информация:

а) количеството, което ще бъде доставено;

б) крайната дата за доставка на продуктите;

в) мястото за складиране, където те ще се доставят;

г) цената, на която офертата или тръжното предложение са приети.

3. Ордерът за доставка се издава само за количествата, за които е уведомена Комисията, както е предвидено в член 9.

Член 18

Специални разпоредби за доставката на зърнени култури и ориз

1. Разплащателната агенция определя мястото за складиране, където зърнените култури или ориза ще се доставят на най-ниска цена.

2. Доставката до мястото за складиране се извършва не по-късно от 60 дни след датата на издаване на ордера за доставка. В зависимост от приетите количества обаче разплащателната агенция може да удължи срока с не повече от 14 дни. В такива случаи срокът за доставка, посочен в член 17, параграф 1, втора алинея, може да бъде съответно удължен. Разплащателната агенция информира засегнатите оператори.

3. Операторът поема разходите, свързани със следните изпитвания, провеждани за зърнените култури в съответствие с методиката, посочена в приложение I, част IV:

i) тест за амилазна активност (Хагберг);

ii) тест за определяне на съдържането на протеин в твърдата и обикновената пшеница;

▼B

iii) метод на Zeleny;

iv) определяне на пригодност за машинна обработка;

v) анализи на замърсителите.

Член 19

Разходи за транспортиране на зърнени култури и ориз

1. Разходите за транспортиране на зърнени култури или ориз от мястото, където продуктът е бил съхраняван към момента на подаване на оферта или на тръжно предложение, до мястото за складиране, посочено в ордера за доставка, се поемат от оператора, когато съответното разстояние е по-малко или равно на 50 km.

Над това максимално разстояние допълнителните транспортни разходи се поемат от разплащателната агенция и възстановяват от Комисията при ставка от 0,05 евро за тонкилометър.

2. Когато разплащателната агенция, изкупуваща зърнените култури и ориза, е в държава членка, различна от тази, на чиято територия се съхранява продуктът, при изчисляването на максималното разстояние, посочено в параграф 1, не се взема предвид разстоянието между склада на оператора и границата на държавата членка на изкупуващата разплащателна агенция.

Член 20

Специални разпоредби за доставката на говеждо месо

1. Изкупната цена за говеждото месо е цената на говеждото месо, доставено на входния пункт за претегляне на мястото за складиране или, когато месото подлежи на обезкостяване, в транжорната.

2. Разходите за разтоварването се поемат от оператора.

3. Операторите доставят продуктите не по-късно от 15 дни след датата на издаване на ордера за доставка. В зависимост от възложените количества обаче разплащателната агенция може да удължи посочения срок с не повече от седем дни. В такива случаи разплащателната агенция информира засегнатите оператори.

Член 21

Специални разпоредби за пакетирането, доставката и съхранението на масло и обезмаслено мляко на прах

1. Маслото се пакетира и доставя на блокове с нетно тегло 25 килограма съгласно изискванията, определени в част II от приложение IV.

2. Обезмасленото мляко на прах се пакетира и доставя в торби с нетно тегло 25 килограма съгласно изискванията, определени в част II от приложение V.

▼B

3. Операторът доставя маслото или обезмасленото мляко на прах до рампата на мястото за складиране в рамките на 21 дни след датата на издаване на ордера за доставка. В зависимост от приеманите количества обаче разплащателната агенция може да удължи посочения срок с не повече от седем дни. В такива случаи разплащателната агенция информира засегнатите оператори.

Маслото и обезмасленото мляко на прах се доставят на палети с качество, подходящо за дългосрочно съхранение, срещу които се връщат равностойни на тях палети. Разплащателната агенция може да одобри равностойна система като алтернатива.

Разходите по разтоварването на маслото или обезмасленото мляко на прах на рампата на мястото за складиране са за сметка на разплащателната агенция.

4. Разплащателната агенция изисква маслото и обезмасленото мляко на прах да бъдат поставени и съхранявани на палети по такъв начин, че да образуват ясно разпознаваеми и леснодостъпни партиди.

Член 22

Доставка

1. Датата на доставка е:

а) за зърнени храни, ориз, масло и обезмаслено мляко на прах: датата, на която е потвърдено, че цялото количество, посочено в ордера за доставка, е постъпило в указаното място за складиране. Тази дата не може да бъде по-рано от деня след датата на издаване на ордера за доставка;

б) за всяка партида говеждо месо: датата на постъпване в пункта за претегляне на интервенционния склад или, когато месото подлежи на обезкостяване, в транжорната.

2. Разплащателната агенция може да реши приемането на зърнените култури, ориза, маслото или обезмасленото мляко на прах да се извърши на мястото за складиране, където продуктите се държат към момента на подаване на офертата или тръжното предложение, при условие че това място за складиране отговаря на изискванията, определени в член 7, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 и в член 3 от настоящия регламент. В този случай датата на доставка е денят след датата на издаване на ордера за доставка и служи като валидна дата за целите на член 18, параграф 2, буква а) от Регламент за изпълнение (ЕС) № 908/2014.

3. Продуктите се приемат от разплащателната агенция или неин представител, който е независим от оператора.

▼B

Раздел 5

Проверка и приемане

Член 23

Приемно-предавателен протокол

1. Приемно-предавателният протокол се издава от разплащателната агенция след като необходимите проверки и анализи покажат, че са изпълнени изискванията, определени в член 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238. В приемно-предавателния протокол се посочва най-малко следното:

а) доставените количества, а за ориза — и сортът;

б) характеристиките на продуктите, установени в резултат на анализите, доколкото това е от значение за изчисляването на цената;

в) ако е приложимо, количествата, които не са били приети. В този случай операторът се уведомява съответно.

2. Приемно-предавателният протокол с отбелязана дата се изпраща на оператора и на складодържателя.

Член 24

Задължения на оператора

Продуктите следва да отговарят на изискванията за допустимост, установени в член 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238. Когато необходимите проверки покажат, че продуктите не отговарят на изискванията за допустимост, операторът:

а) взима обратно на свои разноски съответните продукти;

б) заплаща съответните разходи от датата на влизане на продуктите в мястото за складиране до датата на изваждането им от там.

Разходите, които следва да заплати операторът, се определят въз основа на стандартни суми, съответстващи на разходите за внасяне на склад, изтегляне и съхранение в съответствие с член 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 906/2014 на Комисията ([1]).

Член 25

Изискване за обезкостяване на говеждото месо

Когато обезкостяването се изисква като условие за тръжната процедура, разплащателната агенция осигурява обезкостяването на цялото изкупено говеждо месо в съответствие с част III от приложение III.

([1]) Делегиран регламент (ЕС) № 906/2014 на Комисията от 11 март 2014 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на разходи за публична интервенция (ОВ L 255, 28.8.2014 г., стр. 1).

▼B

Раздел 6

Корекции на цените и плащания

Член 26

Корекции на цените за зърнени култури и ориз

1. Корекцията на цените, както е предвидена в член 2, параграф 2 и член 3, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 1370/2013, се извършва в съответствие с:

а) части V и VI от приложение I към настоящия регламент по отношение на зърнените култури;

б) част II от приложение II към настоящия регламент по отношение на ориза.

2. Ако разплащателната агенция приема и съхранява зърнени култури и ориз в мястото за складиране в съответствие с член 22, параграф 2, изкупната цена се намалява с 5 евро/тон.

Член 27

Плащания

1. Плащанията за количествата, посочени в приемно-предавателния протокол, се извършват не по-късно от 65-ия ден след датата на доставка, посочена в член 22, освен ако е в ход административно разследване.

2. Заплаща се само за действително доставено и прието количество. Ако това количество обаче е по-голямо от количеството, посочено в ордера за доставка, се заплаща само за количеството, посочено в ордера за доставка.

ГЛАВА III

Продажба на продукти от интервенция

Член 28

Откриване на тръжната процедура

1. Приетите за публична интервенция и налични за продажба продукти се продават чрез тръжна процедура.

2. Тръжната процедура се открива с регламент за изпълнение за откриване на продажбата.

Първата крайна дата за подаване на тръжни предложения е не по-рано от шест дни след публикуването на съответния регламент за изпълнение в *Официален вестник на Европейския съюз*.

3. Тръжните процедури могат да бъдат откривани за продажба на продукти, съхранявани в един или повече региона на Съюза или отделна държава членка.

4. Регламентът за изпълнение, с който се открива продажбата, съдържа по-специално следната информация:

а) обхванатите продукти, и по-специално:

▼B

i) за ориз — указание на вида и сорта;

ii) за говеждо месо — съответните разфасовки;

б) обхванатия период („период на тръжната процедура“) и различните подпериоди за подаване на тръжни предложения;

в) за говеждо месо, масло и обезмаслено мляко на прах — минималното количество, за което могат да се подават тръжни предложения;

г) размера на обезпечението, което се внася при подаване на тръжно предложение.

Освен това посоченият регламент за изпълнение може да съдържа:

а) общото количество, предмет на тръжната процедура;

б) ако е приложимо, разпоредбите относно транспортните разходи за зърнените култури и ориза.

5. Тръжните процедури могат да бъдат ограничени до посочените употреби или местоназначения и да включват разпоредби за проверка на употребата или местоназначението.

Член 29

Обявление за търг и разпоредби, свързани с поканата за участие в тръжната процедура

1. Всяка разплащателна агенция, която държи интервенционни запаси, налични за продажба, изготвя обявление за тръжна процедура и го публикува най-малко четири дни преди първата дата за подаване на тръжни предложения.

2. В обявлението за търг се посочват по-специално:

а) наименованието и адресът на разплащателната агенция, която издава обявлението за търг;

б) позоваването на регламента за изпълнение, с който се открива продажбата;

в) крайните дати за подаване на тръжни предложения за всяка покана за участие в частична тръжна процедура;

г) за всяко място за складиране — името и адресът на складодържателя, и, според случая:

i) за зърнени култури и ориз — наличните количества, представени в партиди за продажба, определени по такъв начин, че да се осигури еднакъв достъп за операторите, заедно с описание на качеството за всяка партида за продажба;

ii) за говеждо месо — наличните количества по видове разфасовки, в съответствие с част IV от приложение III и датата на доставка;

iii) за масло и обезмаслено мляко на прах — наличните количества и датата на доставка;

▼B

д) етапът на доставката, както е посочен в член 30, параграф 1, буква г), и ако е приложимо — видът на опаковката;

е) съоръженията в мястото за складиране за товарене в превозното средство;

ж) за масло, ако е приложимо — наличното количество масло от сладка сметана на склад, както е посочено в точка 2, буква г) от част II от приложение IV.

3. Разплащателната агенция гарантира, че обявленията за търг се оповестяват надлежно.

4. Разплащателната агенция предвижда необходимите разпоредби, за да позволи на заинтересованите страни:

а) да инспектират и да вземат и изследват проби от предложените за продажба зърнени култури и ориз за своя сметка преди подаването на тръжно предложение;

б) да направят справка с резултатите от анализите, посочени в част IV от приложение I, част I от приложение II, част I от приложение IV или част I от приложение V, според случая.

Член 30

Подаване и допустимост на тръжните предложения

1. Дадено тръжно предложение е допустимо, ако отговаря на изискванията, установени в член 2 и в регламента за изпълнение, с който се открива продажбата. Офертата или тръжното предложение отговарят и на следните условия:

а) да съдържа позоваване на регламента за изпълнение, с който се открива продажбата, както и крайния срок на подпериода за подаване на тръжни предложения;

б) за говеждо месо — да посочва съответните разфасовки;

в) за зърнени култури и ориз — да посочва общото количество на партидата за продажба;

г) да посочва предлаганата цена в евро за единица мярка, закръглена до не повече от два десетични знака, без ДДС, както следва:

i) за зърнени култури и ориз — за продукта, натоварен на превозното средство;

ii) за масло или обезмаслено мляко на прах — за продукта, доставен на палети на товарната рампа в мястото за складиране или, ако е необходимо, доставен на палети, натоварени върху превозното средство, когато става дума за камион или железопътен вагон;

iii) за говеждо месо — за продукта, доставен на товарната рампа в мястото за складиране.

▼B

д) за говеждо месо, масло и обезмаслено мляко на прах — да се отнася поне за минималното количество, посочено в регламента за изпълнение, с който се открива продажбата;

е) да посочва мястото за складиране, където се държи продуктът, като за масло и обезмаслено мляко на прах може да бъде определено алтернативно място за складиране;

ж) операторът да е внесъл сумата по обезпечението, предвидена в регламента за изпълнение, с който се открива продажбата.

2. За зърнени култури предложената тръжна цена се отнася за минималното качество, определено в част II от приложение I към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, а за ориз — за стандартното качество, определено в раздел А от приложение III към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

3. За говеждото месо, маслото и обезмасленото мляко на прах предложената тръжна цена се прилага за нетното тегло.

За масло, когато това е уместно, в тръжното предложение може да се уточни, че се подава само за масло от сладка сметана, както е посочено в член 29, параграф 2, буква ж).

Член 31

Уведомяване на Комисията за тръжните предложения

1. Държавите членки уведомяват Комисията за всички допустими тръжни предложения в сроковете, определени в регламента за изпълнение, с който се открива продажбата.

2. Уведомленията, предвидени в параграф 1, не съдържат името, адреса и регистрационния номер по ДДС на оператора.

3. Когато държава членка не уведоми Комисията за допустимо тръжно предложение в сроковете, посочени в параграф 1, се смята, че държавата членка е уведомила Комисията, че не са постъпили такива тръжни предложения.

Член 32

Решения относно продажната цена

1. Въз основа на тръжните предложения, за които Комисията е уведомена в съответствие с член 31, Комисията решава в съответствие с процедурата, предвидена в член 229, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013:

а) да не определя минимална продажна цена; или

б) да определи минимална продажна цена.

Минималната продажна цена за масло и обезмаслено мляко на прах може да се различава в зависимост от местонахождението на продуктите, предлагани за продажба.

▼B

2. Решението, посочено в параграф 1, се публикува в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 33

Индивидуални решения относно тръжните предложения

1. Когато не е определена минимална продажна цена, всички тръжни предложения се отхвърлят.

2. Когато е определена минимална продажна цена, разплащателните агенции отхвърлят всички тръжни предложения, по-ниски от нея.

Разплащателните агенции приемат само тръжни предложения, за които Комисията е била уведомена в съответствие с член 31.

3. Разплащателните агенции вземат решенията, посочени в параграфи 1 и 2 от настоящия член след публикуването на решението на Комисията, посочено в член 32.

Разплащателната агенция уведомява операторите за резултата от тяхното участие в тръжната процедура в срок от три работни дни след влизането в сила на горепосоченото решение на Комисията.

Член 34

Специфични правила за разпределението на говеждо месо, масло и обезмаслено мляко на прах

1. За масло и обезмаслено мляко на прах спечелилият търга оператор е този, който предлага най-високата цена. Ако не бъде разпределено цялото количество, останалото количество се разпределя между другите оператори в зависимост от предлаганите от тях цени, като се започва от най-високата цена.

2. Когато приемането на тръжно предложение би довело до предоставяне на количество, което ще надхвърли наличното количество говеждо месо, масло или обезмаслено мляко на прах в определено място за складиране, на въпросния оператор се предоставя единствено наличното количество. Със съгласието на оператора обаче разплащателната агенция може да разпредели продукти от други места за складиране, за да се покрие количеството от тръжното предложение.

3. Когато приемането на две или повече тръжни предложения, предлагащи една и съща цена на дадено място за складиране, би довело до договори, надвишаващи наличното количество говеждо месо, масло или обезмаслено мляко на прах, предоставянето на количествата се извършва чрез разпределение на наличното количество пропорционално на количествата, за които са подадени тръжни предложения. Ако обаче такова разпределение би довело до предоставяне на количества, по-малки от посочените минимални количества в член 28, параграф 4, буква в), предоставянето се извършва чрез теглене на жребий.

▼B

4. Когато след приемането на всички спечелили тръжни предложения количеството говеждо месо, масло или обезмаслено мляко на прах, останало в мястото за складиране, е по-малко от минималното количество, посочено в член 28, параграф 4, буква в), това оставащо количество се предлага от разплащателната агенция на спечелилите търга оператори, като се започне с този, който е предложил най-високата цена. На спечелилите търга оператори се предлага възможността да закупят оставащото количество на минималната продажна цена.

5. Разплащателната агенция разпределя продукта в зависимост от датата на внасянето му на склад, като започва с най-рано внесения продукт от общото количество, налично в мястото за складиране, посочено от оператора или, според случая, с най-рано внесеното количество масло, масло от сладка сметана или разфасовка от говеждо месо, налично в хладилното съоръжение за съхранение, посочено от оператора.

Член 35

Плащания

Преди изваждането на продукта от склада и в рамките на периода, определен в член 37, параграф 2, операторите заплащат на разплащателната агенция сума, съответстваща на тръжното им предложение за всяко количество, което изтеглят от мястото за складиране, съгласно уведомлението от разплащателната агенция в съответствие с член 33, параграф 3.

Член 36

Продажби от държавите членки

1. В държава членка, в която не е открита тръжна процедура в съответствие с член 28, разплащателната агенция може сама да открие тръжна процедура за продажба на интервенционни продукти, когато общото количество, оставащо във всички нейни места за складиране, е по-малко от:

а) за всеки вид зърнена култура: 10 000 тона;

б) за ориз: 2 000 тона;

в) за говеждо месо, масло или обезмаслено мляко на прах: 200 тона.

2. Глава II от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 и настоящата глава се прилагат по отношение на тръжна процедура, открита от разплащателна агенция в съответствие с параграф 1, с изключение на член 28, параграф 2, член 29, параграф 2, буква б), член 30, параграф 1, букви а) и д), член 31 и член 32, параграф 2 от настоящия регламент. Член 32, параграф 1 се прилага *mutatis mutandis* спрямо съответното решение на държавата членка.

3. В рамките на количествата, определени в параграф 1, разплащателните агенции могат да предложат за директна продажба продукти, които след визуална проверка в контекста на годишната инвентаризация в съответствие с член 3, параграф 3, първа алинея, буква ж) и член 3, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) № 907/2014 или по време на инспекцията след приемане за интервенция, не могат вече да бъдат повторно пакетирани или са с влошено качество.

▼B

4. Разплащателните агенции гарантират еднакъв достъп за всички заинтересовани страни.

Член 37

Заповед за изтегляне

1. След заплащането на сумата, посочена в член 35, разплащателната агенция издава заповед за изтегляне, в която се посочва:

а) количеството, за което е заплатена съответната сума;

б) мястото за складиране, в което се съхранява продуктът;

в) крайната дата за изтегляне на продукта.

2. Операторите изтеглят продукта, който им е бил предоставен, в срок от 30 дни от уведомлението, посочено в член 33, параграф 3. След този срок разходите и рисковете се поемат от оператора.

Член 38

Изтегляне на масло и обезмаслено мляко на прах

1. При изтегляне на стоката от мястото за складиране и в случай на доставка извън мястото за складиране, разплащателната агенция предоставя маслото и обезмасленото мляко на прах на палети на товарната рампа в мястото за складиране, и натоварено на превозното средство, когато става дума за камион или железопътен вагон. Свързаните с това разходи се поемат от разплащателната агенция.

2. Операторът връща палети с равностойно качество на интервенционната агенция при изтегляне от мястото за складиране. Като алтернатива на това, с разплащателната агенция може да се постигне равностойна договореност.

3. Всички разходи по стифиране и депалетизиране на маслото или обезмасленото мляко на прах са за сметка на оператора.

▼M1

ГЛАВА IV

Пласиране на интервенционни продукти по схемата за разпределяне на храна на най-нуждаещите се лица в Съюза

Член 38а

Предоставяне на интервенционни продукти на схемата

1. Комисията може да предоставя интервенционни продукти на схемата за разпределяне на храна на най-нуждаещите се лица в Съюза, посочена в член 16, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 („схемата“), посредством регламент за изпълнение, приет в съответствие с процедурата, посочена в член 229, параграф 2 от същия регламент.

2. Регламентът за изпълнение, посочен в параграф 1, съдържа по-специално следната информация:

▼M1

а) вид и количество на продуктите, които се предоставят на схемата;

б) местонахождение на предоставяните на схемата продукти и критерии за разпределяне на наличните партиди между съответните държави членки въз основа на тяхното местонахождение;

в) начин на пласиране на продуктите в съответствие с член 23, параграф 4, втора алинея от Регламент (ЕС) № 223/2014 на Европейския парламент и на Съвета [1] (пряка употреба, преработка или продажба), за да бъдат предоставени на схемата по начин, който е икономически най-благоприятният вариант с оглед на естеството и характеристиките на продуктите;

г) когато продуктите са предназначени за продажба в съответствие с член 38б от настоящия регламент — размерът на обезпечението, което трябва да се внесе в съответствие с член 4, буква а) от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, и цената, под която не могат да се продават продуктите.

3. Държавите членки, които желаят да им бъде разпределено част от количеството или цялото количество, посочено в параграф 2, буква а), подават искане до Комисията в срок от 10 работни дни след публикуването на регламента за изпълнение, посочен в параграф 1. В това искане се посочват видът и количеството (в тонове) на искания продукт. Поисканото от една държава членка количество не може да надвишава количеството, посочено в параграф 2, буква а).

4. В срок от 20 работни дни след публикуването на регламента за изпълнение, посочен в параграф 1, и без да прилага процедурата, посочена в член 229, параграф 2 или 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, Комисията приема регламент за изпълнение, с който:

а) разпределя количество на всяка държава членка, която е подала искане;

б) посочва местонахождението на наличните партиди, разпределени на съответните държави членки в съответствие с критериите, посочени в параграф 2, буква б).

За целите на първа алинея, буква а), когато общото количество, поискано от държавите членки, надвишава количеството, посочено в параграф 2, буква а), на съответните държави членки се разпределя количество, пропорционално на поисканото от тях количество.

5. Когато разпределеното на една държава членка количество е с 50 % по-малко от поисканото количество, държавата членка може да откаже разпределеното ѝ количество, като уведоми Комисията за решението си в срок от 10 работни дни след публикуването на регламента за изпълнение, с който са били разпределени продуктите. Тези продукти престават да са налични за предоставяне на схемата в рамките на съответния регламент за изпълнение.

[1] Регламент (ЕС) № 223/2014 на Европейския парламент и на Съвета от 11 март 2014 г. относно Фонда за европейско подпомагане на най-нуждаещите се лица (ОВ L 72, 12.3.2014 г., стр. 1).

▼M1

Член 38б

Продажба на интервенционните продукти, предоставени на схемата

1. Когато в регламента за изпълнение, посочен в член 38а, параграф 1, се предвижда, че предоставените на схемата продукти трябва да бъдат пласирани чрез продажба, се прилагат параграфи 2—7 от настоящия член.

2. В срок от 40 работни дни след публикуването на регламента за изпълнение, с който са били разпределени продуктите, разплащателната агенция на държавата членка, на която са разпределени продукти в съответствие с член 38а, параграф 4, открива тръжна процедура за продажба на продуктите.

Когато на държава членка са разпределени продукти, които се държат от разплащателната агенция на друга държава членка, разплащателната агенция, която държи продуктите, предоставя на продаващата продуктите разплащателна агенция информацията, посочена в член 29, параграф 2, букви г) — ж), в срок от 10 работни дни след публикуването на регламента за изпълнение, с който са били разпределени продуктите.

3. Когато разплащателната агенция на държава членка, на която са разпределени продукти, държани от разплащателната агенция на друга държава членка, продаде всички или част от тези продукти, продаващата продуктите разплащателна агенция извършва плащане към разплащателната агенция, която държи продуктите, по счетоводната стойност, посочена в член 16, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013. Това плащане се извършва в срок от 4 работни дни след получаване на извършеното от оператор плащане на сумата, съответстваща на неговата оферта. Разплащателната агенция, която държи продуктите, издава заповедта за изтегляне, посочена в член 37 от настоящия регламент, в срок от 5 работни дни след получаване на плащането от продаващата продуктите разплащателна агенция.

4. В срок от 10 работни дни след получаване на извършеното от оператор плащане на сумата, съответстваща на неговата оферта, продаващата продуктите разплащателна агенция превежда разликата между продажната цена и счетоводната стойност на продуктите, умножена по продаденото количество, на органа, в чиято полза се извършват плащания от Комисията съгласно Регламент (ЕС) № 223/2014. Съответната преведена сума се използва за финансиране на закупуването и разпределянето на храна на най-нуждаещите се лица, в допълнение към вече наличните ресурси по оперативната програма.

5. Всички административни разходи, свързани с продажбата на продуктите, се поемат от продаващата продуктите разплащателна агенция.

6. По отношение на тръжните процедури, открити от разплащателна агенция в съответствие с параграф 2 от настоящия член, се прилагат глава II от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 и дял II, глава III от настоящия регламент, с изключение на член 28, параграф 2, член 29, параграф 2, буква б), член 30, параграф 1, букви а) и д), член 31, член 32, параграф 2, член 33, параграф 2, втора алинея и член 36 от настоящия регламент. По отношение на съответното решение на държавата членка се прилагат *mutatis mutandis* член 32, параграф 1 и член 33, параграф 3. За целите на член 30, параграф 1, буква ж), под размер на обезпечението, предвидено в регламента за изпълнение за откриване на продажбата, се разбира размерът на обезпечението, предвидено в регламента за изпълнение, посочен в член 38а, параграф 1.

▼M1

7. Когато всички или част от продуктите, разпределени на държава членка, не са продадени в срок от 5 месеца след публикуването на регламента за изпълнение, с който те са били разпределени, тези продукти престават да са налични за предоставяне в рамките на съответния регламент за изпълнение.

▼B

ДЯЛ III

ПОМОЩ ЗА ЧАСТНО СКЛАДИРАНЕ

ГЛАВА I

Специфични правила по отношение на помощта за частно складиране

Раздел I

Общи разпоредби

Член 39

Откриване на тръжни процедури и предварително определяне на помощта

1. Регламентът за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта, може да съдържа следната информация:

а) обхванатите продукти, или видове продукти, със съответните им кодове по КН, ако е приложимо;

б) в случай на предварително определена помощ — размера на помощта за складиране за единица от обхванатите продукти;

в) мерната единица за количествата;

г) дали тръжното предложение или предварително определената помощ се отнася за продукти, които вече са внесени на склад;

д) в случай на тръжни предложения — обхванатия период („период на тръжна процедура“), и ако е необходимо — различните подпериоди за подаване на тръжни предложения, а в случая на предварително определена помощ — периода за подаване на заявление;

е) периода на съхранение;

ж) общото количество, ако е приложимо;

з) минималното количество за едно тръжно предложение или заявление;

и) размера на обезпечението за единица мярка, в случай на тръжни предложения и, когато е приложимо, за заявления;

й) периодите на внасяне на склад и изтегляне от склад;

к) данните, които да се показват върху опаковките, ако е приложимо.

▼B

2. Когато предоставянето на помощ за частно складиране е ограничено до определени държави членки или региони на дадена държава членка, както е посочено в член 18, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, тръжни предложения и заявления могат да се подават само в съответните държави членки.

3. В случай на тръжни предложения, между влизането в сила на регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура, и първата дата за представяне на тръжни предложения трябва да изминат най-малко шест дни.

Член 40

Подаване и допустимост на тръжните предложения и на заявленията за помощ за частно складиране

Тръжните предложения или заявленията за помощ за частно складиране са допустими, ако отговарят на изискванията, определени в член 2, и са изпълнени следните условия:

а) да включват най-малко следната информация:

i) позоваване на регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта за частно складиране;

ii) периода на складиране, ако това се изисква в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта за частно складиране;

iii) количеството продукти, обхванато от тръжното предложение или заявлението;

iv) ако продуктите вече са на склад — името и адреса на всяко място на частно складиране, местонахождението на складовите партиди/части/цистерни/силози със съответните количества, и, където е подходящо, номера за идентифициране на одобреното предприятие;

v) в случай на тръжни предложения, крайния срок на подпериода за подаване;

vi) в случай на тръжни предложения, размера на предлаганата помощ в евро за единица мярка, закръглен до не повече от два десетични знака, без ДДС;

б) операторът да е внесъл размера на обезпечението, посочен в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта за частно складиране.

Член 41

Проверка на тръжните предложения и заявленията от разплащателната агенция

1. Разплащателната агенция взема решение относно допустимостта на тръжните предложения и заявленията въз основа на условията, определени в членове 2 и 40.

▼B

2. Когато разплащателната агенция реши, че дадено тръжно предложение или заявление е недопустимо, тя информира съответния оператор в срок от три работни дни след получаването на предложението или заявлението.

Член 42

Уведомяване на Комисията за тръжните предложения и заявленията

1. Държавите членки уведомяват Комисията за всички допустими тръжни предложения и заявления в следните срокове:

а) за тръжни предложения се прилагат сроковете, посочени в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура;

б) за заявления уведомленията се подават не по-късно от 12.00 ч. (брюкселско време) всеки вторник и се отнасят за количествата продукти, които през предходната седмица са били обект на допустимо заявление, както и за свързаната с тях информация. Комисията може да поиска тези уведомления да се правят по-често, когато такава информация е необходима за целите на управлението на схемата.

2. Уведомленията, предвидени в параграф 1, букви а) и б), не съдържат името, адреса и регистрационния номер по ДДС на оператора.

3. Когато държава членка не уведоми Комисията за допустимо тръжно предложение или заявление в сроковете, посочени в параграф 1, букви а) и б), се смята, че държавата членка е уведомила Комисията, че не са постъпили такива тръжни предложения или заявления.

Раздел II

Определяне на размера на помощта за частно складиране посредством тръжна процедура

Член 43

Решения относно максималния размер на помощта за частно складиране

1. Въз основа на тръжните предложения, за които Комисията е уведомена в съответствие с член 42, Комисията решава съгласно предвиденото в член 4, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1370/2013:

а) да не определя максимален размер на помощта, или

б) да определи максимален размер на помощта.

2. Ако за тръжното предложение е определено максимално общо количество, както е посочено в член 39, параграф 1, буква ж), и ако предоставянето на цялото количество, за което се отнася тръжното предложение, би довело до превишаване на максималното общо количество, в съответствие с процедурата, посочена в член 229, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, Комисията приема решение, в което се определя коефициент на разпределение. Коефициентът се прилага за тръжните предложения, получени на равнището на максималния размер на помощта.

▼B

Чрез дерогация от член 2, параграф 6, оператор, за когото се прилага коефициент на разпределение, може да реши да оттегли тръжното си предложение в рамките на 10 работни дни след датата на влизане в сила на решението, с което се определя коефициентът на разпределение.

3. Решенията относно помощта съгласно параграфи 1 и 2 се публикуват в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Член 44

Индивидуални решения относно тръжните предложения

1. Когато не е определен максимален размер на помощта за частно складиране, всички тръжни предложения се отхвърлят.

2. Когато е бил определен максимален размер на помощта, разплащателната агенция приема тръжните предложения, които са за същата или по-ниска от нея сума, без да се засягат разпоредбите на член 43, параграф 2. Всички останали тръжни предложения се отхвърлят.

Разплащателната агенция приема само тръжни предложения, за които Комисията е била уведомена в съответствие с член 42.

3. Разплащателната агенция взема решенията, посочени в параграфи 1 и 2 от настоящия член, след публикуването на решението на Комисията, посочено в член 43, параграф 1.

Разплащателната агенция уведомява операторите за резултата от тяхното участие в тръжната процедура в срок от три работни дни след влизането в сила на горепосоченото решение на Комисията.

Раздел III

Предварително определяне на размера на помощта за частно складиране

Член 45

Решения по заявленията за предварително определена помощ за частно складиране

1. За продукти, които вече са складирани, допустимото заявление се счита за прието на осмия работен ден след датата на неговото получаване, ако Комисията междувременно не приеме решение в съответствие с параграф 3.

2. За продукти, които все още не са складирани, решенията за приемане на допустимо заявление се съобщават от разплащателната агенция на оператора на осмия работен ден след датата на получаване на това заявление, ако Комисията междувременно не приеме решение в съответствие с параграф 3.

3. Ако проучване на ситуацията покаже прекомерно използване на схемата за помощ за частно складиране, или че има риск от прекомерно използване или спекула, Комисията може, без да прилага процедурата, посочена в член 229, параграфи 2 или 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, да реши:

▼B

а) да преустанови временно прилагането на схемата за не повече от пет работни дни; да не се приемат заявления, подадени през този период;

б) да определи единен процент за намаляване на количествата, които са предмет на заявленията, като при нужда се спазва минималното количество по договора;

в) да отхвърли заявленията, подадени преди периода на преустановяване, във връзка с приемането на които би трябвало да се вземе решение през периода на преустановяване.

Чрез дерогация от член 2, параграф 6, оператор, за когото се прилага първа алинея, буква б), може да реши да оттегли заявлението си в рамките на 10 работни дни след датата на влизане в сила на решението, с което се определя намаляването на процентите.

Раздел IV

Внасяне на продукти на частно складиране

Член 46

Информация относно мястото на частно складиране на все още нескладирани продукти

След получаване на уведомлението, посочено в член 44, параграф 3, втора алинея, или на уведомлението за решението, посочено в член 45, параграф 2, операторът уведомява разплащателната агенция за срока на внасяне на продуктите на склад, както и за името и адреса на всяко място на частно складиране и съответните количества. Уведомлението се отправя до разплащателната агенция поне пет работни дни преди да започне внасянето на партидите на склад. Разплащателната агенция може да реши да приеме срок, по-кратък от пет работни дни.

Член 47

Внасяне на склад на все още нескладирани продукти

1. Продуктите се внасят на склад до 28 дни след уведомлението, посочено в член 44, параграф 3, втора алинея, в случай на тръжни предложения, или уведомлението за решението, посочено в член 45, параграф 2, в случай на заявления.

2. За месо внасянето на склад за всяка индивидуална партида от обхванатото от тръжното предложение или заявлението количество започва в деня, в който компетентният орган поеме контрол над нея. За такъв ден се приема денят, в който се определя нетното тегло на пресния **или** охладен продукт:

а) в мястото на частно складиране, когато продуктът се замразява там;

б) в мястото на замразяване, когато продуктът е замразен в подходящи съоръжения извън мястото на частно складиране.

3. Внасянето на склад се счита за приключено в деня, в който последната индивидуална партида от количеството, обхванато от тръжното предложение или заявлението, бъде внесена на склад.

▼B

ГЛАВА II

Договори за складиране

Раздел I

Сключване на договори

Член 48

Срок на складиране по договор

1. Срокът на складиране по договор започва да тече в деня след:

а) датата на уведомлението, посочено в член 44, параграф 3, или датата на получаване на допустимо заявление, без да се засяга разпоредбата на член 45, параграф 1, за продукти, които вече са внесени на склад;

б) датата, на която внасянето на склад се счита за приключено в съответствие с член 47, параграф 3 за продукти, които все още не са складирани.

2. Последният ден на срока на складиране по договор може да бъде определен в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта за частно складиране, както е посочено в член 39, параграф 1, буква е).

Чрез дерогация от член 3, параграф 4 от Регламент (ЕИО, Евратом) № 1182/71 на Съвета [1], когато последният ден от срока на складиране по договор изтича в събота, неделя или на официален празник, срокът на складиране по договор изтича с изтичането на последния час от съответния ден.

Член 49

Сключване на договори

Договорите се сключват между разплащателната агенция на държавата членка, на чиято територия са складирани или ще бъдат складирани продуктите, и операторите, които отговарят на изискванията, определени в член 2 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, и чието тръжно предложение или заявление са били приети.

Договорите се сключват за количеството, действително внесено на склад („количеството по договор“), което не надвишава количеството, посочено в член 44, параграф 3, втора алинея в случай на тръжни предложения, или количеството в заявлението по отношение на продуктите, които вече са на склад, или уведомлението за решението, посочено в член 45, параграф 2, в случай на заявления за продукти, които все още не са складирани.

Когато действително внесеното на склад количество е по-малко от 95 % от количеството в тръжното предложение или заявлението, или количеството, произтичащо от прилагането на член 45, параграф 3, буква б), договор не се сключва.

[1] Регламент (ЕИО, Евратом) № 1182/71 на Съвета от 3 юни 1971 г. за определяне на правилата, приложими за срокове, дати и крайни срокове (ОВ L 124, 8.6.1971 г., стр. 1).

▼B

Договори не се сключват, когато допустимостта на продуктите не е потвърдена.

Член 50

Уведомление за сключване на договори

Разплащателната агенция уведомява спечелилия оператор за това, че неговият договор се смята за сключен, в срок от пет работни дни от датата на издаване на контролния доклад, посочен в член 61, параграф 1, при условие че бъдат получени всички документи, необходими за сключване на договора.

Датата на сключване на договора е датата, на която разплащателната агенция уведомява оператора.

Раздел II

Елементи на договора и задължения на оператора

Член 51

Елементи на договора

Приема се, че договорът включва, според случая, елементите, предвидени в член 52, както и предвидените в:

а) относимите разпоредби от регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура, и в тръжното предложение; или

б) относимите разпоредби от регламента за изпълнение, с който се определя предварително размерът на помощта за частно складиране, и в заявлението.

Член 52

Задължения на оператора

1. Договорите обхващат поне следните задължения на оператора:

а) да внесе и съхранява на склад договореното количество за срока на складиране по договор на свой риск и за своя сметка при условия, осигуряващи запазване на характеристиките на продуктите, посочени в член 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, без да:

i) заменя съхраняваните продукти, с изключение на захарта в съответствие с параграф 3;

ii) нито да ги прехвърля в друго място на частно складиране или, в случая със захарта, в друг силоз;

б) да запази документите за установяване на теглото, изготвени по време на приемането в мястото за частно складиране;

в) да изпрати документите във връзка с операциите по внасяне на склад, включително местонахождението на складовите партиди/части/цистерни/силози със съответните количества, на разплащателната агенция не по-късно от пет работни дни след датата на внасяне на склад съгласно член 47, параграф 3;

▼B

г) да даде възможност на разплащателната агенция да проверява по всяко време изпълнението на всички задължения, посочени в договора;

д) да осигури лесен достъп до складираните продукти и индивидуално идентифициране по складова партида/част/цистерна/силоз.

2. Чрез дерогация от параграф 1, буква а), подточка ii) разплащателната агенция може да разреши преместване на складираните продукти при следните условия:

i) за сирена със защитено наименование за произход (ЗНП) или със защитено географско указание (ЗГУ), когато операторът представи мотивирано искане;

ii) за други продукти, при извънредни обстоятелства, когато операторът представи мотивирано искане.

3. Чрез дерогация от параграф 1, буква д) от настоящия член, захарта, за която е сключен договор, може да се съхранява в силоз, определен от оператора, с друга захар, при условие че договореното количество се съхранява в определения силоз през срока на договора в съответствие с член 8, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238.

4. При поискване операторът предоставя на разположение на разплащателната агенция, отговорна за проверките, цялата документация за всеки договор, позволяваща проверка по-специално на следната информация относно внесените на склад продукти:

а) номера, с който се идентифицират одобреното предприятие и, ако е необходимо, държавата членка на производство;

б) произхода и датата на производство на продуктите, или пазарната година на производство за захарта, и деня на клане за месото;

в) датата на внасяне на склад;

г) теглото и, в случай на месо, броя пакетирани разфасовки;

д) адреса на мястото на частно складиране и средствата, даващи възможност за лесно идентифициране на продукта в мястото на частно складиране или, за насипна захар, идентифицирането на определения от оператора силоз;

е) крайната дата на срока на складиране по договор и действителна дата на изтегляне от склад по договор.

5. Операторът или, когато е приложимо, складодържателят, води регистър в склада, съдържащ по номер на договора:

а) идентификацията на продуктите, внесени на склад, по партида/част/цистерна/силоз;

б) датите на внасяне на склад и на изтегляне;

▼B

в) количеството на продуктите, внесени на склад, по партида/част/цистерна/силоз;

г) местонахождението на продуктите по партида/част/цистерна/силоз в склада.

ГЛАВА III

Изтегляне на продукти и плащане на помощ за частно складиране

Раздел I

Изтегляне на продукти от склад

Член 53

Изтегляне от склад

1. Изтеглянето от склад може да започне в деня след последния ден от срока на складиране по договор, или според случая — от датата, посочена в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта за частно складиране.

2. Изтеглянето от склад става на цели складови партиди, освен ако разплащателната агенция разреши изтеглянето на по-малки количества.

При запечатани продукти, както са посочени в член 60, от склада може обаче да се изтегли само запечатано количество.

3. Когато в регламента за изпълнение, с който се открива тръжната процедура или се определя предварително размерът на помощта за частно складиране, срокът на складиране по договор е посочен като период с начална и крайна дата, операторът уведомява разплащателната агенция за намерението си да започне да изтегля продукти от склада, като посочва съответните складови партиди/части/цистерни/силози най-малко пет работни дни преди започване на операциите по изтегляне.

Разплащателната агенция може да реши да приеме срок, по-кратък от пет работни дни.

Раздел II

Плащане

Член 54

Заявление за плащане на помощ за частно складиране

Операторът подава заявление за плащане в срок до три месеца след края на договорния период на складиране.

Член 55

Плащане на помощ за частно складиране

Плащането на помощта се извършва не по-късно от 120 дни след датата на подаване на заявлението за плащане, при условие че задълженията по договора са изпълнени.

▼B

Ако обаче е в ход административно разследване, плащането не се извършва, докато не се признае правото на помощ.

ДЯЛ IV

ПРОВЕРКИ И САНКЦИИ

ГЛАВА I

Проверки

Член 56

Общи разпоредби относно проверките, свързани с публичната интервенция и помощта за частно складиране

1. Разплащателните агенции предприемат всички необходими мерки, за да гарантират спазването на изискванията във връзка с публичната интервенция и отпускането на помощ за частно складиране, предвидени в Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, настоящия регламент и регламентите за изпълнение, посочени в член 1, параграф 2, букви а) и б) от настоящия регламент.

Тези мерки включват пълна административна проверка на офертите и тръжните предложения за публична интервенция и тръжните предложения и заявленията за помощ за частно складиране, която се допълва от извършвани на място проверки на документи и физически проверки, както е предвидено в настоящия дял.

2. Проверката на теглото на продуктите, доставени за публична интервенция, и на договореното количество — в случай на помощ за частно складиране, се извършва в присъствието на длъжностни лица от разплащателната агенция.

3. Физическите проби за целите на проверката на качеството и състава на продуктите за публична интервенция и помощ за частно складиране се вземат от служителите на разплащателната агенция или в тяхно присъствие.

4. За целите на одитната пътека всички проверени от разплащателната агенция складови и финансови регистри и документи се подпечатват или парафират по време на контролното посещение. Когато се проверяват компютърни записи, протоколът за извършената проверка се включва в досието от проверката на хартиен носител или в електронна форма. Въпросните записи се предоставят на разположение на Комисията при поискване.

Член 57

Специални разпоредби относно проверките във връзка с публичната интервенция

1. Без да се засягат изискваните по силата на настоящия регламент проверки при приемането на продуктите, контролът върху интервенционните запаси се извършва в съответствие с член 3 от Делегиран регламент (ЕС) № 907/2014.

▼B

2. Когато мястото за складиране, посочено в член 7, параграф 1, буква а), подточка ii), е в държава членка, различна от тази, в която е подадена офертата или тръжното предложение, разплащателната агенция, която е получила офертата или тръжното предложение може да поиска съдействие от разплащателната агенция, отговаряща за това място за складиране, включително проверка на място. Съдействието се предоставя в срока, посочен от разплащателната агенция, която е получила офертата или тръжното предложение.

3. За говеждо месо проверките се извършват в съответствие с части I и III от приложение III.

Член 58

Специални разпоредби относно проверките във връзка с публичната интервенция за зърнени култури и ориз

1. Независимо от предвиденото в член 56, параграф 2, доставеното количество се претегля в присъствието на оператора и на независим от него представител на разплащателната агенция.

Ако обаче представителят на разплащателната агенция е също така складодържателят, в срок от 30 дни от датата на доставката, разплащателната агенция извършва инспекция, която включва поне една проверка по обемния метод. Разликата между определеното чрез претегляне количество и количеството, изчислено с пространствено-обемния метод, не надвишава 5 %.

Когато толерансът от 5 % не е надхвърлен, складодържателят, при по-късна проверка на теглото, поема всички разходи по забелязаната разлика в теглото, регистрирано в материално-счетоводната отчетност при приемането.

когато толерансът от 5 % е надхвърлен, зърнените култури или ориза се претеглят незабавно. Когато установеното тегло е по-малко от вписаното, разходите по претеглянето се поемат от складодържателя. В противен случай разходите по претеглянето се поемат от разплащателната агенция.

2. Когато нивата на замърсители при зърнените култури се проверяват въз основа на анализа на риска, посочен в част I, точка 3 от приложение I към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, финансовите последици в резултат на неспазването на максимално допустимите нива на замърсители са за сметка на разплащателната агенция съгласно правилата, посочени в член 3, параграф 6 от Делегиран регламент (ЕС) № 907/2014.

Въпреки това, в случай на охратоксин А и на афлатоксин, ако съответната разплащателна агенция може да представи на Комисията доказателство за спазване на стандартите при постъпването в склад, за спазване на обичайните условия за складиране, както и за спазване на другите задължения на складодържателя, финансовата отговорност е за сметка на бюджета на Съюза.

▼B

Член 59

Специални разпоредби за приемане на зърнени култури и ориз в място за складиране на складодържателя

1. Ако приемането на зърнени култури или ориз се извършва в складовото място, където продуктите са били държани по времето на подаване на офертата или тръжното предложение, приетото количество се установява въз основа на складовия регистър, който отговаря на професионални стандарти, позволяващи да се гарантира съответствие със законодателството на Съюза, по-специално с приложение III към Делегиран регламент (ЕС) № 907/2014, и при условие че:

а) складовият регистър показва:

i) теглото, записано при претегляне, извършено в рамките на период, ненадхвърлящ 10 месеца преди приемането;

ii) физическите качествени характеристики в момента на претеглянето и по-специално съдържанието на влага;

iii) евентуалните прехвърляния между силози и извършените обработки;

б) складодържателят декларира, че предложената партида отговаря изцяло на информацията, която се съдържа в складовия регистър;

в) качествените характеристики, установени в момента на претеглянето, са същите като тези на представителната извадка, съставена от пробите, взети от разплащателната агенция или от неин представител при честота една на всеки 60 тона.

2. Ако се прилага параграф 1, теглото, което се записва в складовия регистър и финансовите отчети в съответствие с член 3, параграф 3, първа алинея, буква а) от Делегиран регламент (ЕС) № 907/2014, е записаното в складовия регистър и коригирано, ако е необходимо, за да се вземе предвид евентуална разлика между съдържанието на влага или процента на чуждите примеси (Schwarzbesatz), записани в момента на претеглянето, и тези, определени въз основа на представителната извадка. Разликата в процентите на чуждите примеси може да бъде взета предвид само за да се намали теглото, вписано в складовия регистър.

В срок до 30 дни от приемането разплащателната агенция извършва проверка по обемния метод. Евентуалната разлика между установеното чрез претегляне количество и количеството, изчислено по обемния метод, не може да надвишава 5 %.

Когато допустимото отклонение от 5 % не е превишено, складодържателят, при по-късна проверка на теглото, поема всички разходи по забелязаната разлика в теглото, регистрирано в материално-счетоводната отчетност при приемането.

Когато допустимото отклонение от 5 % е превишено, зърнените култури или оризът се претеглят незабавно. Когато установеното тегло е по-малко от вписаното, като се вземат предвид границите на отклонение, предвидени в точка 1 от приложение IV към Делегиран регламент (ЕС) № 907/2014, разходите по претеглянето се поемат от складодържателя. В противен случай разходите по претеглянето се поемат от Европейския фонд за гарантиране на земеделието.

▼B

Член 60

Специални разпоредби относно проверките, свързани с помощта за частно складиране

1. За всички внесени на склад партиди разплащателната агенция извършва документни проверки на място в рамките на 30 дни от началото на срока на складиране по договор, посочен в член 48, параграф 1, за да удостовери договореното количество, посочено в член 49. Такива проверки включват проучване на складовия регистър, посочен в член 52, параграф 5, и на подкрепящите документи, като например протоколи от претегляне и приемно-предавателни протоколи, както и физическа проверка на наличността на партидите и естеството на продуктите в мястото на частно складиране.

За месото проверките се извършват по време на внасянето на частен склад, а за маслиновото масло — преди официалното запечатване на цистерните.

В надлежно обосновани случаи разплащателната агенция може да удължи срока, посочен в първа алинея, с не повече от 15 дни. В такива случаи разплащателната агенция информира засегнатите оператори.

2. В допълнение към проверките, изисквани по параграф 1, се извършва физическа проверка на представителна статистическа извадка от най-малко 5 % от партидите, които обхващат поне 5 % от внесеното на склад общо количество, за да се гарантира, че количеството, естеството и съставът, опаковането и маркирането на продуктите и складовите партиди отговарят на изискванията за частно складиране и на данните, посочени от оператора в неговото тръжно предложение или заявление.

За сиренатa се извършват физически проверки на всички партиди, за да се потвърди количеството по договор.

3. През периода на складиране разплащателната агенция също така извършва внезапни проверки на място, за да гарантира наличието и естеството на договореното количество в мястото за частно складиране, както и че захарта, складирана в насипно състояние, е налична в силоза, определен от оператора. Проверката се извършва въз основа на случайна статистическа извадка от най-малко 5 % от партидите, които обхващат поне 5 % от общите количества, за които са били сключени договори. Тази извадка не съдържа повече от 25 % от партидите, които вече са били проверени в съответствие с параграф 2, освен когато е невъзможно да се извърши проверка на място на най-малко 5 % от партидите, които обхващат поне 5 % от общите количества, за които са били сключени договори.

Посочената в първа алинея внезапна проверка не е необходима, ако със съгласието на оператора разплащателната агенция е запечатала продуктите по такъв начин, че договорените количества не могат да бъдат премествани от мястото на складиране, без да се счупи пломбата.

4. В края на периода на складиране по договор или преди началото на изтеглянето на продукти в случаите, когато се прилага член 53, параграф 3, разплащателната агенция извършва проверки на място, за да се увери, че договорното задължение е

▼B

изпълнено, въз основа на документна проверка на складовия регистър и подкрепящите документи, както и проверка на наличността на партидите и естеството на продуктите в мястото на частно складиране.

В допълнение към проверките, посочени в първата алинея, се извършва физическа проверка на представителна статистическа извадка от най-малко 5 % от партидите, които обхващат поне 5 % от общите количества, за които са били сключени договори, за да се удостоверят количеството, видът, опаковките и маркирането и естеството на продуктите в мястото на частно складиране.

5. Когато със съгласието на оператора разплащателната агенция е запечатала продуктите по такъв начин, че складираното количество не може да бъде изтеглено от обособената партида, без да се счупи пломбата, проверките, посочени в параграфи 3 и 4, може да се ограничат до проверка на наличието и целостта на поставените пломби.

▼M2

Член 60а

Специални разпоредби относно проверките, свързани с публичната интервенция и помощта за частно складиране за мляко и млечни продукти

1. Допустимостта на маслото, обезмасленото мляко на прах и сиренето за получаване на помощ за частно складиране се установява съгласно методите, определени съответно в приложения VI, VII и VIII.

Тези методи се установяват въз основа на последните версии на съответните европейски или международни стандарти, според случая, които са в сила най-малко 6 месеца преди първия ден на периода на публична интервенция, определен в член 12 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

2. Резултатите от проверките, извършвани чрез прилагане на определените в настоящия регламент методи, се оценяват в съответствие с приложение IX.

▼B

Член 61

Докладване на проверките

1. В срок от пет работни дни след приключването на всяка извършена проверка на място разплащателната агенция изготвя доклад за проверката и, ако е целесъобразно, за проверките, посочени в член 56, параграф 3. Докладът описва точно различните проверени елементи, като в него се посочват:

а) датата и времето на започване на проверката;

б) подробности за евентуално отправено предизвестие;

в) продължителността на проверката;

г) имената на присъствалите отговорни лица;

д) естеството и обхватът на извършените проверки, и по-специално подробности за проучените документи и продукти;

▼B

е) констатациите и заключенията;

ж) евентуалната необходимост от последващи действия.

Докладът се подписва от отговорния служител на разплащателната агенция и приподписва от оператора или, по целесъобразност, от складодържателя, или се изпраща на оператора по проследим начин. Докладът се включва в досието за плащане.

2. В случай на несъответствие на подложените на проверка продукти, проверката се разширява до по-голяма статистическа извадка, която се определя от разплащателната агенция.

3. Разплащателната агенция регистрира всички случаи на несъответствие въз основа на критериите за значимост, размер, продължителност и повторение, което може да доведе до изключване в съответствие с член 62, параграф 1, или възстановяване на неправомерно платена помощ за частно складиране, включително лихвите в съответните случаи, съгласно член 62, параграф 4.

ГЛАВА II

Санкции и административни мерки

Член 62

Санкции и административни мерки във връзка с помощта за частно складиране

1. Ако разплащателната агенция установи, че представен от оператора документ, който се изисква по силата на Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, настоящия регламент или регламент за изпълнение, предвиден в член 1, параграф 2, буква б) от настоящия регламент, съдържа невярна информация, и ако тази невярна информация е решаваща за предоставянето на помощ за частно складиране, разплащателната агенция изключва оператора от процедурата за предоставяне на помощ за продукта, за който е била представена невярната информация, за срок от една година, считано от датата на приемане на окончателното административно решение за установяване на нередността.

2. Изключването, предвидено в параграф 1, не се прилага, ако операторът докаже по удовлетворителен за разплащателната агенция начин, че ситуацията по посочения параграф се дължи на непреодолима сила или очевидна грешка.

3. Неправомерно платената помощ се възстановява с лихвите от съответните оператори. Правилата, определени в член 27 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 908/2014, се прилагат *mutatis mutandis*.

4. Налагането на административни санкции и възстановяването на неправомерно изплатени суми съгласно настоящия член не засягат съобщаването на нередности на Комисията по реда на Регламент (ЕО) № 1848/2006 на Комисията ([1]).

([1]) Регламент (ЕО) № 1848/2006 на Комисията от 14.12.2006 г. относно нередностите и възстановяването на неправилно изплатени суми във връзка с финансирането на Общата селскостопанска политика и организацията на информационна система в тази област и за отмяна на Регламент (ЕИО) № 595/91 на Съвета (ОВ L 355, 15.12.2006 г., стр. 56).

▼B

ДЯЛ V

УВЕДОМЛЕНИЯ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

ГЛАВА I

Уведомления

Раздел I

Общи разпоредби относно уведомленията

Член 63

Метод на уведомяване

Уведомленията, посочени в настоящия регламент, както и в регламентите за изпълнение, посочени в член 1, се извършват в съответствие с Регламент (ЕО) № 792/2009 на Комисията ([1]).

Член 64

Уведомления относно разплащателните агенции

1. Държавите членки уведомяват Комисията за одобрените разплащателни агенции, които отговарят за интервенционното изкупуване и продажби и за помощта за частно складиране.

2. Комисията предоставя на разположение на държавите членки и на обществеността списъка на одобрените разплащателни агенции, включително чрез публикуване в интернет.

Раздел II

Уведомления относно публичната интервенция

Член 65

Съобщаване на информация относно интервенционните запаси

1. Държавите членки, чиито разплащателни агенции държат интервенционни запаси, уведомяват Комисията не по-късно от 15-то число на всеки месец относно:

а) за зърнени култури и ориз:

i) количествата, складирани от началото на пазарната година;

ii) общите количества, приети от началото на пазарната година;

([1]) Регламент (ЕО) № 792/2009 на Комисията от 31 август 2009 г. за установяване на подробни правила за нотифицирането на Комисията от страна на държавите-членки на информацията и документите във връзка с прилагането на общата организация на пазарите, режима на директните плащания, насърчаването на продажбата на селскостопански продукти и правилата, приложими за най-отдалечените райони и малките острови в Егейско море (ОВ L 228, 1.9.2009 г., стр. 3).

▼B

iii) общите количества, които са напуснали местата за складиране от началото на пазарната година, идентифицирани, когато е уместно, по вид употреба или местоназначение, и общите изгубени количества;

iv) общите запазени (обвързани със сключен договор) количества, идентифицирани, ако е целесъобразно, по вид употреба или местоназначение;

v) количествата, предмет на оферта в края на месечния период на докладване;

б) за маслото и обезмасленото мляко на прах:

i) складираните количества от всеки продукт в края на предходния месец и количествата, които влизат и излизат от местата на складиране през същия месец;

ii) разбивка на количествата от всеки продукт, които излизат от местата за складиране през предходния месец, съгласно регламента, с който се открива тръжната процедура за продажбата на съответните продукти;

iii) разбивка по време на постъпване на количествата на склад в края на предходния месец;

в) за говеждо месо:

i) складираните количества от всеки продукт в края на предходния месец и количествата, които влизат и излизат от местата на складиране през същия месец;

ii) разбивка на количествата от всеки продукт, които излизат от местата за складиране през предходния месец, съгласно регламента, с който се открива тръжната процедура за продажбата на съответните продукти;

iii) количествата от всяка разфасовка, включени в договори за продажба, сключени през предходния месец;

iv) количествата от всяка разфасовка, включени в заповеди за изтегляне, издадени през предходния месец;

v) количествата от всяка разфасовка, изкупени през предходния месец;

vi) свободните запаси и физическите запаси от всяка разфасовка в края на предходния месец, с подробни данни за продължителността на складово съхранение на свободните запаси;

г) за всички продукти:

i) откриването на тръжна процедура, предоставените количества и минималните продажни цени, определени в случай на прилагане на член 36;

▼M1

ii) информация във връзка с продуктите, пласирани по схемата за разпределяне на храна на най-нуждаещите се лица, включително съответната сума (разликата между продажната цена и счетоводната стойност) и момента на превеждане на тази сума на органа, в чиято полза се извършват плащания от Комисията съгласно Регламент (ЕС) № 223/2014 в съответствие с член 38б, параграф 4 от настоящия регламент.

▼B

2. Комисията може да поиска уведомяването, предвидено в параграф 1, да се извършва по-често, когато това е необходимо за целите на ефективното управление на интервенционната система.

3. За целите на параграф 1, буква б):

а) „количества, които влизат“ означава количествата, внесени физически на склад, независимо дали са били приети или не от разплащателната агенция;

б) „количества, които излизат“ означава количествата, които са били изтеглени или, ако са били приети от купувача преди изтеглянето, приетите количества.

4. За целите на параграф 1, буква в):

а) „свободни запаси“ означава запаси, които още не са предмет на договор за продажба;

б) „физически запаси“ означава свободни запаси плюс запаси, предмет на договор за продажба, но които все още не са приети.

Раздел III

Уведомления по отношение на помощта за частно складиране

Член 66

Съобщаване на информация за частно складиране

Държавите членки, в които се използва схемата за помощ за частно складиране, уведомяват Комисията:

а) поне веднъж седмично за продуктите и количествата, за които са били сключени договори през предходната седмица, с разбивка по период на складово съхранение;

б) не по-късно от 15-то число на всеки месец, във връзка с предходния месец, за:

i) количествата продукти, въведени или изведени от частно складиране през съответния месец и, където е приложимо, разбивка по категории;

ii) количествата продукти на частно складиране в края на съответния месец и, където е приложимо, разбивка по категории;

iii) количествата продукти, по отношение на които е изтекъл срокът на складиране по договор;

▼B

iv) ако периодът на складово съхранение е бил съкращаван или удължаван в съответствие с член 20, буква м) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, продуктите и количествата, чийто период на складово съхранение е бил променен, както и първоначално предвидените и впоследствие променени дати за изтегляне от склад;

в) до 31 март всяка година, във връзка с предходната календарна година, за резултатите от проверките на място, проведени съгласно дял IV.

ГЛАВА II

Заключителни разпоредби

Член 67

Влизане в сила и прилагане

Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Той се прилага от 1 октомври 2016 г. Въпреки това, по отношение на изкупуването на базата на публична интервенция, таблици III и IV от част V и буква б) от част VI от приложение I се прилагат от 1 юли 2017 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ЗЪРНЕНИ КУЛТУРИ

ЧАСТ I

1. ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗА ВИДОВЕ ПРИМЕСИ В ОСНОВНОТО ЗЪРНО С БЕЗУПРЕЧНО КАЧЕСТВО

1.1. **Счупени зърна**

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „счупени зърна“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „счупени зърна“ е посоченото в стандарт EN 16378.

1.2. **Зърнени примеси**

а) *Спаружени зърна*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „спаружени зърна“ е посоченото в стандарт EN 15587. Независимо от това обаче при ечемик от Естония, Латвия, Финландия и Швеция за спаружени се считат зърната с хектолитрова маса, равна или по-голяма от 64 kg/hl, за които са подадени оферти или тръжни предложения за интервенция или са обект на интервенция в посочените държави членки, и които след отстраняване на всички други елементи, посочени в настоящото приложение, преминават през сито с размер на отворите 2,0 mm.

„Спаружените зърна“ не се отнасят за царевицата.

б) *Други зърнени култури*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „други зърнени култури“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „други зърнени култури“ е посоченото в стандарт EN 16378.

в) *Зърна, повредени от вредители*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „зърна, повредени от вредители“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „зърна, повредени от вредители“ е посоченото в стандарт EN 16378.

г) *Зърна с променен цвят на зародиша*

За твърдата и обикновената пшеница определението е посоченото в стандарт EN 15587.

„Зърна с променен цвят на зародиша“ не се отнася за ечемика или царевицата.

д) *Зърна, прегрети при сушене*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „зърна, прегрети при сушене“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „зърна, прегрети при сушене“ е посоченото в стандарт EN 16378.

е) *Зърна с петна*

За твърдата пшеница определението за „зърна с петна“ е посоченото в стандарт EN 15587.

„Зърна с петна“ не се отнася за обикновената пшеница, ечемика или царевицата.

▼B

1.3. **Покълнали зърна**

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „покълнали зърна“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „покълнали зърна“ е посоченото в стандарт EN 16378.

1.4. **Чужди примеси**

а) *Чужди зърна*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „чужди зърна“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „чужди зърна“ е посоченото в стандарт EN 16378.

„Вредни семена“ означава семена, които са токсични за хората и животните, такива, които пречат или затрудняват почистването и смилането на зърното, и такива, които въздействат върху качеството на продуктите, произведени от зърнените култури.

б) *Повредени зърна*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „повредени зърна“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „повредени зърна“ е посоченото в стандарт EN 16378.

В стандарт EN 15587 за твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „фузариозни зърна“ е включено в определението на „повредени зърна“.

в) *Чужди тела*

За твърдата пшеница, обикновената пшеница и ечемика определението за „чужди тела“ е посоченото в стандарт EN 15587.

За царевицата определението за „чужди тела“ е посоченото в стандарт EN 16378.

г) *Обвивки (при царевицата — части от кочан)*

д) *Мораво рогче*

е) *Загнили зърна*

За твърдата и обикновената пшеница определението за „загнили зърна“ е посоченото в стандарт EN 15587.

„Загнили зърна“ не се отнася за ечемика или царевицата.

ж) *Примеси от животински произход*

1.5. **Живи складови вредители**

1.6. **Брашнести зърна**

Брашнести зърна от твърда пшеница са зърната, чийто ендосперм не е напълно стъкловиден. Те са определени в стандарт EN 15585.

2. ОСОБЕНОСТИ ПРИ ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ПРИМЕСИТЕ ПРИ РАЗЛИЧНИТЕ ВИДОВЕ ЗЪРНО

2.1. **Твърда пшеница**

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, зърна с променен цвят на зародиша, зърна с петна и зърна, прегрети при сушене.

▼B

Чуждите примеси включват: чужди зърна, повредени зърна (включително фузариозни), чужди тела, обвивки, мораво рогче, загнили зърна и примеси от животински произход.

2.2. **Обикновена пшеница**

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, зърна с променен цвят на зародиша (само за съдържание над 8 %) и зърна, прегрети при сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна (включително фузариозни), чужди тела, обвивки, мораво рогче, загнили зърна и примеси от животински произход.

2.3. **Ечемик**

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, и зърна, прегрети при сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна (включително фузариозни), чужди тела, обвивки и примеси от животински произход.

2.4. **Царевица**

Зърнените примеси включват: други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, и зърна, прегрети при сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, чужди тела, части от кочан и примеси от животински произход.

ЧАСТ II

Методи, използвани за определяне на качеството на зърнените култури, за които са подадени оферти или тръжни предложения за интервенция или които са обект на интервенция

За определяне на качеството на зърнените култури, за които са подадени оферти или тръжни предложения за интервенция или които са обект на интервенция, се използват следните методи съгласно член 4:

а) стандартният метод за определяне на примесите в основното зърно с безупречно качество:

i) за обикновената пшеница, твърдата пшеница и ечемика: стандарт EN 15587,

ii) за царевицата: стандарт EN 16378,

б) стандартният метод за определяне на съдържанието на влага:

i) за царевицата: стандарт EN ISO 6540,

ii) за зърнени култури, различни от царевицата: стандарт EN ISO 712 или метод, основан на инфрачервената технология, съответстващ на стандарт EN 15948.

В случай на спор за валидни се приемат само резултатите, получени по стандарт EN ISO 6540 за царевицата или стандарт EN ISO 712 за зърнени култури, различни от царевицата;

в) стандартният метод за определяне на лепкавост и пригодност за машинна обработка на тесто от обикновена пшеница: посоченият в част III на настоящото приложение;

▼B

г) стандартният метод за определяне на съдържанието на протеин в твърда пшеница и в обикновена смляна пшеница: посоченият в:

i) стандарт EN ISO 20483, или

ii) стандарт CEN ISO/TS 16634-2.

В случай на спор за валидни се приемат само резултатите, получени по стандарта EN ISO 20483;

д) стандартният метод за определяне на седиментационното число по Zeleny в обикновена смляна пшеница: съгласно стандарт EN ISO 5529;

е) стандартният метод за определяне на числото на падане по Хагберг (тест за амилазна активност): съгласно стандарт EN ISO 3093;

ж) стандартният метод за определяне на процента брашнести зърна при твърдата пшеница: съгласно стандарт EN 15585;

з) стандартният метод за определяне на хектолитрова маса: съгласно стандарт EN ISO 7971/3;

i) вземане на проби и методи за анализ за определяне на съдържанието на микотоксини: посочените в приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията ([1]) и установените в приложения I и II към Регламент (ЕО) № 401/2006 на Комисията ([2]).

ЧАСТ III

Метод за определяне на лепкавост и пригодност за машинна обработка на тесто от обикновена пшеница

1. **Наименование**

Метод за изпитване на хлебопекарни качества на пшенично брашно.

2. **Обхват**

Методът се прилага за експериментално смляно брашно от пшеница за производство на хляб от тесто с мая.

3. **Принцип**

Приготвя се тесто от брашно, вода, мая, сол и захар в специална месачка. След разделяне и окръгляне парчетата тесто се оставят да втасат в продължение на 30 минути; после се оформят, поставят се на тави за изпичане и след окончателно втасване за определен период се изпичат. Отбелязват се свойствата на тестото, показани по време на манипулациите. Парчетата хляб се преценяват по обем и височина.

4. **Съставки**

4.1. *Мая*

Активна суха мая от вида *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck или продукт със същите характеристики.

4.2. *Водопроводна вода*

4.3. *Разтвор на захар-сол-аскорбинова киселина*

Разтварят се 30 ± 0,5 g готварска сол (търговско качество), 30 ± 0,5 g захар (търговско качество) и 0,040 ± 0,001 g аскорбинова киселина в 800 ± 5 g вода. Приготвя се пресен всеки ден.

([1]) Регламент (ЕО) № 1881/2006 на Комисията от 19 декември 2006 г. за определяне на максимално допустимите количества на някои замърсители в храните (ОВ L 364, 20.12.2006 г., стр. 5).

([2]) Регламент (ЕО) № 401/2006 на Комисията от 23 февруари 2006 г. за установяване на методи за вземане на проби и за анализ за целите на официалния контрол на нивата за микотоксини в храни (ОВ L 70, 9.3.2006 г., стр. 12).

▼B

4.4. *Захарен разтвор*

Разтварят се 5 ± 0,1 g захар (търговско качество) в 95 ± 1 g вода. Приготвя се пресен всеки ден.

4.5. *Ензимно-активно малцово брашно*

Търговско качество.

5. **Оборудване и апарати**

5.1. *Помещение за изпичане*

Кондиционирано, за да се поддържа температура 22—25 °C.

5.2. *Хладилник*

За поддържане на температура 4 ± 2 °C.

5.3. *Везни*

Максимално натоварване 2 kg и точност до 2 g.

5.4. *Везни*

Максимално натоварване 0,5 kg и точност до 0,1 g.

5.5. *Аналитични везни*

Точност $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Месачка*

Stephan UMTA 10 с месещо рамо модел „Detmold“ (Stephan Soehne GmbH) или сходно оборудване със същите характеристики.

5.7. *Камера за втасване*

Кондиционирана за поддържане на температура 30 ± 1 °C.

5.8. *Отворени пластмасови кутии*

Изработени от полиметилметакрилат (плексиглас, перспекс). Вътрешни размери: 25 × 25 × 15 cm височина, дебелина на стените 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Квадратни пластмасови листове*

Изработени от полиметилметакрилат (плексиглас, перспекс). С размери най-малко 30 × 30 cm и дебелина 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Оформител*

Оформител за тесто Брабендер (Brabender OHG) или или сходно оборудване със същите характеристики.

6. **Вземане на проби**

Съгласно стандарт EN ISO 24333.

7. **Процедура**

7.1. *Определяне на водопоемност*

Определя се абсорбцията на вода съгласно ICC стандарт № 115/1.

7.2. *Определяне на количеството добавено малцово брашно*

Определя се числото на падане на брашното съгласно стандарт EN ISO 3093. Ако числото на падане е по-високо от 250, определя се такова количество малцово брашно, при добавянето на което стойността става между 200 — 250 s, като се използват поредица от смесвания на брашното с увеличаващи се количества малцово брашно (точка 4.5). Ако „числото на падане“ е под 250, не се добавя малцово брашно.

▼B

7.3. *Активиране на сухата мая*

Температурата на захарния разтвор (точка 4.4) се регулира на 35 ± 1 °C. Изсипва се една тегловна част от активната суха мая в четири тегловни части от темперирания захарен разтвор. Не се разбърква. Разклаща се, ако е необходимо.

Оставя се да се успокои за 10 ± 1 минути, после се разбърква, докато се получи хомогенна суспензия. Тази суспензия трябва да се използва в рамките на 10 минути.

7.4. *Температура на брашното и тестото*

Температурата на брашното и водата трябва да се регулира така, че тестото да бъде с температура 27 ± 1 °C след смесване.

7.5. *Състав на тестото*

Претегля се с точност до 2 g 10 y/3 g брашно с налична влага (съответстваща на 1 kg брашно с влага 14 %), където „y“ е количеството брашно, използвано при фаринографското изпитване (вж. ICC стандарт № 115/1).

Претегля се с точност до 0,2 g количеството малцово брашно, необходимо за коригиране на „числото на падане“ в диапазона 200 до 250 (точка 7.2).

Претеглят се 430 ± 5 g разтвор на захар-сол-аскорбинова киселина (точка 4.3) и се добавя вода до обща маса (x – 9) 10 y/3 g (вж. точка 10.2), където „x“ е количеството вода, използвано при фаринографското изпитване (вж. ICC стандарт № 115/1). Тази обща маса (обикновено между 450 и 650 g) трябва да се получи с точност до 1,5 g.

Претеглят се 90 ± 1 g суспензия на мая (точка 7.3).

Отбелязва се общата маса на тестото (P), която представлява сбор от масите на брашното, разтвора на захар-сол-аскорбинова киселина плюс водата, суспензията на мая и малцовото брашно.

7.6. *Месене*

Преди започване, месачката се темперира на 27 ± 1 °C с помощта на подходящо количество загрята вода.

Поставят се течните съставки на тестото в месачката, а отгоре брашното и малцовото брашно.

Включва се месачката (скорост 1, 1 400 об./мин.) и се оставя да работи 60 секунди. Двадесет секунди след началото на месенето се включва остъргващият нож, монтиран към капака на месачката, на два оборота.

Измерва се температурата на тестото. Ако тя не е в диапазона 26—28 °C, тестото се отстранява и се замесва ново след регулиране на температурата на съставките.

Отбелязват се свойствата на тестото, като се използва един от следните термини:

— нелепкаво и пригодно за машинна обработка, или

— лепкаво и непригодно за машинна обработка.

За да бъде оценено като „нелепкаво и пригодно за машинна обработка“, в края на месенето тестото трябва да образува плътна маса, която едва полепва към стените на съда и бъркалката на месачката. Трябва да е възможно тестото да се вземе с ръка и да се отстрани от месилния съд с едно движение без видими загуби.

▼B

7.7. *Разделяне и окръгляне*

Претеглят се с точност до 2 g три къса от тестото по следната формула:

p = 0,25 P, където:

p = маса на отделения къс тесто,

P = обща маса на тестото.

Веднага се оформят кръгли късове за 15 секунди в оформителя (точка 5.10) и се поставят за 30 ± 2 мин върху квадратните пластмасови листове (точка 5.9), покрити с обърнатите пластмасови кутии (точка 5.8) в камерата за втасване (точка 5.7).

Не се поръсват с брашно.

7.8. *Оформяне*

Късовете тесто върху пластмасовите листове, които са покрити с обърнатите кутии, се пренасят до оформителя (точка 5.10) и всеки къс се окръгля отново в продължение на 15 секунди. Похлупващите кутии се откриват непосредствено преди окръглянето. Отбелязват се отново свойствата на тестото, като се ползва едно от следните определения:

а) нелепкаво и пригодно за машинна обработка, или

б) лепкаво и непригодно за машинна обработка.

За да бъде оценено като „нелепкаво и пригодно за машинна обработка“, тестото трябва да не полепва или слабо да полепва към стените на месилната камера, така че да може свободно да се върти около себе си и да оформя правилна топка по време на работата на машината. В края на операцията тестото не трябва да полепва по стените на камерата за оформяне, когато капакът ѝ е вдигнат.

8. **Протокол от изпитването**

Протоколът от изпитването съдържа:

а) свойства на тестото в края на месенето и при оформянето;

б) число на падане на брашното без добавка на малцово брашно;

в) всички наблюдавани отклонения от нормалното;

г) използван метод;

д) всички подробности за идентифициране на пробата.

9. **Общи бележки**

9.1. Количеството течност за тестото се изчислява по формулата, като се отчита следното:

Добавянето на x ml вода към 300 g брашно при 14 % влага дава необходимата консистенция Както при теста за печене се използва 1 kg брашно (14 % влага), където x се отнася за 300 g брашно, за теста за печене x, разделено на 3 и умножено по 10 g, т. е., 10 x/3 g е необходимата вода.

Разтворът на сол-захар-аскорбинова киселина — 430 g, съдържа 15 g сол и 15 g захар. Тези 430 g разтвор са включени в течността за тестото. Така че, за да се добави 10x/3 g вода, към тестото трябва да се добавят (10x/3 + 30) g течност, състояща се от 430 g разтвор на захар-сол-аскорбинова киселина и допълнително количество вода.

▼B

Макар че част от водата, добавена със суспензията с маята, се абсорбира от тестото, тази суспензия също така съдържа „свободна“ вода. Произволно се допуска, че 90 g суспензия с мая съдържа 60 g „свободна“ вода. Количеството течност за тестото трябва да се коригира за тези 60 g „свободна“ вода в суспензията с маята, така че в крайна сметка трябва да се добавят 10 x/3 плюс 30, минус 60 g. Това може да се преобразува по следния начин: (10 x/3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, формулата е дадена в точка 7.5. Ако, например при фариографското изпитване се определи 165 ml добавка на вода x, тази стойност трябва да се замени във формулата, така че към 430-те грама разтвор от захар, сол и аскорбинова киселина трябва да се добави вода до получаване на обща маса:

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

9.2. Този метод не се прилага директно за пшеницата. Процедурата за характеризиране на хлебопекарното качество на пшеницата е следната:

Почиства се пшеницата и се определя съдържанието на влага в нея. Ако съдържанието на влага е в границите на 15,0 % до 16,0 %, пшеницата не се навлажнява. Ако съдържанието на влага е извън този обхват, коригира се до 15,5 ± 0,5 % поне три часа преди смилане.

Пшеницата се смила на брашно с помощта на лабораторна мелница „Бюелер“ MLU 202 или мелница „Брабендер куадрумат синиър“, или оборудване със същите характеристики.

Пшеничното зърно се смила при рандеман на брашното минимум 72 % с пепелно съдържание от 0,50 до 0,60 % на сухо вещество.

Съдържанието на пепел в брашното се определя в съответствие с приложение II към Регламент (ЕС) № 234/2010 на Комисията [1], а съдържанието на влага — в съответствие с настоящия регламент. Изчислява се добивът на брашно в процентно изражение по следното уравнение:

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

където:

E = процент на добив,

f = влага на брашното,

w = съдържание на влага в пшеницата,

F = маса на произведеното брашно със съдържание на влага f,

W = масаа на смляната пшеница със съдържание на влага w.

Забележка: Информация относно съставките и оборудването за използване е публикувана в Документ T/77.300 от 31 март 1977 г. от Института за зърното, брашното и хляба, TNO — Postbus 15, Wageningen, Нидерландия.

ЧАСТ IV

Методика за вземане на проби и техния анализ при зърнените култури

1. За всяка партида зърнени култури качествените характеристики се установяват въз основа на представителна проба от предлаганата партида, която се състои от извадкови проби, вземани поне веднъж от всяка доставка, като се взема поне една проба за всеки 60 тона.

[1] Регламент (ЕС) № 234/2010 на Комисията от 19 март 2010 г. относно определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета за предоставяне на възстановявания при износ на зърнени култури и мерките, които е необходимо да се предприемат в случай на затруднения във функционирането на пазара на зърнени култури (ОВ L 72, 20.3.2010 г., стр. 3).

▼B

2. За определяне на качеството на зърнените култури, за които се подават оферти или тръжни предложения за интервенция или които са обект на интервенция, се използват стандартните методи, установени в части I, II и III от настоящото приложение.

3. В случай на спор разплащателната агенция подлага повторно въпросните зърнени култури на необходимите анализи, като свързаните с тях разходи са за сметка на страната, загубила спора.

ЧАСТ V

Увеличения и намаления на цените

Таблица I

Увеличения на цените поради съдържание на влага за зърнените култури, различни от царевица

Съдържание на влага (%)	Увеличения (в евро/тон)
По-малко от 12,5 до 12	0,5
По-малко от 12 до 11,5	1
По-малко от 11,5	1,5

Увеличения на цените поради съдържание на влага за царевицата

Съдържание на влага (%)	Увеличения (в евро/тон)
По-малко от 12 до 11,5	0,5
По-малко от 11,5	1

Таблица II

Намаления на цените поради съдържание на влага за зърнените култури, различни от царевица

Съдържание на влага (%)	Намаление (в евро/тон)
Повече от 13,0 до 13,5	0,5
Повече от 13,5 до 14,0	1,0
Повече от 14,0 до 14,5	1,5

Намаления на цените поради съдържание на влага за царевицата

Съдържание на влага (%)	Намаление (в евро/тон)
Повече от 12,5 до 13,0	0,5
Повече от 13,0 до 13,5	1,0

▼B

Таблица III

Увеличения на цените в зависимост от съдържанието на протеин в обикновена пшеница

Съдържание на протеин (1) (N × 5,7)	Увеличение на цената (в евро/тон)
Повече от 12,0	2,5

(1) Като процент сухо вещество.

Таблица IV

Намаления на цените поради съдържание на протеин в обикновена пшеница

Съдържание на протеин (1) (N × 5,7)	Намаление на цената (в евро/тон)
По-малко от 11,5 до 11,0	2,5

(1) В процент от сухото вещество.

ЧАСТ VI

Изчисляване на увеличенията и намаленията на цените

Предвидените в член 26, параграф 1 корекции на цените се представят в евро на тон и се прилагат към офертите и тръжните предложения за интервенция, като посочената в същия член цена се умножава по сбора на приетите процентни увеличения или намаления, както следва:

а) когато съдържанието на влага в зърнените култури, за които са подадени оферта или тръжно предложение за интервенция, е по-малко от 12,0 % за царевицата и от 12,5 % — за други зърнени култури, увеличенията на цените, които следва да се прилагат, са посочените в таблица I от част V на настоящото приложение. Когато съдържанието на влага в зърнените култури, предмет на оферта или тръжно предложение за интервенция, е по-голямо от 12,5 % за царевицата и от 13,0 % — за други зърнени култури, намаленията на цените, които следва да се прилагат, са посочените в таблица II от част V на настоящото приложение;

б) когато съдържанието на протеин в обикновената пшеница е по-голямо от 12,0 %, се прилагат увеличенията, посочени в таблица III от част V на настоящото приложение. Когато съдържанието на протеин в обикновената пшеница е по-малко от 11,5 %, се прилагат намаленията, посочени в таблица IV от част V на настоящото приложение.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОРИЗ

ЧАСТ I

Методика за вземане на проби и техния анализ при неолющен ориз

1. За да се провери спазването на изискванията за качество, предвидени в част I на приложение II към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, разплащателната агенция взема проби в присъствието на оператора или на негов надлежно упълномощен представител.

   Събират се три представителни проби, всяка една от които тежи най-малко един килограм. По една проба се изпраща на:

   а) оператора;

   б) мястото на складиране, където се извършва приемането на продукцията;

   в) разплащателната агенция.

   За да се изготвят представителните проби, броят на единичните проби, които трябва да се вземат, се получава чрез разделяне на цялата партида на части от по 10 тона. Всички единични проби имат еднакво тегло. Представителните проби представляват сборът от единичните проби, разделен на три.

   Спазването на изискванията за качество се проверява, като се използва представителната проба, предназначена за склада, където ще се извърши приемането на продукцията.

2. Представителни проби се вземат от всяка доставена част (с камион, шлеп, железопътен вагон) при предвидените в точка 1 условия.

   Преди постъпването в интервенционния склад проверката на всяка доставена част може да се ограничи до измерване на съдържанието на влага и на количеството на примесите и проверка за отсъствие на живи насекоми. Но ако на по-късен етап в резултат от проверката се установи, че дадена доставена част не отговаря на минималните изисквания за качество, съответното количество не се приема. Ако разплащателната агенция е в състояние да провери спазването на всички минимални изисквания за качество за всяка доставена част преди нейното постъпване в склада, тя отказва да приеме всяка доставена част, която не отговаря на тези изисквания.

3. Проверка на нивото на радиоактивност се извършва само ако ситуацията го изисква, и то за ограничен период от време.

4. В случай на спор разплащателната агенция подлага повторно въпросния неолющен ориз на необходимите изпитвания, като свързаните с тях разходи са за сметка на страната, загубила спора.

   Лаборатория, призната от разплащателната агенция, извършва нов анализ въз основа на нова представителна проба, съставена в равни съотношения от проби, съхранявани от оператора и от разплащателната агенция. При доставяне на тръжната партида на части, резултатът се получава като средна претеглена стойност на резултатите от анализа на новите представителни проби, взети от всяка доставена част.

ЧАСТ II

Увеличения и намаления на цените

1. Предвидените в член 26, параграф 1 корекции на цените се представят в евро на тон и се прилагат към тръжните предложения за интервенция, като посочената в същия член цена се умножава по сбора на определените процентни увеличения в таблици I, II и III от настоящата част.

▼B

2. Увеличенията и намаленията на цените се прилагат въз основа на средната претеглена стойност на резултатите от анализите на представителните проби съгласно определението в част I на настоящото приложение.

Таблица I

Увеличения на цените в зависимост от съдържанието на влага

Съдържание на влага (%)	Увеличения (в евро/тон)
По-малко от 12,5 до 12	0,75
По-малко от 12 до 11,5	1,5

Таблица II

Намаления на цените в зависимост от съдържанието на влага

Съдържание на влага (%)	Намаление (в евро/тон)
Повече от 13,5 до 14,0	0,75
Повече от 14,0 до 14,5	1,5

Таблица III

Увеличения на цените във връзка с добива

Добив на пълнозърнест неолющен ориз	Увеличения на цените по степен на добив ([1])
Надхвърлящ основния добив	Увеличение в размер на 0,75 %
Общ добив на пълнозърнест неолющен ориз	Увеличения на цените по степен на добив
Надхвърлящ основния добив	Увеличение в размер на 0,60 %

([1]) Прилага се, когато добивът на ориза се различава от основния добив за съответния сорт, посочен в част II от приложение II към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ III

ГОВЕЖДО МЕСО

ЧАСТ I

Условия и мерки за контрол при приемане

1. Доставените продукти се приемат след като разплащателната агенция удостовери, че отговарят на изискванията, определени в част I от приложение III към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238. По-специално се извършва систематична проверка на представянето, класификацията, теглото и етикетирането на всеки доставен кланичен труп, половинка или четвъртинка труп.

2. Неизпълнението на изискванията, определени в част I от приложение III към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238, води до отхвърляне. Отхвърлените продукти не се представят отново за приемане.

3. Резултатите от проверките, описани в точка 1, се регистрират систематично от разплащателната агенция.

ЧАСТ II

Коефициенти за превръщане

Клас на конформация/степен на залоеност	Коефициент
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

ЧАСТ III

Обезкостяване

I. **Общи условия за обезкостяването**

1. Обезкостяването може да се извършва само в транжорни цехове, одобрени и работещи в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

2. За целите на настоящия регламент „операции по обезкостяване“ означава физическите операции за говеждо/телешко месо, както е посочено в приложение II към Делегиран Регламент (ЕС) № 906/2014.

3. Обезкостените разфасовки трябва да отговарят на изискванията, определени в част IV от настоящото приложение.

II. **Договори и спецификации**

1. Обезкостяването се извършва по договор при условия, определени от разплащателните агенции, в съответствие с техните спецификации и с изискванията на настоящия регламент.

([1]) Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г., стр. 55).

▼B

2. Спецификациите на разплащателните агенции установяват изискванията, които транжорните цехове трябва да спазват, посочват цеха и необходимото оборудване и определят подробни условия за операциите по обезкостяване.

По-специално те определят подробни условия, определящи метода на заготовка, фасониране, опаковане, замразяване и запазване на разфасовките с оглед приемането им за съхранение от разплащателната агенция.

III. **Контрол и наблюдение на операциите по обезкостяване**

Разплащателните агенции предприемат всички необходими мерки, за да гарантират, че операциите по обезкостяване се извършват в съответствие с изискванията на настоящия регламент и с договорите и спецификациите, описани в раздел II от настоящата част.

По-специално разплащателните агенции въвеждат система за осигуряване на непрекъснато наблюдение и контрол на всички операции по обезкостяване. Резултатите от това наблюдение и извършения контрол се записват.

IV. **Съхранение на разфасовките**

Разфасовките се съхраняват в хладилни складове, разположени на територията на държавата членка, под чиято юрисдикция се намира разплащателната агенция.

V. **Разходи за операциите по обезкостяване**

Договорите, посочени в раздел II от настоящата част, и направените по тях плащания включват разходите за операциите по обезкостяване, посочени в раздел I, точка 2 от настоящата част.

VI. **Срокове за операциите по обезкостяване**

Обезкостяването, фасонирането, претеглянето, опаковането и бързото замразяване трябва да бъдат завършени в рамките на 10 календарни дни след клането. Разплащателната агенция може обаче да определи по-кратки срокове.

VII. **Проверки и отхвърляне на продуктите**

1. Когато в резултат от проверките, предвидени в раздел III от настоящата част се установи, че продуктите не са в съответствие с изискванията, определени в настоящия регламент, и с договорите и спецификациите, описани в раздел II от настоящата част, те се отхвърлят.

2. Без да се засяга прилагането на санкциите, разплащателните агенции си възстановяват плащанията от отговорните страни в размер, равен на цената, посочена в част V от настоящото приложение за разфасовките, които са били отхвърлени.

ЧАСТ IV

Спецификации за интервенционно обезкостяване

1. РАЗФАСОВКИ ОТ ЗАДНА ЧЕТВЪРТИНКА

1.1. Описание на разфасовките

1.1.1. Джолан (код по INT 11)

Разрязване и обезкостяване: отстранява се чрез разрез през колянната става и се разделя от шола и вайсбрата (задната част на бута), като се следва естественият „шев“, а мускулът на петата се оставя прикрепен към джолана. Отстраняват се костите на джолана (т.нар. tibia и hock).

Фасониране: краищата на сухожилията се изрязват до дъно.

Опаковане и пакетиране: тези разфасовки трябва да бъдат опаковани поотделно преди да бъдат пакетирани в картонени кутии.

1.1.2. Ябълка (странична част на бута) (код по INT 12)

Разрязване и обезкостяване: отделя се шолът чрез прав разрез надолу, като се следва линията на бедрената кост, и от вайсбрата, като се продължава разрезът надолу по линията на естествения „шев“; капачката трябва да бъде оставена естествено.

▼B

Фасониране: отстраняват се колянното капаче (пателата), капсулата на ставата и сухожилието; външната лойна обвивка не трябва да надхвърля 1 cm на никое място.

1.1.3. Шол (код по INT 13)

Разрязване и обезкостяване: отделя се от вайсбрата и джолана чрез разрез, следващ естествения „шев“, и се отделя от бедрената кост; отстранява се кръстната кост.

Фасониране: отстранява се основата на пениса, близкостоящата до него жила и скроталната (повърхностно ингвинална) жлеза; отстраняват се хрущялите и съединителната тъкан, свързана с тазовата кост; външната лойна обвивка не трябва да надхвърля 1 cm на никое място.

1.1.4. Вайсбрат (код по INT 14)

Разрязване и обезкостяване: отделят се шолът и джоланът чрез разрез, следващ естествения „шев“; отстранява се бедрената кост.

Фасониране: отстраняват се дебелият хрущял, намиращ се до ставата, задколенният лимфен възел и прикрепената към него лой и сухожилието; външната лойна обвивка не трябва да надхвърля 1 cm на никое място.

1.1.5. Филе (код по INT 15)

Разрязване: филето трябва да се отдели по цялата си дължина, като се освободи главата (ябълката на бедрената кост) от бедрената кост (илиума) и като се маркира по дължината на филето, близкостоящо до прешлените, като по този начин се отделя филето от слабините.

Фасониране: отстраняват се жлезата и лойта. Вайсбратът и верижният мускул се оставят незасегнати и напълно прикрепени.

1.1.6. Горна част на бута (код по INT 16)

Разрязване и обезкостяване: тази разфасовка трябва да бъде отделена от вайсбрата/ябълката чрез прав разрез от точка приблизително 5 cm назад от петия сакрален прешлен и минаващ на приблизително 5 cm пред кръстната кост, като се внимава да не се реже през ябълката.

Отделя се от слабините чрез разрез между последния лумбален и първия сакрален прешлен и като се освободи предният ръб на тазовата кост. Отстраняват се костите и хрущялите.

Фасониране: отстранява се торбичката лой на вътрешната повърхност под очния мускул. Външната лойна обвивка не трябва да надвишава 1 cm на нито едно място.

1.1.7. Външно филе (код по INT 17)

Разрязване и обезкостяване: Отделя се от горната част на бута чрез разрез между последния лумбален и първия сакрален прешлен Трябва да бъде отделена от петте ребра чрез прав разрез между единадесетото и десетото ребро. Внимателно се отстранява гръбнакът. Ребрата и плаващите ребра трябва да бъдат отстранени чрез изопване на шкот.

Фасониране: отстраняват се всички парчета хрущял, останали след обезкостяването. Сухожилието трябва да бъде отстранено. Външната лойна обвивка не трябва да надвишава 1 cm на нито едно място.

1.1.8. Слабини (код по INT 18)

Разрязване и обезкостяване: отстраняват се целите слабини от задната четвъртинка (осем ребра, отрязани с прав разрез) посредством разрез от точката, където слабините са обърнати назад, като се следва естественият „шев“, надолу, като се заобикаля повърхността на задните мускули, до точката, която е хоризонтална на средата на последния лумбален прешлен.

▼B

Разрезът се продължава надолу в права линия, успоредна на филето, през тринадесетото ребро до шестото ребро включително, по линия, успоредна на дорсалния край на гръбначния стълб, така че целият разрез надолу да е не повече от 5 cm от страничния край на очния мускул.

Отстраняват се всички кости и хрущяли чрез изопване на шкот. Целите слабини трябва да останат на едно цяло.

Фасониране: отстранява се ципата от груба съединителна тъкан, покриваща гъшата кожа, като тя самата се оставя непокътната. Фасонират се мазнините, така че общото относително количество видима (външна и междумускулна) мазнина да не превишава 30 %.

1.1.9. Предни ребра (петте кости) (код по INT 19)

Разрязване и обезкостяване: тази разфасовка трябва да бъде отделена от външното филе посредством прав разрез между десетото ребро и единадесетото ребро и трябва да включва всички ребра между шестото и десетото включително. Отстраняват се междуребрените мускули и плеврата на тънък пласт заедно с ребрата. Отстранява се гръбнакът и прилежащите хрущяли, включително върхът на скапулата (лопатката).

Фасониране: отстраняват се връзките на шията (ligamentum nuchae). Външната лойна обвивка не трябва да надвишава 1 cm на нито едно място. Капачката трябва да остане прикрепена.

2. РАЗФАСОВКИ ОТ ПРЕДНИ ЧЕТВЪРТИНКИ

2.1. Описание на разфасовките

2.1.1. Пищял (код по INT 21)

Разрязване и обезкостяване: освобождава се посредством разрез около ставата, разделяща пищялната кост (радиус) и раменната кост (хумерус). Отстранява се пищялната кост (радиус).

Фасониране: краищата на сухожилията се изрязват до дъно.

Пищялите не трябва да се опаковат заедно с джолани.

2.1.2. Плешка (код по INT 22)

Разрязване и обезкостяване: отделя се плешката от предната четвъртинка посредством разрез, следващ естествения „шев“ около ръба на плешката и хрущяла на върха на лопатката (скапулата), като продължава около „шева“, така че плешката да може да се повдигне от естественото си легло. Отстранява се лопатката (скапулата). Мускулът под лопатката трябва да се обърне на другата страна, но да се остави прикрепен, така че да се осигури чисто отстраняване на костта. Отстранява се раменната кост (хумерус).

Фасониране: сухожилията, капсулите на ставите и хрущялите трябва да бъдат отстранени; фасонират се мазнините, така че общото относително количество видима (външна и междумускулна) мазнина да не превишава 10 %.

2.1.3. Гърди (код по INT 23)

Разрязване и обезкостяване: отделя се предната четвъртинка посредством разрез по права линия, перпендикулярна на средата на първото ребро. Отстраняват се междуребрените мускули и плеврата чрез разточване/изопване на шкот, заедно с ребрата, гръдната кост и прилежащите хрущяли. Тъканта трябва да остане прикрепена към гърдите. Лойта под нея и стернумът (гръдната кост) трябва да бъдат отстранени.

Фасониране: фасонират се мазнините, така че общото относително количество видима (външна и междумускулна) мазнина да не превишава 30 %.

2.1.4. Предна четвъртинка (код по INT 24)

Разрязване и обезкостяване: разфасовката, останала след отделянето на гърдите, плешката и пищяла, се класифицира като предна четвъртинка.

▼B

Отстраняват се ребрата чрез изопване на шкот. Вратните кости трябва да бъдат отстранени чисто.

Верижният мускул трябва да остане прикрепен за тази разфасовка.

Фасониране: сухожилията, капсулите на ставите и хрущялите трябва да бъдат отстранени. Фасонират се мазнините, така че общото относително количество видима (външна и междумускулна) мазнина да не превишава 10 %.

ЧАСТ V

Индивидуални цени за отхвърлени интервенционни разфасовки

(В евро/тон)

Филе	22 000
Външно филе	14 000
Шол, горна част на бута	10 000
Вайсбрат, ябълка, предни ребра (с пет ребра)	8 000
Плешка, предна четвъртинка	6 000
Гърди, заден джолан, преден джолан	5 000
Слабини	4 000

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

МАСЛО

ЧАСТ I

Вземане на проби за химически и микробиологичен анализ и сензорно оценяване

1. **Химически и микробиологичен анализ**

Количество масло (kg)	Минимален брой проби (> 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 на 25 000 kg или част от тях

Вземането на проби за микробиологичен анализ трябва да бъде извършено асептично.

До пет проби от 100 g могат да се комбинират в една проба за анализ след щателно смесване.

Пробите трябва да бъдат вземани на случаен принцип от различни части от всяка партида преди или по време на внасяне в хладилния склад, определен от разплащателната агенция.

Приготвяне на съставна проба на масло (химически анализ):

а) използвайки чист сух прибор за опитване на масло или подобен подходящ инструмент, извадете сърцевина на масло от най-малко 30 g и я поставете в контейнер за проби. След това съставната проба трябва да бъде запечатана и изпратена за анализ в лабораторията;

б) в лабораторията съставната проба се затопля в оригиналния неотворен контейнер до 30 °C и се разклаща често до получаване на хомогенна течна емулсия без неразмекнати парченца. Контейнерът следва да бъде пълен от една втора до две трети.

Две проби годишно за производител, предлагащ масло за интервенция, трябва да бъдат анализирани за немлечна мазнина.

2. **Сензорно оценяване**

Количество масло (kg)	Минимален брой проби
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 на 25 000 kg или част от тях

След пробно съхранение в течение на период от 30 дни, пробите се вземат на случаен принцип от различни части от всяка партида между 30-ия и 45-ия ден, следващ доставката на маслото, и се оценяват.

▼M2

Всяка проба трябва да бъде оценена индивидуално. Не се допуска повторно вземане на проби или повторно оценяване.

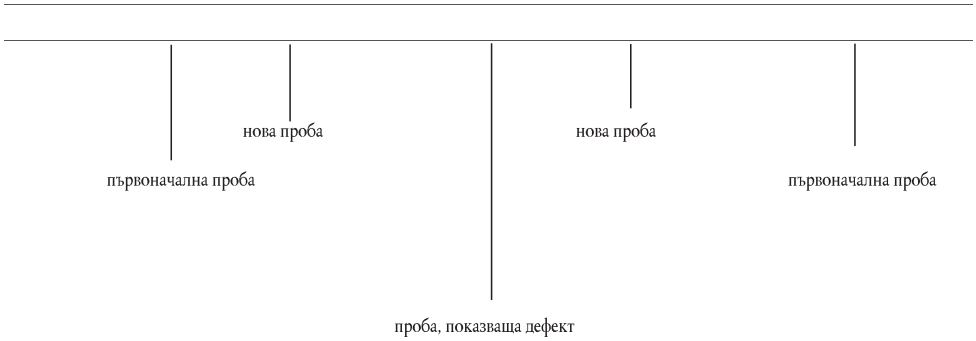
▼B

3. **Указания, които трябва да се следват, когато проби показват дефекти**

а) химически и микробиологичен анализ:

i) когато се анализират индивидуални проби, могат да се допуснат една проба с единичен дефект от пет до 10 възможни проби или две проби с единичен дефект от 11 до 15 възможни проби. Когато проба показва един дефект, трябва да бъдат взети две нови проби от двете страни на пробата, показваща дефекта, които да бъдат проверени за въпросния параметър. Когато нито една от двете проби не отговаря на спецификацията, количеството масло между двете първоначални проби от двете страни на пробата, показваща дефекта, трябва да бъде отхвърлено от предложеното количество.

Количество, което следва да се отхвърли, когато новата проба показва дефект:



ii) когато съставните проби са анализирани и е установено, че показват дефекти по отношение на един параметър, количеството, представлявано от съответната съставна проба, трябва да се отхвърли от предложеното количество. Количеството, представлявано от една съставна проба, може да се определи с подразделяне на количеството преди да се вземат на случаен принцип пробите от всяка негова част;

б) сензорно оценяване: когато една проба е неуспешна при сензорно оценяване, количеството масло между две съседни проби от двете страни на неуспешната проба трябва да бъде отхвърлено от количеството на партидата;

в) когато проби показват сензорен дефект и химически или микробиологичен дефект, цялото количество следва да се отхвърли.

▼M2

ЧАСТ Ia

Методи за анализ на безсолно масло за публична интервенция

Параметър	Метод
Маслености ([1])	ISO 17189 или ISO 3727 част 3
Вода	ISO 3727, част 1
Сух безмаслен остатък	ISO 3727, част 2
Киселинност на мазнината	ISO 1740
Пероксидно число	ISO 3976
Немлечни мазнини	ISO 17678
Органолептични свойства	ISO 22935, части 2 и 3, както и таблицата с точкова оценка по-долу

([1]) Методът, който ще бъде използван, се одобрява от разплащателната агенция.

▼**M2**

Таблица с точкова оценка

Външен вид		Консистенция		Мирис и вкус	
Точки	Бележки	Точки	Бележки	Точки	Бележки
5	*Много добър* Идеален тип Най-високо качество (еднакво сух)	5	*Много добър* Идеален тип Най-високо качество (еднакво лесно за мазане)	5	*Много добър* Идеален тип Най-високо качество (абсолютно чист, най-фин аромат)
4	*Добър* (без видими недостатъци)	4	*Добър* (без видими недостатъци)	4	*Добър* (без видими недостатъци)
1, 2 или 3	С какъвто и да е недостатък	1, 2 или 3	С какъвто и да е недостатък	1, 2 или 3	С какъвто и да е недостатък

▼**B**

ЧАСТ II

Доставка и опаковане на маслото

1. Маслото се доставя на блокове и се пакетира в нов, здрав материал, така че да бъде защитено през цялото време на транспортиране, внасяне в склада, складиране и изваждане от склада.

2. Опаковката съдържа най-малко следните обозначения, където е подходящо с код:

   а) номера на одобрение, идентифициращ фабриката и държавата членка на производство,

   б) датата на производство;

   в) номера на производствената партида и номера на опаковката; номерът на опаковката може да бъде заменен от номера на палетата, обозначен върху палетата;

   г) думите „сладка сметана“, ако маслото е с pH 6,2 или по-високо.

3. Складодържателят води регистър, в който данните, посочени в точка 2, се записват на датата на внасяне в склада.

▼B

ПРИЛОЖЕНИЕ V

ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО НА ПРАХ

ЧАСТ I

Вземане на проби и анализ на обезмаслено мляко на прах, за което е подадена оферта за интервенция

1. Пробите от партида се вземат в съответствие с процедурата, определена в международен стандарт ISO 707. Въпреки това, разплащателните агенции могат да използват друг метод за вземане на проби, при условие че той съответства на принципите на горепосочения стандарт.

2. Брой опаковки, които трябва да бъдат подбрани за вземане на проби за анализ:

   а) партиди, съдържащи до 800 плика от по 25 kg: най-малко осем;

   б) партиди, съдържащи повече от 800 плика от по 25 kg: най-малко осем плюс една за всеки 800 плика или част от тях.

3. Тегло на пробите: проби от най-малко 200 g трябва да бъдат вземани от всяка опаковка.

4. Групиране на проби: не повече от девет проби трябва да бъдат комбинирани в една обща проба.

5. Анализ на пробите: всяка обща проба трябва да премине анализ за проверка на всички качествени характеристики, определени в част II от приложение V към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238.

6. Когато пробите показват дефекти:

   а) ако съставна проба покаже дефект по отношение на един параметър, количеството, от което е взета пробата, се отхвърля;

   б) ако съставна проба покаже дефект по отношение на повече от един параметри, количеството, от което е взета пробата, се отхвърля и се вземат проби от оставащите количества от същата фабрика; анализът на тези проби е решаващ. В този случай:

      — броят на пробите, определен в точка 2, се удвоява,

      — ако съставна проба покаже дефект по отношение на един или повече параметри, количеството, от което е взета пробата, се отхвърля.

▼M2

ЧАСТ Ia

Методи за анализ на обезмаслено мляко на прах за публична интервенция

Параметър	Метод
Белтък	ISO 8968, част 1
Масленост	ISO 1736
Вода	ISO 5537
Киселинност	ISO 6091

▼**M2**

Параметър	Метод
Лактати	ISO 8069
Тест за фосфатаза	ISO 11816, част 1
Индекс на неразтворимост	ISO 8156
Обгорели частички ([1])	ADPI (Американски институт по млечните продукти)
Микроорганизми	ISO 4833, част 1
Мътеница	Допълнение I
Сирищна суроватка ([2])	Допълнения II и III
Кисела суроватка ([3])	ISO 8069 или проверки на място
Сензорни проверки ([4])	ISO 22935, части 2 и 3

([1]) Анализите на обгорели частички може да се извършват систематично. Те обаче се извършват винаги, когато не се провеждат сензорни проверки.
([2]) Методът, който ще бъде използван, се одобрява от разплащателната агенция (един или двата метода).
([3]) Методът, който ще бъде използван, се одобрява от разплащателната агенция.
([4]) Сензорни проверки се извършват, когато това се счита за необходимо след анализ на риска, одобрен от разплащателната агенция.

▼**M2**

Допълнение I

ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО НА ПРАХ: КОЛИЧЕСТВЕНО ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ФОСФАТИДИЛСЕРИН И ФОСФАТИДИЛЕТАНОЛАМИН

Метод: HPLC с обърнати фази.

1. ЦЕЛ И ПРИЛОЖНО ПОЛЕ

Методът описва процедура за количествено определяне на фосфатидилсерин (PS) и фосфатидилетаноламин (PE) в обезмаслено мляко на прах (ОМП) и е подходящ за откриване на сухо вещество на мътеница в ОМП.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Съдържание на PS и PE: масов процент на субстанцията, определена чрез използване на посочената тук процедура. Резултатът е изразен в милиграми фосфатидилетаноламин дипалмитоил (PEDP) на 100 g прах.

3. ПРИНЦИП НА МЕТОДА

Извличане на аминофосфолипиди с метанол от възстановено мляко на прах. Определяне на PS и PE като о-фталдиалдехид (OPA) производни чрез HPLC с обърнати фази и флуоресцентно откриване. Определяне на количеството на PS и PE, съдържащи се в тестовата проба, чрез позоваване на стандартна проба, съдържаща познато количество PEDP.

4. РЕАГЕНТИ

Всички реагенти трябва да бъдат с признато аналитично качество. Водата трябва да е дестилирана или с най-малко еквивалентна чистота, ако не е определено друго.

4.1. **Материал за стандарта: PEDP с чистота най-малко 99 %**

Забележка: Стандартният материал трябва да бъде съхраняван при – 18 °C.

4.2. **Реагенти за стандартна проба и подготовка на тестовата проба**

4.2.1. *Метанол за HPLC*

4.2.2. *Хлороформ за HPLC*

4.2.3. *Триптамин-монохидрохлорид*

4.3. **Реагенти за о-фталдиалдехид дериватизация**

4.3.1. *Натриев хидроксид, 12 M воден разтвор*

4.3.2. *Борна киселина, 0,4 M воден разтвор, регулиран до pH 10,0 с натриев хидроксид (4.3.1)*

4.3.3. *2-меркаптоетанол*

4.3.4. *о-фталдиалдехид (OPA)*

4.4. **HPLC-елуиращи разтворители**

4.4.1. *Елуиращите разтворители трябва да бъдат приготвени, като се използват реагенти за HPLC.*

4.4.2. *Вода за HPLC*

▼M2

4.4.3. *Метанол с тествана флуориметрична чистота*

4.4.4. *Тетрахидрофуран*

4.4.5. *Натриев дихидроген фосфат*

4.4.6. *Натриев ацетат*

4.4.7. *Оцетна киселина*

5. АПАРАТУРА

5.1. **Аналитична везна, претегляща с точност 1 mg, с деления на 0,1 mg**

5.2. **Бехерови чаши с обем от 25 и 100 ml**

5.3. **Капкомери, с които могат да се подават 1 и 10 ml**

5.4. **Магнитна бъркалка**

5.5. **Градуирани капкомери, които могат да подават 0,2, 0,5 и 5 ml**

5.6. **Мерителни колби с обем от 10, 50 и 100 ml**

5.7. **Спринцовки с обем 20 и 100 µl**

5.8. **Ултразвукова баня**

5.9. **Центрофуга, работеща при 27 000 × g**

5.10. **Стъклени съдове с обем около 5 ml**

5.11. **Градуиран цилиндър с обем 25 ml**

5.12. **Измервател на pH с точност до 0,1 pH единици**

5.13. **Оборудване за HPLC**

5.13.1. *Градиентна помпена система с възможност да функционира с 1,0 ml/min при 200 bar*

5.13.2. *Автоматичен уред за вземане на проби с възможност за дериватизация*

5.13.3. *Колонен нагревател, който може да поддържа колоната на 30 °C ± 1 °C*

5.13.4. *Флуоресцентен детектор, работещ при 330 nm дължина на вълната при възбуждане и 440 nm дължината на вълната при емитиране.*

5.13.5. *Интегратор или софтуер за обработка на данни, с възможност за измерване на площи на пика*

5.13.6. *Колона LiChrospher® — 100 (250 × 4,6 mm) или еквивалентна колона, запълнена с октадецилсилан (C 18) с размер на частиците 5 µm*

6. ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

Вземането на проби трябва да се извършва в съответствие със стандарт ISO 707.

7. ПРОЦЕДУРА

7.1. **Приготвяне на вътрешния стандартен разтвор**

▼M2

7.1.1. *30,0 ± 0,1 mg триптамин-монохидрохлорид (4.2.3) се претеглят в 100 ml мерителна колба (5.6) и се долива до белега с метанол (4.2.1).*

7.1.2. *Капва се 1 ml (5.3) от този разтвор в 10 ml мерителна колба (5.6) и се долива до белега с метанол (4.2.1), с оглед да се получи концентрация на триптамин от 0,15 mM.*

7.2. **Подготовка на разтвор на тестовата проба**

7.2.1. *Претегля се 1,000 ± 0,001 g от ОМП-пробата в 25 ml бехерова чаша (5.2). Добавят се 10 ml дестилирана вода при 40 °C ± 1 °C с капкомер (5.3) и се разбърква с магнитна бъркалка (5.4) за 30 минути, за да се разтворят всички бучки.*

7.2.2. *От възстановеното мляко се капват 0,2 ml (5.5) в 10 ml мерителна колба (5.6), добавят се 100 µl от 0,15 mM триптаминов разтвор (7.1) със спринцовка (5.7) и се долива до обема с метанол (4.2.1). Разбърква се внимателно с преобръщане и се извършва дисперсия с помощта на ултразвук (5.8) за 15 min.*

7.2.3. *Центрофугира се (5.9) при 27 000 g × g за 10 минути и супернатантът се събира в стъклен съд (5.10).*

Забележка: Разтворът на тестовата проба следва да се съхранява при 4 °C, докато се извърши HPLC-анализ.

7.3. **Подготовка на външния стандартен разтвор**

7.3.1. *55,4 mg PEDP (4.1) се отмерват в 50 ml мерителна колба (5.6) и се добавят около 25 ml хлороформ (4.2.2), като се използва градуиран цилиндър (5.11). Затворената колба се загрява до 50 °C ± 1 °C и се разбърква внимателно, докато се разтвори PEDP. Колбата се охлажда до 20 °C, обемът се долива с метанол (4.2.1) и се разбърква с преобръщане.*

7.3.2. *Капва се 1 ml (5.3) от този разтвор в 100 ml мерителна колба (5.6) и се долива до обема с метанол (4.2.1). Капва се 1 ml (5.3) от този разтвор в 10 ml мерителна колба (5.6), добавят се 100 µl (5.7) от 0,15 mM триптаминов разтвор (7.1) и обемът се долива с метанол (4.2.1). Разбърква се с преобръщане.*

Забележка: Разтворът на стандартната проба следва да се съхранява при 4 °C, докато се извърши HPLC-анализ.

7.4. **Подготовка на дериватизиращия реагент**

В 10 ml мерителна колба (5.6) се отмерват 25,0 ± 0,1 mg OPA (4.3.4), добавя се 0,5 ml (5.5) метанол (4.2.1) и се разбърква внимателно, за да се разтвори OPA. Долива се до белега с разтвор на борна киселина (4.3.2) и се добавят 20 µl от 2-меркаптоетанол (4.3.3) със спринцовка (5.7).

Забележка: Дериватизиращият реагент следва да се съхранява при 4 °C в тъмен флакон; той е годен една седмица.

7.5. **Определяне чрез HPLC**

7.5.1. *Елуиращи разтворители (4.4)*

Разтворител А: Разтвор на 0,3 mM натриев дихидроген фосфат и разтвор на 3 mM натриев ацетат (регулиран до pH 6,5 ± 0,1 с оцетна киселина): метанол: тетрахидрофуран = 558:440:2 (v/v/v)

Разтворител Б: метанол

▼**M2**

7.5.2. *Предложен елуиращ градиент:*

Време (min)	Разтворител А (%)	Разтворител Б (%)	Дебит (ml/min)
Първоначално	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

Забележка: Елуиращият градиент може да изисква лека модификация, с оглед да се постигне разделянето, показано на фигура 1.

Температура на колоната: 30 °C.

7.5.3. *Обем на впръскване: 50 µl дериватизиращ реагент и 50 µl разтвор на пробата*

7.5.4. *Балансиране на колоната*

При ежедневното пускане на системата колоната се промива със 100 % разтворител Б за 15 минути, след това се настройва на А:Б = 40:60 и се балансира при 1 ml/min за 15 минути. Чрез впръскването на метанол (4.2.1) се извършва празна серия.

Забележка: Преди дългосрочно съхранение колоната се промива с метанол: хлороформ = 80:20 (v/v) в продължение на 30 минути.

7.5.5. *Определяне на съдържанието на PS + PE в тестовата проба*

7.5.6. *Извършва се последователността от хроматографски анализи, като времето от серия до серия се поддържа константно с оглед да се получат константни времена на задържане. Външният стандартен разтвор (7.3) се впръсква на всеки 5—10 разтвора на тестовите проби, за да може да се оцени факторът на сигнала.*

Забележка: Колоната трябва да бъде почиствана чрез промиване със 100 % разтворител Б (7.5.1) за най-малко 30 минути на всеки 20—25 серии.

▼**M2**

7.6. **Метод на интегриране**

7.6.1. *Пик на PEDP*

PEDP се елуира като един отделен пик. Площта на пика се определя чрез интегриране от впадина до впадина.

7.6.2. *Пик на триптамина*

Триптаминът се елуира като един отделен пик (фигура 1). Площта на пика се определя чрез интегриране от впадина до впадина.

7.6.3. *Групи на пикове PS и PE*

При описаните условия (фигура 1) PS се елуира като два основни частично неразделени пика, предшествани от по-малък пик. PE се елуира като три основни частично неразделени пика. Определя се цялата площ на всяка група пикове, като се очертава базовата линия, както е показано на фигура 1.

8. ИЗЧИСЛЯВАНЕ И ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

Съдържанието на PS и PE в тестовата проба се изчислява, както следва:

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

където:

C = съдържанието на PS или PE (mg/100 g прах) в тестовата проба

A_1 = площ на пика на PEDP в разтвора на стандартната проба (7.3)

A_2 = площ на пика на PS или PE в разтвора на тестовата проба (7.2)

T_1 = площ на пика на триптамин в разтвора на стандартната проба (7.3)

T_2 = площ на пика на триптамин в разтвора на тестовата проба (7.2).

9. ТОЧНОСТ НА ПРОЦЕДУРАТА

Забележка: Стойностите за повторяемост бяха изчислени в съответствие с международен стандарт IDF (*).

9.1. **Повторяемост**

Относителното стандартно отклонение на повторяемостта, което изразява варирането на резултатите от независим аналитичен анализ, получени от същия оператор чрез използване на същата апаратура и при същите условия върху същия тестов материал и в кратък период от време, не трябва да надвишава относителната стойност от 2 %. Ако при тези условия са получени две определяния, относителната разлика между двата резултата не трябва да бъде по-голяма от 6 % от средноаритметичната стойност на резултатите.

9.2. **Възпроизводимост**

Ако са направени две определяния от оператори в различни лаборатории чрез използване на различна апаратура, при различни условия за анализа на същия тестов материал, относителната разлика между двата резултата не трябва да бъде по-голяма от 11 % от средноаритметичната стойност на резултатите.

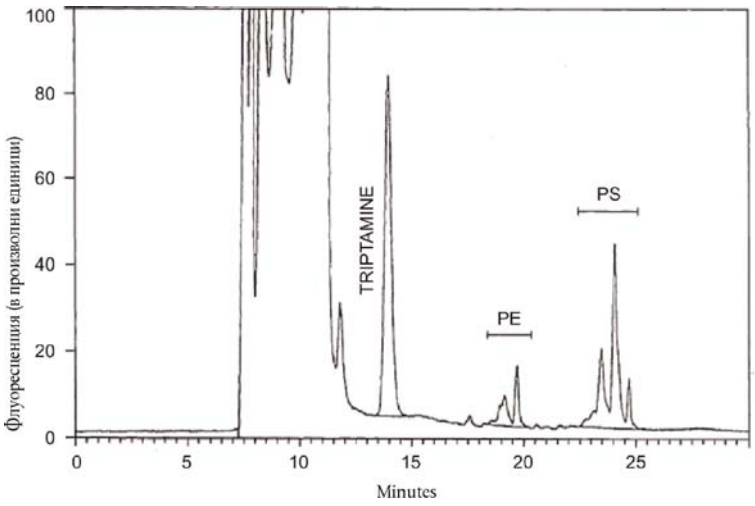
▼**M2**

10. ЗА СПРАВКА

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' (Откриване на сухо вещество на мътеница в обезмаслено мляко на прах чрез HPLC-определяне на количеството на аминофосфолипиди). Sci. Tecn. Latt.-Cas., 39,395 (1988).*

Фигура 1

HPLC-модели на OPA-производни на фосфатидилсерин (PS) и фосфатидилетаноламин (PE) в метанолов екстракт от възстановено обезмаслено мляко на прах. Представен е методът на интегриране за пиковете на PS, PE и триптамин (вътрешен стандарт)



▼**M2**

Допълнение II

ОТКРИВАНЕ НА СИРИЩНА СУРОВАТКА В ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО НА ПРАХ, ПРЕДНАЗНАЧЕНО ЗА ОБЩЕСТВЕНО СКЛАДИРАНЕ, ЧРЕЗ ОПРЕДЕЛЯНЕТО НА КАЗЕИНОМАКРОПЕПТИДИ ЧРЕЗ ВИСОКОЕФЕКТИВНА ТЕЧНА ХРОМАТОГРАФИЯ (HPLC)

1. ОБХВАТ И ПРИЛОЖНО ПОЛЕ

Този метод позволява откриването на сирищна суроватка в обезмаслено мляко на прах, предназначено за публично складиране, чрез определянето на казеиномакропептиди.

2. ЗА СПРАВКА

Международен стандарт ISO 707 — Мляко и млечни продукти. Указания за вземане на проби

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Съдържанието на сухо вещество на сирищна суроватка се дефинира като процент от масата, както е определено от казеиномакропептидното съдържание чрез описаната процедура.

4. ПРИНЦИП

— Възстановяване на обезмасленото мляко на прах, отстраняване на мазнините и протеините с трихлорооцетна киселина, последвано от центрофугиране или филтриране.

— Определяне на количеството казеиномакропептиди (CMP) в супернатанта чрез високоефективна течна хроматография (HPLC).

— Оценка на получения резултат за пробите чрез позоваване на стандартните проби, съдържащи обезмаслено мляко на прах със или без прибавяне на известен процент суроватка на прах.

5. РЕАКТИВИ

Всички реагенти трябва да бъдат с признато аналитично качество. Използваната вода трябва да е дестилирана или да е с еквивалентна степен на чистота.

5.1. **Разтвор на трихлорооцетна киселина**

240 g трихлорооцетна киселина (CCl_3COOH) се разтварят във вода и се долива до 1 000 ml. Разтворът трябва да бъде прозрачен и безцветен.

5.2. **Елуентен разтвор, pH 6,0**

1,74 g дикалиев хидроген фосфат (K_2HPO_4), 12,37 g калиев дихидроген фосфат (KH_2PO_4) и 21,41 g натриев сулфат (Na_2SO_4) се разтварят в около 700 ml вода. Регулира се, ако е необходимо, до pH 6,0, като се използва разтвор на фосфорна киселина или калиев хидроксид.

Долива се до 1 000 ml с вода и се хомогенизира.

Забележка: Съставът на елуента може да се актуализира така, че да съответства със сертификата на стандартите или с препоръките на производителя на пълнежа на колоната.

Елуентният разтвор се филтрира, преди да се използва, през мембранен филтър с 0,45 μm диаметър на порите.

▼**M2**

5.3. **Промиващ разтворител**

Един обем ацетонитрил (CH_3CN) се смесва с девет обема вода. Преди да се използва, сместа се филтрира през мембранен филтър с 0,45 μm диаметър на порите.

Забележка: Може да бъде използван всеки друг промиващ разтворител с бактерициден ефект, който не уврежда ефективността на разделянето в колоната.

5.4. **Стандартни проби**

5.4.1. *Обезмаслено мляко на прах, което изпълнява изискванията на настоящия регламент (т.е. [0])*

5.4.2. *Същото обезмаслено мляко на прах, подправено с 5 % (m/m) сиришна суроватка на прах със стандартен състав (т.е. [5]).*

6. АПАРАТУРА

6.1. **Аналитична везна**

6.2. **Незадължително: центрофуга, която може да достигне центробежна сила от 2 000 g, снабдена със запушени центрофужни епруветки с капацитет около 50 ml**

6.3. **Механичен шейкър**

6.4. **Магнитна бъркалка**

6.5. **Стъклени фунии с диаметър около 7 cm**

6.6. **Филтърна хартия, средно филтриране, диаметър около 12,5 cm**

6.7. **Стъклено оборудване за филтриране с мембранен филтър с диаметър на порите 0,45 μm**

6.8. **Градуирани пипети, които позволяват подаване на 10 ml (ISO 648, клас A, или ISO/R 835), или система, която може да подаде 10,0 ml за две минути**

6.9. **Система за подаване, която може да подаде 20,0 ml вода при приблизително 50 °C**

6.10. **Термостатна водна баня, регулирана на 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Оборудване за HPLC, състоящо се от:**

6.11.1. *Помпа*

6.11.2. *Инжектор, ръчен или автоматичен, с капацитет от 15 до 30 μl*

6.11.3. *Две последователно свързани колони TSK 2 000-SW (дължина 30 cm, вътрешен диаметър 0,75 cm) или еквивалентни колони (например единична TSK 2 000-SWxl, единична Agilent Technologies Zorbax GF 250) и предколона (3 cm × 0,3 cm), запълнена с I 125 или материал с еквивалентна ефективност*

6.11.4. *Термостатична колонна пещ, програмирана на 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV детектор с променлива дължина на вълните, позволяващ измервания при 205 nm, с чувствителност от 0,008 Å*

6.11.6. *Интегратор с възможност за интеграция от впадина до впадина*

Забележка: Възможно е да се работи с колони, държани при стайна температура, но тяхната ефективност на разделяне е малко по-ниска. В този случай в рамките на една аналитична серия температурата би следвало да варира с по-малко от ± 5 °C.

▼**M2**

7. ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

7.1. Пробите се вземат в съответствие с процедурата, определена в Международен стандарт ISO 707. Държавите членки обаче може да използват друг метод за вземане на проби, при условие че той е в съответствие с принципите на гореупоменатия стандарт.

7.2. Пробата се съхранява при условия, които изключват всякакво увреждане или промяна на състава.

8. ПРОЦЕДУРА

8.1. **Подготовка на тестовата проба**

Млякото на прах се прехвърля в съд, снабден с уплътнен капак, и с вместимост, която е около два пъти обема на праха. Съдът се затваря веднага. Млечният прах се смесва добре чрез многократно обръщане на съда.

8.2. **Маса на пробата за анализ**

Претеглят се 2,000 ± 0,001 g от пробата за анализ в центрофужна епруветка (6.2) или подходяща запушена колба (50 ml).

8.3. **Отстраняване на мазнината и протеините**

8.3.1. *Към тестовата доза се прибавят 20,0 ml топла вода (50 °C). Прахът се разтваря чрез разклащане за пет минути при използването на механичен шейкър (6.3). Епруветката се поставя във водната баня (6.10) и се оставя да се темперира до 25 °C.*

8.3.2. *Прибавят се 10,0 ml разтвор на трихлорооцетна киселина (5.1.) с температура около 25 °C за две минути, като същевременно се разбърква енергично с магнитната бъркалка (6.4). Епруветката се поставя във водната баня (6.10) и се оставя за 60 минути.*

8.3.3. *Центрофугира се (6.2) в продължение на 10 минути при 2 200 g или се филтрира през хартия (6.6), като се изхвърлят първите 5 ml филтрат.*

8.4. **Хроматографски анализ**

8.4.1. *От 15 до 30 µl точно измерен супернатант или филтрат (8.3.3) се впръскват в апарат за HPLC (6.11), който работи при дебит 1,0 ml елуентен разтвор (5.2) на минута.*

Забележка 1: Може да се използва и друг дебит в зависимост от вътрешния диаметър на използваните колони или указанията на производителя на колоните.

Забележка 2: Колоните се изплакват с вода при всяко прекъсване. Елуентният разтвор (5.2) никога не се оставя в тях.

Преди всяко прекъсване за повече от 24 часа колоните се изплакват с вода, след това се измиват с разтвор (5.3) за най-малко три часа при дебит 0,2 ml на минута.

8.4.2. *Резултатите от хроматографския анализ на тестовата проба [E] се получават под формата на хроматограма, в която всеки пик е показан чрез времето му на задържане RT, както следва:*

Пик II:	Вторият пик на хроматограмата с RT от около 12,5 минути.
Пик III:	Третият пик на хроматограмата, съответстващ на CMP, с RT от 15,5 минути.

Изборът на колоните може съществено да повлияе на времето на задържане на отделните пикове.

Интеграторът (6.11.6) автоматично изчислява площта A на всеки пик:

▼**M2**

A_{II}:	площ на пик II,
A_{III}:	площ на пик III.

Съществено е да се изследва вида на всяка хроматограма преди количественото тълкуване, за да се открият всякакви отклонения, които се дължат или на неправилното функциониране на апаратурата, или на колоните, или на произхода и естеството на анализираната проба.

Анализът се повтаря, ако има съмнения.

8.5. **Калибриране**

8.5.1. *Процедурата, описана в точки 8.2—8.4.2, се прилага с точност за стандартните проби (5.4).*

Използват се прясно приготвени разтвори, тъй като СМР се разрушават в 8 %-на трихлорооцетна среда. Загубата се оценява на 0,2 % на час при 30 °C.

8.5.2. *Преди хроматографския анализ на пробите колоните се подготвят чрез многократно впръскване на стандартната проба (5.4.2) в разтвора (8.5.1), докато площта и времето на задържане на пика, съответстващ на СМР, станат постоянни.*

8.5.3. *Определят се факторите на сигнала R чрез впръскване на същия обем филтрати (8.5.1), какъвто е използван за пробите.*

9. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

9.1. **Метод на изчисление и формули**

9.1.1. *Изчисляване на факторите на сигнала R:*

Пик II:	$R_{II} = 100/(A_{II}[0])$

където:

R_{II} = факторите на сигнала на пиковете II,

A_{II} [0] = площите на пиковете II на стандартната проба [0], получени в 8.5.3.

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

където:

R_{III} = Факторът на сигнала на пик III,

A_{III} [0] и A_{III} [5] = площите на пиковете III на стандартните проби [0] и [5], получени съответно в 8.5.3,

W = количеството суроватка в стандартната проба [5], т.е. 5.

9.1.2. *Изчисляване на относителната площ на пиковете в пробата [E]*

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

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

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

където:

S_{II} [E], S_{III} [E], S_{IV} [E] = относителните площи, съответно на пикове II, III и IV на пробата [E],

▼**M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = площите съответно на пикове II и III на проба [E], получени в 8.4.2,

R_{II}, R_{III} = факторите на сигнала, изчислени в 9.1.1.

9.1.3. *Изчисляване на относителното време на задържане на пик III на проба [E]:*

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

където:

RRT_{III} [E] = относителното време на задържане на пик III на проба [E],

RT_{III} [E] = времето на задържане на пик III на проба [E], получено в 8.4.2,

RT_{III} [5] = времето на задържане на пик III на контролната проба [5], получено в 8.5.3.

9.1.4. *Експериментите показаха, че има линейна връзка между относителното време на задържане на пик III, т.е. RRT_{III} [E], и процента на прибавена суроватка на прах до 10 %*

— RRT_{III} [E] е < 1,000, когато съдържанието на суроватка е > 5 %,

— RRT_{III} [E] е ≥ 1,000, когато съдържанието на суроватка е ≤ 5 %.

Допустимата неопределеност за стойностите на RRT_{III} е ± 0,002.

Обикновено стойността на RRT_{III} [0] се отклонява малко от 1,034. В зависимост от състоянието на колоните стойността може да се доближава до 1,000, но трябва винаги да бъде по-голяма.

9.2. **Изчисляване на процента на сирищна суроватка на прах в пробата:**

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

където:

W = процент (m/m) сирищна суроватка в пробата [E];

S_{III} [E] = относителната площ на пик III на тестова проба [E], получена както в 9.1.2;

1,3 = представлява относителната средна площ на пик III, изразена в грамове сирищна суроватка за 100 g, определена в неподправено обезмаслено мляко на прах от различен произход. Тази цифра бе получена експериментално;

S_{III} [0] = представлява относителната площ на пик III, която е равна на $R_{III} \times A_{III}$ [0]. Тези стойности са получени съответно в 9.1.1 и в 8.5.3;

(S_{III} [0] – 0,9) = представлява корекцията, която следва да бъде направена спрямо относителната средна площ 1,3, когато S_{III} [0] не е равно на 0,9. За експеримента относителната средна площ на пик III на контролната проба [0] е 0,9.

▼**M2**

9.3. **Точност на процедурата**

9.3.1. *Повторяемост*

Разликата между резултатите от две определяния, извършени едновременно или едно след друго от същия анализатор и при използване на същата апаратура върху идентичен тестов материал, не трябва да надвишава 0,2 % m/m.

9.3.2. *Възпроизводимост*

Разликата между два отделни и независими резултата, получени в две различни лаборатории върху идентичен тестов материал, не трябва да надвишава 0,4 % m/m.

9.4. **Тълкуване**

9.4.1. *Приема се, че липсва суроватка, ако относителната площ на пик III, SIII [E], изразена в грамове сирищна суроватка за 100 g продукт, е ≤ 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9),*

където:

2,0	е допустимата максимална стойност за относителната площ на пик III, като се вземат предвид относителната средна площ на пик III, т.е. 1,3, неопределеността поради вариациите в състава на обезмасленото мляко на прах и възпроизводимостта на метода (9.3.2),
(S_{III} [0] – 0,9)	е корекцията, която следва да бъде направена, когато площта S_{III} [0] е различна от 0,9 (вж. 9.2).

9.4.2. *Ако относителната площ на пик III, S_{III} [E], е > 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9) и относителната площ на пик II, S_{II} [E], ≤ 160, съдържанието на сирищна суроватка се определя, както е посочено в точка 9.2.*

9.4.3. *Ако относителната площ на пик III, S_{III} [E], е > 2,0 + (S_{III} [0] – 0,9) и относителната площ на пик II, S_{II} [E], ≤ 160, се определя общото съдържание на протеин (P %); след това се изследват графики 1 и 2.*

9.4.3.1. *Данните, получени след анализа на пробите на неподправено обезмаслено мляко на прах с високо общо съдържание на протеин, са събрани в графики 1 и 2.*

Непрекъснатата линия представлява линейна регресия, чиито коефициенти са изчислени чрез метода на най-малките квадрати.

Пунктираната права линия определя горната граница на относителната площ на пик III с вероятност, че няма да се надвишава в 90 % от случаите.

Уравненията за пунктираните прави линии на графики 1 и 2 са:

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

където съответно:

S_{III} е относителната площ на пик III, изчислена или съобразно общото съдържание на протеин, или съобразно относителната площ на пик S_{II} [E],

P % е общото тегловно съдържание на протеин, изразено като процент,

▼**M2**

S_{II} [E] е относителната площ на пробата, изчислена в точка 9.1.2.

Тези уравнения са еквивалентни по стойност на 1,3, посочено в точка 9.2.

Разликата (T_1 и T_2) между установената относителна площ S_{III} [E] и относителната площ S_{III} се изразява чрез следното: $T_1 = S_{III}[E] – [(0{,}376\ P\% – 10{,}7) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]T_2 = S_{III}[E] – [(0{,}0123\ S_{II}[E] + 0{,}93) + (S_{III}[0] – 0{,}9)]$.

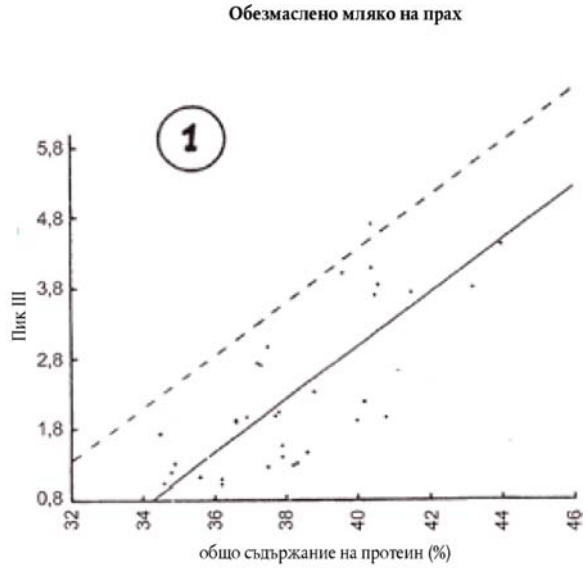
9.4.3.2. Ако T_1 и/или T_2 са по-малки или равни на нула, не може да бъде определено присъствието на сирищна суроватка.

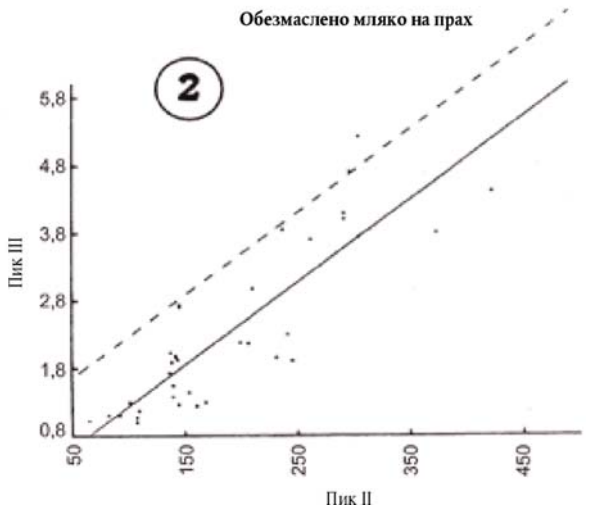
Ако T_1 и T_2 са по-големи от нула, има наличие на сирищна суроватка.

Съдържанието на сирищна суроватка се изчислява по следната формула: $W = T_2 + 0{,}91$

където:

0,91 е разстоянието на вертикалната ос между непрекъснатата и пунктираната прави линии.





▼**M2**

Допълнение III

ОПРЕДЕЛЯНЕ НА СУХО ВЕЩЕСТВО НА СИРИЩНА СУРОВАТКА В ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО НА ПРАХ

1. ЦЕЛ: ОТКРИВАНЕ НА ПРИБАВЯНЕТО НА СУХО ВЕЩЕСТВО НА СИРИЩНА СУРОВАТКА КЪМ ОБЕЗМАСЛЕНО МЛЯКО НА ПРАХ

2. ЗА СПРАВКА: МЕЖДУНАРОДЕН СТАНДАРТ ISO 707

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Съдържанието на сухо вещество на сирищна суроватка се дефинира като масовата концентрация от казеиномакропептидното съдържание, определена чрез описаната процедура.

4. ПРИНЦИП

Пробите се анализират за казеиномакропептид А с високоефективна течна хроматография с обърнати фази (процедура за HPLC). Оценката на резултата се получава чрез позоваване на стандартни проби, съдържащи обезмаслено мляко на прах със или без известен процент суроватка на прах. Резултатите, които са по-високи от 1 % (m/m), показват наличие на сухо вещество на сирищна суроватка.

5. РЕАГЕНТИ

Всички реагенти трябва да бъдат с признато аналитично качество. Използваната вода трябва да е дестилирана или да е с еквивалентна степен на чистота. Ацетонитрилът следва да бъде със спектроскопично качество или с HPLC-качество.

5.1. **Разтвор на трихлорооцетна киселина**

240 g трихлорооцетна киселина (CCl_3COOH) се разтварят във вода и се долива до 1 000 ml. Разтворът трябва да бъде прозрачен и безцветен.

5.2. **Елуенти А и Б**

Елуент А: 150 ml ацетонитрил (CH_3CN), 20 ml изопропанол ($CH_3CHOHCH_3$) и 1,00 ml трифлуорооцетна киселина (TFA, CF_3COOH) се поставят в 1 000 ml измерителна колба. Долива се до 1 000 ml с вода.

Елуент Б: 550 ml ацетонитрил, 20 ml изопропанол и 1,00 ml TFA се поставят в 1 000 ml измерителна колба. Долива се до 1 000 ml с вода. Елуентният разтвор се филтрира, преди да се използва, през мембранен филтър с 0,45 μm диаметър на порите.

5.3. **Съхранение на колоната**

След анализа колоната се изплаква с елуент Б (чрез градиент) и впоследствие се изплаква с ацетонитрил (чрез градиент за 30 минути). Колоната се съхранява в ацетонитрил.

5.4. **Стандартни проби**

5.4.1. *Обезмаслено мляко на прах, което изпълнява изискванията за публично складиране (т. е. [0]).*

5.4.2. *Същото обезмаслено мляко на прах, подправено с 5 % (m/m) сирищна суроватка на прах със стандартен състав (т.е. [5]).*

5.4.3. *Същото обезмаслено мляко на прах, подправено с 50 % (m/m) сирищна суроватка на прах със стандартен състав (т.е. [50]).*

▼**M2**

6. АПАРАТУРА

6.1. **Аналитични везни**

6.2. **Незадължително: центрофуга, която може да достигне центробежна сила от 2 200 g, снабдена със запушени центрофужни епруветки с капацитет около 50 ml**

6.3. **Механичен шейкър**

6.4. **Магнитна бъркалка**

6.5. **Стъклени фунии с диаметър около 7 cm**

6.6. **Филтърна хартия, средно филтриране, диаметър около 12,5 cm**

6.7. **Стъклено оборудване за филтриране с мембранен филтър с диаметър на порите 0,45 µm**

6.8. **Градуирани капкомери, които позволяват подаване на 10 ml (ISO 648, клас A, или ISO/R 835), или система, която може да подаде 10,0 ml за две минути.**

6.9. **Система за подаване, която може да подаде 20,0 ml вода при приблизително 50 °C**

6.10. **Термостатна водна баня, регулирана на 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Оборудване за HPLC, състоящо се от:**

6.11.1. *Бинарна помпена система за градиентна работа*

6.11.2. *Ръчен или автоматичен инжектор с капацитет 100 µl*

6.11.3. *Колона Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (дължина 25 cm, 0,46 cm вътрешен диаметър) или еквивалентна широка кварцова колона с обърната фаза*

6.11.4. *Термостатична колонна пещ, програмирана на 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV детектор с променлива дължина на вълните, позволяващ измервания при 210 nm (ако е необходимо, може да бъде използвана по-голяма дължина на вълните до 220 nm), с чувствителност от 0,02 Å*

6.11.6. *Интегратор с възможност за настройка на интегрирането по обща базова линия или от впадина до впадина*

Забележка: Използването на колоната при стайна температура е възможно, при условие че стайната температура не се отклонява повече от 1 °C, в противен случай се получава прекалено голямо вариране във времето на задържане на CMP_A.

7. ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

7.1. **Пробите се вземат в съответствие с процедурата, определена в Международен стандарт ISO 707. Държавите членки обаче може да използват друг метод за вземане на проби, при условие че той е в съответствие с принципите на гореупоменатия стандарт.**

7.2. **Пробата се съхранява при условия, които изключват всякакво увреждане или промяна на състава.**

8. ПРОЦЕДУРА

8.1. **Подготовка на тестовата проба**

Млякото на прах се прехвърля в съд, снабден с уплътнен капак, и с вместимост, която е около два пъти обема на праха. Съдът се затваря веднага. Млечният прах се смесва добре чрез многократно обръщане на съда.

▼M2

8.2. **Маса на пробата за анализ**

Претеглят се 2,00 ± 0,001 g от пробата за анализ в центрофужна епруветка (6.2) или подходяща запушена колба (50 ml).

Забележка: Когато се анализират смеси, се претегля такова количество от тестовата проба, че обезмаслената част от пробата да съответства на 2,00 g.

8.3. **Отстраняване на мазнината и протеините**

8.3.1. *Към тестовата доза се прибавят 20,0 ml топла вода (50 °C). Прахът се разтваря чрез разклащане за пет минути при използването на механичен шейкър (6.3). Епруветката се поставя във водната баня (6.10) и се оставя да се темперира до 25 °C.*

8.3.2. *Прибавят се 10,0 ml разтвор на трихлорооцетна киселина с температура около 25 °C (5.1) постоянно за две минути, като същевременно се разбърква енергично с магнитната бъркалка (6.4). Епруветката се поставя във водната баня (6.10) и се оставя за 60 минути.*

8.3.3. *Центрофугират се (6.2) 2 200 g в продължение на 10 минути или се филтрират през хартия (6.6), като първите 5 ml филтрат се изхвърлят.*

8.4. **Хроматографски анализ**

8.4.1. *HPLC-методът с обърната фаза изключва възможността да има фалшиви положителни резултати, дължащи се на наличието на кисела мътеница на прах.*

8.4.2. *Преди извършването на HPLC анализа с обърната фаза условията на градиента следва да бъдат оптимизирани. Времето на задържане от 26 ± 2 минути за CMP $_A$ е оптимално за системите с градиент с мъртъв обем от около 6 ml (обем от точката, в която разредителите се събират, до обема на пръстена на инжектора включително). Системите с градиент с по-малък мъртъв обем (напр. 2 ml) следва да използват 22 минути като оптимално време за задържане.*

Вземат се разтвори от стандартните проби (5.4) без и със 50 % сирищна суроватка.

100 µl супернатант или филтрат (8.3.3) се впръсква в апарата за HPLC, който функционира при условията на тестовия градиент, дадени в таблица 1.

Таблица 1

Условия на тестовия градиент за оптимизиране на хроматографията

Време (min)	Дебит (ml/min)	% А	% Б	Крива
Първоначално	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	линейна
32	1,0	10	90	линейна
37	1,0	10	90	линейна
42	1,0	90	10	линейна

Сравнението на двете хроматограми следва да разкрива мястото на пика на GMP_A.

▼**M2**

Чрез използване на формулата, дадена по-долу, може да бъде изчислен първоначалният състав на разредителя, който ще се използва за нормалния градиент (вж. 8.4.3): % Б = 10 – 2,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) * 30 / 27 % Б = 7,5 + (13,5 + (RT_{cmpA} – 26) / 6) * 1,11

където:

RT_{cmpA}: времето на задържане на CMP_A в тестовия градиент

10: първоначалният % Б на тестовия градиент

2,5: % Б на половината време минус % Б първоначално в нормалния градиент

13,5: половината време на тестовия градиент

26: изисквано време на задържане на CMP_A

6: съотношение на наклоните на тестовия и нормалния градиент

30: % Б първоначално минус % Б при 27 минути в тестовия градиент

27: време на преминаване на тестовия градиент.

8.4.3. *Анализ на разтвори на тестовите проби*

Впръскват се 100 µl точно измерен супернатант или филтрат (8.3.3) в апарата за HPLC, който работи при дебит 1,0 ml елуентен разтвор (5.2) в минута.

Съставът на елуента в началото на анализа се получава съгласно 8.4.2. Той обичайно е близък до А:Б = 76:24 (5.2). Непосредствено след впръскването се стартира линеен градиент, което води до 5 % по-висок процент на Б след 27 минути. След това се стартира линеен градиент, с който съставът на елуента става 90 % Б за пет минути. Този състав се поддържа пет минути, след което съставът се променя чрез линеен градиент за пет минути към първоначалния състав. В зависимост от вътрешния обем на помпената система следващото впръскване може да бъде направено 15 минути след постигането на първоначалните условия.

Забележка 1. Времето на задържане на CMP_A следва да бъде 26 ± 2 минути. Това може да бъде постигнато чрез вариране на изходните и крайните условия на първия градиент. Разликата обаче в % Б за изходните и крайните условия на първия градиент трябва да остане 5 % Б.

Забележка 2. Елуентите следва да бъдат дегазирани в достатъчна степен и да се запазят такива. Това е от основна важност за доброто функциониране на помпената система за градиента. Стандартното отклонение за времето на задържане на пика CMP_A трябва да бъде по-малко от 0,1 минути (n = 10).

Забележка 3. Референтната проба [5] трябва да бъде впръсквана на всеки пет проби и използвана за изчисляване на нов фактор на сигнала R (9.1.1).

8.4.4. *Резултатите от хроматографския анализ на тестовата проба (E) се получават под формата на хроматограма, в която пикът CMP_A се идентифицира чрез времето си на задържане от около 26 минути.*

Интеграторът (6.11.6) автоматично изчислява височината H на пика CMP_A. Във всяка хроматограма следва да се проверява мястото на базовата линия. Анализът или интегрирането трябва да бъдат повторени, ако базовата линия е определена неправилно.

▼**M2**

Забележка: Ако пикът на CMP_A е достатъчно отделен от други пикове, следва да се използва базовата линия от впадина до впадина; в противен случай се използват перпендикулярните проекции върху обща базова линия, която би трябвало да започва близо до пика на CMP_A (следователно не при t = 0 min!). За стандартния разтвор и за пробите се използва един и същ тип интегриране, а при обща базова линия се проверява нейната съгласуваност за пробите и стандартния разтвор.

Съществено е да се изследва видът на всяка хроматограма преди количественото тълкуване, за да се открият всякакви отклонения, които се дължат или на неправилното функциониране на апаратурата, или на колоната, или на произхода и естеството на анализираната проба. Анализът се повтаря, ако има съмнения.

8.5. **Калибриране**

8.5.1. *Процедурата, описана в точки 8.2—8.4.4, се прилага с точност за стандартните проби (5.4.1—5.4.2). Използват се прясно приготвени разтвори, тъй като CMP се разрушават в 8 %-на трихлорооцетна среда при стайна температура. При 4 °C разтворът остава стабилен за 24 часа. В случай на дълги аналитични серии е желателно в автоматичния инжектор да се използва охладена подложка за проби.*

Забележка: 8.4.2. може да бъде пропусната, ако % Б при първоначалните условия е известен от предходни анализи.

Хроматограмата на референтната проба [5] следва да е аналогична с представеното на фигура 1. На тази фигура пикът на CMP_A се предхожда от два малки пика. Важно е да се получи подобно разделяне.

8.5.2. *Преди хроматографския анализ на пробите се впръскват 100 µl стандартна проба без сирищна суроватка [0] (5.4.1).*

Хроматограмата не следва да показва пик във времето на задържане на пика CMP_A.

8.5.3. *Определят се факторите на сигнала R чрез впръскване на същия обем от филтрата (8.5.1), какъвто е използван за пробите.*

9. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

9.1. **Метод на изчисление и формули**

9.1.1. *Изчисляване на фактора на сигнала R:*

$$\text{Пик на } CMP_A\text{: } R = W/H$$

където:

R = фактор на сигнала на пика на CMP_A

H = височина на пика на CMP_A

W = количество суроватка в стандартната проба [5].

9.2. **Изчисляване на процента на сирищна суроватка на прах в пробата**

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

където:

W(E) = процент (m/m) сирищна суроватка в пробата (E),

▼**M2**

R = фактор на сигнала на пика на CMP_A (9.1.1)

H(E) = височина на пика на CMP_A на пробата (E)

Ако W(E) надвишава 1 % и разликата между времето на задържане и това на стандартната проба [5] е по-малка от 0,2 минути, тогава има наличие на сухо вещество на сирищна суроватка.

9.3. **Точност на процедурата**

9.3.1. *Повторяемост*

Разликата между резултатите от две определяния, извършени едновременно или едно след друго от същия анализатор и при използване на същата апаратура върху идентичен тестов материал, не трябва да надвишава 0,2 % m/m.

9.3.2. *Възпроизводимост*

Не е определена.

9.3.3. *Линейност*

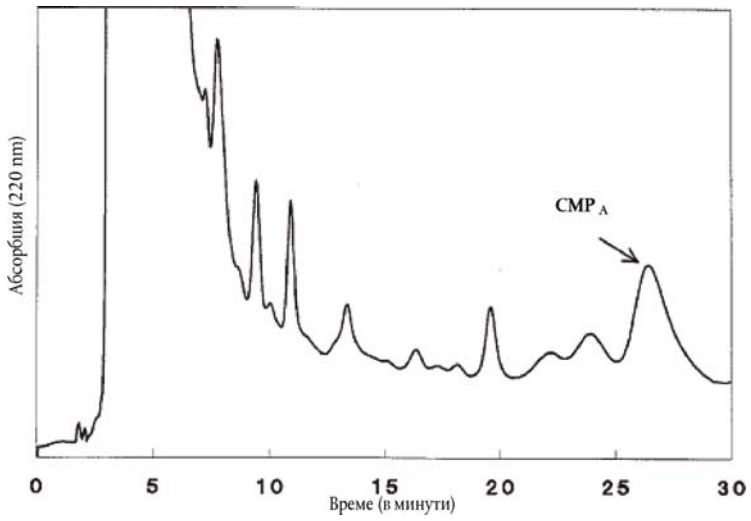
От 0 до 16 % сирищна суроватка трябва да даде линейна зависимост с коефициент на корелация > 0,99.

9.4. **Тълкуване**

Границата от 1 % включва неопределеността, свързана с възпроизводимостта.

Фигура 1

Ni—4.6 стандарт



(*) Международен IDF стандарт 135B/1991 Мляко и млечни продукти. Характеристики за точност на аналитичните методи. Описание на процедурата за съвместни изследвания.

▼B

ЧАСТ II

Доставка и опаковане на обезмаслено мляко на прах

1. Обезмасленото мляко на прах се опакова в нови, чисти, сухи и здрави пликове, които отговарят на следните изисквания:

   а) пликовете имат най-малко три слоя, които заедно съответстват на поне 420 J/m^2 TEA средно;

   б) вторият слой е покрит със слой от полиетилен от поне 15 g/m^2;

   в) вътре между хартиените слоеве към дъното се прикрепва полиетиленов плик с дебелина най-малко 0,08 mm;

   г) пликовете отговарят на стандарт EN 770;

   д) при пълнене, млякото на прах следва да бъде добре натъпкано. Проникването на прах между различните слоеве трябва да бъде напълно избегнато.

2. Върху пликовете са указани следните обозначения, където е подходящо с код:

   а) номерът на одобрение, идентифициращ фабриката и държавата членка на производство,

   б) датата или, когато е уместно, седмицата на производство;

   в) номерът на производствената партида;

   г) наименованието „обезмаслено мляко на прах, изсушено чрез пулверизация“.

3. Складодържателят води регистър, в който данните, посочени в точка 2, се записват на датата на внасяне в склада.

▼**M2**

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

Методи за анализ на масло за частно складиране

Параметър	Метод
Маслености ([1])	ISO 17189 или ISO 3727 част 3
Вода	ISO 3727, част 1
Сух безмаслен остатък (с изключение на сол)	ISO 3727, част 2
Сол	ISO 15648

([1]) Методът, който ще бъде използван, се одобрява от разплащателната агенция.

▼**M2**

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

Методи за анализ на обезмаслено мляко на прах за частно складиране

Параметър	Метод
Мазнина	ISO 1736
Белтък	ISO 8968, част 1
Вода	ISO 5537

▼**M2**

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

Методи за анализ на сирена за частно складиране

1. Методът за анализ, определен в допълнението, се използва, за да се гарантира, че сирене, което е произведено изключително от овче мляко, козе мляко или биволско мляко, или смес от овче, козе и биволско мляко, не съдържа казеин от краве мляко.

   Счита се, че е налице казеин от краве мляко, ако съдържанието на казеин от краве мляко в анализираната проба е равно или е по-голямо от съдържанието в референтната проба, съдържаща 1 % краве мляко, както е описано в допълнението.

2. Методите за откриване на казеин от краве мляко в сиренета, посочени в параграф 1, могат да бъдат използвани, при условие че:

   а) границата на откриване е максимум 0,5 %, и

   б) няма фалшиви положителни резултати, и

   в) казеинът от краве мляко може да се открие посредством необходимата чувствителност, дори и след дълги периоди на узряване, които могат да възникват при обичайни търговски условия.

   Ако някое от горните изисквания не е спазено, следва да се използват методите, определени в допълнението.

▼**M2**

Допълнение

МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА КРАВЕ МЛЯКО И КАЗЕИНАТИ В СИРЕНА ОТ ОВЧЕ МЛЯКО, КОЗЕ МЛЯКО ИЛИ БИВОЛСКО МЛЯКО, ИЛИ СМЕСИ ОТ ОВЧЕ, КОЗЕ И БИВОЛСКО МЛЯКО

1. ОБХВАТ

Откриване на краве мляко и казеинати в сирена, произведени от овче мляко, козе мляко, биволско мляко, или смеси от овче, козе и биволско мляко, чрез изоелектрическо фокусиране на γ-казеини след плазминолиза.

2. ПРИЛОЖНО ПОЛЕ

Методът е подходящ за чувствително и специфично откриване на натурално и топлинно обработвано краве мляко и казеинати в пресни и узрели сирена, произведени от овче мляко, козе мляко, биволско мляко, или смеси от овче, козе и биволско мляко. Той не е подходящ за откриване на подправяне на мляко и сирене чрез топлинно обработени концентрати на суроватъчен протеин от краве мляко.

3. ПРИНЦИП НА МЕТОДА

3.1. **Изолиране на казеини от сирене и от референтните проби.**

3.2. **Разтваряне на изолираните казеини и разграждане чрез плазмин (EC.3.4.21.7).**

3.3. **Изоелектрическо фокусиране на обработени с плазмин казеини в присъствието на уреа и оцветяване на протеините.**

3.4. **Оценка на оцветените γ_3 и γ_2-ивици на казеин (доказателство за краве мляко) чрез сравняване на получените от пробата ивици с тези, които са получени в същия гел от референтните проби, съдържащи 0 % и 1 % краве мляко.**

4. РЕАГЕНТИ

Ако не е посочено друго, трябва да бъдат използвани химикали с аналитично качество. Водата трябва да е двойно дестилирана или с еквивалента степен на чистота.

Забележка: Указанията по-долу се прилагат за лаборатория, която е подготвила полиакриламидни гелове, съдържащи уреа, с размери 265 × 125 × 0,25 mm. Когато се използват други размери и типове гел, може да е необходимо коригиране на условията за отделяне.

Изоелектрическо фокусиране

4.1. **Реагенти за получаване на полиакриламидни гелове, съдържащи уреа**

4.1.1. *Основен разтвор на гел*

Разтварят се:

4,85 g акриламид

0,15 g N, N′-метиленбисакриламид (BIS)

48,05 g уреа

15,00 g глицерин (87 % w/w)

във вода, допълва се до 100 ml и се съхранява в бутилка от кафяво стъкло в хладилник.

▼M2

Забележка: Вместо цитираните определени дози невротоксични акриламиди може да се използва готов разтвор акриламид/BIS, наличен в търговската мрежа. Когато такъв разтвор съдържа 30 % w/v акриламид и 0,8 % w/v BIS, вместо определените дози за сместа трябва да бъде използван обем от 16,2 ml. Годността на основния разтвор е максимум 10 дни; ако неговата проводимост е повече от 5 μS, той се дейонизира чрез разклащане с 2 g Амберлит MB-3 за 30 минути, след това се филтрира през мембрана от 0,45 μm.

4.1.2. *Разтвор на гел*

Приготвя се разтвор на гел чрез смесване на добавките и амфолити (*) с основния разтвор на гел (виж 4.1.1).

9,0 ml основен разтвор

24 mg β-аланин

500 μl амфолит pH 3,5—9,5

250 μl амфолит pH 5—7

250 μl амфолит pH 6—8

Разтворът на гел се смесва и се дегазира за две до три минути в ултразвукова баня или във вакуум.

Забележка: Разтворът на гел се приготвя непосредствено преди изливането му (вж. 6.2).

4.1.3. *Катализаторни разтвори*

4.1.3.1. N, N, N′ N′ — тетраметилетилендиамин (Temed)

4.1.3.2. 40 % w/v амониев персулфат (PER):

800 mg PER се разтварят във вода и се долива до 2 ml

Забележка: Винаги се използва прясно приготвен разтвор на PER.

4.2. **Контактна течност**

Керосин или течен парафин

4.3. **Аноден разтвор**

5,77 g фосфорна киселина (85 % w/w) се разтваря във вода и се разрежда до 100 ml.

4.4. **Катоден разтвор**

2,00 g натриев хидроксид се разтваря във вода и се разрежда до 100 ml с вода.

Подготовка на пробите

4.5. **Реагенти за изолиране на протеин**

4.5.1. *Разредена оцетна киселина (25,0 ml ледена оцетна киселина с добавена вода до 100 ml)*

4.5.2. *Дихлорометан*

4.5.3. *Ацетон*

4.6. **Буфер за разтваряне на протеин**

Разтварят се:

▼M2

5,75 g глицерин (87 % w/w)

24,03 g уреа

250 mg дитиотрейтол

във вода и се долива до 50 ml.

Забележка: Съхранява се в хладилник, максимална годност — една седмица.

4.7. **Реагенти за разграждане на казеини чрез плазмин**

4.7.1. *Буфер — амониев карбонат*

0,2 mol/l разтвор на амониев бикарбонат (1,58 g/100 ml вода), съдържащ 0,05 mol/l етилендиаминтетраоцетна киселина (EDTA, 1,46 g/100 ml), се титрува с 0,2 mol/l разтвор на амониев карбонат (1,92 g/100 ml вода), съдържащ 0,05 mol/l EDTA, до pH 8.

4.7.2. *Говежди плазмин (ЕС. 3.4.21.7) с активност най-малко 5 U/ml*

4.7.3. *Разтвор на ε-аминокапронова киселина за инхибиране на ензими*

2,624 g ε-аминокапронова киселина (6 амино-n-хексанова киселина) се разтварят в 100 ml 40 % (v/v) етанол.

4.8. **Стандартни проби**

4.8.1. *Сертифицирани референтни стандартни проби от смес от подсирени овче и козе обезмаслено мляко, съдържащи 0 % и 1 % краве мляко, могат да се намерят от Института за референтни материали и метрология на Комисията, B-2440 Гил, Белгия.*

4.8.2. *Подготовка на вътрешни лабораторни стандартни проби от подсирено биволско мляко, съдържащо 0 % и 1 % краве мляко*

Обезмасленото мляко се приготвя чрез центрофугиране на сурово непакетирано биволско или краве мляко при 37 °C (2 500 g, 20 минути). След бързо охлаждане на съда и съдържанието му до 6—8 °C, горният слой мазнина се отстранява напълно. За подготовката на 1 %-на стандартна проба към 495 ml биволско обезмаслено мляко се добавя 5,00 ml краве обезмаслено мляко в 1 l бехерова чаша и се постига pH 6,4 чрез прибавяне на разредена млечна киселина (10 % w/v). Температурата се довежда до 35 °C и се прибавят 100 µl телешко сирище (активност 1: 10 000, около 3 000 U/ml), разклаща се за 1 минута и бехеровата чаша се оставя покрита с алуминиево фолио при 35 °C за един час, за да може съдържанието да се съсири. След образуването на съсирека цялото подсирено мляко се суши чрез сублимиране без предварително хомогенизиране или отцеждане на суроватката. След сушенето чрез сублимиране то се смила ситно на хомогенен прах. За подготовката на 0 %-ната стандартна проба се извършва същата процедура с използване на натурално биволско обезмаслено мляко. Стандартните проби трябва да бъдат съхранявани при – 20 °C.

Забележка: Препоръчително е да се проверява чистотата на биволското мляко чрез изоелектрическо фокусиране на третираните с плазмин казеини преди подготовката на стандартните проби.

Реагенти за оцветяване на протеин

4.9. **Фиксатор**

150 g трихлорооцетна киселина се разтварят във вода и се долива до 1 000 ml.

4.10. **Обезцветяващ разтвор**

500 ml метанол и 200 ml ледена оцетна киселина се разреждат до 2 000 ml с дестилирана вода.

▼M2

Забележка: Всеки ден се приготвя пресен обезцветяващ разтвор; той може да бъде приготвен чрез смесване на равни обеми основни разтвори на 50 % (v/v) метанол и 20 % (v/v) ледена оцетна киселина.

4.11. **Оцветяващи разтвори**

4.11.1. *Оцветяващ разтвор (основен разтвор 1)*

3,0 g Coomassie Brilliant Blue G-250 (C.I. 42655) се разтваря в 1 000 ml 90 % (v/v) метанол, като се използва магнитна бъркалка (приблизително 45 минути), филтрира се през два нагънати филтъра със средна скорост.

4.11.2. *Оцветяващ разтвор (основен разтвор 2)*

5,0 g меден сулфат пентахидрат се разтваря в 1 000 ml 20 % (v/v) оцетна киселина.

4.11.3. *Оцветяващ разтвор (работен разтвор)*

Смесват се по 125 ml от всеки от основните разтвори (4.11.1, 4.11.2) непосредствено преди оцветяването.

Забележка: Оцветяващият разтвор следва да бъде приготвен в деня, в който се използва.

5. ОБОРУДВАНЕ

5.1. **Стъклени плочи (265 × 125 × 4 mm); каучукова ролка (ширина 15 cm); нивелирна маса**

5.2. **Лист носител на гел (265 × 125 mm)**

5.3. **Покривен лист (280 × 125 mm). По двете му дължини отстрани се поставя самозалепваща лента (280 × 6 × 0,25 mm) (вж. фигура 1)**

5.4. **Камера за електрофокусиране с охлаждаща плоча (напр. 265 × 125 mm) и подходящо електрическо захранване (≥ 2,5 kV) или автоматично устройство за електрофореза**

5.5. **Криостат с циркулация, термостатно контролиран на 12 ± 0,5 °C**

5.6. **Центрофуга, регулируема за 3 000g**

5.7. **Електродни ленти (с дължина ≥ 265 mm)**

5.8. **Пластмасови флакони за капене на анодните и катодните разтвори**

5.9. **Апликатори за проби (10 × 5 mm, вискозна филтърна хартия или филтърна хартия с ниска абсорбция на протеин)**

5.10. **Съдове от неръждаема стомана или от стъкло за оцветяване и обезцветяване (напр. 280 × 150 mm таблички за инструменти)**

5.12. **Регулируем хомогенизатор (с диаметър на оста 10 mm), от 8 000 до 20 000 об./мин.**

5.13. **Магнитна бъркалка**

5.14. **Ултразвукова баня**

5.15. **Апарат за залепване на листовете**

5.16. **25 µl микро-капкомери**

5.17. **Вакуумен концентратор или сушилня чрез сублимиране**

5.18. **Термостатично контролирана водна баня, регулируема за 35 и за 40 ± 1 °C с възможност за разбъркване**

▼M2

5.19. **Денсиметър, четящ при λ = 634 nm**

6. ПРОЦЕДУРА

6.1. **Подготовка на пробите**

6.1.1. *Изолиране на казеини*

Количество, еквивалентно на 5 g сухо вещество сирене, или референтните стандартни проби се претеглят в 100 ml центрофужна епруветка, прибавя се 60 ml дестилирана вода и се хомогенизира с хомогенизатор (от 8 000 до 10 000 об./мин). Регулира се до pH 4,6 с разредена оцетна киселина (4.5.1) и се центрофугира (5 минути, 3 000 g). Мазнината и суроватката се отделят, утайката се хомогенизира при 20 000 об./мин в 40 ml дестилирана вода, регулирана до pH 4,5 с разредена оцетна киселина (4.5.1), добавят се 20 ml дихлорометан (4.5.2), отново се хомогенизира и се центрофугира (5 минути, 3 000 g). Казеиновият слой, който се намира между водната и органичната фази (вж. фигура 2), се отстранява със шпатула и двете фази се отделят. Казеинът се хомогенизира отново в 40 ml дестилирана вода (виж по-горе) и 20 ml дихлорометан (4.5.2) и се центрофугира. Тази процедура се повтаря, докато двете фази на екстракцията останат безцветни (от два до три пъти). Утайката от протеин се хомогенизира с 50 ml ацетон (4.5.3) и се филтрира през нагъната филтърна хартия със средна скорост. Утайката върху филтъра се измива с две отделни части от 25 ml ацетон и се оставя да се изсуши на въздух или в струя азот, след което се стрива на фин прах в хаван.

Забележка*:* Сухият изолиран казеин следва да бъде съхраняван при – 20 °C.

6.1.2. *Разграждане чрез плазмин на β-казеини за интензифициране на γ-казеини*

25 mg изолирани казеини (6.1.1) се разпръскват в 0,5 ml буфер с амониев карбонат (4.7.1) и се хомогенизират за 20 минути, например чрез обработка с ултразвук. Подгрява се до 40 °C и се добавя 10 µl плазмин (4.7.2), смесва се и се инкубира за един час при 40 °C с непрекъснато разклащане. За да се инхибира ензимът, се добавя 20 µl разтвор на ε-аминокапронова киселина (4.7.3), след това се добавят 200 mg твърда уреа и 2 mg дитиотрейтол.

Забележка: За да се получи по-голяма симетрия на фокусираните казеинови ивици е препоръчително разтворът да се изсуши чрез сублимиране след добавянето на ε-аминокапронова киселина, като след това утайките се разредят в 0,5 ml буфер за разтваряне на протеин (4.6).

6.2. **Приготвяне на полиакриламидни гелове, съдържащи уреа**

С помощта на няколко капки вода листът носител на гел (5.2) се разстила върху стъклена плоча (5.1), като излизащата навън вода се отстранява с хартиена салфетка. По същия начин покривният лист (5.3) с ограничители (0,25 mm) се разстила върху друга стъклена плоча. Плочата се поставя хоризонтално върху нивелирна маса.

Към приготвения и с отстранен въздух разтвор на гел (4.1.2) се добавят 10 µl Temed (4.1.3.1), разклаща се и се добавят 10 µl разтвор на PER (4.1.3.2), внимателно се смесва и веднага се излива равномерно в центъра на покривния лист. Единият край на плочата с носителя на гела (с листа надолу) се поставя върху плочата с покривния лист и плочата се сваля бавно надолу, така че между листовете да се образува и разстеле равномерно филм от гел, без да се образуват мехурчета (фигура 3). Плочата с носителя на гела се оставя внимателно да легне напълно с помощта на тънка шпатула и върху нея се поставят още три стъклени плочи за тежест. След завършването на полимеризацията (около 60 минути) полимеризираният гел върху плочата носител на гела и

▼M2

върху покривния лист се изважда чрез разделяне на стъклените плочи. Обратната страна на листа носител се почиства внимателно, за да се отстранят остатъците от гела и уреата. „Гел-сандвичът“ се навива и залепва на тръбичка и се съхранява в хладилник (максимум шест седмици).

Забележка: Покривният лист с ограничителите може да бъде използван повторно. Полиакриламидният гел може да бъде нарязан на по-малки части, което е препоръчително, когато има няколко проби или ако се използва автоматично устройство за електрофореза (два гела, с размер 4,5 × 5 cm).

6.3. **Изоелектрическо фокусиране**

Охлаждащият термостат се настройва на 12 °C. Обратната страна на листа носител на гел се избърсва с керосин, след това в центъра на охлаждащия блок се капват няколко капки керосин (4.2.). След това „гел-сандвичът“ се разстила върху него със страната на носителя надолу, като се внимава да не се образуват мехурчета. Излишният керосин се избърсва и покривният лист се отстранява. Електродните ленти се напояват с електродните разтвори (4.3, 4.4), изрязват се до дължината на гела и се поставят на предвидените места (разстояние на електродите 9,5 cm).

Условия за изоелектрическо фокусиране:

6.3.1. *Размер на гела 265 × 125 × 0,25 mm*

Стъпка	Време (min.)	Електрическо напрежение (V)	Електрически ток (mA)	Мощност (W)	Волт-часове (Vh)
1. Предварително фокусиране	30	максимум 2 500	максимум 15	постоянна 4	ок. 300
2. Фокусиране на пробата ([1])	60	максимум 2 500	максимум 15	постоянна 4	ок. 1 000
3. Окончателно фокусиране	60	максимум 2 500	максимум 5	максимум 20	ок. 3 000
	40	максимум 2 500	максимум 6	максимум 20	ок. 3 000
	30	максимум 2 500	максимум 7	максимум 25	ок. 3 000

([1]) Поставяне на пробата: след предварителното фокусиране (стъпка 1) върху апликаторите на проби (10 × 5 mm) се капват 18 µl от пробата и от стандартните разтвори, поставят се върху гела на разстояние 1 mm един от друг и на 5 mm надлъжно от анода и се притискат леко. Извършва се фокусирането при горните условия, като апликаторите на проби се отстраняват внимателно след 60 минути фокусиране.

Забележка: Ако плътността или ширината на геловете се променят, стойностите за електрически ток и мощност следва да се адаптират по подходящ начин (напр. удвояване на стойностите за електрически ток и за мощност, ако се използва гел с размери 265 × 125 × 0,5 mm).

6.3.2. *Пример за програмиране на автоматично устройство за електрофореза (2 гела с размери 5,0 × 4,5 cm); електродите без ленти се поставят направо върху гела*

Стъпка	Електрическо напрежение	Електрически ток	Мощност	Температура	Волт-часове
1. Предварително фокусиране	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Фокусиране на пробата	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Фокусиране	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Фокусиране	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼M2

В стъпка 2 апликаторът на пробата се поставя на 0 Vh.

В стъпка 2 апликаторът на пробата се отстранява при 30 Vh.

6.4. **Оцветяване на протеин**

6.4.1. *Фиксиране на протеин*

Електродните ленти се отстраняват веднага след изключване на захранването и гелът незабавно се поставя в съд за оцветяване/обезцветяване, пълен с 200 ml фиксатор (4.9); оставя се за 15 минути, като непрекъснато се разклаща.

6.4.2. *Измиване и оцветяване на плочата с гел*

Фиксаторът се отцежда внимателно и плочата с гел се измива два пъти за по 30 секунди, всеки път със 100 ml обезцветяващ разтвор (4.10). Обезцветяващият разтвор се излива и съдът се пълни с 250 ml оцветяващ разтвор (4.11.3); оставя се да се оцвети за 45 минути с леко разклащане.

6.4.3. *Обезцветяване на плочата с гел*

Оцветяващият разтвор се излива, плочата с гел се измива два пъти, като всеки път се използва по 100 ml обезцветяващ разтвор (4.10), след това се разклаща с 200 ml обезцветяващ разтвор за 15 минути и обезцветяването се повтаря най-малко два или три пъти, докато основата стане чиста и безцветна. След това плочата с гел се изплаква с дестилирана вода (2 × 2 минути) и се изсушава на въздух (от 2 до 3 часа) или със сешоар (от 10 до 15 минути).

Забележка 1: Фиксирането, измиването, оцветяването и обезцветяването се извършват при 20 °C. Да не се използват високи температури.

Забележка 2: Ако се предпочита по-чувствително сребърно оцветяване (напр. кит за сребърно оцветяване, протеин, Pharmacia Biotech, код No 17-1150-01), пробите от казеин, третирани с плазмин, следва да бъдат разредени до 5 mg/ml.

7. ОЦЕНКА

Оценяването се извършва чрез сравняване на ивиците на протеините в непознатата проба с референтни проби върху същия гел. Откриването на краве мляко в сирена, произведени от овче мляко, козе мляко, биволско мляко, или смеси от овче, козе и биволско мляко, се извършва чрез γ_3- и γ_2-казеини, чийто обхват на изоелектрически точки е между pH 6,5 и pH 7,5 (фигури 4 а и б, фигура 5). Границата на откриване е по-ниска от 0,5 %.

7.1. **Визуална оценка**

За визуална оценка на количеството краве мляко се препоръчва да се адаптират концентрациите на пробите и стандартите за получаване на същото ниво на интензивност на овчи, кози и/или биволски γ_2- и γ_3-казеини (виж „γ_2 E,G,B“ и „γ_3 E,G,B“ на фигури 4 а и б и фигура 5). След това количеството на кравето мляко (по-малко от, равно на или по-голямо от 1 %) в непознатата проба може да бъде оценявано директно чрез сравняване на интензитета на крави γ_3- и γ_2-казеини (виж „γ_3 C“ и „γ_2 C“ на фигури 4 а и б и фигура 5) с тези на 0 % и 1 % референтни стандарти (овчи, кози) или вътрешнолабораторни стандарти (биволски).

7.2. **Денситометрична оценка**

Ако е приложимо, за определянето на съотношението на площта на пика на крави спрямо овчи, кози и/или биволски γ_2- и γ_3-казеини (вж. фигура 5) се използва денситометър (5.19). Тази стойност се сравнява със съотношението на площта на пика на γ_2- и γ_3-казеини от 1 % референтния стандарт (овчи, кози) или вътрешнолабораторен стандарт (биволски), анализирани върху същия гел.

▼**M2**

Забележка: Методът функционира задоволително, ако има ясен положителен сигнал за двата крави γ_2- и γ_3-казеина в 1 % референтния стандарт, но не и в 0 % референтния стандарт. Ако няма, процедурата се оптимизира, като точно се спазват детайлите на метода.

Пробата се оценява като положителна, ако двата крави γ_2- и γ_3-казеина или съответните съотношения на площта на пиковете са равни или по-големи от нивото на 1 % референтен стандарт.

8. ЗА СПРАВКА

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. (Използване на плазмин за увеличаване на чувствителността на откриване на краве мляко в овче и/или козе сирене с изоелектрическо фокусиране с гел на γ_2-казеини). Milchwissenschaft 45, 708-711 (1990 г.).

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 (Контролен метод за откриване на краве мляко в овче и биволско сирене чрез използване на имуноблотинг). Milchwissenschaft 50, 83-85 (1995 г.).

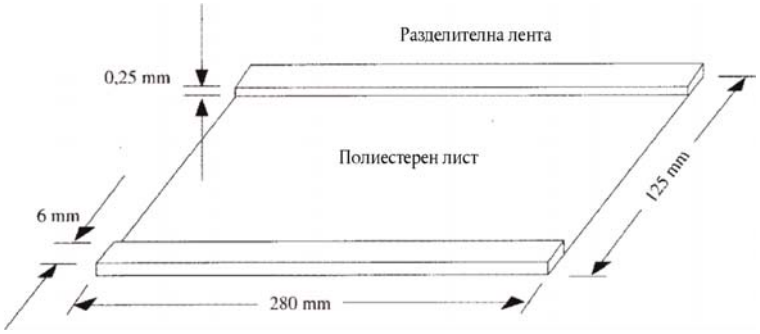
Krause I., Berner I, Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte — and carrier ampholyte/immobilized pH gradient — isoelectric focusing of γ-caseins using plasmin as signal amplifier (Чувствително откриване на краве мляко в овче и козе мляко и сирене чрез амфолит-носител и амфолит-носител/неутрализиран pH градиент — изоелектрическо фокусиране на γ-казеини с помощта на плазмин като индикаторен фермент) в: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ed.), стр 389—393, Bode-Verlag, München (1989 г.).

Krause I., Belitz H.-D., Kaiser K.-P.: Nachweis von Kuhmilch in Schaf and Ziegenmilch bzw. -käse durch isoelektrische Fokussierung in harnstoffhaltigen Polyacrylamidgelen (Откриване на краве мляко в овче и козе мляко и сирене чрез изоелектрическо фокусиране в полиакриламидни гелове, съдържащи урея). 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 (Изоелектрическо фокусиране със свръхтънък слой в 50-100 μm полиакриламидни гелове върху силанизирани стъклени съдове или полиестерни филми). Electrophoresis 1, 43-56 (1980 г.).

Фигура 1

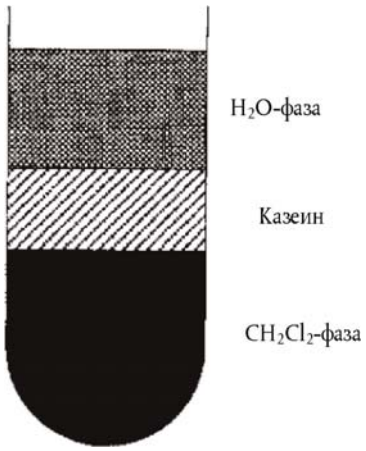
Схематично представяне на покривния лист



▼**M2**

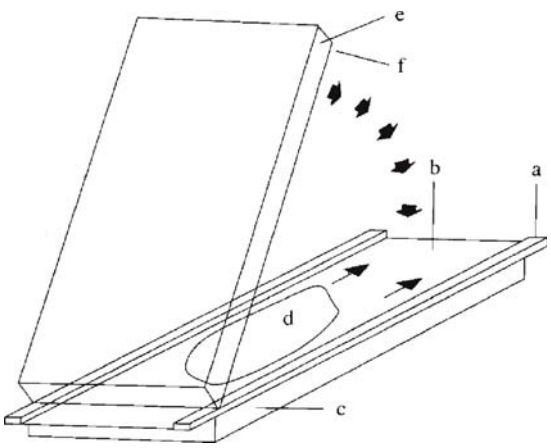
Фигура 2

Слой казеин между водната и органичната фази след центрофугиране



Фигура 3

Техника на захлупване за изливане на свръхтънки полиакриламидни гелове

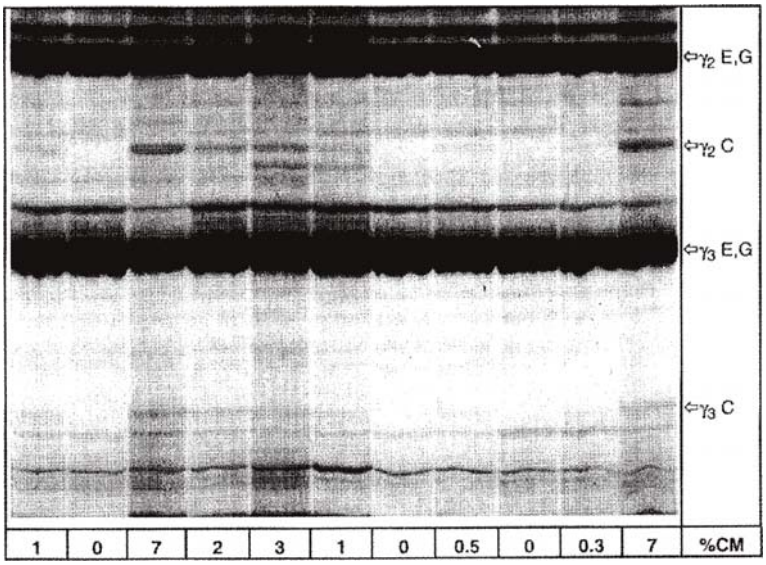


a = разделителна лента (0,25 mm); b = покривен лист (5.3); c, e = стъклени плочи (5.1); d = разтвор на гел (4.1.2); f = лист носител на гел (5.2)

▼M2

Фигура 4а

Изоелектрическо фокусиране на третирани с плазмин казеини от сирене, произведено от овче и от козе мляко и съдържащо различни количества краве мляко

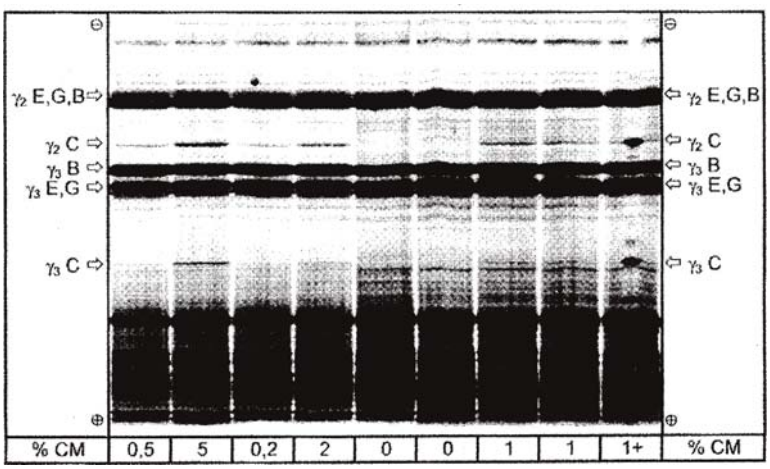


% CM = процент краве мляко, C = краве, E = овче, G = козе

Показана е горната половина на гел IEF.

Фигура 4б

Изоелектрическо фокусиране на третирани с плазмин казеини от сирене, произведено от смеси от овче, козе и биволско мляко и съдържащо различни количества краве мляко



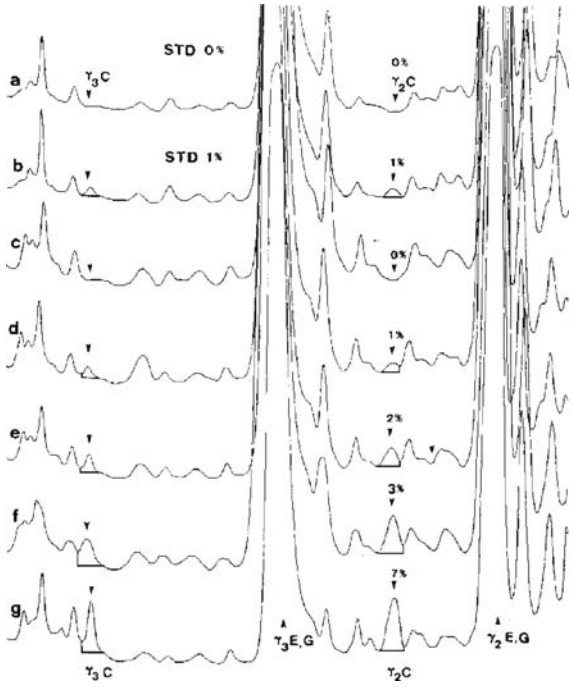
% CM = процент краве мляко; 1 + = проба, съдържаща 1 % краве мляко и прибавен чист крави казеин в средата на пътеката. C = краве, E = овче, G = козе, B = биволско

Показано е общото разстояние на разделяне на гела IEF.

▼M2

Фигура 5

Поредица денситограми на стандартните проби (STD) и пробите сирене, произведено от смес от овче и козе мляко, след изоелектрическо фокусиране



a,b = стандартни проби, съдържащи 0 и 1 % краве мляко; c-g = проби сирене, съдържащи 0, 1, 2, 3 и 7 % краве мляко. C = краве, E = овче, G = козе.

Сканирана е горната половина от гела IEF при λ = 634 nm.

▼M2

ПРИЛОЖЕНИЕ IX

Оценка на анализите

1. **Осигуряване на качеството**

Анализите се извършват от лаборатории, определени в съответствие с член 12 от Регламент (ЕО) № 882/2004 (**), или определени от компетентните органи на държавата членка.

2. **Вземане на проби и оспорвания на резултатите от анализите**

1. Вземането на проби трябва да се извършва съгласно съответната правна уредба за разглеждания продукт. Ако не са изрично предвидени разпоредби относно вземането на проби, се прилагат разпоредбите, определени в стандарта ISO 707 — Мляко и млечни продукти. Указания за вземане на проби.

2. Лабораторните отчети за резултатите от анализа трябва да съдържат достатъчно информация, за да може да се извърши оценка на резултатите в съответствие с допълнението.

3. За анализите, които се изискват съгласно правилата на Съюза, трябва да бъдат вземани двойни проби.

4. Ако възникне спор във връзка с резултатите, разплащателната агенция трябва да изисква необходимият анализ на съответния продукт да бъде проведен отново, като разходите се поемат от губещата страна.

Горепосоченият анализ се извършва, при условие че са налични запечатани дублиращи проби от продукта, които се съхраняват по подходящ начин от компетентния орган. В рамките на 7 работни дни от съобщаването на резултатите от първия анализ производителят изпраща искане до разплащателната агенция за извършване на анализ. Разплащателната агенция извършва анализа в рамките на 21 работни дни след получаване на искането.

5. Резултатът от повторния анализ е окончателен.

6. Ако производителят може да докаже в рамките на пет работни дни от вземането на пробата, че процедурата по вземането на пробата не е извършена коректно, вземането на пробата трябва да бъде повторено, когато това е възможно. Ако вземането на пробата не може да бъде повторено, партидата трябва да бъде приета.

▼M2

Допълнение

Оценка на съответствието на дадена партида със законно установените гранични стойности

1. **Принцип**

В случаите, в които законодателството относно публичната интервенция и помощта за частно складиране предвижда подробни процедури за вземане на проби, се следват тези процедури. Във всички останали случаи се използва проба от най-малко три единични проби, взети на случаен принцип от партидата, подлежаща на контрол. Възможно е подготвянето на съставна проба. Полученият резултат се сравнява със законно установените гранични стойности чрез изчисляване на 95 % доверителен интервал като 2 x стандартно отклонение, където съответното стандартно отклонение зависи от това дали: 1. методът е валидиран посредством международно сътрудничество със стойности за σ_r и $\sigma_{R,}$ или 2. в случай на вътрешно валидиране, е била изчислена вътрешната възпроизводимост. Този доверителен интервал в такъв случай ще се равнява на неопределеността на резултата при измерването.

2. **Методът е валидиран посредством международно сътрудничество**

В такъв случай стандартното отклонение на повторяемостта σ_r и стандартното отклонение на възпроизводимостта σ_R са установени и лабораторията може да докаже, че се спазват работните характеристики на валидирания метод.

Изчислява се средноаритметичната стойност $\bar{x}$ на n пъти повторените измервания.

Изчислява се разширената неопределеност ($k = 2$) за $\bar{x}$ с формулата

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Ако крайният резултат x от измерването се изчислява с използването на формула от вида:, $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ или $x = y_1/y_2$, трябва да се спазват обичайните процедури за съчетаване на стандартни отклонения в подобни случаи.

Партидата се преценява като несъответстваща с горната законно установена гранична стойност UL, ако

$\bar{x} - U > UL$;

в противен случай се преценява като съответстваща на UL.

Партидата се преценява като несъответстваща с долната законно установена гранична стойност LL, ако

$\bar{x} + U < LL$;

в противен случай се преценява като съответстваща на LL.

3. **Вътрешно валидиране с изчисляване на стандартното отклонение на вътрешната възпроизводимост**

В случаите, когато се използват методи, непосочени в настоящия регламент, и не са били въведени измервания за точност, се извършва вътрешно валидиране. Във формулите за изчисляване на разширената неопределеност U се използват стандартното отклонение на вътрешната повторяемост σ_{ir} и стандартното отклонение на вътрешната възпроизводимост σ_{iR} вместо съответно σ_r и σ_R.

▼**M2**

Правилата, които трябва да се следват, за да се установи спазването на законно установените гранични стойности, са посочени в точка 1. Ако обаче партидата се прецени като несъответстваща със законно установената гранична стойност, измерванията се повтарят с метода, посочен в настоящия регламент, и резултатът се оценява съгласно точка 1.

(*) Продуктите Ampholine® pH 3,5—9,5 (Pharmacia), както и Resolyte® pH 5—7, съответно pH 6—8 (BDH, Merck), се оказват особено подходящи за получаване на искания отделяне на γ-казеини.

(**) Регламент (ЕО) № 882/2004 г. на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните (ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр. 1).