

Tento dokument slouží výhradně k informačním účelům a nemá žádný právní účinek. Orgány a instituce Evropské unie nenesou za jeho obsah žádnou odpovědnost. Závazná znění příslušných právních předpisů, včetně jejich právních východisek a odůvodnění, jsou zveřejněna v Úředním věstníku Evropské unie a jsou k dispozici v databázi EUR-Lex. Tato úřední znění jsou přímo dostupná přes odkazy uvedené v tomto dokumentu

► **B**

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2016/1240

ze dne 18. května 2016,

kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování

(Text s významem pro EHP)

(Úř. věst. L 206, 30.7.2016, s. 71)

Ve znění:

		Úřední věstník		
		Č.	Strana	Datum
► <u>M1</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/1479 ze dne 16. srpna 2017	L 211	10	17.8.2017
► <u>M2</u>	Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/150 ze dne 30. ledna 2018	L 26	14	31.1.2018

**PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2016/1240**

ze dne 18. května 2016,

kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování

(Text s významem pro EHP)

HLAVA I

OBECNÁ USTANOVENÍ

KAPITOLA I

Úvodní ustanovení

Článek 1

Oblast působnosti

1. Toto nařízení stanoví prováděcí pravidla k nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) č. 1370/2013, pokud jde o:

- a) nákup a prodej produktů z veřejné intervence, jež jsou uvedeny v článku 11 nařízení (EU) č. 1308/2013;
- b) poskytování podpory soukromého skladování na produkty uvedené v článku 17 nařízení (EU) č. 1308/2013.

2. Toto nařízení se použije, aniž jsou dotčena zvláštní ustanovení uvedená v prováděcích nařízeních:

- a) o zahájení nabídkového řízení pro nákup produktů nebo o zahájení prodeje produktů z intervence; nebo
- b) o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem.

KAPITOLA II

Obecná společná pravidla

Článek 2

Podávání a přípustnost nabídek, nabídek do nabídkového řízení a žádostí

1. Hospodářské subjekty podávají nabídky a nabídky do nabídkového řízení na veřejnou intervenci, jakož i nabídky do nabídkového řízení a žádosti o podporu soukromého skladování způsobem, který zpřístupní platební agentura příslušného členského státu.

2. Nabídka, nabídka do nabídkového řízení nebo žádost je přijatelná, jestliže je předložena v úředním jazyce nebo v jednom z úředních jazyků členského státu, v němž se nabídka, nabídka do nabídkového řízení nebo žádost podává, přičemž musí obsahovat ve formuláři poskytnutém platební agenturou alespoň následující údaje:

▼B

- a) jméno a adresu hospodářského subjektu a jeho identifikační číslo pro účely DPH v tom členském státě, kde hospodářský subjekt vykonává svou hlavní činnost;
- b) daný produkt nebo druh produktu, případně s příslušným kódem KN;
- c) množství nabízené (i v nabídkovém řízení) nebo požadované, a to případně v souladu s minimálním množstvím stanoveným v článku 5.

3. Nabídka, nabídka do nabídkového řízení nebo žádost nezahrnuje žádné další podmínky kladené hospodářským subjektem kromě těch, které jsou stanoveny v tomto nařízení nebo v příslušném prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem.

4. Případá-li termín pro podání nabídek, nabídek do nabídkového řízení nebo žádosti na den pracovního klidu, nabídky, nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti se podají nejpozději poslední pracovní den před dnem pracovního klidu.

5. Nabídky, nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti předložené v sobotu, neděli nebo v den pracovního klidu se považují za obdržené platební agenturou první pracovní den následující po dni, ve kterém byly předloženy.

6. Nabídky, nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti nelze po jejich podání stáhnout nebo změnit.

7. Přípustné nabídky, nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti a příslušná množství platební agentura zaeviduje v den, kdy je obdržela.

8. Práva a povinnosti vyplývající z přijetí nabídky, nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti nejsou přenosné.

HLAVA II

VEŘEJNÁ INTERVENCE

KAPITOLA I

Zvláštní pravidla týkající se veřejné intervence

Článek 3

Intervenční skladovací prostory

1. Každý intervenční skladovací prostor („skladovací prostor“) má minimální skladovací kapacitu:

- a) u obilovin: 5 000 tun, 7 500 tun od intervenčního období 2017/18, 10 000 tun od období 2018/19, 15 000 tun od období 2019/20;
- b) u rýže: 5 000 tun, 7 500 tun od intervenčního období 2017/18, 10 000 tun od období 2018/19;
- c) u másla a sušeného odstředěného mléka: 400 tun, 600 tun od intervenčního období 2017, 800 tun od období 2018.

▼B

Členské státy s průměrnou roční produkcí obilovin nižší než 20 milionů tun mohou od období 2019/20 i nadále uplatňovat minimální skladovací kapacitu 10 000 tun.

2. Pro účely tohoto článku se „minimální skladovací kapacitou“ rozumí minimální kapacita, která nemusí být k dispozici neustále, ale které lze snadno dosáhnout během doby, v níž by se mohl uskutečnit nákup.

3. Platební agentura se může odchýlit od odstavce 1, pouze když prokáže, že minimální skladovací kapacita stanovená v uvedeném odstavci není k dispozici a že náhradní skladovací prostory mají snadný přístup k říčnímu, námořnímu nebo železničnímu spojení.

*Článek 4***Stanovení způsobilosti produktů**

1. Způsobilost produktů pro veřejnou intervenci se určí v souladu s metodami stanovenými v následujících ustanoveních:

- a) u obilovin: v částech I, II, III a IV přílohy I;
- b) u rýže: v části I přílohy II;
- c) u hovězího masa: v části I přílohy III;

▼M2

- d) u másla: v částech I a Ia přílohy IV tohoto nařízení;
- e) u sušeného odstředěného mléka: v částech I a Ia přílohy V tohoto nařízení.

2. Metodami uvedenými v přílohách I, IV and V, jež mají být použity na určení jakosti obilovin, másla a sušeného odstředěného mléka způsobilých pro veřejnou intervenci, jsou metody stanovené v poslední verzi příslušných evropských, případně mezinárodních norem platných nejméně 6 měsíců před prvním dnem období veřejné intervence stanoveného v článku 12 nařízení (EU) č. 1308/2013.

▼B*KAPITOLA II**Nákup produktů do intervence*

Oddíl 1

Obecná ustanovení*Článek 5***Minimální množství produktů nabízených k nákupu nebo v nabídkovém řízení**

1. Minimální množství produktů nabízených k nákupu nebo v nabídkovém řízení činí:

- a) u pšenice obecné, ječmene a kukuřice: 160 tun;

▼B

- b) u pšenice tvrdé: 20 tun;
- c) u rýže: 40 tun;
- d) u hovězího masa: 20 tun;
- e) u másla: 30 tun;
- f) u sušeného odstředěného mléka: 30 tun.

Členské státy s průměrnou roční produkcí obilovin nižší než 20 milionů tun mohou rozhodnout o uplatňování minimálního množství 120 tun u pšenice obecné, ječmene a kukuřice.

2. Platební agentura může stanovit vyšší minimální množství, než které je stanoveno v odstavci 1, pokud je to odůvodněno podmínkami a zvyklostmi velkoobchodu nebo environmentálními předpisy platnými v příslušném členském státě.

*Článek 6***Úroveň jistoty pro nákup produktů**

Úroveň jistoty požadovaná v souladu s čl. 4 písm. a) nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 při podávání nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení na nákup produktů do veřejné intervence činí:

- a) u obilovin: 20 EUR/t;
- b) u rýže: 30 EUR/t;
- c) u hovězího masa: 300 EUR/t;
- d) u másla: 50 EUR/t;
- e) u sušeného odstředěného mléka: 50 EUR/t.

*Článek 7***Podávání nabídek a nabídek do nabídkového řízení a jejich přípustnost**

1. Nabídka nebo nabídka do nabídkového řízení je přípustná, jestliže splňuje požadavky stanovené v článku 2, a v případě nabídkového řízení požadavky stanovené v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení uvedeného v článku 12. Musí splňovat také následující podmínky:

- a) obsahuje alespoň následující údaje:
 - i) u rýže: uvedení druhu a odrůdy;
 - ii) s výjimkou hovězího masa: místo, kde se produkt nachází v době nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení;
 - iii) u obilovin a rýže: skladovací prostor, pro který se nabídka nebo nabídka do nabídkového řízení podává;
 - iv) u obilovin a rýže: rok sklizně a oblast či oblasti produkce v Unii;
 - v) u másla a sušeného odstředěného mléka: datum produkce;
 - vi) u másla a sušeného odstředěného mléka: název a číslo schváleného podniku, v němž bylo vyrobeno;

▼B

b) hospodářský subjekt složil jistotu v souladu s čl. 4 písm. a) nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238;

c) u obilovin a rýže: hospodářský subjekt prohlásil:

- i) že produkty pocházejí z Unie;
- ii) že se nabídka nebo nabídka do nabídkového řízení týká stejnorodé šarže, která se u rýže skládá z neloupané rýže stejné odrůdy;
- iii) zda bylo provedeno ošetření po sklizni, s uvedením názvu použitého přípravku, že byl použit v souladu s podmínkami použití a že je tento přípravek povolen podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 ⁽¹⁾.

2. U produktů jiných, než je hovězí maso, může hospodářský subjekt požádat na formuláři uvedeném v čl. 2 odst. 2, aby byl produkt převzat ve skladovacím prostoru, kde se nachází v době podání nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení, za předpokladu, že tento skladovací prostor splňuje požadavky stanovené v čl. 7 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 a v článku 3 tohoto nařízení.

*Článek 8***Ověření nabídek a nabídek do nabídkového řízení platební agenturou**

1. Platební agentury na základě požadavků uvedených v člancích 2 a 7 rozhodnou, zda jsou nabídky a nabídky do nabídkového řízení přípustné.

Pokud platební agentura rozhodne, že nabídka nebo nabídka do nabídkového řízení není přípustná, uvědomí do tří pracovních dnů od doručení nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení příslušný hospodářský subjekt. Pokud v případě nabídek příslušný hospodářský subjekt takovou informaci neobdrží, je nabídka považována za přípustnou.

2. U obilovin a rýže lze prohlášení podle čl. 7 odst. 1 písm. c) přezkoumat správnými prostředky z hlediska splnění požadavků poté, co platební agentura, v případě potřeby s pomocí platební agentury odpovědné za skladovací prostor uvedený hospodářským subjektem v souladu s čl. 57 odst. 2, ověří, že nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení jsou přípustné.

*Článek 9***Oznámení nabídek a nabídek do nabídkového řízení Komisi**

1. Členské státy oznámí Komisi všechny přípustné nabídky a nabídky do nabídkového řízení v následujících lhůtách:

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1107/2009 ze dne 21. října 2009 o uvádění přípravků na ochranu rostlin na trh a o zrušení směrnice Rady 79/117/EHS a 91/414/EHS (Úř. věst. L 309, 24.11.2009, s. 1).

▼B

- a) nabídky jsou oznamovány nejpozději každé úterý do 12:00 hodin (bruselského času) a týkají se množství produktů, jež bylo v průběhu předcházejícího týdne předmětem přípustné nabídky, společně se souvisejícími údaji.

Pokud se nabízená množství blíží limitům stanoveným v čl. 3 odst. 1 nařízení (EU) č. 1370/2013, informuje Komise členské státy, od jakého dne mají předkládat Komisi oznámení každý pracovní den.

Od uvedeného dne oznamují členské státy Komisi každý pracovní den nejpozději do 14:00 hodin (bruselského času) množství nabídnutá k intervenci v průběhu předchozího pracovního dne.

- b) u nabídek do nabídkového řízení platí lhůty stanovené v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení.

2. Oznámení stanovená v odst. 1 písm. a) a b) neobsahují jméno a adresu hospodářského subjektu ani jeho identifikační číslo pro účely DPH a u másla a sušeného odstředěného mléka ani název a číslo schváleného podniku.

3. Jestliže členský stát neoznámí Komisi žádnou přípustnou nabídku nebo nabídku do nabídkového řízení ve lhůtách uvedených v odst. 1 písm. a) a b), bude to považováno za oznámení nulového počtu nabídek.

Oddíl 2

Nákup za pevně stanovenou cenu

Článek 10

Podávání nabídek na nákup pšenice obecné, másla a sušeného odstředěného mléka za pevně stanovenou cenu

Nabídky mohou být platební agentuře podávány od začátku období veřejné intervence stanovených v článku 12 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Článek 11

Opatření k dodržování množstevních omezení

1. Aby se dodržela množstevní omezení uvedená v čl. 3 odst. 1 nařízení (EU) č. 1370/2013, Komise rozhodne v souladu s čl. 3 odst. 6 písm. a) uvedeného nařízení:

- a) o ukončení intervenčního nákupu za pevnou cenu;
- b) o stanovení koeficientu přidělení použitelného na celkové množství v nabídkách obdržených od každého hospodářského subjektu a oznámených Komisi v den rozhodnutí, pokud by přijetí celého nabízeného množství vedlo k překročení maximálního množství;
- c) v případě potřeby o zamítnutí nevyřízených nabídek podaných platebním agenturám členských států.

▼B

Komise rozhodne do dvou pracovních dnů od oznámení podaného podle čl. 9 odst. 1 písm. a) prvního pododstavce a do pěti pracovních dnů od oznámení podaného podle čl. 9 odst. 1 písm. a) třetího pododstavce.

Pro účely tohoto článku platí, že připadá-li datum oznámení na den pracovního klidu, začne lhůta pro Komisi běžet první pracovní den po tomto dnu pracovního klidu. Jestliže lhůta pro rozhodnutí Komise zahrnuje dny pracovního klidu, počítají se pouze pracovní dny.

2. Odchylně od čl. 2 odst. 6 může hospodářský subjekt, na který se vztahuje koeficient přidělení uvedený v odst. 1 písm. b), stáhnout svou nabídku do pěti pracovních dnů ode dne vstupu v platnost rozhodnutí o stanovení koeficientu přidělení.

Oddíl 3

Nákup prostřednictvím nabídkového řízení*Článek 12***Nabídkové řízení**

1. Nabídkové řízení na nákup produktů uvedených v článku 11 nařízení (EU) č. 1308/2013 se zahajuje prováděcím nařízením o zahájení nabídkového řízení, které obsahuje zejména následující údaje:

a) příslušné produkty, a:

i) u rýže: uvedení druhu a odrůdy;

ii) u hovězího masa: zda jde o nabídkové řízení na nakoupená jatečně upravená těla k vykostění, nebo na uskladnění bez vykostění;

b) příslušné období („období nabídkového řízení“) a v případě potřeby různá podobdobí, během nichž lze podat nabídky do nabídkového řízení.

2. Komise může zahájit nabídkové řízení na nákup hovězího masa podle kategorie a členského státu nebo jeho regionu, jak je stanoveno v čl. 13 odst. 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013, na základě dvou posledních zaznamenaných týdenních tržních cen. Komise může toto nabídkové řízení podle čl. 13 odst. 2 uvedeného nařízení ukončit na základě posledních zaznamenaných týdenních tržních cen.

3. Jestliže Komise zahájí omezené nabídkové řízení podle čl. 3 odst. 3 nařízení (EU) č. 1370/2013, vztahuje se prováděcí nařízení o zahájení tohoto nabídkového řízení na konkrétní členský stát nebo region/regiony členského státu, kterého/kterých se nabídkové řízení týká.

4. U rýže může být nabídkové řízení omezeno na konkrétní odrůdy nebo jeden či několik druhů neloupané rýže, a to na „kulatozrnou rýži“, „střednězrnou rýži“, „dlouhozrnou rýži A“ nebo „dlouhozrnou rýži B“, jak jsou definovány v části I bodě I.2 písm. a), b) nebo c) přílohy II nařízení (EU) č. 1308/2013.

▼B

5. U hovězího masa se použijí tato pravidla:
- a) průměrná tržní cena pro způsobilé kategorie v členském státě nebo v jeho regionu zohledňuje ceny za jakosti U, R a O vyjádřené v jakosti R3 s použitím přepočítacích koeficientů stanovených v části II přílohy III v příslušném členském státě nebo intervenčním regionu;
 - b) průměrné tržní ceny se zaznamenávají v souladu s nařízením Komise (ES) č. 1249/2008 ⁽¹⁾;
 - c) průměrná tržní cena pro způsobilé kategorie v členském státě nebo v jeho regionu je průměrem tržních cen pro všechny jakosti uvedené v písmenu b), které jsou porovnány podle jejich poměrného zastoupení v celkových porážkách provedených v tomto členském státě nebo regionu.

Spojené království se skládá z těchto dvou intervenčních regionů:

- i) region I: Velká Británie;
- ii) region II: Severní Irsko.

Článek 13

Podávání a přípustnost nabídek do nabídkového řízení

1. Kromě obecných podmínek stanovených v člancích 2 a 7 je nabídka do nabídkového řízení přípustná, pouze uvádí-li navrhovanou cenu v eurech za měrnou jednotku produktu zaokrouhlenou nejvíce na dvě desetinná místa bez DPH.

U obilovin a rýže je cena nabízená za tunu produktů cenou odpovídající minimální jakosti obilovin definované v části II přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 nebo standardní jakosti rýže definované v oddíle A přílohy III nařízení (EU) č. 1308/2013 dodaných do skladovacího prostoru před vyložením.

U másla a sušeného odstředěného mléka je nabízená cena cenou za 100 kg produktů dodaných k nakládací rampě skladovacího prostoru.

U hovězího masa se v nabídkách do nabídkového řízení uvede cena vyjádřená za tunu produktů jakosti R3 v souladu s čl. 12 odst. 5 písm. a) a informace, zda jde o nevykostěné maso určené k vykostění, nebo k uskladnění bez vykostění.

2. Aniž je dotčeno ustanovení čl. 15 odst. 2 tohoto nařízení, nesmí nabízená cena překročit úroveň ceny v rámci veřejné intervence stanovené v čl. 2 odst. 1 nařízení (EU) č. 1370/2013.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (ES) č. 1249/2008 ze dne 10. prosince 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro zavádění klasifikačních stupnic Společenství pro jatečně upravená těla skotu, prasat a ovcí a pro ohlašování jejich cen (Úř. věst. L 337, 16.12.2008, s. 3).

▼B*Článek 14***Rozhodnutí o nákupní ceně**

1. Na základě nabídek do nabídkového řízení oznámených v souladu s článkem 9 rozhodne Komise, že:

a) nestanoví maximální nákupní cenu, nebo

b) stanoví maximální nákupní cenu.

2. Rozhodnutí uvedené v odstavci 1 se zveřejní v *Úředním věstníku Evropské unie*.

*Článek 15***Jednotlivá rozhodnutí o nabídkách do nabídkového řízení**

1. Nebyla-li stanovena maximální nákupní cena, zamítnou se všechny nabídky do nabídkového řízení.

2. Byla-li stanovena maximální nákupní cena, přijme platební agentura nabídky do nabídkového řízení, které jsou stejné nebo nižší než tato částka. Všechny ostatní nabídky do nabídkového řízení se zamítnou.

Platební agentura přijme pouze nabídky do nabídkového řízení, které byly oznámeny Komisi podle článku 9.

3. Platební agentura přijme rozhodnutí uvedená v odstavcích 1 a 2 tohoto článku po zveřejnění rozhodnutí Komise uvedeného v čl. 14 odst. 1.

Platební agentura oznámí hospodářským subjektům výsledek jejich účasti v nabídkovém řízení do tří pracovních dnů po vstupu uvedeného rozhodnutí Komise v platnost.

Toto oznámení není zapotřebí, je-li nabídka do nabídkového řízení přijata, pokud platební agentura vystaví poukázku na dodání uvedenou v článku 17 do pěti pracovních dnů po vstupu rozhodnutí Komise v platnost. V případě takového přijetí nelze lhůtu na vystavení poukázky na dodání uvedenou v čl. 17 odst. 1 druhém pododstavci dále prodlužovat.

*Článek 16***Omezení nákupu u hovězího masa**

Pokud je platebním agenturám nabízeno hovězí maso ve větších množstvích, než jsou schopny převzít, mohou nákup omezit na množství, která mohou převzít na svém území nebo v jednom ze svých intervenčních regionů uvedených v čl. 12 odst. 5.

V případě tohoto omezení zajistí platební agentury všem dotčeným stranám rovný přístup.

▼B

Oddíl 4

Dodávky a dopravní náklady*Článek 17***Poukázka na dodání**

1. Jakmile platební agentura zkontroluje přípustnost nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení podle článků 8 a 13, vystaví poukázku na dodání do pěti pracovních dnů od uplynutí lhůty uvedené v čl. 11 odst. 1 druhém pododstavci nebo od data, kdy vstoupilo v platnost rozhodnutí uvedené v čl. 14 odst. 1.

Platební agentura může rozhodnout o prodloužení lhůty na vystavení poukázky na dodání, pokud je to nezbytné vzhledem k vysokým přijatým množstvím obilovin nebo rýže. Konečné datum dodání produktů však nesmí nastat později než 65 dnů od uplynutí lhůty nebo od vstupu v platnost, jak je uvedeno v prvním pododstavci. V takových případech platební agentura uvědomí dotčené hospodářské subjekty.

2. Poukázka na dodání je opatřena datem vystavení a číslem a obsahuje následující údaje:

- a) množství, které se má dodat;
- b) konečný termín pro dodání produktů;
- c) skladovací prostory, do kterých se produkty dodají;
- d) cena, za kterou je nabídka nebo nabídka do nabídkového řízení přijata.

3. Poukázka na dodání se vystavuje pouze na množství, která byla Komisi oznámena v souladu s článkem 9.

*Článek 18***Zvláštní ustanovení pro dodávku obilovin a rýže**

1. Platební agentura určí skladovací prostor, do kterého se obiloviny nebo rýže dodají za nejnižší cenu.

2. Dodání do skladovacího prostoru se uskuteční nejpozději do 60 dnů od data vydání poukázky na dodání. V závislosti na přijatém množství však může platební agentura tuto lhůtu prodloužit až o 14 dnů. V takových případech může být příslušně prodloužena dodací lhůta uvedená v čl. 17 odst. 1 druhém pododstavci. Platební agentura uvědomí dotčené hospodářské subjekty.

3. Hospodářský subjekt ponese náklady spojené s následujícími zkouškami prováděnými u obilovin v souladu s metodikou uvedenou v části IV přílohy I:

- i) se zkouškou amylázové aktivity (Hagbergovo pádové číslo);
- ii) se zkouškou na stanovení obsahu bílkovin v pšenici tvrdé a pšenici obecné;

▼B

- iii) se Zeleného testem;
- iv) se zkouškou strojové zpracovatelnosti;
- v) s analýzami kontaminujících látek.

*Článek 19***Dopravní náklady u obilovin a rýže**

1. Náklady na přepravu obilovin nebo rýže z místa, kde byl produkt uskladněn v době podání nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení, do skladovacího prostoru uvedeného v poukázce na dodání ponese hospodářský subjekt, pokud příslušná vzdálenost je nejvýše 50 km.

Dodatečné dopravní náklady za překročenou maximální vzdálenost uhradí platební agentura a proplatí Komise v sazbě 0,05 EUR za tunu a kilometr.

2. Pokud je platební agentura nakupující obiloviny nebo rýži v jiném členském státě, než je stát, na jehož území je produkt skladován, nepřihlíží se při výpočtu maximální vzdálenosti podle odstavce 1 ke vzdálenosti mezi skladem hospodářského subjektu a hranicí členského státu nákupní platební agentury.

*Článek 20***Zvláštní ustanovení pro dodávku hovězího masa**

1. Nákupní cenou u hovězího masa se rozumí cena dodaného hovězího masa na místo vážení u vstupu do skladovacího prostoru, nebo do bourárny/porcovny, pokud má být maso vykostěno.

2. Náklady na vykládku nese hospodářský subjekt.

3. Hospodářské subjekty dodají produkty nejpozději do 15 dnů od data vystavení poukázky na dodání. V závislosti na uděleném množství však může platební agentura tuto lhůtu prodloužit až o sedm dnů. V takových případech platební agentura uvědomí dotčené hospodářské subjekty.

*Článek 21***Zvláštní ustanovení pro balení, dodávku a skladování másla a sušeného odstředěného mléka**

1. Máslo se balí a dodává v blocích o čisté hmotnosti 25 kilogramů v souladu s požadavky stanovenými v části II přílohy IV.

2. Sušené odstředěné mléko se balí a dodává v pytlích o čisté hmotnosti 25 kilogramů v souladu s požadavky stanovenými v části II přílohy V.

▼B

3. Hospodářský subjekt dodá máslo nebo sušené odstředěné mléko k nakládací rampě skladovacího prostoru do 21 dní od data vystavení poukázky na dodání. V závislosti na přijatém množství však může platební agentura tuto lhůtu prodloužit až o sedm dnů. V takových případech platební agentura uvědomí dotčené hospodářské subjekty.

Máslo a sušené odstředěné mléko se dodává na paletách jakosti vhodné pro dlouhodobé skladování, které se vyměňují za rovnocenné palety. Platební agentura může případně schválit rovnocenný systém.

Náklady vzniklé při vykládání másla nebo sušeného odstředěného mléka na nakládací rampu skladovacích prostor ponese platební agentura.

4. Platební agentura vyžaduje, aby se sušené odstředěné mléko uskladňovalo a skladovalo na paletách, a to takovým způsobem, který umožní snadnou identifikaci a dostupnost šarží.

*Článek 22***Dodání**

1. Datem dodání je:

a) u obilovin, rýže, másla a sušeného odstředěného mléka: den, kdy je potvrzeno, že celé množství uvedené v poukázce na dodání dorazilo do určeného skladovacího prostoru. Toto datum nemůže nastat dříve než v den následující po datu vystavení poukázky na dodání;

b) u každé zásilky hovězího masa: datum dodání na místo vážení intervenčního skladovacího prostoru nebo do bourárny/porcovny, pokud má být maso vykostěno.

2. Platební agentura může rozhodnout, že se převzetí obilovin, rýže, másla nebo sušeného odstředěného mléka uskuteční ve skladovacím prostoru, kde se produkty nacházejí v době podání nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení, za předpokladu, že skladovací prostor splňuje požadavky uvedené v čl. 7 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 a v článku 3 tohoto nařízení. V takovém případě je datem dodání den následující po datu vydání poukázky na dodání a slouží jako relevantní datum pro účely čl. 18 odst. 2 písm. a) prováděcího nařízení (EU) č. 908/2014.

3. Produkty převezme platební agentura nebo její zástupce, který musí být nezávislý na hospodářském subjektu.



Oddíl 5

Kontrola a převzetí*Článek 23***Protokol o převzetí**

1. Protokol o převzetí vydává platební agentura poté, co požadované kontroly a analýzy prokážou splnění požadavků stanovených v článku 3 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238. Uvedou se v něm alespoň tyto údaje:

- a) dodané množství a u rýže její odrůda;
- b) vlastnosti produktů, které vyplynuly z analýz, pokud je to podstatné pro výpočet ceny;
- c) případně množství, která nebyla převzata. V takovém případě je vyzooměn hospodářský subjekt.

2. Protokol o převzetí se opatří datem a zašle hospodářskému subjektu a skladovateli.

*Článek 24***Povinnosti hospodářského subjektu**

Produkty musí splňovat požadavky týkající se způsobilosti stanovené v článku 3 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238. Pokud požadované kontroly ukážou, že produkty nesplňují požadavky týkající se způsobilosti, hospodářský subjekt:

- a) vezme příslušné produkty zpět na vlastní náklady;
- b) uhradí související náklady od data uskladnění produktů do data jejich vyskladnění.

Náklady, které má uhradit hospodářský subjekt, se určí na základě paušálních částek za náklady při uskladnění, vyskladnění a skladování v souladu s článkem 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 906/2014 ⁽¹⁾.

*Článek 25***Požadavky na vykostění u hovězího masa**

Pokud je jako podmínka nabídkového řízení požadováno vykostění, platební agentura nechá vykostit všechno nakoupené hovězí maso v souladu s částí III přílohy III.

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 906/2014 ze dne 11. března 2014, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1306/2013, pokud jde o výdaje na veřejnou intervenci (Úř. věst. L 255, 28.8.2014, s. 1).



Oddíl 6

Úpravy cen a platby*Článek 26***Úpravy cen u obilovin a rýže**

1. Úprava cen podle čl. 2 odst. 2 a čl. 3 odst. 4 nařízení (EU) č. 1370/2013 se provede v souladu s:

a) částmi V a VI přílohy I tohoto nařízení v případě obilovin;

b) částí II přílohy II tohoto nařízení v případě rýže.

2. Jestliže platební agentura převezme a uskladní obiloviny a rýži ve skladovacím prostoru podle čl. 22 odst. 2, nákupní cena se snižuje o 5 EUR za tunu.

*Článek 27***Platby**

1. Platby za množství uvedená v protokolu o převzetí se provádějí nejpozději 65. den po dni dodání podle článku 22, pokud neprobíhá správní šetření.

2. Platí se pouze za skutečně dodané a přijaté množství. Je-li však toto množství větší než množství uvedené v poukázce na dodání, platí se pouze za množství uvedené v poukázce na dodání.

*KAPITOLA III****Prodej produktů z intervence****Článek 28***Zahájení nabídkového řízení**

1. Produkty převzaté do veřejné intervence, které jsou k dispozici na prodej, se prodávají v nabídkovém řízení.

2. Nabídkové řízení se zahajuje prováděcím nařízením o zahájení prodeje.

První lhůta pro podání nabídek se stanoví nejdříve šest dnů po zveřejnění tohoto prováděcího nařízení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

3. Nabídková řízení mohou být zahájena pro prodej produktů uskladněných v jednom nebo několika regionech Unie nebo členského státu.

4. Prováděcí nařízení o zahájení prodeje obsahuje zejména tyto údaje:

a) příslušné produkty, a zejména:

▼B

- i) u rýže: uvedení druhu a odrůdy;
- ii) u hovězího masa: příslušné kusy;
- b) příslušné období („období nabídkového řízení“) a různá podobdobí, během nichž lze podat nabídky do nabídkového řízení;
- c) u hovězího masa, másla a sušeného odstředěného mléka minimální množství, na něž může být podána nabídka do nabídkového řízení;
- d) výše jistoty, která se skládá při podání nabídky do nabídkového řízení.

Dále může prováděcí nařízení obsahovat:

- a) celková množství zahrnutá do nabídkového řízení;
- b) případně ustanovení týkající se dopravních nákladů u obilovin a rýže.

5. Nabídková řízení mohou být omezena na zvláštní využití či místa určení a mohou zahrnovat ustanovení o ověření využití či místa určení.

Článek 29

Oznámení o výzvě k podávání nabídek do nabídkového řízení a opatření týkající se výzvy k podávání nabídek do nabídkového řízení

1. Každá platební agentura, která má k dispozici intervenční zásoby pro prodej, vypracuje oznámení o výzvě k podávání nabídek do nabídkového řízení a zveřejní jej nejpozději čtyři dny před prvním dnem pro podávání nabídek.
2. V oznámení o výzvě k podávání nabídek do nabídkového řízení se uvede zejména:
 - a) název a adresa platební agentury vydávající oznámení o výzvě k podávání nabídek do nabídkového řízení;
 - b) odkaz na prováděcí nařízení o zahájení prodeje;
 - c) konečné termíny pro podání nabídek do nabídkového řízení u každé dílčí výzvy k podávání nabídek do nabídkového řízení;
 - d) u každého skladovacího prostoru, jméno a adresu skladovatele a podle potřeby:
 - i) u obilovin a rýže: dostupná množství uvedená v prodejních šaržích, které jsou určeny tak, aby byl zajištěn rovný přístup pro hospodářské subjekty, společně s popisem jakosti každé prodejní šarže;
 - ii) u hovězího masa: dostupná množství podle kusů v souladu s částí IV přílohy III a datum dodání;
 - iii) u másla a sušeného odstředěného mléka: dostupná množství a datum dodání;

▼B

- e) fáze dodání podle čl. 30 odst. 1 písm. d) a v případě potřeby druh balení;
 - f) všechna zařízení ve skladovacím prostoru pro nakládku na dopravní prostředky;
 - g) u másla případně dostupné množství másla ze sladké smetany v každém skladovacím prostoru, jak je uvedeno v části II bodě 2 písm. d) přílohy IV.
3. Platební agentura zajistí, aby byla oznámení o výzvě k podávání nabídek do nabídkového řízení řádně zveřejněna.
4. Platební agentura učiní nezbytná opatření, aby se zúčastněným stranám umožnilo:
- a) zkontrolovat a na své vlastní náklady odebrat a přezkoumat vzorky obilovin a rýže předkládané k prodeji před podáním nabídky do nabídkového řízení;
 - b) konzultovat výsledky analýz uvedených v části IV přílohy I, části I přílohy II, části I přílohy IV, případně v části I přílohy V.

*Článek 30***Podávání a přípustnost nabídek do nabídkového řízení**

1. Nabídka do nabídkového řízení je přípustná, jestliže splňuje požadavky stanovené v článku 2 a v prováděcím nařízení o zahájení prodeje. Musí splňovat také následující podmínky:
- a) uvádí odkaz na prováděcí nařízení o zahájení prodeje a datum uplynutí obdobím pro podávání nabídek do nabídkového řízení;
 - b) u hovězího masa uvádí příslušné kusy;
 - c) u obilovin a rýže uvádí celkové množství prodejní šarže;
 - d) uvádí cenu v eurech nabízenou za měrnou jednotku, zaokrouhlenou nejvýše na dvě desetinná místa, bez DPH, a to:
 - i) za produkt naložený na dopravní prostředek v případě obilovin a rýže;
 - ii) za produkt dodaný na paletách na nákladovou rampu skladovacích prostor nebo případně dodaný na paletách naložených na dopravní prostředek, pokud jde o nákladní vozidlo nebo železniční vagon, v případě másla nebo sušeného odstředěného mléka;
 - iii) za produkt dodaný k nakládací rampě skladovacích prostor v případě hovězího masa;

▼B

- e) u hovězího masa, másla a sušeného odstředěného mléka, že se týká alespoň minimálního množství uvedeného v prováděcím nařízení o zahájení prodeje;
- f) uvádí skladovací prostory, kde se nachází produkt, a u másla a sušeného odstředěného mléka může být uveden náhradní skladovací prostor;
- g) hospodářský subjekt složil jistotu ve výši stanovené v prováděcím nařízení o zahájení prodeje.

2. U obilovin se nabízená cena vztahuje k minimální jakosti definované v části II přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, u rýže k standardní jakosti rýže definované v oddíle A přílohy III nařízení (EU) č. 1308/2013.

3. U hovězího masa, másla a sušeného odstředěného mléka se nabízená cena vztahuje na čistou hmotnost.

U másla může být v nabídce do nabídkového řízení v případě potřeby upřesněno, že nabídka se podává výhradně na máslo ze sladké smetany podle čl. 29 odst. 2 písm. g).

*Článek 31***Oznámení nabídek do nabídkového řízení Komisi**

1. Členské státy oznámí Komisi všechny přípustné nabídky do nabídkového řízení ve lhůtách stanovených v prováděcím nařízení o zahájení prodeje.
2. Oznámení podle odstavce 1 neobsahují jméno a adresu hospodářského subjektu ani jeho identifikační číslo pro účely DPH.
3. Jestliže členský stát neoznámí Komisi žádnou přípustnou nabídku do nabídkového řízení ve lhůtách uvedených v odstavci 1, bude to považováno za oznámení nulového počtu nabídek.

*Článek 32***Rozhodnutí o prodejní ceně**

1. Na základě nabídek do nabídkového řízení oznámených v souladu s článkem 31 rozhodne Komise postupem uvedeným v čl. 229 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, že:

- a) nestanoví minimální prodejní cenu; nebo
- b) stanoví minimální prodejní cenu.

U másla a sušeného odstředěného mléka se minimální prodejní cena může lišit podle umístění produktů nabízených k prodeji.

▼B

2. Rozhodnutí uvedené v odstavci 1 se zveřejní v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Článek 33**Jednotlivá rozhodnutí o nabídkách do nabídkového řízení**

1. Nebyla-li stanovena minimální prodejní cena, všechny nabídky do nabídkového řízení se zamítnou.

2. Byla-li stanovena minimální prodejní cena, platební agentury zamítnou každou nabídku do nabídkového řízení, která je nižší než minimální prodejní cena.

Platební agentury přijmou pouze nabídky do nabídkového řízení, které byly oznámeny Komisi podle článku 31.

3. Platební agentury přijmou rozhodnutí uvedené v odstavcích 1 a 2 tohoto článku po zveřejnění rozhodnutí Komise uvedeného v článku 32.

Platební agentura oznámí hospodářským subjektům výsledek jejich účasti v nabídkovém řízení do tří pracovních dnů po vstupu uvedeného rozhodnutí Komise v platnost.

Článek 34**Zvláštní pravidla pro přidělení hovězího masa, másla a sušeného odstředěného mléka**

1. V případě másla a sušeného odstředěného mléka je úspěšným hospodářským subjektem ten hospodářský subjekt, který nabídne nejvyšší cenu. Jestliže není přiděleno celé dostupné množství, přidělí se zbyvajícím množství ostatním hospodářským subjektům nabídkového řízení na základě nabídnutých cen, počínaje nejvyšší cenou.

2. Pokud by přijetí nabídky vedlo v daném skladovacím prostoru k překročení disponibilního množství hovězího masa, másla nebo sušeného odstředěného mléka, přidělí se danému hospodářskému subjektu pouze dostupné množství. Se souhlasem hospodářského subjektu však může platební agentura přidělit produkt z jiných skladovacích prostor, aby bylo naplněno nabízené množství.

3. Pokud by přijetí dvou nebo více nabídek do nabídkového řízení nabízejících stejnou cenu v konkrétním skladovacím prostoru vedlo k zadání zakázky na větší množství, než je dostupné množství hovězího masa, másla nebo sušeného odstředěného mléka, zakázka se zadá na základě rozdělení dostupného množství úměrně množství, na která byly podány nabídky do nabídkového řízení. Pokud by však toto rozdělení vedlo k přidělení menších množství, než je minimální množství uvedené v čl. 28 odst. 4 písm. c), přidělení se uskuteční na základě losování.

▼B

4. Je-li po přijetí všech úspěšných nabídek do nabídkového řízení množství hovězího masa, másla nebo sušeného odstředěného mléka ponechané ve skladovacím prostoru menší než minimální množství uvedené v čl. 28 odst. 4 písm. c), platební agentura nabídne toto zbývající množství úspěšným hospodářským subjektům počínaje tím z nich, který nabídl nejvyšší cenu. Úspěšným hospodářským subjektům se nabídne možnost koupit zbývající množství za minimální prodejní cenu.

5. Platební agentura přidělí produkt podle data jeho uskladnění počínaje nejstarším produktem z celkového dostupného množství ve skladovacím prostoru určeném hospodářským subjektem, nebo v případě potřeby nejstarším z množství másla ze sladké nebo kyselé smetany či kusů hovězího masa, které jsou k dispozici v chladírenském skladovacím prostoru určeném hospodářským subjektem.

*Článek 35***Platby**

Hospodářské subjekty před vyskladněním produktu a ve lhůtě stanovené v čl. 37 odst. 2 zaplatí platební agentuře částku odpovídající jejich nabídce do nabídkového řízení za každé množství, které odeberou ze skladovacího prostoru, jak to oznámila platební agentura v souladu s čl. 33 odst. 3.

*Článek 36***Prodeje členských států**

1. V členském státu, ve kterém není zahájeno nabídkové řízení podle článku 28, může platební agentura sama zahájit nabídkové řízení na prodej intervenčních produktů, jakmile je celkové množství zbylé ve všech jeho skladovacích prostorách menší než:

a) u každé obiloviny: 10 000 tun;

b) u rýže: 2 000 tun;

c) u hovězího masa, másla nebo sušeného odstředěného mléka: 200 tun.

2. Kapitola II nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 a tato kapitola se použijí pro nabídkové řízení zahájené platební agenturou podle odstavce 1 s výjimkou čl. 28 odst. 2, čl. 29 odst. 2 písm. b), čl. 30 odst. 1 písm. a) a e), článku 31 a čl. 32 odst. 2 tohoto nařízení. Ustanovení čl. 32 odst. 1 se použije obdobně na příslušné rozhodnutí členského státu.

3. V rámci množství stanovených v odstavci 1 mohou platební agentury nabídnout k přímému prodeji produkty, které po vizuální kontrole při každoroční inventarizaci podle čl. 3 odst. 3 prvního pododstavce písm. g) a čl. 3 odst. 4 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 907/2014 nebo při kontrole prováděné po převzetí k intervenci již nelze znovu zabalit nebo které mají zhoršenou jakost.

▼ B

4. Platební agentury zajistí rovný přístup všech dotčených stran.

*Článek 37***Příkaz k vyskladnění**

1. Po zaplacení částky uvedené v článku 35 vydá platební agentura příkaz k vyskladnění s uvedením:

- a) množství, za které byla zaplacena odpovídající částka;
- b) skladovacího prostoru, v němž se produkt skladuje;
- c) konečného termínu pro vyskladnění produktu.

2. Hospodářské subjekty odeberou jim přidělený produkt do 30 dní po oznámení uvedeném v čl. 33 odst. 3. Po uplynutí této lhůty nese náklady a rizika hospodářský subjekt.

*Článek 38***Vyskladnění másla a sušeného odstředěného mléka**

1. V době vyskladnění a v případě dodávky mimo skladovací prostor platební agentura zajistí, aby bylo máslo a sušené odstředěné mléko k dispozici na paletách na nakládací rampě skladovacích prostor a aby bylo naloženo na dopravní prostředek, pokud se jedná o nákladní vozidlo nebo železniční vagon. Příslušné náklady nese platební agentura.

2. Při odběru ze skladovacího prostoru vrátí hospodářský subjekt platební agentuře palety rovnocenné jakosti. Případně se může s platební agenturou dohodnout jinak.

3. Náklady na urovnání másla nebo sušeného odstředěného mléka a jeho vyložení z palet nese hospodářský subjekt.

▼ M1

KAPITOLA IV

Uvolnění produktů z intervenčních zásob režimu rozdělování potravin nejchudším osobám v Unii*Článek 38a***Uvolňování intervenčních produktů režimu**

1. Komise může prostřednictvím prováděcího nařízení přijatého v souladu s postupem uvedeným v čl. 229 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 uvolnit intervenční produkty režimu rozdělování potravin nejchudším osobám v Unii, jak uvádí čl. 16 odst. 2 uvedeného nařízení (dále jen „režim“).

2. Prováděcí nařízení uvedené v odstavci 1 obsahuje zejména tyto informace:

▼ M1

- a) typ a množství produktů uvolněných pro režim;
- b) umístění produktů uvolněných pro režim a kritéria rozdělení dostupných šarží příslušným členským státům na základě umístění produktů;
- c) způsob, jímž se produkty musí uvolňovat v souladu s čl. 23 odst. 4 druhým pododstavcem nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 223/2014 ⁽¹⁾ (přímé použití, zpracování či prodej), aby byly pro režim dostupné hospodářsky nejvýhodnějším způsobem a s ohledem na povahu a vlastnosti produktů;
- d) výši jistoty, kterou je třeba složit v souladu s čl. 4 písm. a) nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, pokud se produkty mají prodávat v souladu s článkem 38b tohoto nařízení, a cenu, pod níž se produkty nesmí prodat.

3. Členské státy, jež mají zájem o přidělení části nebo veškerého množství uvedeného v odst. 2 písm. a), podají Komisi žádost do 10 pracovních dnů od zveřejnění prováděcího nařízení uvedeného v odstavci 1. V žádosti musí být uveden typ a množství (vyjádřené v tunách) požadovaného produktu. Množství požadované členským státem nesmí být vyšší než množství uvedené v odst. 2 písm. a).

4. Do 20 dnů od zveřejnění prováděcího nařízení uvedeného v odstavci 1 přijme Komise prováděcí nařízení, aniž by použila postup podle čl. 229 odst. 2 nebo 3 nařízení (EU) č. 1308/2013, jímž:

- a) přidělí určité množství každému členskému státu, který podal žádost;
- b) určí umístění dostupných šarží, jak se budou rozdělovat příslušným členským státům v souladu s kritérii uvedenými v odst. 2 písm. b).

Pro účely pododstavce 1 písm. a) platí, že pokud celkové množství požadované členskými státy přesáhne množství uvedené v odst. 2 písm. a), přidělí se příslušným členským státům množství poměrně k požadovanému množství.

5. Pokud je množství přidělené členskému státu nižší než 50 % požadovaného množství, může členský stát jemu přidělené množství odmítnout tím, že do 10 pracovních dnů od zveřejnění prováděcího nařízení, jímž byly produkty přiděleny, informuje Komisi. Takové produkty již nejsou dostupné pro režim v rámci konkrétního prováděcího nařízení.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 223/2014 ze dne 11. března 2014 o Fondu evropské pomoci nejchudším osobám (Úř. věst. L 72, 12.3.2014, s. 1).

▼ **M1***Článek 38b***Prodej intervenčních produktů uvolněných pro režim**

1. Pokud prováděcí nařízení uvedené v čl. 38a odst. 1 stanoví, že se s produkty uvolněnými režimu má naložit tak, že budou prodány, použijí se odstavce 2 až 7 tohoto článku.

2. Platební agentura členského státu, jemuž byly produkty přiděleny v souladu s čl. 38a odst. 4, zahájí do 40 pracovních dnů od zveřejnění prováděcího nařízení, jímž byly produkty přiděleny, nabídkové řízení na prodej produktů.

Pokud byly členskému státu přiděleny produkty ze zásob platební agentury jiného členského státu, poskytne platební agentura členského státu disponující produkty platební agentuře, jež produkty prodává, informace uvedené v čl. 29 odst. 2 písm. d) až g) do 10 pracovních dnů od zveřejnění prováděcího nařízení, jímž byly produkty přiděleny.

3. Pokud platební agentura členského státu, jemuž byly přiděleny produkty ze zásob platební agentury jiného členského státu, prodá část nebo všechny tyto produkty, platební agentura prodávající produkty uhradí platební agentuře disponující produkty účetní hodnotu uvedenou v čl. 16 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. Tuto platbu je třeba uhradit do 4 pracovních dnů od doručení dokladu o platbě od hospodářského subjektu ve výši odpovídající jeho nabídce. Platební agentura disponující produkty vystaví do 5 dnů od doručení dokladu o platbě od platební agentury prodávající produkty příkaz k vyskladnění uvedený v článku 37 tohoto nařízení.

4. Platební agentura prodávající produkty převede do 10 dnů od doručení dokladu o platbě od hospodářského subjektu ve výši odpovídající jeho nabídce rozdíl mezi prodejní cenou a účetní hodnotou produktů, vynásobenou prodaným množstvím, subjektu, kterému bude Komise vyplácet finanční částky podle nařízení (EU) č. 223/2014. Tato převedená částka se spolu se zdroji, jež jsou již dostupné v rámci operačního programu, použije na financování nákupu a rozdělení potravin nejchudším osobám.

5. Veškeré správní náklady spojené s prodejem produktů nese platební agentura, jež produkty prodává.

6. Kapitola II nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 a hlava II kapitola III tohoto nařízení, s výjimkou čl. 28 odst. 2, čl. 29 odst. 2 písm. b), čl. 30 odst. 1 písm. a) a e), článku 31, čl. 32 odst. 2, čl. 33 odst. 2) druhého pododstavce a článku 36 tohoto nařízení se vztahuje na nabídkové řízení zahájené platební agenturou v souladu s odstavcem 2 tohoto článku. Ustanovení čl. 32 odst. 1 a čl. 33 odst. 3 se použijí obdobně na příslušné rozhodnutí členského státu. Pro účely čl. 30 odst. 1 písm. g) se výše jistoty uvedená v prováděcím nařízení, jímž se zahajuje prodej, chápe jako výše jistoty uvedená v prováděcím nařízení podle čl. 38a odst. 1.

▼ M1

7. Pokud se všechny produkty přidělené členskému státu nebo jejich část neprodají do 5 měsíců po zveřejnění prováděcího nařízení, jímž byly produkty přiděleny, nejsou již tyto produkty dostupné v rámci konkrétního prováděcího nařízení.

▼ B

HLAVA III

PODPORA SOUKROMÉHO SKLADOVÁNÍ

KAPITOLA I

Zvláštní pravidla pro podporu soukromého skladování

Oddíl I

Obecná ustanovení*Článek 39***Zahájení nabídkových řízení a stanovení výše podpory předem**

1. Prováděcí nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory předem může obsahovat zejména tyto údaje:

- a) produkty nebo druhy produktů, případně s příslušným kódem KN;
- b) v případě podpory stanovené předem výši podpory za skladování na měrnou jednotku příslušných produktů;
- c) měrnou jednotku množství;
- d) zda se nabídkové řízení nebo podpora stanovená předem týká produktů, které již byly uskladněny;
- e) u nabídkových řízení příslušné období („období nabídkového řízení“) a v případě potřeby různá podobdoby, během nichž lze podat nabídky do nabídkového řízení, a u podpory stanovené předem období pro předkládání žádostí;
- f) dobu uskladnění;
- g) případně celkové množství;
- h) minimální množství na každou nabídku do nabídkového řízení či žádost;
- i) výši jistoty na měrnou jednotku u nabídek do nabídkového řízení, případně u žádostí;
- j) období uskladnění a vyskladnění;
- k) případně specifikace, které musí být uvedeny na obalech.

▼B

2. Pokud je poskytnutí podpory soukromého skladování omezeno na některé členské státy nebo regiony členského státu podle čl. 18 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013, mohou být nabídky do nabídkového řízení a žádosti podávány pouze v příslušném členském státu (popř. příslušných členských státech).

3. U nabídek do nabídkového řízení uplyne alespoň šest dnů mezi dnem, kdy vstoupí v platnost prováděcí nařízení o zahájení nabídkového řízení, a prvním dnem pro předkládání nabídek do nabídkového řízení.

*Článek 40***Podávání a přípustnost nabídek do nabídkového řízení a žádostí o podporu soukromého skladování**

Nabídka do nabídkového řízení nebo žádost o podporu soukromého skladování je přípustná, jestliže splňuje požadavky stanovené v článku 2 a následující podmínky:

- a) obsahuje alespoň následující údaje:
- i) odkaz na prováděcí nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem;
 - ii) dobu uskladnění, pokud to vyžaduje prováděcí nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem;
 - iii) množství produktů, jichž se nabídka do nabídkového řízení nebo žádost týká;
 - iv) pokud jsou produkty již uskladněny, název a adresu každého soukromého skladu, umístění skladovaných partií/šarží/nádrží/sil s příslušným množstvím, případně číslo pro identifikaci schváleného podniku;
 - v) u nabídek do nabídkového řízení datum uplynutí podobdobí pro podávání nabídek;
 - vi) u nabídek do nabídkového řízení navrhovaná výše podpory v eurech za měrnou jednotku, zaokrouhlená nejvýše na dvě desetinná místa, bez DPH;
- b) hospodářský subjekt složil jistotu ve výši uvedené v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem.

*Článek 41***Ověření nabídek do nabídkového řízení a žádostí platební agenturou**

1. Platební agentura na základě podmínek uvedených v člancích 2 a 40 rozhodne, zda jsou nabídky do nabídkového řízení a žádosti přípustné.

▼B

2. Pokud platební agentura rozhodne, že nabídka do nabídkového řízení nebo žádost není přípustná, uvědomí do tří pracovních dnů od doručení nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti příslušný hospodářský subjekt.

*Článek 42***Oznámení nabídek do nabídkového řízení a žádostí Komisi**

1. Členské státy oznámí Komisi všechny přípustné nabídky do nabídkového řízení a žádosti v následujících lhůtách:

- a) u nabídek do nabídkového řízení se použijí lhůty stanovené v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení;
- b) žádosti jsou oznamovány každé úterý nejpozději do 12:00 hodin (bruselského času) a týkají se množství produktů, jež bylo v průběhu předcházejícího týdne předmětem přípustné žádosti, společně se souvisejícími údaji. Komise může požádat, aby byla tato oznámení předkládána častěji, pokud jsou tyto informace potřebné pro účely řízení režimu.

2. Oznámení podle odst. 1 písm. a) a b) neobsahují jméno a adresu hospodářského subjektu ani jeho identifikační číslo pro účely DPH.

3. Jestliže členský stát neoznámí Komisi žádnou přípustnou nabídku do nabídkového řízení nebo žádost ve lhůtách uvedených v odst. 1 písm. a) a b), bude to považováno za oznámení nulového počtu nabídek.

Oddíl II

Stanovení výše podpory soukromého skladování prostřednictvím nabídkového řízení*Článek 43***Rozhodnutí o maximální výši podpory soukromého skladování**

1. Na základě nabídek oznámených v souladu s článkem 42 rozhodne Komise postupem uvedeným v čl. 4 odst. 2 písm. a) nařízení (EU) č. 1370/2013, že:

- a) nestanoví maximální výši podpory; nebo
- b) stanoví maximální výši podpory.

2. Pokud nabídka do nabídkového řízení podléhá ustanovení o celkovém množství podle čl. 39 odst. 1 písm. g) a pokud by přidělení všech množství, na která byla tato výše podpory nabídnuta, vedlo k překročení celkového množství, Komise přijme postupem podle čl. 229 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 rozhodnutí o stanovení koeficientu přidělení. Tento koeficient platí pro nabídky do nabídkového řízení, které byly přijaty na úrovni maximální výše podpory.

▼B

Odchylně od čl. 2 odst. 6 může hospodářský subjekt, na který se vztahuje koeficient přidělení, stáhnout svou nabídku do 10 pracovních dnů ode dne vstupu rozhodnutí o stanovení koeficientu přidělení v platnost.

3. Rozhodnutí o podpoře uvedená v odstavcích 1 a 2 se zveřejní v *Úředním věstníku Evropské unie*.

*Článek 44***Jednotlivá rozhodnutí o nabídkách do nabídkového řízení**

1. Pokud není určena maximální výše podpory soukromého skladování, všechny nabídky do nabídkového řízení se zamítnou.

2. Byla-li stanovena maximální výše podpory, přijme platební agentura nabídky do nabídkového řízení, které jsou stejné nebo nižší než uvedená částka, aniž je dotčen čl. 43 odst. 2. Všechny ostatní nabídky do nabídkového řízení se zamítnou.

Platební agentura přijme pouze nabídky do nabídkového řízení, které byly oznámeny podle článku 42.

3. Platební agentura přijme rozhodnutí uvedená v odstavcích 1 a 2 tohoto článku po zveřejnění rozhodnutí Komise uvedeného v čl. 43 odst. 1.

Platební agentura oznámí hospodářským subjektům výsledek jejich účasti v nabídkovém řízení do tří pracovních dnů po vstupu uvedeného rozhodnutí Komise v platnost.

Oddíl III**Stanovení výše podpory soukromého skladování předem***Článek 45***Rozhodnutí o žádostech o podporu soukromého skladování stanovenou předem**

1. U produktů, které jsou již uskladněny, se přípustné žádosti považují za přijaté osmý pracovní den od data obdržení uvedené žádosti, pokud Komise mezitím nepřijme rozhodnutí podle odstavce 3.

2. U produktů, které ještě nejsou uskladněny, oznámí platební agentura rozhodnutí o přijetí přípustné žádosti hospodářskému subjektu osmý pracovní den od data obdržení uvedené žádosti, pokud Komise mezitím nepřijme rozhodnutí podle odstavce 3.

3. Pokud je šetřením stavu zjištěno, že je režim podpory soukromého skladování využíván nadměrně, nebo že existuje riziko nadměrného využití či spekulace, může Komise, aniž je uplatněn postup podle čl. 229 odst. 2 nebo 3 nařízení (EU) č. 1308/2013, rozhodnout o:

▼B

- a) pozastavení používání tohoto režimu na dobu nejvýše pěti pracovních dní; žádosti podané během uvedené doby nebudou přijaty;
- b) stanovení jednotné procentní sazby, o kterou se množství v žádostech snižuje, při dodržování případného minimálního množství stanoveného ve smlouvě;
- c) zamítnutí žádostí podaných před pozastavením, o jejichž přijetí by se rozhodovalo v době pozastavení.

Odchylně od čl. 2 odst. 6 může hospodářský subjekt, na který se vztahuje první pododstavec písm. b), stáhnout svou žádost do 10 pracovních dnů ode dne vstupu rozhodnutí určujícího procento snížení v platnost.

Oddíl IV

Umístění produktů do soukromého skladování

Článek 46

Informace o místě soukromého skladování produktů dosud neuskladněných

Po obdržení oznámení podle čl. 44 odst. 3 druhého pododstavce nebo oznámení o rozhodnutí podle čl. 45 odst. 2 oznámí hospodářský subjekt platební agentuře harmonogram uskladnění produktů, název a adresu každého soukromého skladu a příslušná množství. Toto oznámení je platební agentuře podáno alespoň pět pracovních dnů před zahájením uskladnění šarží. Platební agentura může rozhodnout o přijetí kratší lhůty, než je pět pracovních dnů.

Článek 47

Uskladnění produktů dosud neuskladněných

1. Produkty musí být uskladněny do 28 dnů od oznámení podle čl. 44 odst. 3 druhého pododstavce v případě nabídek do nabídkového řízení nebo od oznámení o rozhodnutí podle čl. 45 odst. 2 v případě žádostí.

2. U masa začíná uskladnění každé jednotlivé šarže z množství zahrnutého do nabídky nebo žádosti dnem, kdy příslušná šarže přejde pod kontrolu příslušného orgánu. Uvedeným dnem je den, kdy je stanovena čistá hmotnost čerstvého **nebo** chlazeného produktu:

- a) v místě soukromého uskladnění v případě, že je produkt zmrazen na místě;
- b) v místě zmrazení v případě, že produkt je zmrazen ve vhodných zařízeních mimo místo soukromého skladování.

3. Uskladnění se považuje za dokončené v den, kdy je do skladu umístěna poslední jednotlivá šarže z množství zahrnutého do nabídky do nabídkového řízení nebo žádosti.

*KAPITOLA II***Smlouvy o skladování**

Oddíl I

Uzavírání smluv*Článek 48***Smluvní doba skladování**

1. Smluvní doba skladování začíná dnem následujícím:
 - a) po datu oznámení podle čl. 44 odst. 3 nebo datu přijetí přípustné žádosti, aniž je dotčen čl. 45 odst. 1 u produktů již uskladněných;
 - b) po datu, kdy je uskladnění považováno za dokončené podle čl. 47 odst. 3 u produktů dosud neuskladněných.
2. Poslední den smluvní doby skladování může být stanoven v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem, jak je uvedeno v čl. 39 odst. 1 písm. f).

Odchylně od čl. 3 odst. 4 nařízení Rady (EHS, Euratom) č. 1182/71 ⁽¹⁾ pokud poslední den smluvní doby skladování připadá na sobotu, neděli nebo den pracovního klidu, skončí smluvní doba skladování uplynutím poslední hodiny uvedeného dne.

*Článek 49***Uzavírání smluv**

Smlouvy se uzavírají mezi platební agenturou členského státu, na jehož území jsou nebo budou produkty uskladněny, a hospodářskými subjekty splňujícími požadavky stanovené v článku 2 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, od nichž byla přijata nabídka do nabídkového řízení nebo žádost.

Smlouvy se uzavírají na množství skutečně uskladněné („smluvní množství“), které nepřekročí množství uvedené v čl. 44 odst. 3 druhém pododstavci u nabídek do nabídkového řízení, nebo na množství uvedené v žádosti týkající se produktů již uskladněných nebo v oznámení o rozhodnutí podle čl. 45 odst. 2 v případě žádostí o produkty dosud neuskladněné.

Pokud je skutečně uskladněné množství menší než 95 % množství v nabídce do nabídkového řízení nebo žádosti nebo množství vyplývajícího z žádosti podle čl. 45 odst. 3 písm. b), smlouva se neuzavře.

⁽¹⁾ Nařízení Rady (EHS, Euratom) č. 1182/71 ze dne 3. června 1971, kterým se určují pravidla pro lhůty, data a termíny (Úř. věst. L 124, 8.6.1971, s. 1).

▼B

Smlouvy se neuzavřou, pokud není potvrzena způsobilost produktů.

*Článek 50***Oznámení o uzavření smluv**

Pokud platební agentura obdrží všechny dokumenty potřebné pro uzavření smlouvy, uvědomí úspěšný hospodářský subjekt o smlouvě považované za uzavřenou do pěti pracovních dnů od data vydání kontrolní zprávy podle čl. 61 odst. 1.

Datem uzavření smlouvy je datum, kdy platební agentura informuje hospodářský subjekt.

Oddíl II

Náležitosti smlouvy a povinnosti hospodářského subjektu*Článek 51***Náležitosti smlouvy**

Smlouva je formulována, aby podle potřeby obsahovala náležitosti uvedené v článku 52 a náležitosti uvedené v:

- a) příslušných ustanoveních prováděcího nařízení o zahájení nabídkového řízení a v nabídce; nebo
- b) příslušných ustanoveních prováděcího nařízení o stanovení výše podpory soukromého skladování předem a v žádosti.

*Článek 52***Povinnosti hospodářského subjektu**

1. Smlouvy musí zahrnovat alespoň následující povinnosti hospodářského subjektu:

- a) na vlastní riziko a náklady uskladnit a po smluvní dobu skladování skladovat smluvní množství za podmínek, které zajistí, že budou zachovány požadavky na vlastnosti produktů uvedené v článku 3 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, aniž:
 - i) by byly skladované produkty nahrazeny, s výjimkou cukru podle odstavce 3;
 - ii) nebo aniž by byly přemístěny na jiné místo soukromého skladování nebo v případě cukru do jiného sila;
- b) uchovávat doklady o vážení pořízené při uskladnění do soukromého skladu;
- c) zaslat platební agentuře nejpozději do pěti pracovních dnů od data uskladnění podle čl. 47 odst. 3 doklady o uskladnění, včetně umístění skladovaných partií/šarží/nádrží/sil s příslušným množstvím;

▼B

d) umožnit platební agentuře, aby kdykoli zkontrolovala, zda jsou dodržovány všechny povinnosti stanovené ve smlouvě;

e) zajistit snadnou přístupnost uskladněných produktů a možnost jejich individuální identifikace podle skladované partie/sarže/nádrže/sila.

2. Odchylně od odst. 1 písm. a) bodu ii) může platební agentura povolit přemístění uskladněných produktů za následujících podmínek:

i) u sýrů spadajících pod chráněné označení původu (CHOP) nebo chráněné zeměpisné označení (CHZO), pokud hospodářský subjekt předloží odůvodněnou žádost;

ii) u ostatních produktů ve výjimečných případech, pokud hospodářský subjekt předloží odůvodněnou žádost.

3. Odchylně od odst. 1 písm. e) tohoto článku může být podle smlouvy cukr uskladněn s jiným cukrem v silu určeném hospodářským subjektem, a to za předpokladu, že v určeném silu je na skladě udržováno smluvní množství po smluvní období podle čl. 8 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238.

4. Hospodářský subjekt poskytne na požádání platební agentuře odpovědné za kontrolu veškerou dokumentaci ke každé smlouvě, která umožní ověřit zejména tyto informace o uskladněných produktech:

a) identifikační číslo schváleného podniku a případně členského státu produkce;

b) původ a datum produkce nebo u cukru hospodářský rok výroby a u masa datum porážky;

c) datum uskladnění;

d) hmotnost a u masa počet balených kusů;

e) adresu místa soukromého skladu a prostředky umožňující okamžitou identifikaci produktu v místě soukromého skladování nebo u volně loženého cukru identifikaci sila určeného hospodářským subjektem;

f) datum ukončení smluvní doby skladování a skutečné datum vyskladnění ze smluvního skladování.

5. Hospodářský subjekt, případně skladovatel povede skladovou evidenci obsahující podle čísla smlouvy:

a) identifikaci produktů uložených ve skladu podle partie/sarže/nádrže/sila;

b) data uskladnění a vyskladnění;

▼B

- c) množství produktů ve skladu podle partie/šarže/nádrže/sila;
- d) umístění produktů ve skladu podle partie/šarže/nádrže/sila.

*KAPITOLA III***Vyskladnění produktů a vyplácení podpory soukromého skladování**

Oddíl I

Vyskladnění produktů*Článek 53***Vyskladnění**

1. Vyskladnění může být zahájeno v den následující po posledním dni smluvní doby skladování, případně od data uvedeného v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem.

2. Vyskladňuje se celá skladovaná šarže nebo i menší množství, pokud to povolí platební agentura.

U zapečetěných produktů uvedených v článku 60 však může být vyskladněno pouze zapečetěné množství.

3. Pokud je v prováděcím nařízení o zahájení nabídkového řízení nebo o stanovení výše podpory soukromého skladování předem stanovena smluvní doba skladování jako určité období „od – do“, hospodářský subjekt uvědomí alespoň pět pracovních dnů před zahájením vyskladnění platební agenturu o záměru zahájit vyskladnění a uvede, kterých partií/šarží/nádrží/sil se to týká.

Platební agentura může rozhodnout o přijetí kratší lhůty, než je pět pracovních dnů.

Oddíl II

Vyplácení*Článek 54***Žádost o vyplácení podpory soukromého skladování**

Hospodářský subjekt podá žádost o vyplácení do tří měsíců od ukončení smluvní doby skladování.

*Článek 55***Vyplácení podpory soukromého skladování**

Pokud byly splněny podmínky smlouvy, je podpora vyplacena nejpozději do 120 dnů od data podání žádosti o vyplácení.

▼B

Pokud však probíhá správní šetření, bude platba provedena až po uznání nároku na podporu.

HLAVA IV

KONTROLY A SANKCE

KAPITOLA I

Kontroly

Článek 56

Obecná ustanovení o kontrolách týkajících se veřejné intervence a podpory soukromého skladování

1. Platební agentury učiní všechna potřebná opatření, aby zajistily plnění požadavků týkajících se veřejné intervence a poskytování podpory soukromého skladování, které jsou stanoveny v nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, v tomto nařízení a v prováděcích nařízeních uvedených v čl. 1 odst. 2 písm. a) a b) tohoto nařízení.

Tato opatření zahrnují úplnou správní kontrolu nabídek a nabídek do nabídkového řízení na veřejnou intervenci a nabídek do nabídkového řízení a žádostí o podporu soukromého skladování, která je doplněna kontrolami dokladů a fyzickými kontrolami na místě, jak je uvedeno v této hlavě.

2. Ověření hmotnosti produktů dodaných do veřejné intervence a ověření smluvního množství u podpory soukromého skladování se provádí za přítomnosti úředníků platební agentury.

3. Fyzické vzorky za účelem ověření jakosti a složení produktů pro veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování odebírají úředníci platební agentury nebo se vzorky odebírají v jejich přítomnosti.

4. Pro účely auditní stopy musí být všechny skladové a finanční záznamy a doklady kontrolované platební agenturou opatřeny při kontrole razítkem nebo parafovány. Pokud jsou kontrolovány počítačové záznamy, založí se záznam o provedené kontrole v papírové nebo elektronické podobě do kontrolního spisu. Tyto záznamy se poskytnou na požádání Komisi.

Článek 57

Zvláštní ustanovení o kontrolách týkajících se veřejné intervence

1. Aniž jsou dotčeny kontroly vyžadované tímto nařízením pro převzetí produktů, vykonávají se kontroly intervenčních zásob podle článku 3 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 907/2014.

▼B

2. Je-li skladovací prostor uvedený v čl. 7 odst. 1 písm. a) bodu ii) v jiném členském státě než tam, kde byla předložena nabídka nebo nabídka do nabídkového řízení, může platební agentura, která obdržela nabídku do nabídkového řízení požádat o součinnost platební agenturu odpovědnou za tento skladovací prostor, a to včetně provedení kontroly na místě. Součinnost bude poskytnuta ve lhůtě požadované platební agenturou, která obdržela nabídku nebo nabídku do nabídkového řízení.

3. U hovězího masa se provedou kontroly v souladu s částmi I a III přílohy III.

*Článek 58***Zvláštní ustanovení o kontrolách týkajících se veřejné intervence u obilovin a rýže**

1. Aniž je dotčen čl. 56 odst. 2, musí být dodané množství zváženo za přítomnosti hospodářského subjektu a zástupce platební agentury, který je na hospodářském subjektu nezávislý.

Pokud je však zástupce platební agentury zároveň skladovatelem, provede platební agentura do 30 dnů od data dodání prohlídku zahrnující alespoň objemovou kontrolu. Případný rozdíl mezi váženým množstvím a množstvím odhadnutým podle objemové metody nesmí překročit 5 %.

Pokud není 5 % odchylka překročena, ponese skladovatel veškeré náklady spojené s jakýmkoliv případným nedostatkem zjištěným při pozdější kontrole ve vztahu ke hmotnosti uvedené do účetnictví při převzetí.

Je-li 5 % odchylka překročena, obiloviny nebo rýže se neprodleně zváží. Pokud je zjištěná hmotnost nižší než hmotnost zaevidovaná, nese náklady na vážení skladovatel. Jinak nese náklady na vážení platební agentura.

2. Pokud se u obilovin má provádět kontrola limitů kontaminujících látek na základě analýzy rizika uvedené v části I bodu 3 přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, ponese platební agentura odpovědnost za finanční důsledky případného nedodržení nejvyššího přípustného limitu kontaminujících látek v souladu s pravidly stanovenými v čl. 3 odst. 6 nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 907/2014.

V případě ochratoxinu A a aflatoxinu ponese však finanční odpovědnost rozpočet Unie, pokud příslušná platební agentura předloží Komisi uspokojivý důkaz o dodržování norem při vstupu, o dodržování běžných podmínek skladování a o dodržování ostatních povinností skladovatele.

*Článek 59***Zvláštní ustanovení pro převzetí obilovin a rýže ve skladovacím prostoru skladovatele**

1. Pokud se převzetí obilovin nebo rýže uskuteční ve skladovacím prostoru, kde se produkty nacházejí v době podání nabídky nebo nabídky do nabídkového řízení, určí se převzaté množství na základě skladové evidence, která musí splňovat odborné požadavky umožňující zaručit dodržování právních předpisů Unie, zejména přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 907/2014, a to za předpokladu, že:

a) skladová evidence uvádí:

- i) hmotnost zaevidovanou při vážení provedeném v době nejdéle 10 měsíců před převzetím;
- ii) fyzikální jakostní znaky v době vážení, a zejména obsah vlhkosti;
- iii) případná přemístění do jiného místa skladování a provedená ošetření;

b) skladovatel prohlásí, že nabízená šarže ve všech ohledech odpovídá údajům uvedeným ve skladové evidenci;

c) jakostní znaky zjištěné v době vážení jsou stejné jako jakostní znaky reprezentativního vzorku skládajícího se ze vzorků obilovin, které byly platební agenturou nebo jejím zástupcem odebrány v rozsahu jednoho vzorku z každých 60 tun.

2. Pokud se použije odstavec 1, je hmotností, jež má být zaevidována ve skladové evidenci a finančních účtech uvedených v čl. 3 odst. 3 písm. a) prvním pododstavci nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 907/2014, hmotnost uvedená ve skladové evidenci, která se v případě potřeby upraví, aby se zohlednil případný rozdíl mezi obsahem vlhkosti nebo procentním podílem nečistot (Schwarzbesatz) zjištěným v době vážení a hodnotami zjištěnými u reprezentativního vzorku. Rozdíl v procentních podílech nečistot lze zohlednit pouze pro úpravu snížení hmotnosti uvedené ve skladové evidenci.

Do 30 dnů od převzetí provede platební agentura objemovou kontrolu. Případný rozdíl mezi váženým množstvím a množstvím odhadnutým podle objemové metody nesmí překročit 5 %.

Pokud není 5 % odchylka překročena, ponese skladovatel veškeré náklady spojené s jakýmkoliv případným nedostatkem zjištěným při pozdější kontrole ve vztahu ke hmotnosti uvedené do účetnictví při převzetí.

Je-li 5 % odchylka překročena, obiloviny nebo rýže se neprodleně zváží. Pokud je zjištěná hmotnost nižší než hmotnost zaevidovaná, přičemž se zohlední přípustné odchylky uvedené v bodě 1 přílohy IV nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 907/2014, nese náklady na vážení skladovatel. Jinak nese náklady na vážení Evropský zemědělský záruční fond.

*Článek 60***Zvláštní ustanovení o kontrolách týkajících se podpory soukromého skladování**

1. U všech uskladněných šarží provede platební agentura do 30 dnů od začátku smluvní doby skladování podle čl. 48 odst. 1 kontroly dokladů na místě, aby tak ověřila smluvní množství uvedené v článku 49. Tyto kontroly zahrnují prověření skladové evidence podle čl. 52 odst. 5 a podpůrných dokladů, jako např. potvrzení o hmotnosti a dokladů o uskladnění, jakož i fyzické ověření přítomnosti šarží a identifikaci produktů v místě soukromého skladování.

U masa kontroly probíhají v době uložení do soukromého skladu a u olivového oleje před úředním zapečetěním nádrží.

V odůvodněných případech může platební agentura prodloužit lhůtu uvedenou v prvním pododstavci až o 15 dnů. V takovém případě platební agentura informuje dotčené hospodářské subjekty.

2. Kromě kontrol požadovaných podle odstavce 1 se fyzicky zkontroluje reprezentativní statistický vzorek nejméně 5 % šarží představujících alespoň 5 % celkového skladovaného množství, aby bylo zajištěno, že množství, povaha a složení, balení a označení produktů a skladovaných partií odpovídají požadavkům na soukromé skladování a údajům, které hospodářský subjekt uvedl ve své nabídce do nabídkového řízení nebo v žádosti.

U sýrů se provedou fyzické kontroly všech šarží, aby bylo ověřeno smluvní množství.

3. V průběhu doby uskladnění provádí platební agentura také neohlášené kontroly na místě, aby bylo zajištěno, že se v místě soukromého skladování nachází smluvní množství příslušných produktů a že v silu určeném hospodářským subjektem se nachází volně ložený cukr. Kontrola se provádí na základě náhodného statistického vzorku nejméně 5 % šarží představujících alespoň 5 % celkového množství, na které byly smlouvy uzavřeny. Tento vzorek nesmí obsahovat více než 25 % partií již zkontrolovaných podle odstavce 2, ledaže by nebylo možné provést kontrolu na místě u nejméně 5 % šarží představujících alespoň 5 % celkového množství, na které byly smlouvy uzavřeny.

Neohlášená kontrola podle prvního pododstavce není nutná, pokud platební agentura po dohodě s hospodářským subjektem zapečetila produkty tak, aby z místa skladování nebylo možné smluvní množství vyskladnit bez porušení pečeti.

4. Na konci smluvní doby skladování nebo před zahájením vyskladnění produktů v případě, že se uplatňuje čl. 53 odst. 3, provede platební agentura kontrolu na místě, aby ověřila, že byl splněn smluvní závazek,

▼ B

a to formou kontroly dokladů ve skladové evidenci a podkladové dokumentace a ověřením přítomnosti šarží a identity produktů v místě soukromého skladování.

Kromě kontrol uvedených v prvním pododstavci se fyzicky zkontroluje reprezentativní statistický vzorek nejméně 5 % šarží představujících alespoň 5 % celkového množství, na něž byly uzavřeny smlouvy, aby bylo ověřeno množství, druh, balení a označení produktů a identita produktů v místě soukromého skladování.

5. Pokud platební agentura po dohodě s hospodářským subjektem zapečetila produkty tak, aby z jednotlivé šarže nebylo možné vyskladnit uskladněné množství bez porušení pečeti, mohou být kontroly podle odstavců 3 a 4 omezeny na ověření přítomnosti a neporušenosti pečeti.

▼ M2*Článek 60a***Zvláštní ustanovení o kontrolách týkajících se veřejné intervence a podpory soukromého skladování mléka a mléčných výrobků**

1. Způsobilost másla, sušeného odstředěného mléka a sýrů k získání podpory soukromého skladování se určí v souladu s metodami stanovenými v přílohách VI, VII a VIII.

Uvedené metody se určí s odkazem na poslední verzi příslušných evropských, případně mezinárodních norem platných nejméně 6 měsíců před prvním dnem období veřejné intervence stanoveného v článku 12 nařízení (EU) č. 1308/2013.

2. Výsledky kontrol, které jsou prováděny s použitím metod stanovených tímto nařízením, se hodnotí v souladu s přílohou IX.

▼ B*Článek 61***Zprávy o kontrolách**

1. Platební agentura sepíše kontrolní zprávu do pěti pracovních dnů od dokončení každé provedené kontroly na místě, případně zprávu o kontrolách uvedených v čl. 56 odst. 3. Ve zprávě se přesně popíší jednotlivé zkontrolované položky a uvede se:

- a) datum a čas zahájení kontroly;
- b) podrobné informace o předběžném oznámení kontroly;
- c) doba trvání kontroly;
- d) přítomné zodpovědné osoby;
- e) povaha a rozsah provedených kontrol, a zejména podrobné údaje o prověřených dokladech a produktech;

▼B

f) zjištění a závěry;

g) zda je vyžadováno následné opatření.

Zprávu podepíše odpovědný úředník platební agentury a dále hospodářský subjekt, případně skladovatel, nebo se zpráva doporučeně zašle hospodářskému subjektu. Zpráva se založí do platební dokumentace.

2. V případě, že kontrolované produkty nevyhovují, ověření se rozšíří na větší statistický vzorek, který stanoví platební agentura.

3. Na základě kritérií závažnosti, rozsahu, doby trvání a opakování zaznamená platební agentura všechny případy nesouladu, které mohou vést k vyloučení podle čl. 62 odst. 1 nebo k vrácení neoprávněně vyplacené podpory soukromého skladování, případně včetně úroků, v souladu s čl. 62 odst. 4.

*KAPITOLA II**Sankce a správní opatření**Článek 62***Sankce a správní opatření v souvislosti s podporou soukromého skladování**

1. Pokud platební agentura zjistí, že doklad předložený hospodářským subjektem, požadovaný podle nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, podle tohoto nařízení nebo podle prováděcího nařízení uvedeného v čl. 1 odst. 2 písm. b) tohoto nařízení, obsahuje nesprávné informace, a pokud jsou dotčené nesprávné informace rozhodující pro udělení podpory soukromého skladování, vyloučí platební agentura hospodářský subjekt z řízení na poskytování podpory u produktu, u něhož byly nesprávné informace uvedeny, na období jednoho roku od okamžiku přijetí pravomocného správního rozhodnutí konstatujícího tuto nesrovnalost.

2. Vyloučení podle odstavce 1 se nepoužije, pokud hospodářský subjekt platební agentuře uspokojivě prokáže, že situace uvedená v daném odstavci byla způsobena vyšší mocí nebo že je důsledkem zřejmého omylu.

3. Neoprávněně vyplacenou podporu vrátí dotyčné hospodářské subjekty s úrokem. Obdobně se použijí pravidla stanovená v článku 27 prováděcího nařízení (EU) č. 908/2014.

4. Prováděním správních sankcí a vymáháním neoprávněně vyplacených částek podle tohoto článku není dotčeno sdělování nesrovnalostí Komisí podle nařízení Komise (ES) č. 1848/2006 ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (ES) č. 1848/2006 ze dne 14. prosince 2006 o nesrovnalostech a zpětném získávání částek neoprávněně vyplacených v rámci financování společné zemědělské politiky, o organizaci informačního systému v této oblasti a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 595/91 (Úř. věst. L 355, 15.12.2006, s. 56).

▼B

HLAVA V
OZNÁMENÍ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

*KAPITOLA I***Oznámení**

Oddíl I

Obecná ustanovení o oznámeních*Článek 63***Způsob oznámení**

Oznámení uvedená v tomto nařízení a v prováděcím nařízení uvedeném v článku 1 se podávají v souladu s nařízením Komise (ES) č. 792/2009 ⁽¹⁾.

*Článek 64***Oznámení týkající se platebních agentur**

1. Členské státy oznámí Komisi schválené platební agentury odpovědné za intervenční nákup a prodej a za podporu soukromého skladování.
2. Komise zpřístupní členským státům a veřejnosti seznam schválených platebních agentur, a to včetně zveřejnění na internetu.

Oddíl II

Oznámení týkající se veřejné intervence*Článek 65***Oznamování informací o intervenčních zásobách**

1. Členské státy, jejichž platební agentury mají intervenční zásoby, oznámí Komisi nejpozději do 15. dne každého měsíce tyto údaje:

a) u obilovin a rýže:

- i) množství uskladněná od počátku hospodářského roku;
- ii) souhrnná množství převzatá od počátku hospodářského roku;

⁽¹⁾ Nařízení Komise (ES) č. 792/2009 ze dne 31. srpna 2009, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro předávání informací a dokumentů členskými státy Komisi v rámci provádění společné organizace trhů, režimu přímých plateb, propagace zemědělských produktů a režimů platných pro nejvzdálenější regiony a menší ostrovy v Egejském moři (Úř. věst. L 228, 1.9.2009, s. 3).

▼B

- iii) souhrnná množství, která byla vyskladněna od začátku hospodářského roku, případně rozdělená podle typu použití či místa určení a ztracená souhrnná množství;
 - iv) smluvně vázaná souhrnná množství, případně rozdělená podle typu použití nebo místa určení;
 - v) množství, která jsou předmětem nabídky na konci měsíčního období, kterého se oznámení týká;
- b) u másla a sušeného odstředěného mléka:
- i) množství každého produktu na skladě na konci předchozího měsíce a množství, která během uvedeného měsíce byla uskladněna a vyskladněna;
 - ii) rozdělení množství každého produktu, která byla během předchozího měsíce vyskladněna, podle nařízení, kterým se zahajuje nabídkové řízení na prodej příslušných produktů;
 - iii) rozdělení podle stáří množství na skladě ke konci předchozího měsíce;
- c) u hovězího masa:
- i) množství každého produktu na skladě na konci předchozího měsíce a množství, která během tohoto měsíce byla uskladněna a vyskladněna;
 - ii) rozdělení množství každého produktu, která byla během předchozího měsíce vyskladněna, podle nařízení o zahájení nabídkového řízení na prodej příslušných produktů;
 - iii) množství každého kusu, na který byly v předchozím měsíci uzavřeny prodejní smlouvy;
 - iv) množství každého kusu, na který se vztahuje příkaz k vyskladnění vydaný v předchozím měsíci;
 - v) množství každého kusu zakoupeného v předchozím měsíci;
 - vi) smluvně nevázané zásoby a fyzické zásoby každého kusu na konci předchozího měsíce a dobu skladování těchto zásob;
- d) u všech produktů:
- i) zahájení nabídkového řízení, přidělená množství a minimální prodejní ceny stanovené v případě použití článku 36;

▼ M1

- ii) informace týkající se uvolnění v rámci režimu rozdělování potravin nejchudším osobám včetně konkrétních částek (rozdíl prodejní a účetní hodnoty) a okamžik, kdy se tato částka převádí subjektu, kterému Komise vyplácí finanční částky podle nařízení (EU) č. 223/2014 v souladu s čl. 38b odst. 4 tohoto nařízení.

▼ B

2. Komise může požadovat, aby se oznámení podle odstavce 1 podávala častěji, pokud je to nezbytné pro účely účinného řízení intervenčního systému.
3. Pro účely odst. 1 písm. b) se rozumí:
 - a) „množstvím umístěným do skladu“ množství, která byla fyzicky umístěna do skladu bez ohledu na to, zda byla nebo nebyla převzata platební agenturou;
 - b) „množstvím odebraným ze skladu“ množství, která byla odebrána ze skladu, nebo převzatá množství, pokud k převzetí odběratelem došlo před odebráním ze skladu.
4. Pro účely odst. 1 písm. c) se rozumí:
 - a) „smluvně nevázanými zásobami“ zásoby, které dosud nejsou předmětem kupní smlouvy;
 - b) „fyzickými zásobami“ celkové množství smlouvou nevázaných zásob a zásob, které jsou sice předmětem kupní smlouvy, ale dosud nejsou převzaty.

Oddíl III

Oznámení týkající se podpory soukromého skladování*Článek 66***Oznamování informací o soukromém skladování**

Členské státy, v nichž se používá režim podpory soukromého skladování, musí Komisi oznamovat:

- a) alespoň jednou týdně produkty a množství, na něž byly v průběhu předchozího týdne uzavřeny smlouvy, rozdělené podle doby uskladnění;
- b) nejpozději do 15. každého měsíce za předcházející měsíc:
 - i) množství produktů uskladněných a vyskladněných ze soukromých skladů během příslušného měsíce, případně rozdělené podle kategorií;
 - ii) množství produktů skladovaných v soukromých skladech na konci příslušného měsíce, případně rozdělené podle kategorií;
 - iii) množství produktů, u nichž skončila doba smluvního skladování;

▼B

- iv) pokud došlo ke zkrácení nebo prodloužení doby skladování podle čl. 20 písm. m) nařízení (EU) č. 1308/2013, produkty a množství, u nichž byla doba skladování změněna, jakož i původní a změněná data vyskladnění;
- c) do 31. března každého roku za předchozí kalendářní rok výsledky kontrol na místě provedených podle hlavy IV.

*KAPITOLA II****Závěrečná ustanovení****Článek 67***Vstup v platnost a použitelnost**

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. října 2016. Pokud však jde o nákup v rámci veřejné intervence, použijí se tabulky III a IV v části V a část VI písm. b) přílohy I od 1. července 2017.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.



PŘÍLOHA I

OBILOVINY

ČÁST I

1. DEFINICE LÁTEK JINÝCH NEŽ ZÁKLADNÍCH ZRN NEZHORŠENÉ KVALITY

1.1. Zlomky zrn

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „zlomků zrn“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „zlomků zrn“ uvedena v normě EN 16378.

1.2. Zrnové příměsi

a) *Scvrklá zrna*

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „scvrklých zrn“ uvedena v normě EN 15587. Nicméně u ječmene z Estonska, Lotyšska, Finska a Švédska se „scvrklými zrny“ rozumí zrna o objemové hmotnosti nejméně 64 kilogramů na hektolitr nabízená nebo předaná k intervenci nebo v nabídkovém řízení v uvedených členských státech, která poté, co se ze vzorku odstraní všechny ostatní látky uvedené v této příloze, propadnou síty s otvory o rozměru 2,0 mm.

„Scvrklá zrna“ se nevztahují na kukuřici.

b) *Zrna jiných obilovin*

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „zrn jiných obilovin“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „zrn jiných obilovin“ uvedena v normě EN 16378.

c) *Zrna poškozená škůdci*

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „zrn poškozených škůdci“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „zrn poškozených škůdci“ uvedena v normě EN 16378.

d) *Zrna, jejichž klíček má změněnou barvu*

U pšenice tvrdé a pšenice obecné je definice uvedena v normě EN 15587.

„Zrna, jejichž klíček má změněnou barvu“ se nevztahují na ječmen ani kukuřici.

e) *Tepelně poškozená zrna*

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „tepelně poškozených zrn“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „tepelně poškozených zrn“ uvedena v normě EN 16378.

f) *Zrna skvrnitá*

U pšenice tvrdé je definice „zrn skvrnitých“ uvedena v normě EN 15587.

„Zrna skvrnitá“ se nevztahují na pšenici obecnou, ječmen ani kukuřici.

▼B**1.3. Porostlá zrna**

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „porostlých zrn“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „porostlých zrn“ uvedena v normě EN 16378.

1.4. Nečistoty**a) Cizí semena**

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „cizích semen“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „cizích semen“ uvedena v normě EN 16378.

„Škodlivými semeny“ se rozumí semena, která jsou jedovatá pro lidi a zvířata, semena, která brání nebo komplikují čištění a mletí obilovin, a semena, která ovlivňují jakost produktů zpracovaných z obilovin.

b) Vadná zrna

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „vadných zrn“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „vadných zrn“ uvedena v normě EN 16378.

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je v normě EN 15587 do definice „vadných zrn“ zahrnuta definice „zrn napadených fusariózou“.

c) Cizí látky

U pšenice tvrdé, pšenice obecné a ječmene je definice „cizích látek“ uvedena v normě EN 15587.

U kukuřice je definice „cizích látek“ uvedena v normě EN 16378.

d) Plevy (u kukuřice: úlomky kukuřičných klasů)**e) Námel****f) Zrna napadená snětí**

U pšenice tvrdé a pšenice obecné je definice „zrn napadených snětí“ uvedena v normě EN 15587.

„Zrna napadená snětí“ se nevztahují na ječmen ani kukuřici.

g) Nečistoty živočišného původu.**1.5. Živí škůdci****1.6. Zrna bez sklovitého vzhledu**

Zrna pšenice tvrdé bez sklovitého vzhledu jsou zrna, jejichž jádro nelze považovat za zcela sklovité. Jsou definována v normě EN 15585.

2. ZVLÁŠTNÍ FAKTORY, KTERÉ SE ZOHLEDNÍ PŘI DEFINOVÁNÍ PŘÍMĚSÍ A NEČISTOT U JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ OBILOVIN**2.1. Pšenice tvrdá**

„Zrnovými příměsmi“ se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna poškozená škůdci, zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, zrna skvrnitá a tepelně poškozená zrna.

▼ B

„Nečistotami“ se rozumí cizí semena, vadná zrna (včetně zrn napadených fusariózou), cizí látky, plevy, námel, zrna napadená snětí a nečistoty živočišného původu.

2.2. Pšenice obecná

„Zrnovými příměsmi“ se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna poškozená škůdci, zrna, jejichž klíček má změněnou barvu (pouze pokud je podíl vyšší než 8 %), a tepelně poškozená zrna.

„Nečistotami“ se rozumí cizí semena, vadná zrna (včetně zrn napadených fusariózou), cizí látky, plevy, námel, zrna napadená snětí a nečistoty živočišného původu.

2.3. Ječmen

„Zrnovými příměsmi“ se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna poškozená škůdci a tepelně poškozená zrna.

„Nečistotami“ se rozumí cizí semena, vadná zrna (včetně zrn napadených fusariózou), cizí látky, plevy a nečistoty živočišného původu.

2.4. Kukuřice

„Zrnovými příměsmi“ se rozumí zrna jiných obilovin, zrna poškozená škůdci a tepelně poškozená zrna.

„Nečistotami“ se rozumí cizí semena, vadná zrna, cizí látky, úlomky kukuřičných klasů a nečistoty živočišného původu.

ČÁST II**Metody použité pro určení jakosti obilovin nabízených nebo předaných k intervenci nebo v nabídkovém řízení**

Pro určení jakosti obilovin nabízených nebo předaných k intervenci nebo v nabídkovém řízení se podle článku 4 použijí tyto metody:

- a) standardní metoda pro určení látek jiných než základních zrn nezhoršené kvality, kterou tvoří:
 - i) norma EN 15587 pro pšenici obecnou, pšenici tvrdou a ječmen;
 - ii) norma EN 16378 pro kukuřici;
- b) standardní metoda pro určení obsahu vlhkosti, kterou tvoří:
 - i) norma EN ISO 6540 pro kukuřici;
 - ii) norma EN ISO 712 pro obiloviny jiné než kukuřice nebo metoda založená na technologii využívající infračervené záření splňující normu EN 15948.

V případě pochybností jsou považovány za platné pouze výsledky získané použitím normy EN ISO 6540 pro kukuřici nebo normy EN ISO 712 pro obiloviny jiné než kukuřice;

- c) standardní metoda pro určení nelepivosti a strojové zpracovatelnosti těsta získaného z pšenice obecné je metoda uvedená v části III této přílohy;

▼ B

- d) standardní metoda pro určení obsahu bílkovin v pšenici tvrdé a mleté pšenici obecné, kterou tvoří:
- i) norma EN ISO 20483; nebo
 - ii) norma CEN ISO/TS 16634-2.
- V případě sporu se považují za platné pouze výsledky získané použitím normy EN ISO 20483;
- e) standardní metoda pro určení sedimentačního indexu – Zelenyho v mleté pšenici obecné: metoda stanovená v normě EN ISO 5529;
- f) standardní metoda pro určení Hagbergova pádového čísla (zkouška amylázové aktivity): metoda stanovená v normě EN ISO 3093;
- g) standardní metoda pro určení míry sklovitého vzhledu pšenice tvrdé: metoda stanovená v normě EN 15585;
- h) standardní metoda pro určení objemové hmotnosti: metoda stanovená v normě EN ISO 7971/3;
- i) metody pro odběr vzorků a metody referenční analýzy pro určení míry mykotoxinů uvedené v příloze nařízení Komise (ES) č. 1881/2006 ⁽¹⁾ a stanovené v příloze I a II nařízení Komise (ES) č. 401/2006 ⁽²⁾.

ČÁST III

Metoda pro určení nelepivosti a strojové zpracovatelnosti těsta získaného z pšenice obecné**1. Název**

Metoda zkoušky pekárenských vlastností pšeničné mouky.

2. Oblast působnosti

Tato metoda se použije pro experimentálně mletou pšeničnou mouku určenou k výrobě chleba z kvasnic.

3. Princip

Z mouky, vody, kvasnic, soli a sacharózy se v určeném mixéru připraví těsto. Po rozdělení a rozválení se jednotlivé kusy těsta nechají 30 minut v klidu; z nich se pak vytvarují bochníky, umístí se na plechy na pečení a po uplynutí stanovené doby kynutí se upečou. V průběhu postupu se zaznamenají zpracovatelské vlastnosti těsta. U bochníků se hodnotí objem a výška.

4. Složky**4.1. Kvasnice**

Aktivní sušené kvasnice druhu *Saccharomyces cerevisiae* typu DHW-Hamburg-Wansbeck nebo složky s totožnými vlastnostmi.

4.2. Pitná voda**4.3. Roztok cukru, soli a kyseliny askorbové**

Rozpusťte $30 \pm 0,5$ g chloridu sodného (obchodní jakosti), $30 \pm 0,5$ g sacharózy (obchodní jakosti) a $0,040 \pm 0,001$ g kyseliny askorbové v 800 ± 5 g vody. Tento roztok musí být každý den čerstvě připraven.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách (Úř. věst. L 364, 20.12.2006, s. 5).

⁽²⁾ Nařízení Komise (ES) č. 401/2006 ze dne 23. února 2006, kterým se stanoví metody odběru vzorků a metody analýzy pro úřední kontrolu množství mykotoxinů v potravinách (Úř. věst. L 70, 9.3.2006, s. 12).

▼ B4.4. *Cukerný roztok*

Rozpusťte $5 \pm 0,1$ g sacharózy (obchodní jakosti) v 95 ± 1 g vody. Tento roztok musí být každý den čerstvě připraven.

4.5. *Enzymaticky aktivní sladová mouka*

Obchodní jakosti.

5. **Zařízení a přístroje**5.1. *Pekárna*

S kontrolovanou teplotou udržovanou v rozmezí 22 až 25 °C.

5.2. *Chladnička*

Na udržování teploty na hodnotě 4 ± 2 °C.

5.3. *Váhy*

Maximální zatížení 2 kg, přesnost 2 g.

5.4. *Váhy*

Maximální zatížení 0,5 kg, přesnost 0,1 g.

5.5. *Analytické váhy*

Přesnost $0,1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Mixér*

Stephan UMTA 10 s mísicím ramenem model „Detmold“ (Stephan Söhne GmbH) nebo podobné zařízení s totožnými vlastnostmi.

5.7. *Skříňka na kynutí*

S teplotou udržovanou na hodnotě 30 ± 1 °C.

5.8. *Otevřené schránky z umělé hmoty*

Vyrobené z polymethylmethakrylátu (plexisklo, perspex). Vnitřní rozměry: 25 × 25, výška 15 cm, tloušťka stěn $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.9. *Čtvercové desky z umělé hmoty*

Vyrobené z polymethylmethakrylátu (plexisklo, perspex). Rozměry nejméně: 30 × 30 cm, tloušťka $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.10. *Tvarovací stroj*

Tvarovací stroj Brabender (Brabender OHG) nebo podobné zařízení s totožnými vlastnostmi.

6. **Vzorkování**

Podle normy EN ISO 24333.

7. **Postup**7.1. *Určení absorpce vody*

Absorpce vody se určí podle normy ICC č. 115/1.

7.2. *Určení množství sladové mouky, které se přidá*

Zjistěte „pádové číslo“ mouky podle normy EN ISO 3093. Pokud je „pádové číslo“ vyšší než 250, zjistí se množství sladové mouky, které je třeba přidat, aby se hodnota pádového čísla dostala do rozmezí od 200 do 250, provedením řady mísení mouky se vzrůstajícími množstvími sladové mouky (viz bod 4.5). Pokud je „pádové číslo“ nižší než 250, sladová mouka není potřeba.

▼B7.3. *Reaktivace sušených kvasnic*

Cukerný roztok (viz bod 4.4) ohřejte na teplotu 35 ± 1 °C. Ke čtyřem hmotnostním dílům tohoto vlažného cukerného roztoku přidejte jeden hmotnostní díl aktivních sušených kvasnic. S roztokem netřepejte. V případě potřeby jemně zamíchejte.

Nechejte 10 ± 1 minut odstát a potom směs protřepejte, dokud nevznikne stejnorodá suspenze. Tuto suspenzi použijte do deseti minut.

7.4. *Úprava teploty mouky a tekutých složek*

Teplota mouky a vody se upraví, aby těsto mělo po hnětení teplotu 27 ± 1 °C.

7.5. *Složení těsta*

S přesností na 2 g navažte 10 y/3 g mouky o daném obsahu vlhkosti (odpovídající 1 kg mouky o obsahu vlhkosti 14 %), přičemž „y“ znamená množství mouky použité při zkoušce na farinografu (viz norma ICC č. 115/1).

S přesností na 0,2 g zvažte množství sladové mouky, jehož je třeba k tomu, aby se „pádové číslo“ dostalo do rozmezí od 200 do 250 (viz bod 7.2).

Navažte 430 ± 5 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové (viz bod 4.3) a přidejte vodu, abyste získali celkovou hmotnost $(x - 9)$ 10 y/3 g (viz bod 10.2), přičemž „x“ znamená množství vody použité při zkoušce na farinografu (viz norma ICC č. 115/1). Tato celková hmotnost (obvykle mezi 450 a 650 g) se určí s přesností na 1,5 g.

Zvažte 90 ± 1 g suspenze z kvasnic (viz bod 7.3).

Poznamenejte si celkovou hmotnost těsta (P), která je tvořena součtem hmotností mouky, roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové, plus vody, suspenze z kvasnic a sladové mouky.

7.6. *Hnětení*

Než začnete, je nutno pomocí dostatečného množství teplé vody ohřát mixér na teplotu 27 ± 1 °C.

Tekuté složky vložte do mixéru tak, aby mouka a sladová mouka byly navrchu.

Spuštěte mixér (rychlostí 1 400 ot./min) a nechejte jej běžet 60 sekund. Po dvaceti sekundách od spuštění otočte stěrkou připevněnou na víku nádoby mixéru dvakrát kolem dokola.

Změřte teplotu těsta. Pokud se nepohybuje mezi 26 až 28 °C, těsto zlikvidujte a poté, co náležitě upravíte teplotu jednotlivých složek, připravte nové těsto.

Zaznamenejte vlastnosti těsta pomocí některého z těchto pojmů:

— nelepivé a strojově zpracovatelné, nebo

— lepivé a nevhodné ke strojovému zpracování.

Aby bylo těsto na konci hnětení považováno za „nelepivé a strojově zpracovatelné“, mělo by tvořit soudržnou hmotu, která se téměř nepřichycuje ke stěnám nádoby ani k ose mixéru. Těsto by mělo jít rukou vyjmout z nádoby jediným pohybem bez znatelných ztrát.

▼ B7.7. *Dělení a tvarování do kulata*

S přesností na 2 g zvažte tři kusy těsta podle následujícího vzorce:

$p = 0,25 P$, přičemž:

p = hmotnost zváženého kusu těsta

P = celková hmotnost těsta.

Kusy těsta okamžitě vložte do tvarovacího stroje (viz bod 5.10), nechejte je po dobu 15 sekund tvarovat do kulata a umístěte je na 30 ± 2 minuty na čtvercové desky z umělé hmoty (viz bod 5.9) přikryté obrácenými schránkami z umělé hmoty (viz bod 5.8) ve skřínce na kynutí (viz bod 5.7).

Nepoužívejte mouku na poprášení.

7.8. *Tvarování*

Kusy těsta přeneste na deskách z umělé hmoty přikryté obrácenými schránkami ke tvarovacímu stroji (viz bod 5.10) a každý kus nechejte 15 sekund znovu vytvarovat do kulata. Kryt z každého kusu těsta sejměte až těsně před tvarováním. Opět zaznamenejte vlastnosti těsta pomocí některého z těchto pojmů:

- a) nelepivé a strojově zpracovatelné; nebo
- b) lepkavé a nevhodné ke strojovému zpracování.

Aby bylo těsto považováno za „nelepivé a strojově zpracovatelné“, nemělo by se téměř nebo vůbec přichycovat ke stěnám hnětací nádoby, takže se může volně otáčet a tvořit během činnosti stroje pravidelnou kouli. Po skončení by se těsto po zvednutí víka tvarovací nádoby nemělo lepit ke stěnám nádoby.

8. **Protokol o zkoušce**

V záznamu o zkoušce se uvedou tyto údaje:

- a) zpracovatelské vlastnosti těsta na konci hnětení a tvarování;
- b) „pádové číslo“ mouky bez přídavku sladové mouky;
- c) jakékoli zjištěné anomálie;
- d) použitá metoda;
- e) veškeré údaje potřebné k identifikaci vzorku.

9. **Obecné poznámky**

- 9.1. Vzorec pro výpočet množství tekutých složek k přípravě těsta vychází z následující úvahy:

Přidáním x ml vody k rovnocennému množství 300 g mouky o obsahu vlhkosti 14 % vznikne požadovaná konzistence. Jelikož se při zkušební pečení používá 1 kg mouky (o obsahu vlhkosti 14 %), přičemž x je založeno na 300 g mouky, je při zkoušce pečení nutno použít x dělené třemi a vynásobené 10 g vody, tedy $10 \frac{x}{3}$ g.

Ve 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové je obsaženo 15 g soli a 15 g cukru. Těchto 430 g roztoku je obsaženo v tekutých složkách. Abychom do těsta přidali $10 \frac{x}{3}$ g vody, je nutno přidat $(10 \frac{x}{3} + 30)$ g tekutých složek složených ze 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové a dodatečného množství vody.

▼B

Přestože část vody přidané spolu se suspenzí z kvasnic vstřebají kvasnice, tato suspenze rovněž obsahuje „volnou“ vodu. Vychází se z předpokladu, že 90 g suspenze z kvasnic obsahuje 60 g „volné“ vody. Množství tekutých složek se proto při výpočtu „volné“ vody v suspenzi z kvasnic musí upravit o 60 g, takže se nakonec přidá $10 \times x/3$ plus 30 minus 60 g. To lze vyjádřit takto: $(10 \times x/3 + 30) - 60 = 10 \times x/3 - 30 = (x/3 - 3) 10 = (x - 9) 10/3$, což je vzorec uvedený v bodě 7.5. Například je-li množství vody x , použité při zkoušce na farinografu, 165 ml, je nutné touto hodnotou ve vzorci nahradit proměnnou x , takže se 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové zvýší na celkovou hmotnost:

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

- 9.2. Tuto metodu nelze přímo použít pro pšenici. Pro charakterizování pekárenských vlastností pšenice se použije tento postup:

Pročistěte vzorek pšenice a určete obsah vlhkosti v čisté pšenici. Pokud je obsah vlhkosti v rozsahu od 15,0 do 16,0 %, pšenici nezahřívajte. Pokud je obsah vlhkosti mimo tento rozsah, upravte obsah vlhkosti na $15,5 \pm 0,5$ % nejméně tři hodiny před mletím.

Pšenici rozemelte na mouku pomocí laboratorního mlýnku Bühler MLU 202 nebo mlýnku Brabender Quadrumat Senior či podobného zařízení s totožnými vlastnostmi.

Zvolte způsob mletí, jímž vznikne mouka o míře extrakce nejméně 72 % a o obsahu popela 0,50 až 0,60 % v sušině.

Obsah popela v mouce určete metodou uvedenou v příloze II nařízení Komise (EU) č. 234/2010⁽¹⁾ a obsah vlhkosti metodou uvedenou v tomto nařízení. Míra extrakce se vypočte podle této rovnice:

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

příčemž:

E = míra extrakce,

f = obsah vlhkosti v mouce,

w = obsah vlhkosti v pšenici,

F = hmotnost vyrobené mouky o obsahu vlhkosti f,

W = hmotnost mleté pšenice o obsahu vlhkosti w.

Pozn.: Informace týkající se složek a zařízení, jež se mají používat, jsou uvedeny v dokumentu T/77,300 ze dne 31. března 1977, který vydal Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Nizozemsko.

ČÁST IV

Metodika odběru vzorků a analýz u obilovin

1. U jednotlivých šarží obilovin se jakostní znaky zjistí na základě reprezentativního vzorku nabízené šarže, který se skládá ze vzorků odebraných při každé dodávce alespoň z každých 60 tun.

⁽¹⁾ Nařízení Komise (EU) č. 234/2010 ze dne 19. března 2010, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o poskytování vývozních náhrad pro obiloviny, jakož i opatření, která je třeba přijmout v případě narušení trhu s obilovinami (Úř. věst. L 72, 20.3.2010, s. 3).

▼B

2. Referenční metody použité pro stanovení jakosti obilovin nabízených nebo předaných k intervenci nebo v nabídkovém řízení jsou uvedeny v částech I, II a III této přílohy.
3. V případě sporu podrobí platební agentura dotčené obiloviny znovu nezbytným kontrolám a náklady, které s nimi souvisejí, ponese neúspěšná strana.

ČÁST V**Cenové přírážky a srážky***Tabulka I***Cenové přírážky pro obsah vlhkosti u obilovin jiných než kukuřice**

Obsah vlhkosti (%)	Přirážky (EUR/t)
Méně než 12,5 až 12	0,5
Méně než 12 až 11,5	1
Méně než 11,5	1,5

Cenové přírážky pro obsah vlhkosti u kukuřice

Obsah vlhkosti (%)	Přirážky (EUR/t)
Méně než 12 až 11,5	0,5
Méně než 11,5	1

*Tabulka II***Cenové srážky pro obsah vlhkosti u obilovin jiných než kukuřice**

Obsah vlhkosti (%)	Srážky (EUR/t)
Více než 13,0 až 13,5	0,5
Více než 13,5 až 14,0	1,0
Více než 14,0 až 14,5	1,5

Cenové srážky pro obsah vlhkosti u kukuřice

Obsah vlhkosti (%)	Srážky (EUR/t)
Více než 12,5 až 13,0	0,5
Více než 13,0 až 13,5	1,0

▼B*Tabulka III***Cenové přírážky pro obsah bílkovin u pšenice obecné**

Obsah bílkovin ⁽¹⁾ (N × 5,7)	Cenové přírážky (EUR/t)
Více než 12,0	2,5

⁽¹⁾ V % sušiny.*Tabulka IV***Cenové srážky pro obsah bílkovin u pšenice obecné**

Obsah bílkovin ⁽¹⁾ (N × 5,7)	Cenové srážky (EUR/t)
Méně než 11,5 až 11,0	2,5

⁽¹⁾ V % sušiny.**ČÁST VI****Výpočet cenových přírážek a srážek**

Úpravy cen podle čl- 26 odst. 1 se vyjádří v eurech za tunu u nabídek nebo nabídek do nabídkového řízení na intervenci a použijí se tak, že se cena uvedená v daném článku vynásobí součtem procent přírážek a srážek stanovených takto:

- a) pokud je obsah vlhkosti v obilovinách nabízených k intervenci nebo v nabídkovém řízení nižší než 12,0 % u kukuřice a 12,5 % u ostatních obilovin, použijí se cenové přírážky uvedené v tabulce I části V této přílohy. Pokud je obsah vlhkosti v uvedených obilovinách nabízených k intervenci nebo v nabídkovém řízení vyšší než 12,5 % u kukuřice a 13,0 % u ostatních obilovin, použijí se cenové srážky uvedené v tabulce II části V této přílohy;
- b) pokud je obsah bílkovin v pšenici obecné vyšší než 12,0 %, použijí se přírážky uvedené v tabulce III části V této přílohy. Pokud je obsah bílkovin v pšenici obecné nižší než 11,5 %, použijí se srážky uvedené v tabulce IV části V této přílohy.

**PŘÍLOHA II****RÝŽE****ČÁST I****Metodika odběru vzorků a analýz u neloupané rýže**

1. Aby mohly být ověřeny jakostní požadavky stanovené v části I přílohy II nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, provede platební agentura za přítomnosti hospodářského subjektu nebo jeho zmocněného zástupce odběr vzorků.

Sestaví se tři reprezentativní vzorky, každý o minimální hmotnosti jednoho kilogramu. Každý vzorek je určen:

- a) pro hospodářský subjekt;
- b) do skladu, kde dojde k převzetí;
- c) pro platební agenturu.

Aby mohly být vytvořeny reprezentativní vzorky, vypočítá se počet jednotlivých odběrů, který je třeba provést, tak, že se vydělí množství šarže deseti tunami. Každý jednotlivý odběr má stejnou váhu. Reprezentativní vzorky se sestaví součtem jednotlivých odběrů děleným třemi.

Prověření jakostních požadavků se provádí na základě reprezentativního vzorku určeného pro sklad, kde dojde k převzetí.

2. Reprezentativní vzorky se odeberou z každé dílčí dodávky (nákladní vozidlo, loď, železniční vagon) za podmínek stanovených v bodě 1.

Kontrola každé dílčí dodávky před vstupem do intervenčního skladu se může omezit na kontrolu obsahu vlhkosti, obsahu nečistot a nepřítomnosti živého hmyzu. Ukáže-li však následně konečný výsledek kontroly, že dílčí dodávka neodpovídá minimálním jakostním požadavkům, převzetí příslušného množství se zamítne. Pokud je platební agentura schopna provést u každé dílčí dodávky kontrolu všech minimálních jakostních požadavků před vstupem do skladu, zamítne převzetí každé dílčí dodávky, která tyto požadavky nesplňuje.

3. Kontrola úrovně radioaktivity se provádí pouze tehdy, pokud to vyžaduje situace, a jen po omezenou dobu.
4. V případě sporu podrobí intervenční agentura tuto neloupanou rýži znovu nezbytným kontrolám a náklady, které s nimi souvisejí, ponese neúspěšná strana.

Nová analýza se provádí v laboratoři uznané platební agenturou na základě nového reprezentativního vzorku sestaveného stejným dílem ze vzorků uchovaných hospodářským subjektem a platební agenturou. V případě dílčích dodávek nabízené šarže je výsledkem vážený průměr výsledků analýz nových reprezentativních vzorků odebraných z každé dílčí dodávky.

ČÁST II**Cenové přírážky a srážky**

1. Úpravy cen podle čl. 26 odst. 1 se vyjádří v eurech za tunu u nabídek do nabídkového řízení na intervenci a použijí se tak, že se cena uvedená v daném článku vynásobí součtem procent přírážek stanovených v tabulce I, II a III této části.

▼B

2. Cenové přírážky a srážky se použijí na základě váženého průměru výsledků kontrol reprezentativních vzorků vymezených v části I této přílohy.

*Tabulka I***Cenové přírážky pro obsah vlhkosti**

Obsah vlhkosti (%)	Přirážky (EUR/t)
Méně než 12,5 až 12	0,75
Méně než 12 až 11,5	1,5

*Tabulka II***Cenové srážky pro obsah vlhkosti**

Obsah vlhkosti (%)	Srážky (EUR/t)
Více než 13,5 až 14,0	0,75
Více než 14,0 až 14,5	1,5

*Tabulka III***Cenové přírážky na základě výnosu při zpracování**

Výnos neloupané rýže ve formě celých zrn omlété rýže	Cenové přírážky na jednotku výnosu ⁽¹⁾
Vyšší než základní výnos	Zvýšení o 0,75 %
Celkový výnos neloupané rýže ve formě omlété rýže	Cenové přírážky na jednotku výnosu
Vyšší než základní výnos	Zvýšení o 0,60 %

⁽¹⁾ Použijí se, dojde-li k rozdílu mezi výnosem při zpracování rýže a základním výnosem při zpracování stanoveným pro určitou odrůdu v části II přílohy II nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238.



PŘÍLOHA III

HOVĚZÍ MASO

ČÁST I

Podmínky a kontroly týkající se převzetí

1. Převzetí dodaných produktů závisí na ověření platební agentury, že jsou produkty v souladu s požadavky stanovenými v části I přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238. Provádí se zejména systematická kontrola obchodní úpravy, třídění, hmotnosti a označování všech dodávaných jatečně upravených těl, půlek a čtvrtí.
2. Pokud nebudou splněny požadavky stanovené v části I přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, budou produkty zamítnuty. Zamítnuté produkty nesmí být podruhé předloženy k příjmu.
3. Výsledek kontrol popsaných v bodě 1 platební agentura systematicky eviduje.

ČÁST II

Přepočítací koeficienty

Třída zmasilosti/protučnělost	Koeficient
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

ČÁST III

Vykostění

I. Obecné podmínky pro vykostění

1. Vykostění může být provedeno pouze v bourárnách/porcovnách, které jsou schváleny a provozovány v souladu s požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ⁽¹⁾.
2. Pro účely tohoto nařízení se „vykostěním“ rozumí hmotné operace u hovězího/telecího masa, jak jsou uvedeny v příloze II nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 906/2014.
3. Vykostěné kusy musí splňovat požadavky stanovené v části IV této přílohy.

II. Smlouvy a zadávací podmínky

1. Vykostěování se provádí na základě smluv, jejichž znění stanoví platební agentury v souladu se zadávacími podmínkami smluv a v souladu s požadavky tohoto nařízení.

⁽¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55).

▼B

2. Zadávací podmínky platebních agentur stanoví požadavky na bourárny/porcovny a na nezbytná technická zařízení a stanoví podrobné podmínky pro vykostění.

Udávají zejména podrobné podmínky, jakož i podrobnosti výroby, úpravy, balení, mrazení a zajištění trvanlivosti kusů s ohledem na jejich převzetí platební agenturou.

III. Kontrola a monitorování

Platební agentury přijmou veškerá nezbytná opatření, aby zajistily, že dělení masa bude probíhat v souladu s požadavky tohoto nařízení a se smlouvami a zadávacími podmínkami uvedenými v oddíle II této části.

Platební agentury zejména zavedou systém zajišťující průběžné monitorování a ověřování veškerého vykostění. Výsledek tohoto monitorování a ověřování se eviduje.

IV. Skladování kusů

Kusy jsou skladovány v chladírnách, které se nacházejí na území členského státu, do jehož jurisdikce platební agentura spadá.

V. Náklady na vykostění

Smlouvy podle oddílu II této části a příslušné úhrady kryjí náklady na vykostění podle bodu 2 oddílu I této části.

VI. Lhůty pro vykostění

Vykostění, úprava, vážení, balení a rychlé zmrazení masa musí být ukončeny ve lhůtě deseti kalendářních dní po porážce. Platební agentura však může stanovit kratší lhůty.

VII. Kontroly produktů a zamítnuté produkty

1. Pokud je při kontrolách podle oddílu III této části zjištěno, že produkty nejsou v souladu s požadavky stanovenými v tomto nařízení a se smlouvami a zadávacími podmínkami uvedenými v oddíle II této části, produkty se zamítnou.
2. Aniž je dotčeno uplatnění sankcí, platební agentury vymáhají od odpovědných stran platby ve výši, která se rovná ceně za zamítnuté kusy stanovené v části V této přílohy.

ČÁST IV**Předpisy pro vykostění intervenčního masa****1. KUSY ZADNÍ ČTVRTI****1.1. Popis kusů****1.1.1. Zadní kliška s kostí (kód INT 11)**

Dělení a vykostění: oddělit kolenní kloub a klišku s kostí podél hraničního švu od horního šálu a spodního šálu; patní sval ponechat na klišce s kostí. Vykostit klišku (holení kost a lýtková kost).

Úprava: oddělit šlachovité konce těsně u masa.

Přímé balení a skupinové balení: tyto kusy musí být zabaleny jednotlivě, než jsou zabaleny do kartonů.

1.1.2. Tlustý plátek (kód INT 12)

Dělení a vykostění: přímým řezem až ke stehenní kosti a podél ní oddělit od vrchního šálu a dalším vedením tohoto řezu podél hraničního švu oddělit od spodního šálu; spodní část zůstane spojená.

▼B

Úprava: odstranit čěšku, kloubní pouzdro a šlachu; vrstva podkožního tuku nesmí být v žádném místě silnější než 1 cm.

1.1.3. Vrchní šál (kód INT 13)

Dělení a vykostění: oddělit od spodního šálu a kličky s kostí řezem podél hraničního švu a oddělit od stehenní kosti; odstranit sedací kost.

Úprava: odstranit kořen penisu, přilehlé chrupavky a skrotální lymfatický uzel (*Lnn. Inguinales superficiales*); odstranit chrupavku a pojivovou tkáň na pánevní kosti; vrstva podkožního tuku nesmí být v žádném místě silnější než 1 cm.

1.1.4. Spodní šál (kód INT 14)

Dělení a vykostění: oddělit vrchní šál a kličku s kostí řezem podél hraničního švu; odstranit stehenní kost.

Úprava: odstranit silné chrupavčité tkáně na kloubu kosti, lymfatické centrum podkolenní oblasti (*Lc. popliteum*) a přilehlý podkožní tuk; vrstva podkožního tuku nesmí být v žádném místě silnější než 1 cm.

1.1.5. Svíčková (kód INT 15)

Dělení: odstranit celý kus svíčkové oddělením palce svíčkové od kyčelní kosti (*ilium*) a středního a spodního kusu od bederního obratle.

Úprava: odstranit žlázy a tuk. Stříbrnou blánu a ulpívající svalovinu ponechat bez porušení a neodstraňovat.

1.1.6. Zadní hovězí (kód INT 16)

Dělení a vykostění: tento kus se oddělí od tlustého plátku přímým řezem, vedeným přibližně 5 cm od zadního okraje pátého křížového obratle a přibližně 5 cm podél předního okraje sedací kosti, přičemž je nutné zajistit, aby tlustý plátek nebyl profíznut.

Oddělit řezem mezi posledním bederním a prvním křížovým obratlem a uvolněním předního okraje pánevní kosti od kyčlí. Odstranit kosti a chrupavky.

Úprava: odstranit tukovou vrstvu na vnitřní straně pod zádovým svalem. Vrstva podkožního tuku nesmí být v žádném místě silnější než 1 cm.

1.1.7. „Rostbíf“ (kód INT 17)

Dělení a vykostění: oddělit přímým řezem mezi posledním bederním a prvním křížovým obratlem od kyčlí. Oddělit přímým řezem mezi jedenáctým a desátým žebrem od vysokého roštěnce. Pečlivě odstranit obratle. Odstranit žebra a bederní výběžky metodou „válcování na listu“.

Úprava: odstranit po vykostění zbývající části chrupavek. Odstranit šlachy. Vrstva podkožního tuku nesmí být v žádném místě silnější než 1 cm.

1.1.8. Bok (kód INT 18)

Dělení a vykostění: oddělit celý bok od zadní čtvrti přímým řezem na úrovni osmého žebra vedeného z místa, kde byl bok uvolněn, a vést řez hraničním švem kolem plochy zadního svalu horizontálně ke středu posledního bederního obratle.

▼B

Řez vést dále v přímé linii paralelně s plátkem, skrz třinácté až šesté žebro, dále paralelní linií k páteři tak, že řez nevede dále než 5 cm od postranního konce zádového svalu.

Odstranit všechny kosti a chrupavky metodou „válcování na listu“. Bok musí zůstat celý.

Úprava: odstranit hrubou pojivovou tkáň pokrývající pupek a bok nechat neporušený. Procentuální podíl viditelného tuku (podkožní a vnitřní tuk) nesmí být vyšší než 30 %.

1.1.9. Roštěnka (kód INT 19)

Dělení a vykostění: oddělit „rostbíf“ přímým řezem mezi jedenáctým a desátým žebrem od roštěnky; tento kus musí obsahovat šesté až desáté žebro. Odstranit mezižeberní svaly a pohrudnici metodou „válcování na listu“, společně s žebry. Odstranit obratle a chrupavky včetně lopatek.

Úprava: odstranit šjiové a zádové vazy (*ligamentum nuchae*). Vrstva podkožního tuku nesmí být v žádném místě silnější než 1 cm. Vrchní část roštěnky musí zůstat připojena.

2. KUSY PŘEDNÍ ČTVRTI

2.1. Popis kusů

2.1.1. Přední klížka s kostí (kód INT 21)

Dělení a vykostění: odstranit přední klížku s kostí řezem podél holenní kosti (*radius*) s navazujícím přefíznutím tarso-metatarsálního kloubu (*humerus*). Odstranit holenní kost (*radius*).

Úprava: oddělit šlachovité konce těsně u masa.

Přední klížka s kostí nesmí být zabalena společně se zadní klížkou s kostí.

2.1.2. Plec (kód INT 22)

Dělení a vykostění: oddělit plec od přední čtvrti řezem podél hraničního švu, okraje plece a začátku chrupavky ke konci lopatky (*scapulum*). Řez vést dále podél švu, aby bylo možné vyjmout plec z její přirozené kapsy. Odstranit lopatky (*scapulum*). Spodní lopatkový sval musí být uvolněn, ale neoddělen, aby mohla být kost čistě odstraněna. Odstranit ramenní kost (*humerus*).

Úprava: odstranit chrupavky, kloubní pouzdra a šlachy; procentuální podíl viditelného tuku (podkožní a vnitřní tuk) nesmí být vyšší než 10 %.

2.1.3. Hrud' (kód INT 23)

Dělení a vykostění: oddělit hrud' od přední čtvrti řezem v přímé linii kolmo na střed prvního žebra. Odstranit mezižeberní svaly a pohrudnici metodou „válcování na listu“, včetně žeber, hrudní kosti a chrupavek. Vnitřní plocha hovězího hrudí zůstane spojena s hrudí. Lůž z hovězího hrudí včetně zbytků mezižeberních svalů, který leží na vnitřní ploše hovězího hrudí a pod hrudní kostí, musí být odstraněn.

Úprava: procentuální podíl viditelného tuku (podkožní a vnitřní tuk) nesmí být vyšší než 30 %.

2.1.4. Přední čtvrť (kód INT 24)

Dělení a vykostění: kus, který zůstane po odstranění hrudí, plece a přední klížky s kostí je zařazen do klasifikační stupnice jako přední čtvrť.

▼B

Odstranit žebra metodou „válcování na listu“. Krční kosti musí být pečlivě odstraněny.

Ulpívající svalovina musí zůstat upevněna na kusu.

Úprava: odstranit šlachy, kloubní pouzdra a chrupavky. Celkový procentuální podíl viditelného tuku (podkožní a vnitřní tuk) nesmí být vyšší než 10 %.

ČÁST V

Individuální ceny zamítnutých intervenčních kusů

	<i>(v EUR za tunu)</i>
Svíčková	22 000
„Rostbíf“	14 000
Vrchní šál, zadní hovězí	10 000
Spodní šál, tlustý plátek, roštěnka (s pěti žebry)	8 000
Plec, přední čtvrt'	6 000
Hrud', zadní kliška s kostí, přední kliška s kostí	5 000
Bok	4 000

▼B*PŘÍLOHA IV***MÁSLO****ČÁST I****Odběr vzorků pro chemickou a mikrobiologickou analýzu a organoleptické hodnocení****1. Chemická a mikrobiologická analýza**

Množství másla (kg)	Minimální počet vzorků (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 na 25 000 kg nebo část tohoto množství

Odběr vzorků pro mikrobiologickou analýzu musí být prováděn sterilně.

Až pět vzorků o hmotnosti 100 g může být po důkladném smísení sloučeno do jednoho vzorku pro analýzu.

Vzorky musí být odebírány namátkově z různých částí každé šarže před uskladněním nebo v okamžiku uskladnění v chladírenském skladu určeném platební agenturou.

Příprava složeného vzorku másla (chemická analýza):

- s použitím čisté, suché zkoušecí sondy na máslo nebo podobného vhodného nástroje se odebere vzorek másla o hmotnosti alespoň 30 g a vloží se do nádoby na vzorky. Složený vzorek pak musí být zapečetěn a odeslán do laboratoře k analýze;
- v laboratoři se složený vzorek zahřeje v původní uzavřené nádobce na 30 °C a často se protřepává, dokud se nezíská stejnorodá tekutá emulze bez nerozpuštěných kousků. Nádobka by měla být naplněna do poloviny až do tří čtvrtin.

Na jednoho producenta nabízejícího máslo k intervenci je třeba ročně analyzovat dva vzorky na nemléčné tuky.

2. Organoleptické hodnocení

Množství másla (kg)	Minimální počet vzorků
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 na 25 000 kg nebo část tohoto množství

Po 30denní zkušební době skladování se namátkově odeberou vzorky z různých částí každé šarže mezi 30. a 45. dnem po převzetí másla a klasifikují.

▼ M2

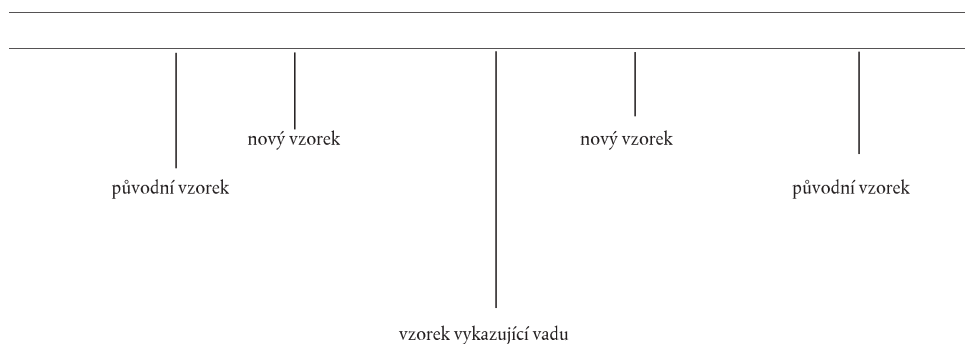
Každý vzorek musí být posuzován jednotlivě. Není povolen další odběr vzorků ani opětovné posouzení.

▼ B**3. Pokyny, kterými je třeba se řídit, pokud vzorky vykazují vady**

a) chemická a mikrobiologická analýza:

- i) pokud jsou analyzovány jednotlivé vzorky, aby jeden vzorek z pěti až deseti vzorků vykazoval jedinou vadu nebo aby dva vzorky z 11 až 15 vykazovaly každý jednu vadu. Pokud vzorek vykazuje nějakou vadu, je nutné odebrat dva nové vzorky z každé strany vzorku vykazujícího vadu a zkontrolovat u nich příslušný parametr. Pokud žádný ze vzorků neodpovídá minimálním podmínkám, množství másla mezi původními dvěma vzorky z každé strany vzorku vykazujícího nedostatek musí být z nabízeného množství zamítnuto.

Množství, které je nutno zamítnout, pokud nový vzorek vykazuje vadu:



- ii) pokud jsou analyzovány složené vzorky a zjistí se, že vykazují vady, pokud jde o jeden parametr, množství zastoupené příslušným složeným vzorkem se z nabízeného množství zamítne. Množství zastoupené jedním složeným vzorkem může být určeno rozdělením množství ještě před namátkovým odebráním vzorků z každé části tohoto množství;
- b) organoleptické hodnocení: pokud nějaký vzorek nevyhovuje při organoleptickém hodnocení, množství másla mezi dvěma sousedními vzorky z každé strany vzorku, který nevyhovuje, se z množství šarže zamítne;
- c) pokud vzorky při organoleptickém hodnocení vykazují nějakou vadu a k tomu buď chemickou, nebo mikrobiologickou vadu, zamítne se celé množství.

▼ M2**ČÁST IA****Metody analýzy nesoleného másla určeného k veřejné intervenci**

Parametr	Metoda
Tuk ⁽¹⁾	ISO 17189 nebo ISO 3727 část 3
Voda	ISO 3727 část 1
Tukuprostá sušina	ISO 3727 část 2
Kyselost tuku	ISO 1740
Peroxidové číslo	ISO 3976
Nemléčný tuk	ISO 17678
Organoleptické vlastnosti	ISO 22935 část 2 a 3 a tabulka s bodovým hodnocením níže

⁽¹⁾ Metodu, která má být použita, musí schválit platební agentura.

▼ **M2****Tabulka s bodovým hodnocením**

Vzhled		Konzistence		Vůně a chuť	
Body	Poznámky	Body	Poznámky	Body	Poznámky
5	<i>Velmi dobrý</i> Ideální druh Nejvyšší jakost (rovnoměrný suchý)	5	<i>Velmi dobrá</i> Ideální druh Nejvyšší jakost (rovnoměrně roztíratelné)	5	<i>Velmi dobré</i> Ideální druh Nejvyšší jakost (absolutně čisté nejjemnější aroma)
4	<i>Dobrý</i> (bez zjevných vad)	4	<i>Dobrá</i> (bez zjevných vad)	4	<i>Dobré</i> (bez zjevných vad)
1, 2 nebo 3	Jakákoli závada	1, 2 nebo 3	Jakákoli závada	1, 2 nebo 3	Jakákoli závada

▼ **B**

ČÁST II

Dodávka a balení másla

1. Máslo se dodává v blocích a balí do nového pevného materiálu tak, aby se zajistila jeho ochrana během přepravy, uskladnění, skladování a vyskladnění.
2. Na obale se uvedou alespoň tyto náležitosti, případně ve formě kódu:
 - a) číslo schválení, které umožňuje určit výrobní závod a členský stát výroby;
 - b) datum výroby;
 - c) výrobní číslo šarže a číslo balení; číslo balení lze nahradit číslem palety, které je na ní vyznačeno;
 - d) slova „sladká smetana“, pokud má máslo hodnotu pH 6,2 nebo vyšší.
3. Skladovatel povede evidenci, do níž budou v den uskladnění zaznamenány údaje podle bodu 2.

▼B

PŘÍLOHA V

SUŠENÉ ODSŤŘEDĚNÉ MLÉKO

ČÁST I

Odběr vzorků a analýza sušeného odstředěného mléka nabízeného k intervenci

1. Odběr vzorků z každé šarže se provádí postupem podle mezinárodní normy ISO 707. Platební agentury však mohou pro odběr vzorků použít i jinou metodu odběru vzorků za předpokladu, že bude odpovídat zásadám uvedené normy.
2. Počet balení, která je třeba vybrat pro odběr vzorků k analýze:
 - a) šarže obsahující do 800 pytlů po 25 kg: nejméně osm;
 - b) šarže obsahující více než 800 pytlů po 25 kg: nejméně osm plus jedno balení na každých dalších 800 pytlů nebo část tohoto množství.
3. Hmotnost vzorku: z každého balení se odebere nejméně 200 gramů.
4. Sdružování vzorků: složený vzorek může tvořit nejvýše devět vzorků.
5. Analýza vzorků: u každého složeného vzorku se provede analýza za účelem ověření všech jakostních znaků uvedených v části II přílohy V nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238.
6. V případě vady vzorku:
 - a) pokud složený vzorek vykazuje vadu jednoho parametru, pak množství, ze kterého byl vzorek odebrán, je zamítnuto;
 - b) pokud složený vzorek vykazuje vadu více než jednoho parametru, pak množství, ze kterého byl vzorek odebrán, je zamítnuto, a ze zbývajících nabízeného množství, které pochází ze stejného výrobního závodu, se podruhé odeberou vzorky k analýze; analýza těchto vzorků je rozhodující. V tom případě:
 - je počet vzorků stanovený v bodu 2 dvojnásobný,
 - pokud složený vzorek vykazuje vadu jednoho nebo více parametrů, pak množství, ze kterého byl tento vzorek odebrán, je zamítnuto.

▼M2

ČÁST IA

Metody analýzy sušeného odstředěného mléka určeného k veřejné intervenci

Parametr	Metoda
Bílkoviny	ISO 8968 část 1
Tuk	ISO 1736
Voda	ISO 5537
Kyselost	ISO 6091

▼ **M2**

Parametr	Metoda
Mléčnany	ISO 8069
Fosfatázový test	ISO 11816 část 1
Index nerozpustnosti	ISO 8156
Připálené částice ⁽¹⁾	ADPI
Mikroorganismy	ISO 4833 část 1
Podmáslí	Dodatek I
Syřidlová syrovátka ⁽²⁾	Dodatky II a III
Kyselá syrovátka ⁽³⁾	ISO 8069 nebo kontroly na místě
Organoleptické kontroly ⁽⁴⁾	ISO 22935 část 2 a 3

⁽¹⁾ Analýzy připálených částic mohou být prováděny systematicky. Tyto analýzy se však provádějí vždy, pokud neprobíhají organoleptické kontroly.

⁽²⁾ Metodu, která má být použita, musí schválit platební agentura (jednu metodu nebo obě).

⁽³⁾ Metodu, která má být použita, musí schválit platební agentura.

⁽⁴⁾ Organoleptické kontroly se provádějí v případě potřeby na základě analýzy rizik schválené platební agenturou.

▼ **M2***Dodatek I***KVANTITATIVNÍ STANOVENÍ FOSFATIDYLSERINU A FOSFATIDYLETHANOLAMINU V SUŠENÉM ODSŤŘEDĚNÉM MLÉČE*****Metoda: HPLC s obrácenými fázemi*****1. PŘEDMĚT A OBLAST POUŽITÍ**

Tato metoda popisuje postup kvantitativního stanovení fosfatidylserinu (PS) a fosfatidylethanolaminu (PE) v sušeném odstředěném mléce (SOM) a je vhodná pro zjišťování sušiny podmáslí v SOM.

2. DEFINICE

Obsah PS + PE: hmotnostní zlomek látky stanovené popisovaným postupem. Výsledek se vyjadřuje v miligramech dipalmitoyl-fosfatidylethanolaminu (PEDP) na 100 g prášku.

3. PODSTATA METODY

Extrakce aminofosfolipidů methanolem z rekonstituovaného sušeného mléka. Stanovení obsahu PS a PE jako derivátů o-ftaldialdehydu (OPA) metodou HPLC s obrácenými fázemi (RP) a fluorescenční detekcí. Kvantitativní stanovení obsahu PS a PE ve zkušebním vzorku porovnáním se srovnávacím vzorkem, který obsahuje známé množství PEDP.

4. CHEMIKÁLIE

Používají se pouze chemikálie čistoty p.a. Pokud není uvedeno jinak, používá se pouze destilovaná voda nebo voda nejméně rovnocenné čistoty.

4.1. Referenční materiál: PEDP o čistotě nejméně 99 %

Poznámka: Referenční materiál musí být skladován při teplotě – 18 °C.

4.2. Chemikálie pro přípravu srovnávacích a zkušebních vzorků**4.2.1. Methanol čistoty pro HPLC****4.2.2. Chloroform čistoty pro HPLC****4.2.3. Monohydrochlorid tryptaminu****4.3. Chemikálie pro přípravu o-ftaldialdehydových derivátů****4.3.1. Hydroxid sodný, 12 M vodný roztok****4.3.2. Kyselina boritá, 0,4 M vodný roztok s hodnotou pH upravenou hydroxidem sodným (4.3.1) na 10,0****4.3.3. 2-merkaptoethanol****4.3.4. o-ftaldialdehyd (OPA)****4.4. Eluční rozpouštědla pro HPLC****4.4.1. Eluční rozpouštědla musí být připravena pomocí chemikálií čistoty pro HPLC.****4.4.2. Voda čistoty pro HPLC**

▼ M2

- 4.4.3. *Methanol fluorometricky zjištěné čistoty*
- 4.4.4. *Tetrahydrofuran*
- 4.4.5. *Natrium dihydrogenfosforečnan*
- 4.4.6. *Octan sodný*
- 4.4.7. *Kyselina octová.*
- 5. **PŘÍSTROJE A POMŮCKY**
 - 5.1. **Analytické váhy s přesností měření na 0,1 mg a s možností odečtu po 1 mg**
 - 5.2. **Kádinky o objemu 25 a 100 ml**
 - 5.3. **Pipety schopné dávkovat od 1 do 10 ml**
 - 5.4. **Magnetická míchačka**
 - 5.5. **Dělené pipety schopné dávkovat 0,2, 0,5 a 5 ml**
 - 5.6. **Odměrné baňky o objemu 10, 50 a 100 ml**
 - 5.7. **Injekční stříkačky o objemu 20 a 100 μ l**
 - 5.8. **Ultrazvuková lázeň**
 - 5.9. **Odstředivka fungující při 27 000 \times g**
 - 5.10. **Skleněné nádoby o objemu asi 5 ml**
 - 5.11. **Odměrný válec o objemu 25 ml**
 - 5.12. **pH metr s přesností na 0,1 jednotky pH**
 - 5.13. **Zařízení na HPLC**
 - 5.13.1. *Gradientový čerpací systém schopný fungovat při průtoku 1,0 ml/min při 200 barech*
 - 5.13.2. *Automatický dávkovač vzorků s možností derivatizace*
 - 5.13.3. *Termostat kolony schopný kolonu udržovat na teplotě 30 °C \pm 1 °C*
 - 5.13.4. *Fluorescenční detektor schopný fungovat při excitační vlnové délce 330 nm a emisní vlnové délce 440 nm*
 - 5.13.5. *Integrátor nebo programové vybavení pro zpracování dat schopné měřit plochy piků*
 - 5.13.6. *Kolona LiChrospher® – 100 (250 \times 4,6 mm) nebo rovnocenná kolona naplněná oktadecylsilanem (C 18), velikost částic 5 μ m*
- 6. **ODBĚR VZORKŮ**

Vzorky se odebírají v souladu s normou ISO 707.
- 7. **PRACOVNÍ POSTUP**
 - 7.1. **Příprava roztoku vnitřního standardu**

▼ **M2**

7.1.1. Navažte $30,0 \pm 0,1$ mg tryptaminhydrochloridu (4.2.3) do odměrné baňky na 100 ml (5.6) a doplňte po značku methanolem (4.2.1).

7.1.2. Pipetou (5.3) přeneste 1 ml tohoto roztoku do odměrné baňky na 10 ml (5.6) a doplňte po značku methanolem (4.2.1) s cílem získat koncentraci tryptaminu 0,15 mM.

7.2. Příprava roztoku zkušební vzorku

7.2.1. Navažte $1,000 \pm 0,001$ g vzorku SOM do kádinky na 25 ml (5.2). Pipetou (5.3) přidejte 10 ml destilované vody o teplotě $40 \text{ °C} \pm 1 \text{ °C}$ a po dobu 30 minut míchejte magnetickou míchačkou (5.4), aby se rozpustily všechny kousky.

7.2.2. Pipetou (5.5) přeneste 0,2 ml rekonstituovaného mléka do odměrné baňky na 10 ml (5.6), pomocí injekční stříkačky (5.7) přidejte 100 μ l 0,15 mM roztoku tryptaminu (7.1) a doplňte po značku methanolem (4.2.1). Převrácením opatrně promíchejte a vložte na 15 minut do ultrazvukové lázně (5.8).

7.2.3. Odstředějte (5.9) při $27\,000 \times g$ po dobu 10 minut a supernatant odeberte do skleněné nádoby (5.10).

Poznámka: Do provedení analýzy HP musí být roztok zkušební vzorku skladován při teplotě 4 °C .

7.3. Příprava roztoku vnějšího standardu

7.3.1. Navažte 55,4 mg PEDP (4.1) do odměrné baňky na 50 ml (5.6) a odměrným válcem (5.11) přidejte asi 25 ml chloroformu (4.2.2). Zazátkovanou baňku zahřejte na $50 \text{ °C} \pm 1 \text{ °C}$ a opatrně promíchejte, dokud se PEDP nerozpustí. Baňku ochlaďte na 20 °C , doplňte po značku methanolem (4.2.1) a promíchejte převrácením.

7.3.2. Pipetou (5.3) přeneste 1 ml tohoto roztoku do odměrné baňky na 100 ml (5.6) a doplňte po značku methanolem (4.2.1). Pipetou (5.3) přeneste 1 ml tohoto roztoku do odměrné baňky na 10 ml (5.6), přidejte 100 μ l (5.7) 0,15mM roztoku tryptaminu (7.1) a doplňte po značku methanolem (4.2.1). Promíchejte převrácením.

Poznámka: Do provedení analýzy HP musí být roztok referenčního vzorku skladován při teplotě 4 °C .

7.4. Příprava derivatizačního činidla

Do odměrné baňky na 10 ml (5.6) navažte $25,0 \pm 0,1$ mg OPA (4.3.4), přidejte 0,5 ml (5.5) methanolu (4.2.1) a pečlivě promíchejte, aby se OPA rozpustil. Doplněte po značku roztokem kyseliny borité (4.3.2) a injekční stříkačkou (5.7) přidejte 20 μ l 2-merkptoethanolu (4.3.3).

Poznámka: Derivatizační činidlo musí být skladováno v hnědé nádobě při teplotě 4 °C ; činidlo zůstává stálé po dobu jednoho týdne.

7.5. Stanovení pomocí HPLC

7.5.1. Eluční rozpouštědla (4.4)

Rozpouštědlo A: Roztok 0,3 mM natria dihydrogenfosforečnanu a roztok 3 mM octanu sodného (s hodnotou pH upravenou na $6,5 \pm 0,1$ kyselinou octovou): methanol: tetrahydrofuran = 558: 440:2 (obj.).

Rozpouštědlo B: Methanol

▼ **M2**7.5.2. *Doporučený eluční gradient:*

Čas (min)	Rozpouštědlo A (%)	Rozpouštědlo B (%)	Průtok (ml/min)
Počáteční	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

Poznámka: Může se stát, že eluční gradient bude muset být mírně upraven, aby bylo dosaženo rozlišení znázorněné na obrázku 1.

Teplota kolony: 30 °C.

7.5.3. *Objem nástřiku: 50 µl derivatizačního činidla a 50 µl roztoku vzorku*7.5.4. *Ekvilibrace kolony*

Při každodenním provádění pokusů kolonu promývejte 100 % rozpouštědlem B po dobu 15 minut, potom připravte poměr A:B = 40:60 a provádějte ekvibraci po dobu 15 minut při průtoku 1 ml/min. Proveďte slepý pokus nástřikem methanolu (4.2.1).

Poznámka: Před uskladněním kolony na delší dobu kolonu promývejte po dobu 30 minut směsí methanolu s chloroformem v poměru 80:20 (obj.).

7.5.5. *Stanovení obsahu PS + PE ve zkušebním vzorku*7.5.6. *Proveďte sérii chromatografických analýz při zachování stejných časových odstupů mezi jednotlivými pokusy, abyste získali konstantní retenční časy. Pro výpočet odezvového faktoru nastříknete roztok vnějšího standardu (7.3) na každých 5–10 roztoků zkušebních vzorků.*

Poznámka: Kolonu je nutné po každých 20–25 pokusech vyčistit nejméně třicetiminutovým promýváním 100 % rozpouštědlem B (7.5.1).

▼ M2**7.6. Integrační režim****7.6.1. Pík PEDP**

PEDP se vymývá v podobě jediného píku. Plochu píku stanovte integrací mezi sedly.

7.6.2. Pík tryptaminu

Tryptamin se vymývá v podobě jediného píku (obrázek 1). Plochu píku stanovte integrací mezi sedly.

7.6.3. Skupiny píků PS a PE

Za takto popsaných podmínek (obrázek 1) se PS vymývá v podobě dvou hlavních, částečně nerozlišených píků, před nimiž se nachází jeden menší pík. PE se vymývá v podobě tří hlavních, částečně nerozlišených píků. Celou plochu každé skupiny píků stanovte nastavením základní linie tak, jak je znázorněno na obrázku 1.

8. VÝPOČET A VYJADŘOVÁNÍ VÝSLEDKŮ

Obsah PS + PE ve zkušebním vzorku se vypočte takto:

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

kde:

C = obsah PS nebo PE (v mg/100 g prášku) ve zkušebním vzorku

A₁ = plocha píku PEDP roztoku srovnávacího vzorku (7.3)

A₂ = plocha píku PS nebo PE roztoku zkušebního vzorku (7.2)

T₁ = plocha píku tryptaminu roztoku srovnávacího vzorku (7.3)

T₂ = plocha píku tryptaminu roztoku zkušebního vzorku (7.2).

9. PŘESNOST METODY

Poznámka: Hodnoty pro opakovatelnost byly vypočteny podle Mezinárodní normy IDF (*).

9.1. Opakovatelnost

Relativní směrodatná odchylka opakovatelnosti, která vyjadřuje proměnlivost nezávislých analytických výsledků, které u stejného zkušebního vzorku získá stejný pracovník na stejném přístroji v krátkém časovém odstupu, by neměla překročit relativní 2 %. Jestliže se za těchto podmínek získají dvě stanovení, relativní rozdíl mezi jejich výsledky by neměl být větší než 6 % aritmetického průměru výsledků.

9.2. Reprodukovatelnost

Jestliže dva pracovníci provedou v různých laboratořích na různých přístrojích a za různých podmínek analýzu téhož zkušebního vzorku a dospějí k různým stanovením, relativní rozdíl mezi oběma výsledky by neměl být větší než 11 % aritmetického průměru výsledků.

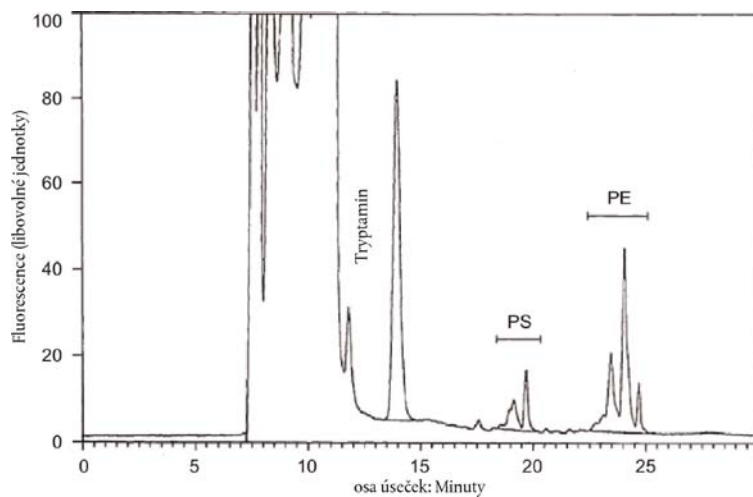
▼ M2

10. LITERATURA

- 10.1. Resmini P., Pellegrino L., Hogenboom J. A., Sadini V., Rampilli M. „Detection of buttermilk solids in skimmilk powder by HPLC quantification of aminophospholipids.“ *Sci. Tecn. Latt.-Cas.* 39,395[1988].

Obrázek 1

HPLC chromatogram OPA-derivátů fosfatidylserinu (PS) a fosfatidylethanolaminu (PE) v methanolovém extraktu z rekonstituovaného sušeného odstředěného mléka. Je znázorněn integrační režim pro píky PS, PE a tryptamin (vnitřní standard).



▼ **M2***Dodatek II***ZJIŠŤOVÁNÍ SYŘIDLOVÉ SYROVÁTKY V SUŠENÉM ODSTŘE-
DĚNÉM MLÉCE URČENÉM PRO VEŘEJNÉ SKLADOVÁNÍ NA
ZÁKLADĚ STANOVENÍ KASEINOMAKROPEPTIDŮ VYSOKO-
ÚČINNOU KAPALINOVOU CHROMATOGRÁFIÍ (HPLC)****1. PŘEDMĚT A OBLAST POUŽITÍ**

Tato metoda umožňuje zjistit přítomnost syřidlové syrovátky v sušeném odstředěném mléce určeném k veřejnému skladování na základě stanovení kaseinomakropeptidů.

2. NORMATIVNÍ ODKAZ

Mezinárodní norma ISO 707 – Mléko a mléčné výrobky – Směrnice pro odběr vzorků.

3. DEFINICE

Obsah sušiny ze syřidlové syrovátky je definován jako hmotnostní procento stanovené popsáním postupem podle obsahu kaseinomakropeptidů.

4. PODSTATA METODY

— Rekonstituce sušeného odstředěného mléka, odstranění tuku a bílkovin kyselinou trichloroctovou a následným odstředěním nebo filtrací;

— Stanovení množství kaseinomakropeptidů (CMP) v supernatantu vysokoúčinnou kapalinovou chromatografií (HPLC);

— Vyhodnocení výsledku získaného u vzorků porovnáním se srovnávacími vzorky, které tvoří sušené odstředěné mléko s přídavkem nebo bez přídavku známého procenta sušené syrovátky.

5. CHEMIKÁLIE

Používají se pouze chemikálie čistoty p.a. Použitá voda musí být voda destilovaná nebo voda nejméně rovnocenné čistoty.

5.1. Roztok kyseliny trichloroctové

Rozpusťte 240 g kyseliny trichloroctové (CCl_3COOH) ve vodě a doplňte na 1 000 ml. Roztok by měl být čirý a bezbarvý.

5.2. Eluční roztok, pH 6,0

Rozpusťte 1,74 g fosforečnanu draselného sekundárního (K_2HPO_4), 12,37 g hydrogenfosforečnanu draselného (KH_2PO_4) a 21,41 g síranu sodného (Na_2SO_4) asi v 700 ml vody. V případě potřeby upravte pH na 6,0 roztokem kyseliny fosforečné nebo hydroxidu draselného.

Doplňte vodou na 1 000 ml a homogenizujte.

Poznámka: Složení eluentu lze obnovit tak, aby odpovídal osvědčení standardů nebo doporučením výrobce balicích materiálů na kolony.

Eluční roztok před použitím přefiltrujte přes membránový filtr o velikosti pórů 0,45 μm .

▼ M2**5.3. Promývací roztok**

Smíchejte jeden objem acetonitrilu (CH_3CN) s devíti objemy vody. Před použitím směs přefiltrujte přes membránový filtr o velikosti pórů 0,45 μm .

Poznámka: Lze použít jakýkoliv jiný promývací roztok, který má baktericidní účinek a který nezhoršuje rozlišovací účinnost kolony.

5.4. Srovnávací vzorky

5.4.1. *Sušené odstředěné mléko splňující požadavky tohoto nařízení (tj. [0]).*

5.4.2. *Totéž sušené odstředěné mléko zfalšované přidávkem 5 % hm. sušené syřidlové syrovátky standardního složení (tj. [5]).*

6. PŘÍSTROJE A POMŮCKY**6.1. Analytické váhy**

6.2. **Volitelná odstředivka schopná dosáhnout odstředivé síly 2 200 g a vybavená odstředivkovými zkumavkami se zátkou o objemu asi 50 ml**

6.3. Mechanická třepačka**6.4. Magnetická míchačka**

6.5. **Skleněné nálevky o průměru asi 7 cm**

6.6. **Filtrační papíry střední hustoty o průměru asi 12,5 cm**

6.7. **Skleněné filtrační zařízení s membránovým filtrem o velikosti pórů 0,45 μm**

6.8. **Dělené pipety umožňující dávkovat 10 ml (ISO 648, třída A, nebo ISO/R 835) nebo dávkovací systém schopný dodávat 10,0 ml za dvě minuty**

6.9. **Dávkovací systém schopný dodávat 20,0 ml vody při teplotě asi 50 °C**

6.10. **Termostatická vodní lázeň nastavená na 25 ± 0,5 °C**

6.11. **Zařízení na HPLC, které tvoří:**

6.11.1. *Čerpadlo*

6.11.2. *Nástřikové zařízení – ruční nebo automatické – o objemu 15 až 30 μl*

6.11.3. *Dvě kolony TSK 2 000-SW za sebou (délka 30 cm, vnitřní průměr 0,75 cm), nebo kolony s rovnocennou účinností (např. jedna kolona TSK 2 000-SWxl, jedna kolona Agilent Technologies Zorbax GF 250) a jedna předkolona (3 cm × 0,3 cm) naplněná materiálem I 125 nebo jiným materiálem s rovnocennou účinností*

6.11.4. *Termostat kolony nastavený na 35 ± 1 °C*

6.11.5. *UV detektor s proměnnou vlnovou délkou umožňující měřit při 205 nm s citlivostí 0,008 Å.*

6.11.6. *Integrátor schopný integrovat mezi sedly*

Poznámka: Lze pracovat s kolonami udržovanými při laboratorní teplotě, avšak jejich rozlišovací schopnost je o trochu nižší. V tomto případě je třeba, aby výkyvy teploty v průběhu jednoho analytického pokusu byly menší než 5 °C.

▼ **M2**

7. ODBĚR VZORKŮ

- 7.1. Vzorky musí být odebrány postupem stanoveným v mezinárodní normě ISO 707. Členské státy však mohou používat jinou metodu odběru vzorků za předpokladu, že tato metoda odpovídá zásadám uvedené normy.
- 7.2. Vzorek skladujte takovým způsobem, aby nemohlo dojít ke znehodnocení nebo změně složení.

8. PRACOVNÍ POSTUP

8.1. **Příprava zkušební vzorku.**

Sušené mléko převed'te do nádoby, jejíž objem je asi dvakrát větší než objem prášku a která je opatřena vzduchotěsným víčkem. Nádobku ihned uzavřete. Sušené mléko důkladně promíchejte opakovaným převrácením nádoby.

8.2. **Zkušební dávka**

Do odstředivkové zkumavky (6.2) nebo vhodné baňky se zátkou na 50 ml navažte $2,000 \pm 0,001$ g zkušební vzorku.

8.3. **Odstranění tuku a bílkovin**

- 8.3.1. *Ke zkušební dávce přidejte 20,0 ml teplé (50 °C) vody. Prášek rozpustíte třepáním po dobu pěti minut na mechanické třepačce (6.3). Zkumavku vložte do vodní lázně (6.10), dokud se její teplota neustálí na 25 °C.*
- 8.3.2. *Během dvou minut přidejte za stálého míchání magnetickou míchačkou (6.4) 10,0 ml roztoku kyseliny trichloroctové (5.1) o teplotě asi 25 °C. Zkumavku vložte na 60 minut do vodní lázně (6.10).*
- 8.3.3. *Odstřed'ujte (6.2) po dobu 10 minut při odstředivé síle 2 200 g, nebo přefiltrujte přes papír (6.6) a prvních 5 ml filtrátu vyhod'te.*

8.4. **Chromatografické stanovení**

- 8.4.1. *Nastříkněte 15 až 30 μ l přesně odměřeného supernatantu nebo filtrátu (8.3.3) do zařízení na HPLC (6.11) s průtokem 1,0 ml elučního roztoku (5.2) za minutu.*

Poznámka 1. V závislosti na vnitřním průměru použitých kolon nebo na pokynech výrobce kolony lze použít i jiný průtok.

Poznámka 2. Při každém přerušení promyjte kolony vodou. Nikdy v nich nenechávejte eluční roztok (5.2).

Před každým přerušením na více než 24 hodin se kolony propláchnou vodou a potom se promývají roztokem (5.3) nejméně po dobu tří hodin při průtoku 0,2 ml za minutu.

- 8.4.2. *Výsledky chromatografické analýzy zkušební vzorku [E] se získají ve formě chromatogramu, v němž je každý pik určen svým retenčním časem RT takto:*

Pík II:	Druhý pik chromatogramu s RT asi 12,5 minuty
Pík III:	Třetí pik chromatogramu odpovídající CMP s RT 15,5 minuty

Retenční časy jednotlivých piků mohou být značně ovlivněny výběrem kolony (kolon).

Integrátor (6.11.6) automaticky vypočítává plochu A každého piků:

▼ **M2**

A _{II} :	plocha píku II
A _{III} :	plocha píku III

Před kvantitativní interpretací je nezbytné prozkoumat vzhled každého chromatogramu za účelem zjištění případných anomálií způsobených buď nesprávnou funkcí zařízení, nebo kolon, nebo původem a povahou analyzovaného vzorku.

V případě pochybností analýzu zopakujte.

8.5. **Kalibrace**

- 8.5.1. *U srovnávacích vzorků (5.4) se přesně použije postup popsany v bodech 8.2 až 8.4.2.*

Použijte čerstvě připravené roztoky, protože CMP se v prostředí 8 % kyseliny trichloroctové odbourávají. Jejich obsah se při teplotě 30 °C snižuje odhadem o 0,2 % za hodinu.

- 8.5.2. *Před chromatografickým stanovením vzorků stabilizujte kolony opakovanými nástřiky roztoku (8.5.1) srovnávacího vzorku (5.4.2), dokud se plocha a retenční čas píku odpovídajícího CMP neustálí na konstantních hodnotách.*

- 8.5.3. *Stanovte odezvové faktory R nastříknutím stejného objemu filtrátů (8.5.1), jakého jste použili pro vzorky.*

9. **VYJÁDŘENÍ VÝSLEDKŮ**9.1. **Metoda výpočtu a vzorce**

- 9.1.1. *Výpočet odezvového faktoru R:*

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

kde:

R_{II} = odezvové faktory píků II

$A_{II} [0]$ = plochy píků II srovnávacího vzorku [0] získané v 8.5.3

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

kde:

R_{III} = odezvový faktor píku III

$A_{III} [0]$ and $A_{III} [5]$ = plochy píku III srovnávacích vzorků [0] a [5] získané v 8.5.3

W = množství syrovátky ve srovnávacím vzorku [5], tj. 5

- 9.1.2. *Výpočet relativní plochy píků ve vzorku [E]*

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

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

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

kde:

$S_{II} [E]$, $S_{III} [E]$, $S_{IV} [E]$ = relativní plochy píků II, III a IV ve vzorku [E]

▼ **M2**

A_{II} [E], A_{III} [E] = plochy píků II a III ve vzorku [E] získané v 8.4.2

R_{II} , R_{III} = odezvové faktory vypočtené v 9.1.1

9.1.3. *Výpočet relativního retenčního času píku III ve vzorku [E]:*

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

kde:

RRT_{III} [E] = relativní retenční čas píku III ve vzorku [E]

RT_{III} [E] = relativní retenční čas píku III ve vzorku [E] získaný v 8.4.2

RT_{III} [5] = relativní retenční čas píku III v kontrolním vzorku [5] získaný v 8.5.3

9.1.4. *Pokusy ukazují, že mezi relativním retenčním časem píku III, tj. RRT_{III} [E] a procentem přidané sušené syrovátky až do přidavku 10 % existuje lineární vztah*

— při obsahu syrovátky > 5 % je RRT_{III} [E] < 1,000;

— při obsahu syrovátky ≤ 5 % je RRT_{III} [E] ≥ 1,000.

Přípustná neurčitost pro hodnoty RRT_{III} je ± 0,002.

Za normálních okolností se hodnota RRT_{III} [0] jen málo liší od 1,034. Podle stavu kolon se může hodnota blížit 1,000, avšak vždy musí být vyšší než 1,000.

9.2. **Výpočet procenta sušené syřidlové syrovátky obsažené ve vzorku:**

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

kde:

W = hmotnostní procento syřidlové syrovátky ve vzorku [E];

S_{III} [E] = relativní plocha píku III zkušební vzorku [E] získaná podle 9.1.2;

1,3 = představuje relativní průměrnou plochu píku III vyjádřenou v gramech syřidlové syrovátky na 100 g stanovené v nezfalšovaném sušeném odstředěném mléce různého původu. Toto číslo bylo získáno experimentálně

S_{III} [0] = představuje relativní plochu píku III, která je rovna $R_{III} \times A_{III}[0]$. Tyto hodnoty se získají v 9.1.1 a 8.5.3;

$(S_{III} [0] - 0,9)$ = představuje opravu, kterou je nutno provést na relativní průměrné ploše 1,3, jestliže S_{III} [0] není rovno 0,9. Experimentálně je relativní průměrná plocha píku III kontrolního vzorku [0] rovna 0,9.

▼ **M2**9.3. **Přesnost metody**9.3.1. *Opakovatelnost*

Rozdíl mezi výsledky dvou stanovení, která u stejného zkušební vzorku provedl současně nebo v těsném sledu jeden pracovník na stejném přístroji, by neměl překročit 0,2 % hm.

9.3.2. *Reprodukovatelnost*

Rozdíl mezi dvěma jednotlivými a nezávislými výsledky získanými ve dvou různých laboratořích u stejného zkušební vzorku by neměl překročit 0,4 % hm.

9.4. **Interpretace**9.4.1. *Lze předpokládat, že syrovátka není přítomna, je-li relativní plocha píku III $S_{III} [E]$ vyjádřena v gramech syřidlové syrovátky na 100 g produktu, $\leq 2,0 + (S_{III}[0] - 0,9)$*

kde

2,0	je maximální hodnota povolená pro relativní plochu píku III s přihlédnutím k relativní průměrné ploše píku III, tj. 1,3, k nejistotě z důvodu kolísání ve složení sušeného odstředěného mléka a k reprodukovatelnosti metody (9.3.2);
$(S_{III} [0] - 0,9)$	je oprava, která musí být provedena, jestliže je plocha $S_{III} [0]$ jiná než 0,9 (viz bod 9.2).

9.4.2. *Je-li relativní plocha píku III $S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III}[0] - 0,9)$ a relativní plocha píku II $S_{II} [E] \leq 160$, stanovte obsah syřidlové syrovátky podle bodu 9.2.*9.4.3. *Je-li relativní plocha píku III $S_{III} [E] > 2,0 + (S_{III}[0] - 0,9)$ a relativní plocha píku II $S_{II} [E] \leq 160$, stanovte celkový obsah bílkovin (P %). Potom prostudujte grafy 1 a 2.*9.4.3.1. *Data získaná po analýze vzorků nezfalšovaného sušeného odstředěného mléka s vysokým celkovým obsahem bílkovin jsou zanesena do grafů 1 a 2.*

Plná přímka představuje lineární regresi, jejíž koeficienty se vypočítají metodou nejmenších čtverců.

Čárkovaná přímka určuje horní mez relativní plochy píku III, a to s pravděpodobností, že nebude překročena v 90 % případů.

Rovnice čárkovaných přímek v grafech 1 a 2 jsou:

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

kde:

S_{III} je relativní plocha píku III vypočtená buď podle celkového obsahu bílkovin, nebo podle relativní plochy píku $S_{II} [E]$,

P % je celkový obsah bílkovin vyjádřený jako procento hmotnosti,

▼ **M2**

S_{II} [E] je relativní plocha vzorku vypočtená v bodu 9.1.2.

Tyto rovnice jsou rovnocenné číslu 1,3 uvedenému v bodu 9.2.

Rozdíl (T_1 a T_2) mezi zjištěnou relativní plochou S_{III} [E] a relativní plochou S_{III} je dán těmito vztahy: $T_1 = S_{III}[E] - [(0,376 P\% - 10,7) + (S_{III}[0] - 0,9)]T_2 = S_{III}[E] - [(0,0123 S_{II}[E] + 0,93) + (S_{III}[0] - 0,9)]$.

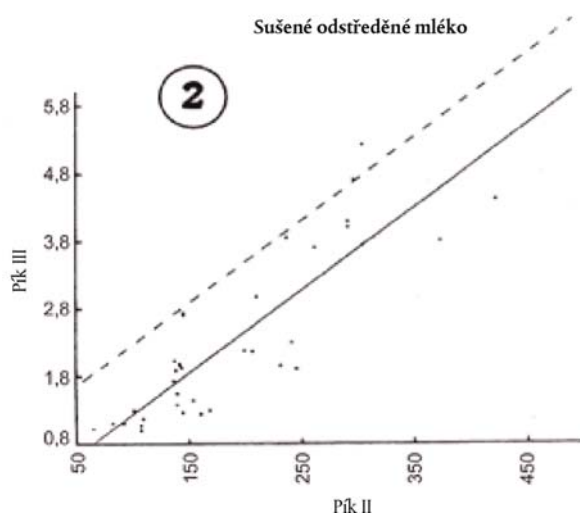
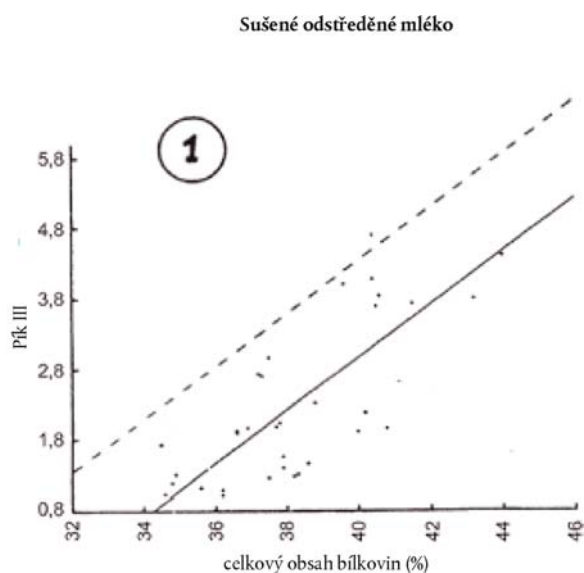
9.4.3.2. Jsou-li T_1 a/nebo T_2 rovny nule nebo menší než nula, nelze obsah syřidlové syrovátky stanovit.

Jsou-li T_1 a T_2 větší než nula, je syřidlová syrovátka přítomna.

Obsah syřidlové syrovátky se vypočítá podle vzorce: $W = T_2 + 0,91$

kde:

0,91 je vzdálenost na svislé ose mezi plnou a přerušovanou přímkou.



▼ **M2**

Dodatek III

**STANOVENÍ SUŠINY ZE SYŘIDLOVÉ SYROVÁTKY V SUŠENÉM
ODSTŘEDĚNÉM MLÉCE**

1. PŘEDMĚT: STANOVENÍ PŘÍDAVKU SUŠINY ZE SYŘIDLOVÉ SYROVÁTKY DO SUŠENÉHO ODSTŘEDĚNÉHO MLÉKA

2. NORMATIVNÍ ODKAZ: MEZINÁRODNÍ NORMA ISO 707

3. DEFINICE

Obsah sušiny ze syřidlové syrovátky je definován jako hmotnostní procento stanovené popsáním postupem podle obsahu kaseinomakropeptidů.

4. PODSTATA METODY

Vzorky jsou analyzovány na kaseinomakropeptidy A vysokoučinnou kapalinovou chromatografií s obrácenými fázemi (metodou HPLC). Vyhodnocení výsledků se provádí porovnáním se srovnávacími vzorky, které tvoří sušené odstředěné mléko bez přídavku nebo s přídavkem známého procenta sušené syrovátky. Pokud je výsledek vyšší než 1 % hm., je přítomnost sušiny ze syřidlové syrovátky prokázána.

5. CHEMIKÁLIE

Používají se pouze chemikálie čistoty p.a. Použitá voda musí být voda destilovaná nebo voda nejméně rovnocenné čistoty. Acetonitril musí mít spektroskopickou jakost nebo jakost vhodnou pro HPLC.

5.1. **Roztok kyseliny trichloroctové**

Rozpusťte 240 g kyseliny trichloroctové (CCl_3COOH) ve vodě a doplňte na 1 000 ml. Roztok by měl být čirý a bezbarvý.

5.2. **Eluenty A a B**

Eluent A: Vneste 150 ml acetonitrilu (CH_3CN), 20 ml isopropanolu ($\text{CH}_3\text{CHOHCH}_3$) a 1,00 ml kyseliny trifluoroctové (TFA, CF_3COOH) do odměrné baňky a doplňte na 1 000 ml vodou.

Eluent B: Vneste 550 ml acetonitrilu, 20 ml isopropanolu a 1,00 ml TFA do odměrné baňky na 1 000 ml a doplňte na 1 000 ml vodou. Eluční roztok před použitím přefiltrujte přes membránový filtr o velikosti pórů 0,45 μm .

5.3. **Uchování kolony**

Po analýzách se kolona promyje eluentem B (spádem) a potom se propláchne acetonitrem (spádem po dobu 30 minut). Kolona se uchovává v acetonitrilu.

5.4. **Srovnávací vzorky**

5.4.1. *Sušené odstředěné mléko splňující požadavky stanovené pro veřejné skladování (tj. [0]).*

5.4.2. *Totéž sušené odstředěné mléko zfalšované přídavkem 5 % hm. sušené syřidlové syrovátky standardního složení (tj. [5]).*

5.4.3. *Totéž sušené odstředěné mléko zfalšované přídavkem 50 % hm. sušené syřidlové syrovátky standardního složení (tj. [50]).*

▼ M2

6. PŘÍSTROJE A POMŮCKY
 - 6.1. Analytické váhy
 - 6.2. Volitelná odstředivka schopná dosáhnout odstředivé síly 2 200 g a vybavená odstředivkovými zkumavkami se zátkou o objemu asi 50 ml
 - 6.3. Mechanická třepačka
 - 6.4. Magnetická míchačka
 - 6.5. Skleněné nálevky o průměru asi 7 cm
 - 6.6. Filtrační papíry střední hustoty o průměru asi 12,5 cm
 - 6.7. Skleněné filtrační zařízení s membránovým filtrem o velikosti pórů 0,45 μm
 - 6.8. Dělené pipety umožňující dávkovat 10 ml (ISO 648, třída A, nebo ISO/R 835), nebo dávkovací systém schopný dodávat 10,0 ml za dvě minuty
 - 6.9. Dávkovací systém schopný dodávat 20,0 ml vody při teplotě asi 50 °C
 - 6.10. Termostatická vodní lázeň nastavená na $25 \pm 0,5$ °C
 - 6.11. Zařízení na HPLC, které tvoří:
 - 6.11.1. Čerpadlo s binárním gradientem
 - 6.11.2. Nástřikové zařízení – ruční nebo automatické, o objemu 100 μl
 - 6.11.3. Kolona Agilent Technologies Zorbax 300 SB-C3 (délka 25 cm, vnitřní průměr 0,46 cm), nebo jiná rovnocenná kolona pro obrácené fáze s velkými póry na bázi křemene
 - 6.11.4. Termostat kolony nastavený na 35 ± 1 °C
 - 6.11.5. UV detektor s proměnnou vlnovou délkou, který umožňuje provádět měření při 210 nm (v nutných případech je možné použít větší vlnové délky až do 220 nm) s citlivostí 0,02 Å.
 - 6.11.6. Integrátor s možností nastavení integrace na obecnou základní linii nebo mezi sedly

Poznámka: Práce s kolonami udržovanými na teplotě místnosti je možná za předpokladu, že teplota nekolísá více než o 1 °C, jinak dochází k příliš velkým změnám retenčního času CMP_A .
7. ODBĚR VZORKŮ
 - 7.1. Vzorky musí být odebrány postupem stanoveným v mezinárodní normě ISO 707. Členské státy však mohou používat jinou metodu odběru vzorků za předpokladu, že tato metoda odpovídá zásadám uvedené normy.
 - 7.2. Vzorek skladujte takovým způsobem, aby nemohlo dojít ke znehodnocení nebo změně složení.
8. PRACOVNÍ POSTUP
 - 8.1. Příprava zkušební vzorku

Sušené mléko převedte do nádoby, jejíž objem je asi dvakrát větší než objem prášku a která je opatřena vzduchotěsným víčkem. Nádobku ihned uzavřete. Sušené mléko důkladně promíchejte opakovaným převrácením nádoby.

▼ **M2****8.2. Zkušební dávka**

Do odstředivkové zkumavky (6.2) nebo vhodné baňky se zátkou na 50 ml navažte $2,00 \pm 0,001$ g zkušební vzorku.

Poznámka: V případě směsi navažte takové množství zkušební vzorku, aby tuhu zbařená zkušební dávka odpovídala 2,00 g.

8.3. Odstranění tuku a bílkovin

8.3.1. *Ke zkušební dávce přidejte 20,0 ml teplé (50 °C) vody. Pětiminutovým třepáním na mechanické třepače (6.3) se prášek rozpustí. Zkumavku vložte do vodní lázně (6.10), dokud se její teplota neustálí na 25 °C.*

8.3.2. *Během dvou minut za stálého míchání magnetickou míchačkou (6.4) přidejte 10,0 ml roztoku kyseliny trichloroctové o teplotě asi 25 °C (5.1). Zkumavku vložte na 60 minut do vodní lázně (6.10).*

8.3.3. *Odstředujte (6.2) po dobu 10 minut při odstředivé síle 2 200 g, nebo přefiltrujte přes papír (6.6) a prvních 5 ml filtrátu vyhodte.*

8.4. Chromatografické stanovení

8.4.1. *Metoda HPLC s obrácenými fázemi vylučuje možnost falešně pozitivních výsledků díky přítomnosti sušeného kysaného podmásli.*

8.4.2. *Před provedením analýzy HPLC s obrácenými fázemi je třeba optimalizovat podmínky gradientu. Pro gradientové systémy s mrtvým objemem asi 6 ml (objem od bodu, kde se stékají rozpouštědla k objemu nástřikové smyčky včetně) je optimální retenční čas v délce 26 minut \pm 2 minuty pro CMP_A . Pro gradientové systémy s menším mrtvým objemem (např. 2 ml) je optimální retenční čas 22 minut.*

Vezměte roztoky srovnávacích vzorků (5.4) s obsahem 50 % syřidlové syrovátky a bez obsahu této syrovátky.

Nastříkněte 100 μ l supernatantu nebo filtrátu (8.3.3) do zařízení na HPLC, které musí fungovat za podmínek referenčního gradientu uvedených v tabulce 1.

Tabulka 1

Podmínky referenčního gradientu pro optimalizaci chromatografie

Čas (min)	Průtok (ml/min)	% A	% B	Křivka
Počátek	1,0	90	10	*
27	1,0	60	40	přímka
32	1,0	10	90	přímka
37	1,0	10	90	přímka
42	1,0	90	10	přímka

Porovnání obou chromatogramů by mělo ukázat polohu píku CMP_A .

▼ **M2**

Počáteční složení rozpouštědla, které je nutno použít pro normální gradient (viz 8.4.3), lze vypočítat podle tohoto vzorce: $\% B = 10 - 2,5 + (13,5 + (RT_{\text{cmpA}} - 26) / 6) * 30 / 27$ $\% B = 7,5 + (13,5 + (RT_{\text{cmpA}} - 26) / 6) * 1,11$

kde

RT_{cmpA} : retenční čas CMP_A v referenčním gradientu

- 10: počáteční % B v referenčním gradientu
- 2,5: % B ve středním bodu minus počáteční % B v normálním gradientu
- 13,5: čas odpovídající střednímu bodu referenčního gradientu
- 26: požadovaný retenční čas CMP_A
- 6: poměr směrnic referenčního a normálního gradientu
- 30: % B v počátečním bodu minus % B po 27 minutách v referenčním gradientu
- 27: doba běhu referenčního gradientu

8.4.3. *Nástřik roztoků zkušebních vzorků*

Nastříknete 100 μl přesně odměřeného supernatantu nebo filtrátu (8.3.3) do zařízení na HPLC s průtokem 1,0 ml elučního roztoku (5.2) za minutu.

Složení eluentu na začátku analýzy se získá z 8.4.2. Za normálních okolností se blíží poměru A:B = 76:24 (5.2). Okamžitě po nástřiku se spustí lineární gradient, což způsobí, že procento B se za 27 minut zvětší o 5 %. Potom se spustí lineární gradient, kterým složení eluentu dosáhne v pěti minutách 90 % B. Toto složení se udržuje po dobu pěti minut a po jejím uplynutí se pomocí lineárního gradientu složení opět změní během pěti minut na složení počáteční. V závislosti na vnitřním objemu čerpacího systému může být další nástřik proveden 15 minut po dosažení původních podmínek.

Poznámka 1. Retenční čas CMP_A by měl být 26 ± 2 minuty. Toho lze dosáhnout změnou počátečních a konečných podmínek prvního gradientu. Rozdíl v % B mezi počátečními a konečnými podmínkami prvního gradientu však zůstává ve výši 5 % B.

Poznámka 2. Eluenty je třeba dostatečně odplynit a uchovávat je odplyněné. Je to nezbytně nutné pro to, aby gradientový čerpací systém správně fungoval. Směrodatná odchylka retenčního času píku CMP_A musí být menší než 0,1 minuty ($n = 10$).

Poznámka 3. Na každých pět vzorků je třeba nastříknout referenční vzorek [5] a použít jej pro výpočet nového odezvového faktoru R (9.1.1).

8.4.4. *Výsledky chromatografických analýz zkušebního vzorku (E) se získávají ve formě chromatogramu, na němž je pík CMP_A určen svým retenčním časem přibližně v délce 26 minut.*

Výšku H píku CMP_A automaticky vypočítává integrátor (6.11.6). Polohu základní linie je třeba kontrolovat na každém chromatogramu. Jestliže je základní linie nesprávně umístěna, analýzu nebo integraci je třeba zopakovat.

▼ **M2**

Poznámka: Je-li pík CMP_A dostatečně oddělen od ostatních píků, mělo by se použít přiřazení základní linie mezi sedly. V opačném případě použijte svislé kolmice ke společné základní linii, jejichž počáteční bod by měl být v blízkosti píku CMP_A (tedy ne v čase $t = 0$ min!). Pro referenční standard a vzorky použijte stejný typ integrace a u společné základní linie zkontrolujte, zda je se vzorky a referenčním standardem konzistentní.

Před kvantitativní interpretací je nezbytné prozkoumat vzhled každého chromatogramu za účelem zjištění případných anomálií způsobených buď nesprávnou funkcí zařízení, nebo kolony, nebo původem a povahou analyzovaného vzorku. V případě pochybností analýzu zopakujte.

8.5. Kalibrace

- 8.5.1. *U srovnávacích vzorků (5.4.1 až 5.4.2) se přesně použije postup popsany v bodech 8.2 až 8.4.4. Použijte čerstvé připravené roztoky, protože CMP se v prostředí 8 % kyseliny trichloroctové odbourává. Při teplotě 4 °C zůstává roztok stálý po dobu 24 hodin. V případě dlouhých analytických pokusů je žádoucí používat v automatickém nástřikovém zařízení chlazenou misku na vzorek.*

Poznámka: Fáze 8.4.2 může být vynechána, jestliže je % B v počátečních podmínkách známo z předchozích analýz.

Chromatogram referenčního vzorku (5) by měl být obdobný chromatogramu znázorněnému na obrázku 1. Na tomto obrázku jsou před píkem CMP_A dva malé píky. Je nezbytně nutné dosáhnout podobné separace.

- 8.5.2. *Před chromatografickým stanovením vzorků nastříkněte 100 μ l srovnávacího vzorku bez syřidlové syrovátky [0] (5.4.1).*

Chromatogram nesmí vykazovat pík v retenčním čase CMP_A píku.

- 8.5.3. *Odezvové faktory R stanovte nastříknutím stejného objemu filtrátu (8.5.1), jakého bylo použito pro vzorky.*

9. VYJÁDŘENÍ VÝSLEDKŮ

9.1. Metoda výpočtu a vzorce

- 9.1.1. *Výpočet odezvového faktoru R:*

$$\text{Pík } CMP_A: R = W/H$$

kde

R = odezvový faktor píku CMP_A

H = výška píku CMP_A

W = množství syrovátky ve srovnávacím vzorku [5]

- 9.2. **Výpočet procenta sušené syřidlové syrovátky obsažené ve vzorku**

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

kde

W(E) = hmotnostní procento syřidlové syrovátky ve vzorku [E]

▼ **M2**

R = odezvoový faktor píku CMP_A (9.1.1)

$H(E)$ = výška píku CMP_A vzorku (E)

Pokud je $W(E)$ vyšší než 1 % a rozdíl mezi retenčním časem a časem srovnávacího vzorku [5] menší než 0,2 minuty, pak je přítomnost sušiny ze syřidlové syrovátky prokázána.

9.3. Přesnost metody

9.3.1. Opakovatelnost

Rozdíl mezi výsledky dvou stanovení, která u stejného zkušební vzorku provedl současně nebo v těsném sledu jeden pracovník na stejném přístroji, by neměl překročit 0,2 % hm.

9.3.2. Reprodukovatelnost

Nestanovena.

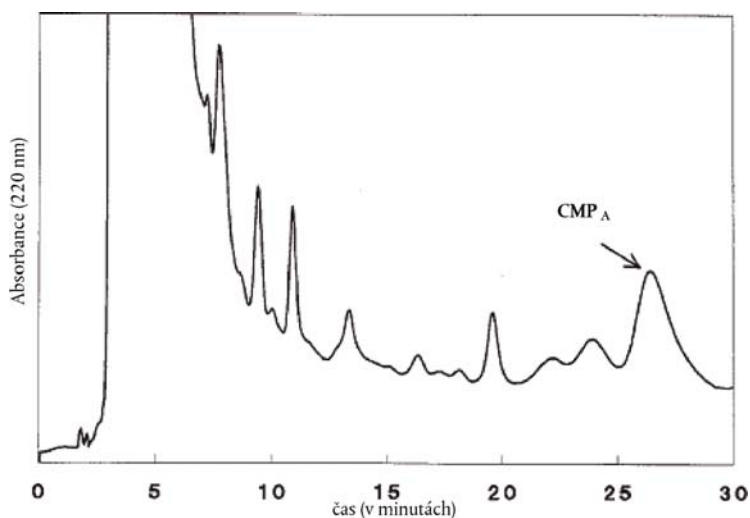
9.3.3. Linearita

Pro hodnoty od 0 % do 16 % syřidlové syrovátky je třeba získat lineární vztah s korelačním koeficientem $> 0,99$.

9.4. Interpretace

Mezní hodnota 1 % obsahuje nejistotu z důvodu reprodukovatelnosti.

Obrázek 1
Ni—4.6 standard



(*) Mezinárodní norma IDF 135B/1991. Mléko a mléčné výrobky. Přesnostní charakteristiky analytických metod. Stručný popis práce na společné studii.

▼B

ČÁST II

Dodávka a balení sušeného odstředěného mléka

1. Sušené odstředěné mléko je baleno do nových, čistých, suchých a neporušených pytlů splňujících následující požadavky:
 - a) pytle tvoří nejméně tři vrstvy, které dohromady odpovídají nejméně 420 J/m^2 průměru TEA;
 - b) druhá vrstva je potažena polyethylenovou vrstvou nejméně 15 g/m^2 silné;
 - c) uvnitř papírových vrstev je přitaven ke dnu polyethylenový pytel o tloušťce nejméně $0,08 \text{ mm}$;
 - d) pytle musí vyhovovat normě EN 770;
 - e) při plnění pytlů musí být sušené odstředěné mléko řádně slisováno. Volné sušené odstředěné mléko se nesmí v žádném případě dostat mezi jednotlivé vrstvy obalu.
2. Na pytlích musí být uvedeny tyto údaje, vyjádřené případně ve formě kódu:
 - a) číslo schválení, které umožňuje určit výrobní závod a členský stát výroby;
 - b) den nebo případně týden výroby;
 - c) číslo výrobní šarže;
 - d) označení „sušené odstředěné mléko vyrobené rozprašovacím sušením“.
3. Skladovatel povede evidenci, do níž budou v den uskladnění zaznamenány údaje podle bodu 2.

▼ **M2***PŘÍLOHA VI***Metody analýzy másla v soukromém skladování**

Parametr	Metoda
Tuk ⁽¹⁾	ISO 17189 nebo ISO 3727 část 3
Voda	ISO 3727 část 1
Tukuprostá sušina (s výjimkou soli)	ISO 3727 část 2
Sůl	ISO 15648

⁽¹⁾ Metodu, která má být použita, musí schválit platební agentura.

▼ **M2***PŘÍLOHA VII***Metody analýzy sušeného odstředěného mléka v soukromém skladování**

Parametr	Metoda
Tuk	ISO 1736
Bílkoviny	ISO 8968 část 1
Voda	ISO 5537

▼ **M2***PŘÍLOHA VIII***Metody analýzy sýrů v soukromém skladování**

1. Je nutné zaručit, že sýry vyráběné výhradně z ovčího mléka, kozího mléka či buvolího mléka, nebo ze směsi ovčího, kozího a buvolího mléka neobsahují kasein z kravského mléka, a za tímto účelem se použije metoda analýzy uvedená v dodatku.

Přítomnost kaseinu z kravského mléka se považuje za prokázanou, pokud obsah kaseinu z kravského mléka v analyzovaném vzorku je stejný nebo vyšší v porovnání s obsahem v referenčním vzorku obsahujícím 1 % kravského mléka, který je uveden v dodatku.

2. Metody ke zjišťování kaseinu z kravského mléka v sýrech uvedených v odstavci 1 mohou být používány za těchto podmínek:

- a) jejich detekční limit musí být nejvýše 0,5 %;
- b) jejich výsledky nesmí být falešně pozitivní;
- c) musí umožňovat detekci kaseinu z kravského mléka s požadovanou citlivostí i po dlouhé době zrání, k čemuž může za běžných obchodních podmínek docházet.

Není-li jeden z výše uvedených požadavků splněn, použijí se metody uvedené v dodatku.

▼ **M2***Dodatek***METODA PRO ZJIŠŤOVÁNÍ KRAVSKÉHO MLÉKA A KASEINÁTŮ V SÝRECH Z OVČÍHO MLÉKA, KOZÍHO MLÉKA NEBO BUVOLÍHO MLÉKA, NEBO SMĚSÍ OVČÍHO, KOZÍHO A BUVOLÍHO MLÉKA****1. PŘEDMĚT**

Zjišťování kravského mléka a kaseinátů v sýrech vyrobených z ovčího mléka, kozího mléka, buvolího mléka anebo ze směsí ovčího, kozího a buvolího mléka izoelektrickou fokusací γ -kaseinů po plasminolýze.

2. OBLAST POUŽITÍ

Metoda je vhodná pro citlivé a specifické zjišťování mléka a kaseinátu, též tepelně ošetřených, v čerstvých a zralých sýrech vyrobených z ovčího mléka, kozího mléka, buvolího mléka nebo ze směsí ovčího, kozího a buvolího mléka. Není vhodná k odhalení falšování mléka a sýrů tepelně ošetřenými bílkovinnými koncentráty z hovězí syrovátky.

3. PODSTATA METODY**3.1. Izolace kaseinů ze sýra a referenčních standardů****3.2. Rozpuštění izolovaných kaseinů a proteolýza plasminem (EC.3.4.21.7)****3.3. Izoelektrická fokusace plasminem ošetřených kaseinů za přítomnosti močoviny a vybarvení bílkovin****3.4. Vyhodnocení vybarvených obrazců kaseinu γ_3 a γ_2 (důkaz přítomnosti kravského mléka) na základě porovnání obrazce získaného ze vzorku s obrazci získanými u téhož gelu z referenčních standardů obsahujících 0 % a 1 % kravského mléka.****4. CHEMIKÁLIE**

Není-li stanoveno jinak, používají se pouze chemikálie čistoty p.a. Voda musí být redestilovaná nebo rovnocenné čistoty.

Poznámka: Následující údaje se vztahují na laboratorně připravované polyakrylamidové gely s obsahem močoviny o rozměrech 265 × 125 × 0,25 mm. Pokud se použijí jiné rozměry nebo druhy gelu, může být nutné upravit podmínky separace.

Izoelektrická fokusace**4.1. Chemikálie pro přípravu polyakrylamidových gelů s obsahem močoviny****4.1.1. Zásobní roztok gelu**

Ve vodě rozpustíte:

4,85 g akrylamidu

0,15 g N, N'-metylen-bis-akrylamidu (BIS)

48,05 g močoviny

15,00 g glycerolu (87 % hm.),

doplňte na 100 ml a uložte do chladničky v hnědé skleněné lahvi.

▼ **M2**

Poznámka: Místo uvedených množství neurotoxického akrylamidu lze použít komerčně dostupný, předem namíchaný roztok akrylamidu a BIS. V případě, že koncentrace komerčního roztoku je 30 % hm./obj. akrylamidu a 0,8 % hm./obj. BIS, pak uvedená množství (4,85 g akrylamidu a 0,15 g BIS) musí být nahrazena komerčním roztokem o objemu 16,2 ml. Zásobní roztok lze skladovat nejdéle 10 dnů. Pokud je jeho vodivost vyšší než 5 μ S, je nutné provést jeho deionizaci promícháváním s 2 g Amberlitu MB-3 po dobu 30 minut a poté jej přefiltrovat přes 0,45 μ m membránu.

4.1.2. *Roztok gelu*

Připravte roztok gelu smícháním přísad a amfolytů (*) se zásobním roztokem gelu (viz 4.1.1).

9,0 ml zásobního roztoku

24 mg β -alaninu

500 μ l amfolytu pH 3,5–9,5

250 μ l amfolytu pH 5–7

250 μ l amfolytu pH 6–8

Gelový roztok promíchejte a odplyňte po dobu dvou až tří minut v ultrazvukové lázni nebo ve vakuu.

Poznámka: Gelový roztok se musí připravit bezprostředně před naléváním (viz 6.2).

4.1.3. *Roztoky katalyzátorů*

4.1.3.1. N, N, N', N'-tetramethyldiamin (Temed)

4.1.3.2. 40 % hm./obj. roztoku persíranu amonného (PER)

800 mg PER se rozpustí ve vodě a doplní se do 2 ml.

Poznámka: Vždy používejte čerstvě připravený roztok PER.

4.2. **Kontaktní tekutina**

Kerosin nebo kapalný parafin

4.3. **Anodový roztok**

Rozpusťte 5,77 g kyseliny fosforečné (85 % hm.) ve vodě a zřed'te na 100 ml.

4.4. **Katodový roztok**

Rozpusťte 2,00 g hydroxidu sodného ve vodě a zřed'te vodou na 100 ml.

Příprava vzorku4.5. **Chemikálie určené k izolaci bílkovin**4.5.1. *Zředěná kyselina octová (25,0 ml ledové kyseliny octové doplněné vodou do 100 ml).*4.5.2. *Dichlormethan*4.5.3. *Aceton*4.6. **Tlumivý roztok pro rozpuštění bílkovin**

Ve vodě rozpusťte:

▼ **M2**

5,75 g glycerolu (87 % hm.)

24,03 g močoviny

250 mg dithiothreitolu

a doplňte na 50 ml vodou.

Poznámka: Skladujte v chladničce; maximální doba uskladnění je jeden týden.

4.7. **Chemikálie určené k plasminovému štěpení kaseinů**

4.7.1. *Tlumivý roztok uhličitanu amonného*

Titrujte molární roztok hydrogenuhličitanu amonného 0,2 mol/l (1,58 g/100 ml vody) obsahující 0,05 mol/l kyseliny ethylendiamintetraoctové (EDTA, 1,46 g/100 ml) roztokem uhličitanu amonného 0,2 mol/l (1,92 g/100 ml vody) obsahujícího 0,05 mol/l EDTA na pH 8.

4.7.2. *Hovězí plasmin (EC. 3.4.21.7), s aktivitou nejméně 5 U/ml.*

4.7.3. *Roztok kyseliny ε-aminokapronové určené k inhibici enzymu*

Rozpusťte 2,624 g kyseliny ε-aminokapronové (6-amino-n-hexankyseliny) ve 100 ml 40 % obj. ethanolu.

4.8. **Referenční standardy**

4.8.1. *Certifikované referenční standardy směsi ovčího a koziho odstředěného mléka vysráženého pomocí syřidla a s obsahem 0 % a 1 % kravského mléka lze získat od Ústavu pro referenční materiály a měření působícího při Komisi, B-2440, Geel, Belgie.*

4.8.2. *Příprava laboratorních prozatímních standardů buvolího mléka vysráženého pomocí syřidla a s obsahem 0 % a 1 % kravského mléka*

Odstředěné mléko se připraví odstředěním syrového buvolího nebo kravského mléka při teplotě 37 °C (2 500 g, 20 minut). Po rychlém ochlazení zkumavky a jejího obsahu na 6 až 8 °C se úplně odstraní horní tuková vrstva. Pro přípravu 1 % standardu přidejte 5,00 ml odstředěného kravského mléka do 495 ml odstředěného buvolího mléka v kádince o obsahu 1 l. Hodnotu pH upravte na 6,4 přidávkem zředěné kyseliny mléčné (10 %, hm./obj.). Teplotu upravte na 35 °C, přidejte 100 µl telecího syřidla (aktivita syřidla 1: 10 000, cca 3 000 U/ml) a míchejte po dobu 1 minuty. Poté kádinku zakryjte hliníkovou fólií a nechte hodinu stát při teplotě 35 °C k vytvoření sýřeniny. Po vytvoření sýřeniny se veškeré mléko vysrážené pomocí syřidla lyofilizuje, aniž by předtím byla provedena homogenizace nebo odebrání syrovátky. Lyofilizované mléko se jemně rozemele na homogenní prášek. K přípravě referenčního standardu 0 % použijte stejný postup u čistého odstředěného buvolího mléka. Referenční standardy musí být skladovány při teplotě – 20 °C.

Poznámka: Před přípravou referenčních standardů se doporučuje zkontrolovat čistotu buvolího mléka izoelektrickou fokusací kaseinů vystavených působení plasminu.

Chemikálie určené k barvení bílkovin

4.9. **Fixativ**

Rozpusťte 150 g kyseliny trichloroctové ve vodě a doplňte na 1 000 ml.

4.10. **Odbarvovací roztok**

Zřed'te 500 ml methanolu a 200 ml ledové kyseliny octové destilovanou vodou na 2 000 ml.

▼ **M2**

Poznámka: Odbarvovací roztok se připravuje každý den čerstvý; lze jej připravit smícháním stejných objemů zásobního roztoku 50 % (obj.) methanolu a zásobního roztoku 20 % (obj.) ledové kyseliny octové.

4.11. **Barvicí roztoky**4.11.1. *Barvicí roztok (zásobní roztok 1)*

V 1 000 ml 90 % obj. methanolu rozpustěte pomocí magnetické míchačky (asi 45 minut) 3,0 g brilantní modři Coomassie G-250 (C. I. 42655) a roztok přefiltrujte přes dva středně husté skládané filtry.

4.11.2. *Barvicí roztok (zásobní roztok 2)*

V 1 000 ml 20 % obj. kyseliny octové rozpustěte 5,0 g síranu měďnatého, pentahydrátu.

4.11.3. *Barvicí roztok (pracovní roztok)*

Bezprostředně před barvením smíchejte 125 ml obou zásobních roztoků (4.11.1 a 4.11.2).

Poznámka: Barvicí roztok je třeba použít v den přípravy.

5. **PŘÍSTROJE A POMŮCKY**

5.1. **Skleněné desky (265 x 125 x 4 mm), pryžový váleček (o šířce 15 cm), nivelační stolek.**

5.2. **Nosná fólie gelu (265 × 125 mm)**

5.3. **Krycí fólie (280 × 125 mm). Na každý dlouhý okraj nalepte pruh lepicí pásky (280 × 6 × 0,25 mm) (viz obrázek 1).**

5.4. **Elektrofokusační komora s chladičí deskou (např. 265 × 125 mm) a vhodný napájecí zdroj (≥ 2,5 kV) nebo automatické elektroforetické zařízení**

5.5. **Cirkulační kryostat s regulací teploty ve výši 12 ± 0,5 °C**

5.6. **Odstředivka nastavitelná na 3 000 g**

5.7. **Elektrodové proužky (o délce ≥ 265 mm)**

5.8. **Plastové kapací nádoby na anodový a katodový roztok**

5.9. **Aplikátory vzorku (10 × 5 mm, z viskózy nebo filtračního papíru s nízkou adsorpcí bílkovin)**

5.10. **Odbarvovací a barvicí misky (např. misky na nástroje 280 × 150 mm) z nerezové oceli nebo skleněné**

5.12. **Nastavitelný tyčový homogenizátor s průměrem tyče 10 mm a rychlostí 8 000 až 20 000 ot/min**

5.13. **Magnetická míchačka**

5.14. **Ultrazvuková lázeň**

5.15. **Svářečka fólií**

5.16. **Mikropipety na 25 µl**

5.17. **Vakuová odstředivka nebo lyofilizátor**

5.18. **Termostatem řízená vodní lázeň, nastavitelná na 35 a 40 ± 1 °C s třepačkou**

▼ **M2**5.19. **Densitometrické zařízení umožňující měření na vlnové délce $\lambda = 634 \text{ nm}$**

6. PRACOVNÍ POSTUP

6.1. **Příprava vzorku**6.1.1. *Izolace kaseinů*

Do odstředivkové kyvety na 100 ml navažte množství sýra nebo referenčního standardu odpovídající 5 g sušiny, přidejte 60 ml destilované vody a obsah homogenizujte tyčovým homogenizátorem (8 000 až 10 000 ot/min). Upravte pH na 4,6 zředěnou kyselinou octovou (4.5.1) a odstřeďte (5 minut, 3 000 g). Dekantujte tuk a syrovátku a zbytek homogenizujte při 20 000 ot/min se 40 ml destilované vody s hodnotou pH upravenou na 4,5 zředěnou kyselinou octovou (4.5.1). Přidejte 20 ml dichlormethanu (4.5.2) a znovu homogenizujte a odstřeďte (5 minut, 3 000 g). Špachtlí vyjměte kaseinovou vrstvu, která se nachází mezi vodnou a organickou fází (viz obrázek 2), a obě fáze dekantujte. Kasein se znovu homogenizuje se 40 ml destilované vody (viz výše) a 20 ml dichlormethanu (4.5.2) a odstředí se. Tento postup opakujte, dokud obě extrakční fáze nejsou bezbarvé (dvakrát až třikrát). Bílkovinný zbytek homogenizujte s 50 ml acetonu (4.5.3) a přefiltrujte přes středně hustý skládaný papírový filtr. Zbytek promyjte dvěma samostatnými 25 ml dávkami acetonu a nechte vysušit na vzduchu nebo v proudu dusíku. Potom jemně rozmělněte v třecí misce.

Poznámka: Suché bílkovinné extrakty se musí uchovávat při teplotě $-20 \text{ }^{\circ}\text{C}$.

6.1.2. *Přeměna β -kaseinů na γ -kaseiny působením plasminu*

Rozptýlte 25 mg izolovaných kaseinů (6.1.1) v 0,5 ml tlumivého roztoku uhličitanu amonného (4.7.1) a směs 20 minut homogenizujte, např. ultrazvukem. Směs zahřejte na $40 \text{ }^{\circ}\text{C}$ a přidejte 10 μl plasminu (4.7.2), promíchejte a inkubujte 1 hodinu při teplotě $40 \text{ }^{\circ}\text{C}$ za stálého třepání. Pro inhibici enzymu přidejte 20 μl roztoku kyseliny ϵ -aminokapronové (4.7.3). Poté přidejte 200 mg pevné močoviny a 2 mg dithiothreitolu.

Poznámka: Pro získání lepší symetrie fokusovaných kaseinových pásů se doporučuje po přidání kyseliny ϵ -aminokapronové roztok lyofilizovat a poté zbytky rozpustit v 0,5 ml tlumivého roztoku pro rozpouštění bílkovin (4.6).

6.2. **Příprava polyakrylamidových gelů s obsahem močoviny**

Na skleněnou desku (5.1) válečkem naneste nosnou fólii gelu (5.2) s pomocí několika kapek vody a přebytečnou vodu odsajte papírovým ubrouskem nebo kapesníčkem. Stejným způsobem válečkem naneste druhou, krycí fólii (5.3) s distančními vložkami (0,25 mm) na jinou skleněnou desku. Tuto druhou desku uložte vodorovně na nivelační stolek.

K připravenému odplyněnému roztoku gelu (4.1.2) přidejte 10 μl Temeđu (4.1.3.1), protřepejte a přidejte 10 μl roztoku PER (4.1.3.2); důkladně promíchejte a okamžitě nalijte rovnoměrně na střed krycí fólie. Jeden okraj nosné desky gelu (stranou s fólií směrem dolů) přiložte k desce s krycí fólií a pomalu pokládejte tak, aby se mezi fóliemi vytvořila pravidelně rozprostřená tenká vrstva gelu bez bublin (obrázek 3). Pomocí tenké špachtle nosnou desku gelu opatrně přitiskněte po celé délce a položte na ni tři další skleněné desky, aby ji zatížily. Po skončení polymerace (asi po 60 minutách) spolu s krycí fólií sejmete gel zpolymerovaný na nosné fólii gelu tak, že skleněné

▼ **M2**

desky nakloníte. Zadní stranu nosné fólie pečlivě očistěte, aby se odstranily zbytky gelu a močoviny. „Gelový sendvič“ zavařte do tenké fólie a uložte do chladničky (nejdéle na šest týdnů).

Poznámka: Krycí fólii s distančními vložkami lze použít znovu. Polyakrylamidový gel může být rozřezán na menší části; je to vhodné v případě omezeného počtu vzorků nebo v případě použití automatického elektroforetického zařízení (dva gely o rozměrech 4,5 × 5 cm).

6.3. Izoelektrická fokusace

Nastavte kryostat na 12 °C. Zadní stranu nosné fólie gelu otřete kerosinem a poté na střed chladicího bloku kápněte několik kapek kerosinu (4.2). Opatrně přiložte „gelový sendvič“ nosnou fólií obrácený dolů, aby se vytlačily všechny vzduchové bubliny. Přebytečný kerosin otřete a sejměte krycí fólii. Elektrodové proužky napusťte elektrodoými roztoky (4.3, 4.4), seřízněte na délku gelu a uložte na místo (vzdálenost elektrod 9,5 cm).

Podmínky izoelektrické fokusace**6.3.1. Rozměry gelu 265 × 125 × 0,25 mm**

Fáze	Doba (min)	Napětí (V)	Proud (mA)	Příkon (W)	Volty/hodiny (Vh)
1. Předběžná fokusace	30	max. 2 500	max. 15	konstantní 4	cca 300
2. Fokusace vzorku (1)	60	max. 2 500	max. 15	konstantní 4	cca 1 000
3. Konečná fokusace	60	max. 2 500	max. 5	max. 20	cca 3 000
	40	max. 2 500	max. 6	max. 20	cca 3 000
	30	max. 2 500	max. 7	max. 25	cca 3 000

(1) Použití vzorku: Po předběžné fokusaci (krok 1) pipetou odměřte 18 µl vzorku a standardních roztoků do aplikátorů vzorku (10 × 5 mm), vložte na gel ve vzdálenosti 1 mm od sebe a 5 mm podélně od anody a jemně přitlačte. Fokusaci proveďte za výše uvedených podmínek a aplikátory vzorku opatrně vyjměte po 60 minutách fokusace vzorku.

Poznámka: Jestliže se změni tloušťka nebo šířka gelů, hodnoty proudu a příkonu musí být odpovídajícím způsobem upraveny (např. hodnoty proudu a příkonu se zdvojnásobí, použije-li se gel o rozměrech 265 × 125 × 0,5 mm).

6.3.2. Příklad programování napětí u automatického elektroforetického zařízení (2 gely 5,0 × 4,5 cm, elektrody bez proužků se přikládají přímo na gel.

Fáze	Napětí	Proud	Příkon	Teplota	Volty/hodiny
1. Předběžná fokusace	1 000 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	85 Vh
2. Fokusace vzorku	250 V	5,0 mA	2,5 W	8 °C	30 Vh
3. Fokusace	1 200 V	10,0 mA	3,5 W	8 °C	80 Vh
4. Fokusace	1 500 V	5,0 mA	7,0 W	8 °C	570 Vh

▼ **M2**

Aplikátor vzorku ve fázi 2 vložte při 0 Vh.

Aplikátor vzorku ve fázi 2 odstraňte při 30 Vh.

6.4. Barvení bílkovin

6.4.1. Fixace bílkovin

Okamžitě po vypnutí napájení se odstraní elektrodové proužky a gel se ihned vloží do barvicí/odbarvovací misky naplněné 200 ml fixatéru (4.9). Gel v ní ponechte 15 minut za stálého třepání.

6.4.2. Praní a barvení gelové desky

Fixatér beze zbytku dekantujte a gelovou desku dvakrát promývejte po dobu 30 sekund vždy ve 100 ml odbarvovacího roztoku (4.10). Odbarvovací roztok dekantujte, misku naplňte 250 ml barvicího roztoku (4.11.3) a gel nechte za mírného třepání po dobu 45 minut zbarvovat.

6.4.3. Odbarvení gelové desky

Barvicí roztok dekantujte a gelovou desku dvakrát promývejte po dobu 30 sekund vždy ve 100 ml odbarvovacího roztoku (4.10). Poté 15 minut protřepávejte s 200 ml odbarvovacího roztoku; fázi odbarvování opakujte nejméně dvakrát až třikrát, dokud není pozadí čiré a bezbarvé. Gelovou desku potom promyjte destilovanou vodou (2 × 2 minuty) a nechte uschnout na vzduchu (2 až 3 hodiny) nebo usušte vysoušečem vlasů (10 až 15 minut).

Poznámka 1: Fixaci, promývání, barvení a odbarvování provádějte při teplotě 20 °C. Vyšší teploty nepoužívejte.

Poznámka 2: Pokud upřednostňujete citlivější obarvení stříbrem (např. Silver Staining Kit, Protein, Pharmacia Biotech, kód č. 17-1150-01), musí být kaseinové vzorky ošetřené plasminem zředěny v poměru 5 mg/ml.

7. HODNOCENÍ

Hodnocení se provádí porovnáním proteinových obrazců zkoumaného vzorku s obrazci referenčních standardů u stejného gelu. Zjišťování kravského mléka v sýrech vyrobených z ovčího mléka, kozího mléka, buvolího mléka nebo ze směsi ovčího, kozího a buvolího mléka se provádí prostřednictvím γ_3 - a γ_2 -kaseinů, jejichž izoelektrické body se nacházejí v rozmezí mezi pH 6,5 a pH 7,5 (obrázky 4a, b, obrázek 5). Detekční mez je nižší než 0,5 %.

7.1. Vizuální hodnocení

Pro vizuální hodnocení množství kravského mléka se doporučuje upravit koncentraci vzorků a referenčních standardů s cílem dosáhnout u hovězích, kozích a/nebo buvolích γ_2 - a γ_3 -kaseinů (viz „ γ_2 E,G,B“ a „ γ_3 E,G,B“ na obrázcích 4a, b a obrázku 5) stejné úrovně intenzity. Pouze za těchto podmínek lze přímo posoudit množství kravského mléka (menší nebo větší než 1 % nebo ve výši 1 %) v analyzovaném vzorku porovnáním intenzity hovězích γ_3 - a γ_2 -kaseinů (viz „ γ_3 C“ a „ γ_2 C“ na obrázcích 4 a, b a obrázku 5) s intenzitami kaseinů v referenčních standardech s obsahy 0 % a 1 % (ovčích, kozích), nebo prozatímních laboratorních standardech (buvolích).

7.2. Densitometrické hodnocení

Pokud je to možné, použijte pro stanovení poměru mezi plochami píků hovězích γ_2 - a γ_3 -kaseinů a plochami píků ovčích, kozích a/nebo buvolích γ_2 - a γ_3 -kaseinů (viz obrázek 5) densitometrii (5.19). Tuto hodnotu porovnejte s poměrem ploch píků γ_2 - a γ_3 -kaseinů v 1 % referenčním standardu (ovčím, kozím) nebo prozatímním laboratorním standardu (buvolím) analyzovaných u téhož gelu.

▼ **M2**

Poznámka: Tato metoda funguje uspokojivě, pokud existuje jasný pozitivní signál obou hovězích γ_2 - a γ_3 -kaseinů v 1 % referenčním standardu, avšak nikoli v 0 % referenčním standardu. V opačném případě je nutné postup optimalizovat při přesném dodržení pokynů stanovených v dané metodě.

Vzorek je považován za pozitivní, jestliže hodnoty obou hovězích γ_2 - a γ_3 -kaseinů nebo příslušných poměrů ploch pík jsou stejné nebo větší než hodnoty odpovídající 1 % referenčnímu standardu.

8. LITERATURA

Addeo F., Moio L., Chianese L., Stingo C., Resmini P., Berner I., Krause I., Di Luccia A., Bocca A.: Use of plasmin to increase the sensitivity of the detection of bovine milk in ovine and/or caprine cheese by gel isoelectric focusing of γ_2 -caseins. Milchwissenschaft 45, 708–711 (1990).

Addeo F., Nicolai M.A., Chianese L., Moio L., Spagna Musso S., Bocca A., Del Giovine L.: A control method to detect bovine milk in ewe and water buffalo cheese using immunoblotting. Milchwissenschaft 50, 83–85 (1995).

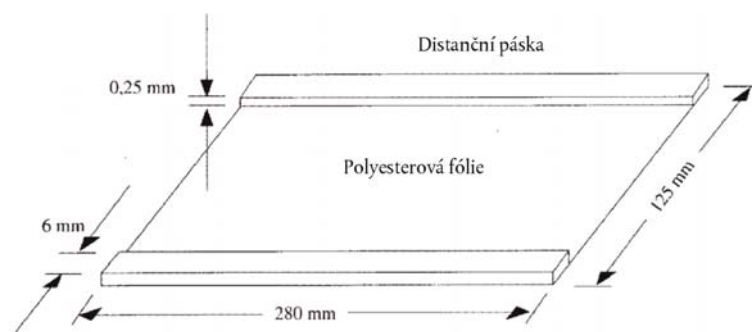
Krause I., Berner I., Klostermeyer H.: Sensitive detection of cow milk in ewe and goat milk and cheese by carrier ampholyte — and carrier ampholyte/immobilized pH gradient — isoelectric focusing of γ -caseins using plasmin as signal amplifier. in: Electrophoresis-Forum 89 (B. J. Radola, ed.) pp 389-393, Bode-Verlag, München (1989).

Krause I., Belitz H.-D., Kaiser K.-P.: Nachweis von Kuhmilch in Schaf and Ziegenmilch bzw. -käse durch isoelektrische Fokussierung in harnstoffhaltigen Polyacrylamidgelen. Z. Lebensm. Unters. Forsch. 174, 195–199 (1982).

Radola B.J.: Ultrathin-layer isoelectric focusing in 50-100 μ m polyacrylamide gels on silanised glass plates or polyester films. Electrophoresis 1, 43–56 (1980).

Obrázek 1

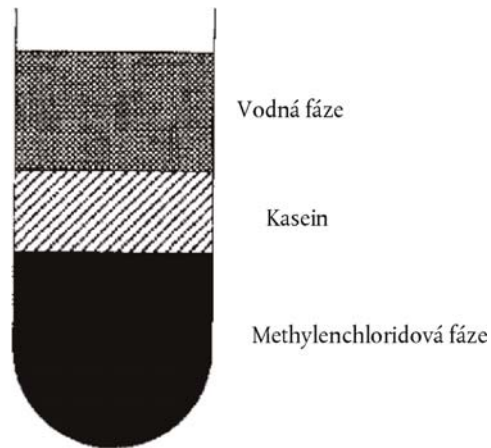
Schematický výkres krycí fólie



▼ M2

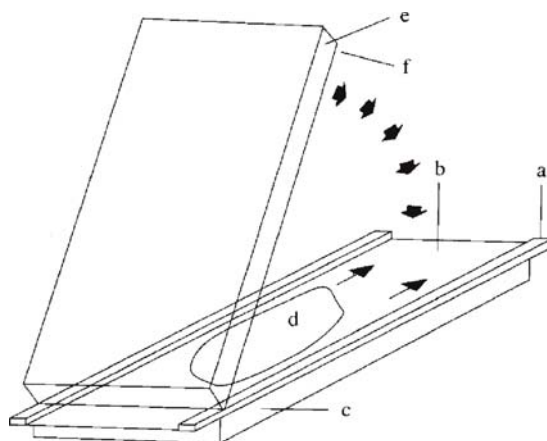
Obrázek 2

Kaseinová vrstva plovoucí mezi vodnou a organickou fází po odstředění



Obrázek 3

Sklápěcí technika pro odlévání ultratenkých polyakrylamidových gelů

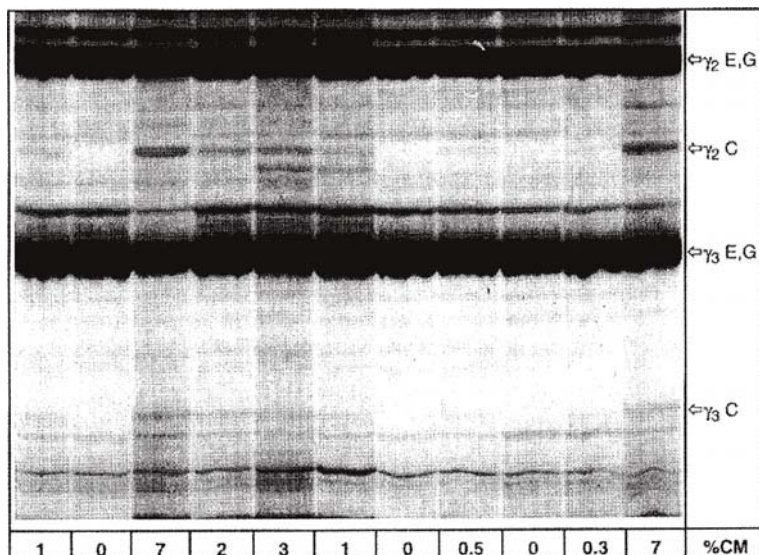


a = distanční páska (0,25 mm); b = krycí fólie (5.3); c, e = skleněné desky (5.1);
d = gelový roztok (4.1.2); f = nosná fólie gelu (5.2).

▼ M2

Obrázek 4a

Izoelektrická fokusace kaseinů ze sýrů z ovčího a koziho mléka, ošetřených plasminem, s různým obsahem kravského mléka

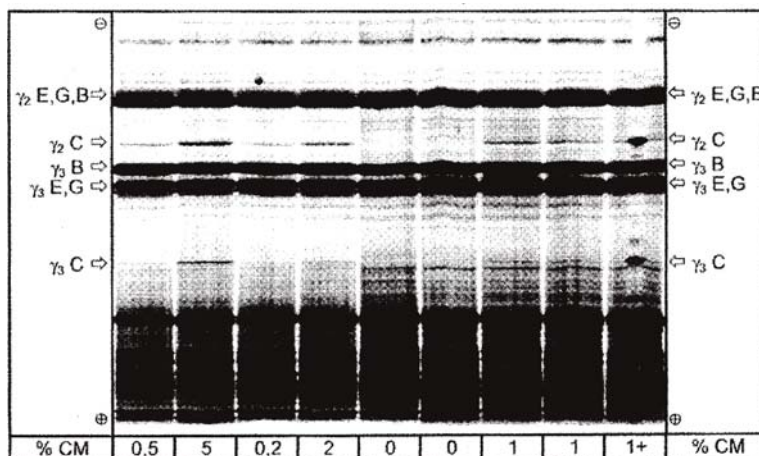


% CM = procento kravského mléka, C = kravské, E = ovčí, G = kozí

Na obrázku je znázorněna horní polovina gelu IEF.

Obrázek 4b

Izoelektrická fokusace kaseinů ze sýrů vyrobených ze směsi ovčího, koziho a buvolího mléka, ošetřených plasminem, s různým obsahem kravského mléka



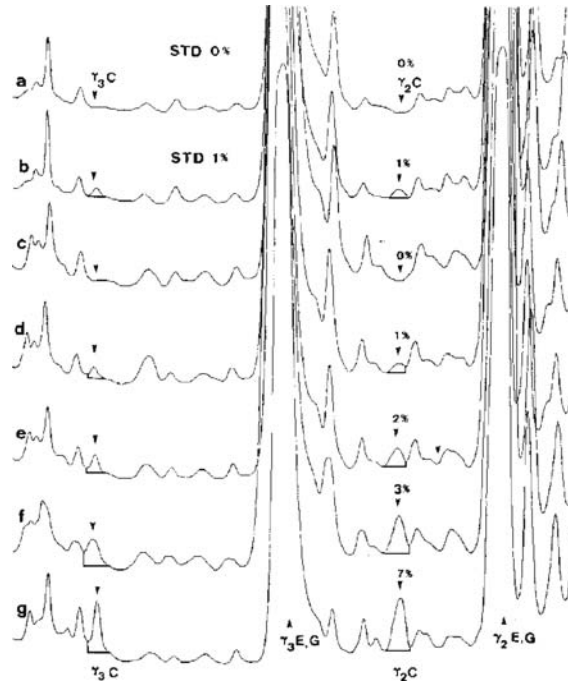
% CM = procento kravského mléka; 1 + = vzorek s obsahem 1 % kravského mléka a s přidavkem čistého hovězího kaseinu ve středu dráhy. C = kravské, E = ovčí, G = kozí, B = buvolí

Na obrázku je znázorněna celá separační vzdálenost gelu IEF.

▼ M2

Obrázek 5

Superpozice denzitogramů referenčních standardů (STD) a vzorků sýra vyrobeného ze směsi ovčího a koziho mléka, po izoelektrické fokusaci



a, b = referenční standardy obsahující 0 a 1 % kravského mléka; c-g = vzorky sýra obsahujícího 0, 1, 2, 3 a 7 % kravského mléka; C = kravské, E = ovčí, G = kozí.

Byla snímána horní polovina gelu IEF při $\lambda = 634 \text{ nm}$.

▼ **M2***PŘÍLOHA IX***Hodnocení analýz****1. Zajištění jakosti**

Analýzy provádějí laboratoře určené v souladu s článkem 12 nařízení (ES) č. 882/2004 (*) nebo určené příslušnými orgány členského státu.

2. Odběr vzorků a námitky proti výsledkům analýzy

1. Odběr vzorků se provádí v souladu s příslušným nařízením pro posuzovaný výrobek. Neexistují-li žádná ustanovení pro odběr vzorku, použijí se ustanovení uvedená v normě ISO 707 „Mléko a mléčné výrobky – Směrnice pro odběr vzorků“.
2. Laboratorní zprávy o výsledcích analýz obsahují dostatečné údaje, které umožní hodnocení výsledků v souladu s dodatkem.
3. Pro analýzy stanovené v právních předpisech Unie se odebírají duplicitní vzorky.
4. Pokud dojde ke sporu ohledně výsledků, platební agentury musí nechat znovu provést nezbytnou analýzu dotyčného produktu a náklady hradí strana, která spor prohraje.

Výše uvedená analýza se provede za předpokladu, že zapečetěné duplicitní vzorky produktu jsou k dispozici a byly řádně uloženy u příslušného orgánu. Výrobce zašle platební agentuře žádost k provedení analýzy do sedmi pracovních dnů od sdělení výsledků první analýzy. Platební agentura provede analýzu do 21 dnů od obdržení žádosti.

5. Výsledek opravného prostředku se považuje za konečný.
6. Jestliže výrobce do pěti pracovních dnů po odběru vzorků prokáže, že postup při odběru vzorků nebyl správný, odběr vzorků se v rámci možností zopakuje. Pokud odběr vzorků zopakovat nelze, je šarže přijata.

▼ **M2***Dodatek***Zhodnocení splnění zákonem stanovené mezní hodnoty s ohledem na šarži****1. Podstata metody**

V případech, kdy právní předpisy týkající se veřejné intervence a soukromého skladování stanoví podrobné postupy pro odběr vzorků, dodržují se tyto postupy. Ve všech ostatních případech se používá vzorek nejméně ze 3 jednotek vzorku odebraných náhodně ze šarže odevzdané ke kontrole. Lze připravit i složený vzorek. Získaný výsledek se porovná se zákonem stanovenými mezními hodnotami na základě výpočtu 95 % intervalu spolehlivosti jakožto dvojnásobku směrodatné odchylky, kde příslušná směrodatná odchylka závisí buď na tom, 1) zda byla metoda validována na základě mezinárodní spolupráce s hodnotami pro σ_r a σ_R , nebo v případě vnitrolaboratorní validace na tom, 2) zda byla vypočítána vnitřní reprodukovatelnost. Tento interval spolehlivosti se potom rovná nejistotě měření výsledku.

2. Metoda je validována na základě mezinárodní spolupráce

V tomto případě byla směrodatná odchylka opakovatelnosti σ_r a směrodatná odchylka reprodukovatelnosti σ_R stanovena a laboratoř může prokázat soulad s pracovními charakteristikami validované metody.

Vypočítá se aritmetický průměr \bar{x} z počtu n opakovaných měření.

Vypočítá se rozšířená nejistota ($k = 2$) z \bar{x} takto:

$$U = 2\sqrt{\sigma_R^2 - \frac{n-1}{n}\sigma_r^2}$$

Je-li konečný výsledek měření x vypočítán ze vzorce ve tvaru $x = y_1 + y_2$, $x = y_1 - y_2$, $x = y_1 \cdot y_2$ nebo $x = y_1/y_2$, musí se v takových případech postupovat podle běžných postupů pro kombinování směrodatných odchylek.

Šarže se považuje za nevyhovující horní zákonem stanovené mezní hodnotě UL, jestliže

$$\bar{x} - U > UL;$$

jinak se má za to, že hodnotě UL vyhovuje.

Šarže se považuje za nevyhovující dolní zákonem stanovené mezní hodnotě LL, jestliže

$$\bar{x} + U < LL;$$

jinak se má za to, že hodnotě LL vyhovuje.

3. Vnitrolaboratorní validace s výpočtem směrodatné odchylky vnitřní reprodukovatelnosti

V případech, kdy jsou použity metody, které nejsou stanoveny v tomto nařízení, a kdy nebyla stanovena opatření pro zajištění shodnosti, je třeba provést vnitrolaboratorní validaci. Namísto σ_r a σ_R se musí ve vzorci pro výpočet rozšířené nejistoty U použít směrodatná odchylka vnitřní opakovatelnosti s_{ir} a směrodatná odchylka vnitřní reprodukovatelnosti s_{iR} .

▼ M2

Pravidla, jež je třeba dodržovat za účelem splnění zákonem stanovené mezní hodnoty, jsou uvedena v bodě 1. Považuje-li se však šarže za nesplňující zákonem stanovenou mezní hodnotu, měření se zopakují pomocí metody stanovené v tomto nařízení a výsledek se vyhodnotí v souladu s bodem 1.

- (*) Jako zvláště vhodné pro dosažení žádoucího rozdělení γ -kaseinů se ukázaly výrobky Ampholine® pH 3,5–9,5 (Pharmacia) a Resolyte® pH 5–7 a pH 6–8 (BDH, Merck).
- (**) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat (Úř. věst. L 165, 30.4.2004, s. 1).