

Edizione
in lingua italiana

Legislazione

Sommario

I	<i>Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità</i>	
	Regolamento (CE) n. 2766/1999 della Commissione, del 23 dicembre 1999, recante fissazione dei valori forfettari all'importazione ai fini della determinazione del prezzo di entrata di alcuni ortofrutticoli	1
*	Regolamento (CE) n. 2767/1999 della Commissione, del 23 dicembre 1999, che istituisce un regime di titoli d'importazione per i pomodori importati dal Marocco	3
*	Regolamento (CE) n. 2768/1999 della Commissione, del 22 dicembre 1999, che stabilisce, per il 2000, le modalità d'applicazione per il contingente tariffario di carni bovine previsto dall'accordo europeo concluso tra la Comunità e la Repubblica di Slovenia	5
*	Regolamento (CE) n. 2769/1999 della Commissione, del 23 dicembre 1999, relativo al rilascio di titoli d'importazione di riso originario dei paesi e territori d'oltremare per le domande presentate in applicazione del regolamento (CE) n. 2624/1999 (lotto complementare per il 1999)	8
*	Regolamento (CE) n. 2770/1999 della Commissione, del 23 dicembre 1999, relativo alla sospensione della pesca della sogliola da parte delle navi battenti bandiera della Svezia	10
*	Regolamento (CE) n. 2771/1999 della Commissione, del 16 dicembre 1999, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio per quanto riguarda le misure di intervento sul mercato del burro e della crema di latte	11



Rettifiche

Rettifica del regolamento (CE) n. 2547/1999 della Commissione, del 2 dicembre 1999, che stabilisce, per il mese di novembre 1999, il tasso di cambio specifico applicabile all'importo del rimborso delle spese di magazzinaggio nel settore dello zucchero (GU L 308 del 3.12.1999) 44

Rettifica del regolamento (CE) n. 2710/1999 della Commissione, del 20 dicembre 1999, che stabilisce il quantitativo disponibile nel primo semestre 2000 per taluni prodotti del settore del latte e del settore lattiero-caseari nel quadro dei regimi previsti dagli accordi europei tra la Comunità e la Repubblica d'Ungheria, la Repubblica di Polonia, la Repubblica ceca, la Repubblica slovacca, la Bulgaria, la Romania e la Slovenia e del regime previsto dagli accordi sul libero scambio tra la Comunità e i paesi baltici (GU L 327 del 21.12.1999) 44

I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

REGOLAMENTO (CE) N. 2766/1999 DELLA COMMISSIONE
del 23 dicembre 1999
recante fissazione dei valori forfettari all'importazione ai fini della determinazione del prezzo di
entrata di alcuni ortofrutticoli

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 3223/94 della Commissione, del 21 dicembre 1994, recante modalità di applicazione del regime di importazione degli ortofrutticoli ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1498/98 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 4, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento (CE) n. 3223/94 prevede, in applicazione dei risultati dei negoziati commerciali multilaterali nel quadro dell'Uruguay Round, i criteri in base ai quali la Commissione fissa i valori forfettari all'importazione dai paesi terzi, per i prodotti e per i periodi precisati nell'allegato.

- (2) In applicazione di tali criteri, i valori forfettari all'importazione devono essere fissati ai livelli figuranti nell'allegato del presente regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

I valori forfettari all'importazione di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 3223/94 sono fissati nella tabella riportata nell'allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 24 dicembre 1999.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 dicembre 1999.

Per la Commissione
Margot WALLSTRÖM
Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 337 del 24.12.1994, pag. 66.

⁽²⁾ GU L 198 del 15.7.1998, pag. 4.

ALLEGATO

al regolamento della Commissione, del 23 dicembre 1999, recante fissazione dei valori forfettari all'importazione ai fini della determinazione del prezzo di entrata di alcuni ortofrutticoli

(EUR/100 kg)

Codice NC	Codice paesi terzi ⁽¹⁾	Valore forfettario all'importazione
0702 00 00	052	73,7
	204	41,9
	624	132,5
	999	82,7
0709 90 70	052	133,7
	204	106,0
	999	119,8
0805 10 10, 0805 10 30, 0805 10 50	052	50,8
	204	44,5
	624	54,9
	999	50,1
0805 20 10	052	77,1
	204	48,7
	999	62,9
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	052	74,9
	999	74,9
0805 30 10	052	58,9
	600	70,7
	999	64,8
	999	64,8
0808 10 20, 0808 10 50, 0808 10 90	400	84,5
	404	72,5
	720	60,8
	728	83,3
	999	75,3
	999	75,3
0808 20 50	064	64,0
	400	94,8
	720	70,7
	999	76,5

(¹) Nomenclatura dei paesi stabilita dal regolamento (CE) n. 2645/98 della Commissione (GU L 335 del 10.12.1998, pag. 22). Il codice «999» rappresenta le «altre origini».

**REGOLAMENTO (CE) N. 2767/1999 DELLA COMMISSIONE
del 23 dicembre 1999**

che istituisce un regime di titoli d'importazione per i pomodori importati dal Marocco

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la decisione 95/35/CE del Consiglio, del 19 dicembre 1994, relativa alla conclusione dell'accordo in forma di scambio di lettere tra la Comunità europea e il Regno del Marocco in merito al regime d'importazione nella Comunità di pomodori e zucchine originari e in provenienza dal Marocco ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 3,

considerando quanto segue:

- (1) l'accordo in forma di scambio di lettere tra la Comunità europea e il Regno del Marocco in merito al regime d'importazione nella Comunità di pomodori e zucchine originari e in provenienza dal Marocco prevede che il Regno del Marocco si adopera affinché le esportazioni totali di pomodori verso la Comunità nei periodi considerati non superino le quantità concordate. A tale scopo, ogni martedì il Marocco comunica ai servizi della Commissione le quantità di pomodori esportate la settimana precedente. L'accordo precisa inoltre che i servizi della Commissione si riservano il diritto di istituire un regime di licenze all'importazione per garantire la corretta applicazione dell'accordo stesso;
- (2) le quantità concordate figurano nell'allegato IV del regolamento (CE) n. 1981/94 del Consiglio, del 25 luglio 1994, recante apertura e modalità di gestione di contingenti tariffari comunitari per taluni prodotti originari dell'Algeria, di Cipro, dell'Egitto, della Giordania, di Israele, di Malta, del Marocco, della Cisgiordania e della Striscia di Gaza, della Tunisia e della Turchia e modalità di proroga o di adattamento dei suddetti contingenti ⁽²⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2530/1999 ⁽³⁾. La loro ripartizione mensile è specificata nell'accordo di associazione concluso tra la Comunità e il Marocco;
- (3) nel mese di ottobre 1999 le quantità di pomodori esportati dal Marocco nella Comunità sono ammontate a 14 478 tonnellate secondo le informazioni fornite, tardivamente, dalle autorità marocchine, in eccesso quindi del 190 % rispetto alle 5 000 tonnellate concordate per tale mese. Nel mese di novembre 1999 esse hanno raggiunto 25 529 tonnellate, secondo le informazioni di cui dispone la Commissione, con un'eccedenza del 37 % sulle 18 601 tonnellate concordate per il mese suddetto. Questi superamenti delle quantità concordate hanno determinato un calo dei valori forfettari all'importazione

dei pomodori importati dal Marocco, che dal 16 al 25 novembre 1999 sono rimasti inferiori al prezzo d'entrata convenzionale;

- (4) per evitare il persistere di tale situazione e garantire la piena applicazione dell'accordo concluso con il Marocco è necessario istituire un regime di titoli d'importazione per i prodotti considerati. Le modalità di questo regime devono essere complementari o derogative alle disposizioni adottate dal regolamento (CEE) n. 3719/88 della Commissione, del 16 novembre 1988, che stabilisce le modalità comuni d'applicazione del regime dei titoli d'importazione e di esportazione e di fissazione anticipata relativi ai prodotti agricoli ⁽⁴⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1127/1999 ⁽⁵⁾. Esse devono inoltre garantire il pieno rispetto delle disposizioni dell'accordo citato;
- (5) le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per gli ortofrutticoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. L'immissione in libera pratica nella Comunità di pomodori freschi di cui al codice NC 0702 00 00, originari e provenienti dal Marocco è subordinata alla presentazione di un titolo d'importazione rilasciato in conformità del presente regolamento.
2. Le disposizioni del regolamento (CEE) n. 3719/88 sono applicabili al regime, istituito dal presente regolamento, fatte salve le disposizioni specifiche di quest'ultimo.

Articolo 2

1. I titoli d'importazione sono rilasciati il quinto giorno lavorativo successivo al giorno di presentazione della domanda, sempre che nel frattempo la Commissione non abbia adottato misure in merito.
2. L'importo della cauzione di cui all'articolo 14, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 3719/88 è di 1,5 EUR/100 kg netti.
3. I titoli d'importazione sono validi 30 giorni dalla data del loro rilascio effettivo.

⁽¹⁾ GU L 48 del 3.3.1995, pag. 21.

⁽²⁾ GU L 199 del 2.8.1994, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 306 dell'1.12.1999, pag. 17.

⁽⁴⁾ GU L 331 del 2.12.1988, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 135 del 29.5.1999, pag. 48.

Articolo 3

Gli Stati membri comunicano alla Commissione:

- 1) le quantità per le quali sono stati chiesti titoli d'importazione. Tale comunicazione si effettua con la seguente periodicità:
 - ogni mercoledì per le domande presentate il lunedì e il martedì,
 - ogni venerdì per le domande presentate il mercoledì e il giovedì,
 - ogni lunedì per le domande presentate il venerdì della settimana precedente;
- 2) le quantità relative ai titoli d'importazione inutilizzati o utilizzati solo in parte, corrispondenti alla differenza tra le quantità imputate sul retro dei titoli e le quantità per le quali questi ultimi sono stati rilasciati. Questa comunicazione si effettua il mercoledì di ogni settimana per i dati ricevuti la settimana precedente.

Qualora non sia stata presentata alcuna domanda di titoli d'importazione nel corso di uno dei periodi indicati al punto 1) o qualora non vi siano quantità inutilizzate ai sensi del punto 2), lo Stato membro in causa ne informa la Commissione i giorni specificati nel presente articolo.

Articolo 4

Quando constatata, in base alle informazioni comunicate dagli Stati membri a norma dell'articolo 3, che le quantità concordate tra la Comunità e il Marocco rischiano di essere superate, la Commissione decide a quali condizioni possono essere rilasciati titoli d'importazione di pomodori dal Marocco.

Articolo 5

1. Il presente regolamento non si applica ai prodotti in fase di inoltro nella Comunità.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 dicembre 1999.

2. Si considerano in fase di inoltro nella Comunità i prodotti che:

- hanno lasciato il Marocco prima dell'entrata in vigore del presente regolamento
- e
- sono scortati da un documento di trasporto valido dal luogo di carico in Marocco al luogo di scarico nella Comunità, rilasciato prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

3. L'applicazione del paragrafo 1 è subordinata alla presentazione da parte degli interessati della prova, ritenuta soddisfacente dalle autorità doganali, che sono state rispettate le condizioni di cui al paragrafo 2.

Le autorità doganali possono tuttavia considerare che i prodotti abbiano lasciato il Marocco prima dell'entrata in vigore del presente regolamento se viene fornito uno dei seguenti documenti:

- in caso di trasporto marittimo, la polizza di carico dalla quale risulti che il carico è avvenuto prima di tale data,
- in caso di trasporto su strada, il contratto di trasporto internazionale di merci su strada o qualsiasi altro documento di trasporto rilasciato in Marocco prima di tale data,
- nel caso di trasporto aereo, la lettera di vettura aerea dalla quale risulti che la compagnia aerea ha accettato i prodotti prima di tale data.

Articolo 6

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 2000.

Esso si applica fino al 31 marzo 2000.

Per la Commissione

Margot WALLSTRÖM

Membro della Commissione

**REGOLAMENTO (CE) N. 2768/1999 DELLA COMMISSIONE
del 22 dicembre 1999**

**che stabilisce, per il 2000, le modalità d'applicazione per il contingente tariffario di carni bovine
previsto dall'accordo europeo concluso tra la Comunità e la Repubblica di Slovenia**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1569/1999 del Consiglio, del 12 luglio 1999, relativo a talune procedure di applicazione dell'accordo europeo che istituisce un'associazione tra le Comunità europee e i loro Stati membri, da una parte, e la Repubblica di Slovenia, dall'altra ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 1,

considerando quanto segue:

- (1) l'accordo europeo d'associazione con la Slovenia ⁽²⁾, di seguito denominato «l'accordo», modificato dal protocollo dell'11 novembre 1996 ⁽³⁾, prevede l'apertura, per il 2000, di un contingente tariffario di carni bovine che beneficiano della riduzione del dazio. Di conseguenza è opportuno stabilire le modalità d'applicazione relative a tale contingente;
- (2) per garantire la regolarità delle importazioni dei quantitativi prestabiliti, è opportuno ripartirli in vari periodi;
- (3) è opportuno che il regime venga gestito mediante titoli d'importazione. A tal fine è necessario prescrivere, in particolare, le modalità di presentazione delle domande, nonché le indicazioni che devono figurare nelle domande stesse e nei titoli, se del caso prevedendo deroghe o completando talune disposizioni del regolamento (CE) n. 3719/88 della Commissione, del 16 novembre 1988, che stabilisce le modalità comuni di applicazione del regime dei titoli d'importazione, di esportazione e di fissazione anticipata relativi ai prodotti agricoli ⁽⁴⁾ modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1127/1999 ⁽⁵⁾ e del regolamento (CE) n. 1445/95 della Commissione, del 26 giugno 1995, che stabilisce le modalità di applicazione del regime dei titoli d'importazione e di esportazione nel settore delle carni bovine e che abroga il regolamento (CEE) n. 2377/80 ⁽⁶⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2648/98 ⁽⁷⁾. È inoltre opportuno disporre che i titoli vengano rilasciati dopo un periodo di riflessione, applicando, ove del caso, una percentuale unica di riduzione;
- (4) il rischio di speculazione nel settore delle carni bovine con riguardo a detto regime induce a stabilire precise condizioni che gli operatori devono rispettare per avvalersi dello stesso. Il controllo dei suddetti criteri presuppone che la domanda sia presentata nello Stato membro in cui l'importatore è iscritto nel registro dell'IVA;

- (5) le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni bovine,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

1. Per il periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2000 possono essere importate, nel quadro del contingente tariffario previsto dall'accordo europeo con la Slovenia, 9 100 tonnellate di carni bovine fresche o refrigerate, di cui ai codici NC ex 0201 10 00 (in carcasce), 0201 20 20, 0201 20 30, 0201 20 50 e 0201 30 00 originarie della Slovenia.

Tale contingente reca il numero d'ordine 09.4082.

2. Per le carni di cui al paragrafo 1, i dazi doganali ad valorem e gli importi specifici dei dazi fissati dalla tariffa doganale comune (TDC) sono ridotti dell'80 %.

3. La quantità di cui al paragrafo 1 è scaglionata nel corso dell'anno come segue:

- 4 550 tonnellate nel periodo dal 1° gennaio al 30 giugno 2000,
- 4 550 tonnellate nel periodo dal 1° luglio al 31 dicembre 2000.

4. Se, nel corso del 2000, i quantitativi oggetto di domande di titoli d'importazione presentate per il primo periodo di cui al paragrafo 3 sono inferiori ai quantitativi disponibili, i rimanenti quantitativi vengono aggiunti a quelli disponibili per il periodo successivo.

Articolo 2

1. Per poter fruire dei regimi d'importazione:

- a) il richiedente di un titolo d'importazione deve essere una persona fisica o giuridica che, alla data della presentazione della domanda, è in grado di comprovare alle autorità competenti dello Stato membro interessato di aver svolto almeno una volta, nei dodici mesi precedenti, un'attività commerciale nel settore degli scambi di carni bovine con paesi terzi; il richiedente deve essere iscritto in un registro nazionale dell'IVA;
- b) la domanda di titolo può essere presentata soltanto nello Stato membro in cui il richiedente è iscritto;
- c) la domanda di titolo deve vertere su un quantitativo minimo di 15 tonnellate, in peso del prodotto, senza tuttavia superare il quantitativo disponibile;

⁽¹⁾ GU L 187 del 20.7.1999, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 51 del 26.2.1999, pag. 3.

⁽³⁾ GU L 51 del 26.2.1999, pag. 208.

⁽⁴⁾ GU L 331 del 2.12.1988, pag. 1.

⁽⁵⁾ GU L 135 del 29.5.1999, pag. 48.

⁽⁶⁾ GU L 143 del 27.6.1995, pag. 35.

⁽⁷⁾ GU L 335 del 10.12.1998, pag. 39.

- d) la domanda di titolo e il titolo stesso recano, nella casella 8, l'indicazione del paese d'origine; il titolo obbliga ad importare dal paese indicato;
- e) la domanda di titolo e il titolo stesso recano, nella casella 20, il numero d'ordine 09.4082 e a meno una delle seguenti diciture:
- Reglamento (CE) n° 2768/1999
 - Forordning (EF) nr. 2768/1999
 - Verordnung (EG) Nr. 2768/1999
 - Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2768/1999
 - Regulation (EC) No 2768/1999
 - Règlement (CE) n° 2768/1999
 - Regolamento (CE) n. 2768/1999
 - Verordening (EG) nr. 2768/1999
 - Regulamento (CE) n.º 2768/1999
 - Asetus (EY) N:o 2768/1999
 - Förordning (EG) nr 2768/1999.

2. In deroga all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1445/95, la domanda di titolo e il titolo stesso recano, nella casella 16, uno o più dei codici NC di cui all'articolo 1, paragrafo 1.

Articolo 3

1. Le domande di titoli possono essere presentate soltanto:
 - dal 5 al 14 gennaio 2000 per la quantità indicata all'articolo 1, paragrafo 3, primo trattino;
 - dal 3 al 12 luglio 2000 per la quantità indicata all'articolo 1, paragrafo 3, secondo trattino.
2. Uno stesso interessato può presentare soltanto una domanda. Qualora lo stesso interessato presenti più di una domanda, tutte le sue domande sono irricevibili.
3. Entro il quinto giorno lavorativo dalla fine del periodo di presentazione delle domande, gli Stati membri comunicano alla Commissione le domande presentate per la quantità disponibile. Tale comunicazione comprende l'elenco dei richiedenti e specifica le quantità richieste.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 22 dicembre 1999.

Tutte le comunicazioni, comprese quelle negative, devono essere effettuate a mezzo telefax, servendosi, nel caso siano state presentate domande, del modulo riprodotto nell'allegato al presente regolamento.

4. La Commissione decide in che misura possa essere dato seguito alle domande di titoli.

Se i quantitativi per i quali sono stati richiesti titoli superano i quantitativi disponibili, la Commissione stabilisce una percentuale unica di riduzione dei quantitativi richiesti.

5. Fatta salva la decisione di accettazione delle domande da parte della Commissione, i titoli sono rilasciati al più presto possibile.

Articolo 4

1. Ferme restando le disposizioni del presente regolamento, si applicano i regolamenti (CEE) n. 3719/88 e (CE) n. 1445/95.
2. In deroga all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1445/95, i titoli d'importazione rilasciati ai sensi del presente regolamento sono validi per un periodo di 180 giorni dalla data del rilascio. Tuttavia, tutti i titoli cessano di essere validi dopo il 31 dicembre 2000.
3. I titoli rilasciati sono validi in tutta la Comunità.

Articolo 5

I prodotti beneficiano dei dazi di cui all'articolo 1 su presentazione di un certificato di circolazione EUR.1 rilasciato dal paese esportatore, conformemente alle disposizioni del protocollo 4 allegato all'accordo europeo, oppure su presentazione di una dichiarazione dell'esportatore, redatta conformemente allo stesso protocollo.

Articolo 6

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso si applica a decorrere dal 1° gennaio 2000.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

ALLEGATO

Telefax: (32-2) 296 60 27/295 36 13

Applicazione del regolamento (CE) n. 2768/1999

Numero d'ordine 09.4082

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

DG VI/D/2 — CARNI BOVINE

DOMANDA DI TITOLO D'IMPORTAZIONE

Data: Periodo:

Stato membro:

Numero del richiedente (!)	Richiedente (nome e indirizzo)	Quantitativo (tonnellate)
Totale		

Stato membro: Telefax:

Telefono:

(!) Numerazione progressiva.

**REGOLAMENTO (CE) N. 2769/1999 DELLA COMMISSIONE
del 23 dicembre 1999**

**relativo al rilascio di titoli d'importazione di riso originario dei paesi e territori d'oltremare per le
domande presentate in applicazione del regolamento (CE) n. 2624/1999 (lotto complementare per
il 1999)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 2603/97 della Commissione, del 16 dicembre 1997, recante modalità di applicazione per l'importazione di riso originario degli Stati ACP, nonché per l'importazione di riso originario dei paesi e territori d'oltremare (PTOM) ⁽¹⁾, modificato dal regolamento (CE) n. 1595/98 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 9, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) l'articolo 1 del regolamento (CE) n. 2624/1999 della Commissione ⁽³⁾ prevede l'istituzione di un lotto complementare per l'importazione di riso originario dei paesi e territori d'oltremare (PTOM), limitatamente a un quantitativo di 11 049 tonnellate espresse in riso semigreggio; le domande di titolo d'importazione per tale lotto complementare sono presentate entro tre giorni lavorativi dall'entrata in vigore del regolamento (CE) n. 2624/1999;
- (2) in applicazione dell'articolo 9, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 2603/97, entro dieci giorni dal termine fissato per la comunicazione da parte degli Stati membri,

la Commissione decide in quale misura possano essere accolte le domande presentate;

- (3) tenendo conto delle quantità indicate nelle domande presentate, è necessario che i titoli vengano rilasciati per tali quantità, previa applicazione, secondo i casi, delle percentuali di riduzione fissate nell'allegato del presente regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Per le domande di titoli d'importazione di riso presentate in virtù del regolamento (CE) n. 2624/1999 e comunicate alla Commissione, i titoli sono rilasciati per le quantità indicate in tali domande, previa applicazione, secondo i casi, delle percentuali di riduzione fissate nell'allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 24 dicembre 1999.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 dicembre 1999.

Per la Commissione

Margot WALLSTRÖM

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 351 del 23.12.1997, pag. 22.

⁽²⁾ GU L 208 del 24.7.1998, pag. 21.

⁽³⁾ GU L 318 dell'11.12.1999, pag. 16.

ALLEGATO

Percentuali di riduzione da applicare alle quantità richieste per il lotto complementare

Origine	Riduzione (%)
PTOM	97,3015

**REGOLAMENTO (CE) N. 2770/1999 DELLA COMMISSIONE
del 23 dicembre 1999**

relativo alla sospensione della pesca della sogliola da parte delle navi battenti bandiera della Svezia

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2847/93 del Consiglio, del 12 ottobre 1993, che istituisce un regime di controllo applicabile nell'ambito della politica comune della pesca ⁽¹⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2846/98 ⁽²⁾, in particolare l'articolo 21, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) il regolamento (CE) n. 48/1999 del Consiglio, del 18 dicembre 1998, che stabilisce, per alcuni stock o gruppi di stock ittici, il totale ammissibile di catture (TAC) per il 1999 e talune condizioni cui è soggetta la pesca di detto totale ⁽³⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 2598/1999 ⁽⁴⁾, prevede dei contingenti di sogliola per il 1999;
- (2) al fine di garantire il rispetto delle disposizioni relative ai limiti quantitativi delle catture di uno stock contingentato, la Commissione deve fissare la data alla quale si considera che le catture effettuate dai pescherecci battenti bandiera di uno Stato membro abbiano esaurito il contingente ad esso assegnato;
- (3) secondo le informazioni trasmesse alla Commissione, le catture di sogliola nelle acque delle divisioni CIEM III a, III b, c, d (zona CE) da parte di navi battenti

bandiera delle Svezia o registrate in Svezia hanno raggiunto il livello del contingente assegnato per il 1999; la Svezia ha proibito la pesca di tale stock a partire dal 9 dicembre 1999 ed è quindi necessario riferirsi a tale data,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Si ritiene che le catture di sogliola nelle acque delle divisioni CIEM III a, III b, c, d (zona CE) effettuate da navi battenti bandiera della Svezia o registrate in Svezia abbiano esaurito il contingente assegnato alla Svezia per il 1999.

La pesca di sogliola nelle acque delle divisioni CIEM III a, III b, c, d (zona CE) effettuata da navi battenti bandiera della Svezia o registrate in Svezia è proibita, come pure la conservazione a bordo, il trasbordo e lo sbarco di questo stock catturato da tali navi dopo la data di applicazione del presente regolamento.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Esso è applicabile a decorrere dall'9 dicembre 1999.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 dicembre 1999.

Per la Commissione

Margot WALLSTRÖM

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 261 del 20.10.1993, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 358 del 31.12.1998, pag. 5.

⁽³⁾ GU L 13 del 18.1.1999, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU L 316 del 10.12.1999, pag. 15.

**REGOLAMENTO (CE) N. 2771/1999 DELLA COMMISSIONE
del 16 dicembre 1999**

recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio per quanto riguarda le misure di intervento sul mercato del burro e della crema di latte

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

rare l'Unione economica belgo-lussemburghese un unico Stato membro;

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1255/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari ⁽¹⁾, in particolare gli articoli 10 e 40,

considerando quanto segue:

(1) il regolamento (CE) n. 1255/1999 ha sostituito il regolamento (CE) n. 804/68 del Consiglio ⁽²⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1587/96 ⁽³⁾, e, tra l'altro, il regolamento (CE) n. 777/87 del Consiglio ⁽⁴⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1634/91 ⁽⁵⁾, sul regime degli acquisti all'intervento per il burro e il latte scremato in polvere. In seguito a ciò e alla luce dell'esperienza acquisita occorre modificare e, ove occorra, semplificare le modalità d'applicazione delle misure di intervento sul mercato del burro e della crema di latte. Per motivi di chiarezza è quindi opportuno procedere alla rifusione dei regolamenti che disciplinano i vari aspetti specifici dell'intervento, vale a dire i regolamenti della Commissione (CEE) n. 2315/76 ⁽⁶⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1824/97 ⁽⁷⁾, (CEE) n. 1547/87 ⁽⁸⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1802/95 ⁽⁹⁾, (CEE) n. 1589/87 ⁽¹⁰⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 124/1999 ⁽¹¹⁾ e (CE) n. 454/95 ⁽¹²⁾, modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 390/1999 ⁽¹³⁾, riunendo in un testo unico le relative disposizioni;

(2) l'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1255/1999 determina i criteri in base ai quali gli organismi di intervento procedono agli acquisti di burro nell'ambito di gare, nonché le condizioni di sospensione di tali acquisti. È quindi opportuno precisare, da un lato, in quali casi in un dato Stato membro gli acquisti di intervento sono aperti o sospesi e, dall'altro, stabilire il periodo rappresentativo nel corso del quale occorre rilevare il livello dei prezzi di mercato del burro rispetto al prezzo di intervento. A tal fine, è necessario definire la nozione di prezzo di mercato del burro, nonché porre in essere un sistema di rilevamento dei prezzi a livello nazionale. Per motivi di praticità, è opportuno conside-

(3) gli organismi di intervento possono acquistare esclusivamente burro conforme ai requisiti di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1255/1999 e rispondente a caratteristiche qualitative e di presentazione che è opportuno definire. Occorre inoltre precisare i metodi di analisi e le modalità relative al controllo della qualità, nonché disporre, ove la situazione lo esiga, l'esecuzione di controlli sulla radioattività del burro, i cui livelli massimi devono essere fissati, se del caso, dalla normativa comunitaria. Tuttavia, sarebbe opportuno dare agli Stati membri la facoltà di autorizzare un sistema di autocontrollo, a determinate condizioni. Per ragioni di praticità deve essere possibile prorogare il periodo di produzione del burro destinato all'intervento se l'intervallo tra due gare è superiore a ventuno giorni;

(4) per garantire il corretto funzionamento del regime di intervento, occorre precisare le condizioni relative al riconoscimento delle imprese di produzione e al controllo della loro osservanza. Per l'efficienza del regime è altresì opportuno prevedere le misure da adottare in caso d'inosservanza di tali condizioni. Poiché il burro può essere acquistato all'intervento da un organismo di intervento di uno Stato membro diverso da quello di fabbricazione, è necessario prevedere, in tali circostanze, le modalità secondo cui l'organismo di intervento acquirente può verificare il rispetto delle caratteristiche qualitative e di presentazione previste;

(5) in forza del regolamento (CE) n. 1255/1999, gli acquisti di intervento sono effettuati mediante gara. Per garantire la parità di trattamento di tutti gli interessati della Comunità, è necessario che il bando di gara sia pubblicato nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*. Occorre definire i dati da indicare nell'offerta, in particolare la quantità minima, i termini di presentazione e il prezzo massimo d'acquisto. Per garantire il rispetto delle caratteristiche qualitative e delle condizioni di presentazione del burro, al momento dell'offerta e dopo l'entrata in magazzino, è opportuno esigere un impegno scritto del concorrente che deve corredare l'offerta. L'offerta deve essere altresì corredata di una cauzione di gara a garanzia della sua irrevocabilità dopo la chiusura del termine di presentazione delle offerte e della consegna del burro entro termini da stabilirsi;

(6) la qualità del burro e le condizioni alle quali è subordinato l'acquisto devono poter essere accertate mediante controlli da effettuarsi in varie fasi dell'ammasso. L'inosservanza di tali condizioni non deve arrecare pregiudizio

⁽¹⁾ GU L 160 del 26.6.1999, pag. 48.

⁽²⁾ GU L 148 del 28.6.1968, pag. 13.

⁽³⁾ GU L 206 del 16.8.1996, pag. 21.

⁽⁴⁾ GU L 78 del 20.3.1987, pag. 10.

⁽⁵⁾ GU L 150 del 15.6.1991, pag. 26.

⁽⁶⁾ GU L 261 del 25.9.1976, pag. 12.

⁽⁷⁾ GU L 260 del 23.9.1997, pag. 8.

⁽⁸⁾ GU L 144 del 4.6.1987, pag. 12.

⁽⁹⁾ GU L 174 del 26.7.1995, pag. 27.

⁽¹⁰⁾ GU L 146 del 6.6.1987, pag. 27.

⁽¹¹⁾ GU L 16 del 21.1.1999, pag. 19.

⁽¹²⁾ GU L 46 dell'1.3.1995, pag. 1.

⁽¹³⁾ GU L 48 del 24.2.1999, pag. 3.

- al bilancio comunitario: è pertanto opportuno imporre all'operatore l'obbligo di ritirare il burro non conforme, ponendo a suo carico le relative spese di ammasso;
- (7) occorre precisare gli obblighi degli Stati membri ai fini della corretta gestione delle quantità immagazzinate, fissando la distanza dal luogo del deposito e le spese da sborsare oltre tale distanza, garantendo in particolare l'accesso alle scorte e l'identificazione delle partite, nonché l'obbligo della copertura assicurativa dei rischi a carico del burro in giacenza. Per garantire l'uniformità dei controlli e della loro frequenza è altresì necessario precisare la natura e il numero delle ispezioni che le autorità nazionali sono tenute ad effettuare presso gli ammassatori;
- (8) una corretta gestione delle quantità giacenti all'intervento richiede che si proceda alla rivendita del burro non appena si presentino possibilità di smercio. Per garantire la parità di accesso al prodotto in vendita è opportuno dare la possibilità di acquistare il burro a tutti gli interessati. Per non compromettere l'equilibrio del mercato, è opportuno stabilire un prezzo di vendita tenendo conto della situazione del mercato. Occorre quindi definire le condizioni della vendita, per la quale è necessaria la costituzione di una cauzione di esecuzione, nonché le condizioni di presa in consegna del burro e i termini di pagamento. Per poter seguire regolarmente la situazione delle scorte, è opportuno che gli Stati membri comunichino alla Commissione i quantitativi di burro venduti;
- (9) a norma dell'articolo 6, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1255/1999 sono concessi aiuti per l'ammasso privato di crema e di burro. Per l'efficace controllo di tale regime di aiuto è necessario prevedere un contratto ed un capitolato d'oneri, che precisino le condizioni dell'ammasso. Nella stessa ottica, sono necessarie disposizioni dettagliate in merito alla documentazione, alla contabilità, alla frequenza e alle modalità dei controlli, in particolare per quanto riguarda il rispetto dei requisiti di cui all'articolo 6, paragrafo 3, del citato regolamento. Per agevolare il controllo della presenza in deposito dei prodotti oggetto di contratti di ammasso privato, è opportuno disporre che i prodotti siano svincolati dall'ammasso per partite intere, tranne nei casi in cui gli Stati membri autorizzino lo svincolo di una quantità inferiore;
- (10) per la corretta gestione del regime di ammasso privato, è opportuno fissare annualmente l'importo dell'aiuto in funzione della durata di ammasso, nonché le date di entrata all'ammasso e le date alle quali l'ammassatore può svincolare, in tutto o in parte, i quantitativi contrattuali; tali date, nonché la durata dell'ammasso e l'importo dell'aiuto, possono essere modificate per tener conto della situazione del mercato;
- (11) per quanto riguarda l'aiuto per la crema di latte, per tener conto del valore del prodotto e per ragioni di ordine pratico si ravvisa l'opportunità di fissarne l'importo in equivalente burro e in funzione del tenore di grassi. Appare altresì giustificato prevedere un controllo sistematico del tenore di grassi e a tal fine è opportuno prevedere che l'ammassatore si impegni a rispettare, nel periodo di ammasso, un tenore minimo di materie grasse prestabilito. Dall'esperienza acquisita è emerso che in certi casi è auspicabile agevolare l'amministrazione dell'ammasso prevedendo l'esecuzione di controlli a campione; tuttavia, dato che è impossibile controllare con esattezza il tenore di materie grasse della crema dopo il congelamento, è opportuno prevedere, in caso d'inosservanza dell'impegno assunto dall'ammassatore, che l'aiuto non venga più versato per nessuna delle partite entrate all'ammasso dopo l'ultimo controllo risultato soddisfacente;
- (12) a norma dell'articolo 6, paragrafo 3, terzo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999, l'importo dell'aiuto può essere maggiorato in funzione dell'andamento del mercato; occorre pertanto precisare le condizioni e l'entità dell'adeguamento dell'aiuto;
- (13) poiché il regolamento (CE) n. 1255/1999 determina il prezzo di intervento a partire dal 1° luglio 2000, per ragioni di chiarezza occorre precisare il prezzo di intervento per il periodo intercorrente tra la data d'entrata in vigore del presente regolamento e il 30 giugno 2000;
- (14) le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato di gestione per il latte e i prodotti lattiero-caseari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

Oggetto

Articolo 1

1. Il presente regolamento reca le modalità d'applicazione delle misure di intervento nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari previste dall'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1255/1999.

2. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento l'Unione economica belgo-lussemburghese è considerata un solo Stato membro.

CAPO II

Ammasso pubblico

SEZIONE 1

Condizioni di acquisto del burro

Articolo 2

1. Non appena si constati che per due settimane consecutive il prezzo di mercato in uno Stato membro si situa ad un livello inferiore al 92 % del prezzo di intervento, la Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 1255/1999, procede all'apertura degli acquisti mediante gara di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del medesimo.

2. Non appena si constati che per due settimane consecutive il prezzo di mercato in uno Stato membro si situa ad un livello pari o superiore al 92 % del prezzo di intervento, la Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 1255/1999, procede alla sospensione, in tale Stato membro, degli acquisti mediante gara di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del medesimo.

Articolo 3

Gli organismi di intervento acquistano esclusivamente burro conforme alle norme dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999 e dell'articolo 4 del presente regolamento.

Articolo 4

1. Le autorità competenti controllano la qualità del burro secondo i metodi di analisi di cui agli allegati I, II e III e su campioni prelevati secondo le modalità di cui all'allegato IV. Tuttavia gli Stati membri possono, previo accordo della Commissione, istituire un sistema di autocontrollo, sotto la loro sorveglianza, con riguardo a taluni requisiti di qualità e per taluni stabilimenti riconosciuti.

2. I livelli di radioattività del burro non superano i livelli massimi consentiti eventualmente previsti dalla normativa comunitaria.

Il controllo del livello di contaminazione radioattiva del prodotto si effettua solo se la situazione lo esige e per il periodo necessario. In caso di necessità, la durata e il contenuto delle misure di controllo sono stabilite secondo la procedura di cui all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 1255/1999.

3. Il burro deve essere stato fabbricato nel corso dei ventitré giorni precedenti il giorno di scadenza del termine di presentazione delle offerte fissato all'articolo 10. Qualora il periodo intercorrente tra due gare consecutive sia superiore a ventun giorni, il burro può essere stato fabbricato nel corso di tale periodo.

4. La quantità minima del burro oggetto dell'offerta è di dieci tonnellate. Gli Stati membri possono disporre che l'offerta riguardi solo tonnellate intere.

5. Il burro è confezionato e consegnato in blocchi del peso netto di almeno venticinque chilogrammi.

6. Gli imballaggi del burro sono nuovi, di materiali resistenti, pensati in modo da proteggere il burro per tutta la durata delle operazioni di trasporto, di entrata all'ammasso e di svincolo dall'ammasso. Essi recano almeno le indicazioni seguenti, eventualmente in codice:

- a) il numero di autorizzazione che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;
- b) la data di fabbricazione;
- c) la data di entrata all'ammasso;
- d) il numero della partita di fabbricazione e del collo; il numero del collo può essere sostituito da un numero di paletta indicato sulla paletta stessa;

- e) la dicitura «burro di crema dolce» se vi corrisponde il pH (esponente di acidità) della fase acquosa del burro;
- f) la categoria nazionale di qualità di cui all'allegato V, qualora lo Stato membro di produzione lo richieda.

Gli Stati membri possono prevedere che l'obbligo di indicazione della data di entrata all'ammasso sugli imballaggi non si applichi qualora il responsabile del magazzino si impegni a tenere un registro nel quale vengono registrate, il giorno dell'entrata all'ammasso, le indicazioni di cui al secondo comma.

Articolo 5

1. L'impresa di cui all'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1255/1999 può ottenere il riconoscimento solo alle seguenti condizioni:

- a) se è riconosciuta a norma dell'articolo 10 della direttiva 92/46/CEE del Consiglio ⁽¹⁾ e dispone degli idonei impianti tecnici;
- b) se si impegna a tenere aggiornati i registri previsti dall'organismo competente di ciascuno Stato membro, nei quali figurano l'origine delle materie prime, i quantitativi di burro fabbricati, il confezionamento, l'identificazione e la data di uscita di ciascuna partita di produzione destinata all'intervento pubblico;
- c) se accetta di sottoporre ad un controllo ufficiale specifico la propria produzione di burro e, eventualmente, di rispettare i requisiti della categoria nazionale di qualità di cui all'allegato V;
- d) se si impegna a comunicare all'organismo competente incaricato del controllo, con un anticipo di almeno due giorni lavorativi, l'intenzione di fabbricare burro per l'intervento pubblico; lo Stato membro può tuttavia fissare un termine più breve.

2. Per garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento, gli organismi competenti eseguono controlli in loco, senza preavviso, tenendo conto del programma di fabbricazione di burro destinato all'intervento degli stabilimenti interessati.

Essi eseguono almeno i seguenti controlli:

- a) un controllo ogni ventotto giorni di fabbricazione di burro destinato all'intervento e almeno una volta ogni sei mesi, in particolare per esaminare i dati di cui al paragrafo 1, lettera b);
- b) un controllo semestrale per verificare il rispetto delle altre condizioni richieste per il riconoscimento di cui al paragrafo 1.

3. Il riconoscimento è revocato qualora non siano più soddisfatte le condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a). Su domanda dell'impresa interessata, il riconoscimento può essere nuovamente concesso in esito ad un controllo approfondito, non prima che siano trascorsi almeno sei mesi.

⁽¹⁾ GU L 268 del 14.9.1992, pag. 1.

Salvo in caso di forza maggiore, qualora si accerti che un'impresa non ha adempiuto uno degli impegni di cui al paragrafo 1, lettere b), c) e d), il riconoscimento è sospeso per un periodo da uno a dodici mesi, a seconda della gravità dell'irregolarità.

La sospensione non si applica qualora lo Stato membro accerti che l'irregolarità non è stata commessa deliberatamente o per colpa grave e che la sua gravità è minima sotto il profilo dell'incidenza sull'efficacia dei controlli di cui al paragrafo 2.

4. I controlli eseguiti in forza dei paragrafi 2 e 3 sono oggetto di una relazione nella quale si precisano i seguenti elementi:

- a) la data del controllo,
- b) la sua durata,
- c) le operazioni effettuate.

La relazione sul controllo è firmata dall'agente responsabile.

5. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le misure adottate con riferimento ai controlli di cui ai paragrafi 2 e 3, entro un mese a decorrere dalla loro adozione.

Articolo 6

1. L'acquisto del burro offerto all'intervento in uno Stato membro diverso dallo Stato membro di produzione è subordinato alla presentazione, nel termine massimo di quarantacinque giorni dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte, di un certificato rilasciato dall'organismo competente dello Stato membro di produzione.

Il certificato reca le indicazioni di cui all'articolo 4, paragrafo 6, lettere a), b), d), e, se del caso, f), nonché la conferma che si tratta di burro prodotto in un'impresa riconosciuta della Comunità, direttamente ed esclusivamente a partire da crema, ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 6, secondo trattino, del regolamento (CE) n. 1255/1999, pastorizzata.

2. Qualora lo Stato membro di produzione abbia eseguito i controlli di cui all'articolo 4, paragrafo 1, il certificato reca anche i risultati di tali controlli, nonché la conferma che si tratta di burro ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999. In tal caso l'imballaggio di cui all'articolo 4, paragrafo 6, viene sigillato con un'etichetta numerata dell'organismo competente dello Stato membro di produzione. Tale numero è riportato nel certificato di cui al paragrafo 1.

SEZIONE 2

Rilevamento dei prezzi

Articolo 7

Il prezzo di mercato del burro di cui all'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1255/1999 corrisponde al prezzo franco fabbrica, pagamento a ventun giorni, al netto delle

imposte interne, del burro fresco rispondente ai requisiti di cui all'articolo 6, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999, confezionato in blocchi del peso netto di almeno 25 chilogrammi.

Detto prezzo franco fabbrica è aumentato di un importo forfetario di 2,5 EUR/100 kg per tener conto delle spese di trasporto necessarie per la consegna del burro ad un magazzino frigorifero.

Articolo 8

1. I prezzi di mercato a livello nazionale sono rilevati con frequenza settimanale da commissioni di quotazione, oppure su mercati rappresentativi.

Il rilevamento settimanale riguarda i prezzi di cui all'articolo 7 constatati nel corso della settimana precedente.

I prezzi sono espressi in euro, con due decimali, per 100 chilogrammi.

2. Gli Stati membri determinano quanto segue:

- a) la composizione delle commissioni di quotazione in modo da garantire la partecipazione paritaria tra acquirenti e venditori che negoziano ingenti quantitativi di burro oppure, se del caso, le modalità di rilevamento dei prezzi sui mercati rappresentativi;
- b) le disposizioni necessarie per il controllo dei dati in base ai quali sono rilevati i prezzi;
- c) qualora gli atti di scambio riguardanti il burro della qualità di cui all'articolo 7, lettera a), non hanno ad oggetto un volume sufficiente per essere rappresentativo, i criteri che permettono di stabilire il rapporto tra il prezzo del burro per cui esiste un numero sufficiente di atti di scambio e il prezzo del burro di cui all'articolo 7.

Gli Stati membri comunicano alla Commissione una descrizione del dispositivo istituito in forza del primo comma.

3. Gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro le ore 12 (ora di Bruxelles) di ogni mercoledì, i prezzi rilevati a norma del paragrafo 1.

4. Ogni giovedì la Commissione rileva il livello del prezzo di mercato rispetto al prezzo di intervento in ciascuno Stato membro.

SEZIONE 3

Procedura di gara

Articolo 9

Non appena la Commissione constata che in uno Stato membro sussiste la condizione di cui all'articolo 2, paragrafo 1, il competente organismo di intervento procede all'acquisto del burro a norma della presente sezione.

Si procede alla pubblicazione di un bando di gara nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 10

Il termine di presentazione delle offerte per ciascuna gara parziale scade alle ore 12 (ora di Bruxelles) del secondo e del quarto martedì di ogni mese, tranne il secondo martedì del mese di agosto e il quarto martedì del mese di dicembre. Se il martedì è un giorno festivo, il termine scade il giorno lavorativo immediatamente precedente, sempre alle ore 12 (ora di Bruxelles).

Articolo 11

1. Gli interessati partecipano alla gara depositando presso l'organismo di intervento di uno Stato membro un'offerta scritta, contro dichiarazione di ricevuta, oppure inviando l'offerta con qualsiasi mezzo di telecomunicazione scritta con avviso di ricevuta.

2. L'offerta reca:

- a) il nome e l'indirizzo dell'offerente;
- b) il quantitativo offerto e il tenore minimo di materie grasse;
- c) il prezzo offerto per 100 chilogrammi di burro, al netto delle tasse interne, franco banchina del deposito frigorifero, espresso in euro con due decimali;
- d) il deposito frigorifero dove è immagazzinato il burro offerto.

3. L'offerta è valida soltanto alle seguenti condizioni:

- a) se riguarda un quantitativo di burro conforme al disposto dell'articolo 4, paragrafo 4;
- b) se è corredata dell'impegno scritto dell'offerente di rispettare il disposto dell'articolo 4, paragrafo 3, e dell'articolo 17, paragrafo 2;
- c) se è addotta la prova che l'offerente ha costituito una cauzione di gara di 5 EUR/100 kg nello Stato membro di presentazione dell'offerta, entro il termine previsto per la presentazione delle offerte, per la gara di cui trattasi.

4. L'impegno di cui al paragrafo 3, lettera b), trasmesso inizialmente all'organismo di intervento, vale anche per le offerte successive, per tacito rinnovo, fino a denuncia espressa da parte dell'offerente o dell'organismo di intervento, alle seguenti condizioni:

- a) che l'offerente precisi nell'offerta iniziale di voler avvalersi della presente disposizione;
- b) che le offerte successive facciano riferimento sia alla presente disposizione («articolo 11, paragrafo 4»), sia alla data dell'offerta iniziale.

5. L'organismo di intervento registra il giorno di ricevimento dell'offerta di vendita, le corrispondenti quantità e date di fabbricazione e il luogo in cui il burro offerto è immagazzinato.

6. L'offerta non può essere ritirata dopo la scadenza del termine di cui all'articolo 10 per la presentazione delle offerte relative alla gara di cui trattasi.

Articolo 12

L'irrevocabilità dell'offerta dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte e la consegna del burro al deposito indicato dall'organismo di intervento entro il termine di cui all'articolo 15, paragrafo 3, costituiscono obbligazioni principali ai sensi dell'articolo 20 del regolamento (CEE) n. 2220/85 della Commissione ⁽¹⁾.

Articolo 13

1. Entro le ore 9 (ora di Bruxelles) del giorno successivo alla scadenza del termine di cui all'articolo 10 gli Stati membri comunicano alla Commissione i quantitativi e i prezzi offerti dai concorrenti.

2. Tenendo conto delle offerte ricevute per ogni gara, la Commissione fissa un prezzo massimo di acquisto in funzione dei prezzi di intervento in vigore, secondo la procedura di cui all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 1255/1999.

3. Si può decidere di non dare seguito alla gara.

Articolo 14

1. L'offerta è respinta se il prezzo proposto è superiore al prezzo massimo di cui all'articolo 13, paragrafo 2, valido per la gara di cui trattasi.

2. I diritti e gli obblighi derivanti dalla gara non sono trasferibili.

Articolo 15

1. Ogni offerente è immediatamente informato dall'organismo di intervento dell'esito della sua partecipazione alla gara.

La cauzione di cui all'articolo 11, paragrafo 3, lettera c), è immediatamente svincolata per le offerte non accolte.

2. L'organismo di intervento rilascia immediatamente un buono di consegna datato e numerato, in cui sono indicati i seguenti dati:

- a) il quantitativo da consegnare;
- b) il termine per la consegna del burro;
- c) il deposito frigorifero dove il burro deve essere consegnato.

3. Entro ventun giorni dal giorno di scadenza del termine di presentazione delle offerte l'aggiudicatario provvede alla consegna del burro presso la banchina del deposito frigorifero. La consegna può essere frazionata.

Le eventuali spese di scarico sulla banchina del deposito frigorifero sono a carico dell'aggiudicatario.

⁽¹⁾ GU L 205 del 3.8.1985, pag. 5.

4. La cauzione di gara è svincolata non appena l'aggiudicatario consegna, entro il termine stabilito, il quantitativo di burro indicato sul buono di consegna.

5. Salvo forza maggiore, se l'aggiudicatario non effettua la consegna entro il termine stabilito, la cauzione di gara di cui all'articolo 11, paragrafo 3, lettera c), viene incamerata in proporzione ai quantitativi non consegnati e l'acquisto dei quantitativi residui viene risolto.

Articolo 16

1. Entro un termine che decorre dal quarantacinquesimo giorno dopo la presa in consegna del burro e scade il sessantacinquesimo giorno successivo a tale data, l'organismo di intervento versa all'aggiudicatario, per ogni quantitativo consegnato, il prezzo indicato nell'offerta, dopo aver verificato l'osservanza di quanto previsto dagli articoli 3 e 4.

2. Il giorno della «presa in consegna» è il giorno di entrata del burro nel magazzino frigorifero designato dall'organismo di intervento, ma in ogni caso non prima del giorno successivo al rilascio del buono di consegna di cui all'articolo 15, paragrafo 2.

Articolo 17

1. Il burro è sottoposto a un periodo probativo di magazzino. Detto periodo è fissato a trenta giorni a decorrere dal giorno della presa in consegna.

2. Qualora dal controllo compiuto all'entrata nel deposito designato dall'organismo di intervento risulti che il burro non è conforme al disposto degli articoli 3 e 4, oppure qualora alla fine del periodo probativo di magazzino la qualità organolettica minima del burro risulti inferiore a quella fissata nell'allegato I, il venditore si impegna, con la sua offerta, a quanto segue:

- a) a riprendere il burro di cui trattasi e
- b) a pagare le spese di magazzino del burro di cui trattasi a partire dal giorno della presa in consegna sino alla data di uscita.

Le spese di magazzino da pagare corrispondono alle spese che l'organismo di intervento è tenuto a rimborsare al Fondo europeo agricolo di orientamento e garanzia (FEAOG), sezione «garanzia», a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (CE) n. 3597/90 della Commissione (1).

Gli importi sono accreditati al Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG), sezione «garanzia».

(1) GU L 350 del 14.12.1990, pag. 43.

SEZIONE 4

Entrata all'ammasso e svincolo dall'ammasso

Articolo 18

1. Gli Stati membri stabiliscono norme tecniche che prevedono, in particolare, una temperatura di magazzino uguale o inferiore a -15°C per i magazzini frigoriferi di cui all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999 e prendono opportune misure atte a garantire la buona conservazione del burro. I rischi relativi al magazzino sono coperti da un'assicurazione che può assumere la forma di un'obbligazione contrattuale degli ammassatori oppure di un'assicurazione globale contratta dall'organismo di intervento. Lo Stato membro può anche essere il proprio assicuratore.

2. Gli organismi di intervento esigono che la consegna presso la banchina del deposito, l'immagazzinamento e la conservazione del burro siano eseguiti su palette, in modo da costituire partite facilmente identificabili ed agevolmente accessibili.

3. L'organismo competente incaricato del controllo procede inoltre al controllo, senza preavviso, della presenza del burro in magazzino come previsto all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 2148/96 della Commissione (2).

Articolo 19

1. L'organismo di intervento sceglie il magazzino frigorifero disponibile più vicino al luogo dove il burro è immagazzinato.

Tuttavia, l'organismo può scegliere un altro magazzino situato ad una distanza non superiore a quella definita al paragrafo 2, purché ciò non comporti spese di magazzino supplementari.

Oltre tale distanza, l'organismo di intervento può scegliere un altro magazzino se tale scelta comporti spese minori, tenendo conto delle spese di magazzino e di trasporto. In tal caso l'organismo di intervento ne dà immediata comunicazione alla Commissione.

2. La distanza massima di cui all'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999 è fissata a 350 chilometri. Oltre tale distanza, le spese supplementari di trasporto a carico dell'organismo di intervento sono fissate a 0,065 EUR per tonnellata al chilometro.

Se l'organismo di intervento acquirente ha sede in uno Stato membro diverso da quello sul cui territorio è immagazzinato il burro offerto, ai fini del calcolo della distanza massima di cui al paragrafo 2 non si tiene conto della distanza tra il magazzino del venditore e la frontiera dello Stato membro in cui ha sede l'organismo di intervento acquirente.

3. Le spese supplementari di cui al paragrafo 2 sono sostenute dall'organismo di intervento solo se la temperatura del burro all'arrivo al magazzino non è superiore a 6°C .

(2) GU L 288 del 9.11.1996, pag. 6.

Articolo 20

All'uscita del burro dall'ammasso, l'organismo di intervento, in caso di consegna franco magazzino frigorifero, mette a disposizione il burro sulla banchina del magazzino, posto su palette ed eventualmente caricato sul mezzo di trasporto, se si tratta di un camion o di un vagone ferroviario. Le relative spese sono a carico dell'organismo di intervento e le eventuali spese di fissaggio e di scaricamento delle palette sono a carico dell'acquirente del burro.

SEZIONE 5

Vendita del burro

Articolo 21

Gli organismi di intervento degli Stati membri vendono agli interessati il burro che detengono, entrato all'ammasso anteriormente al 1° luglio 1996.

Articolo 22

1. Il burro è venduto franco deposito ad un prezzo pari al prezzo di intervento fissato all'articolo 4, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1255/1999 in vigore alla data di conclusione del contratto di vendita, maggiorato di 1 EUR per 100 chilogrammi.

Il burro è venduto per quantitativi di peso pari o superiore a 5 tonnellate. Tuttavia, qualora il quantitativo residuo in un magazzino sia inferiore a 5 tonnellate, la vendita verte su tale quantitativo inferiore.

2. L'organismo di intervento procede alla vendita del burro solo se, non oltre il momento della conclusione del contratto di vendita, è stata costituita una cauzione di 10 EUR per 100 chilogrammi a garanzia dell'esecuzione delle obbligazioni principali, ai sensi dell'articolo 20 del regolamento (CEE) n. 2220/85, in ordine alla presa in consegna del burro entro il termine di cui all'articolo 23, paragrafo 1, primo comma, del presente regolamento.

3. L'organismo di intervento procede alla vendita del burro in funzione della data di entrata all'ammasso, cominciando dal prodotto immagazzinato da più tempo sul totale della quantità disponibile, ovvero, se del caso, della quantità disponibile nel deposito o nei depositi designati dall'operatore.

Articolo 23

1. L'acquirente prende in consegna il burro entro un mese dalla data di conclusione del contratto di vendita.

La presa in consegna della quantità acquistata può essere frazionata in quantitativi parziali, di peso non inferiore a 5 tonnellate. Tuttavia, qualora il quantitativo residuo in un magazzino sia inferiore a tale quantitativo minimo, può essere preso in consegna detto quantitativo inferiore.

2. Prima di ogni ritiro, l'acquirente paga all'organismo di intervento il prezzo corrispondente al quantitativo da prendere in consegna.

3. Salvo forza maggiore, se l'acquirente non ha preso in consegna il burro entro il termine di cui al paragrafo 1, il contratto di vendita è risolto per i quantitativi restanti.

4. La cauzione di cui all'articolo 22, paragrafo 2, è incamerata per i quantitativi per i quali il contratto di vendita è risolto in virtù del paragrafo 3. Essa è svincolata immediatamente per i quantitativi presi in consegna entro i termini stabiliti.

5. In caso di forza maggiore, l'organismo di intervento interessato stabilisce le misure che ritiene necessarie in relazione alla circostanza addotta.

Articolo 24

Gli Stati membri comunicano alla Commissione, entro il martedì di ogni settimana, i seguenti quantitativi di burro:

- a) i quantitativi oggetto di un contratto di vendita nella settimana precedente,
- b) i quantitativi presi in consegna nella settimana precedente.

CAPO III

Ammasso privato di burro o crema

SEZIONE 1

Contratto e condizioni di ammasso

Articolo 25

Ai fini del presente capo, valgono le seguenti definizioni:

- «partita all'ammasso», un quantitativo del peso minimo di una tonnellata, di composizione e qualità omogenee, proveniente dallo stesso stabilimento ed entrato all'ammasso lo stesso giorno nello stesso magazzino;
- «giorno di inizio dell'ammasso contrattuale», il giorno successivo a quello dell'entrata all'ammasso;
- «ultimo giorno dell'ammasso contrattuale», il giorno precedente il giorno dell'uscita dall'ammasso.

Articolo 26

L'organismo di intervento dello Stato membro sul cui territorio sono immagazzinati la crema e il burro conclude i contratti di ammasso privato di cui all'articolo 6, paragrafo 3, quarto comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999 con persone fisiche o giuridiche, in appresso denominate «i contraenti».

Articolo 27

1. I contratti di ammasso privato riguardano esclusivamente burro e crema di cui all'articolo 6, paragrafo 3, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999.

Il burro deve essere stato prodotto nei ventotto giorni precedenti la data di inizio dell'ammasso contrattuale in un'impresa riconosciuta conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, lettere a), b) e c), del presente regolamento. Esso deve altresì corrispondere alla categoria nazionale di qualità dello Stato membro di produzione, conformemente all'allegato V, e il suo livello di radioattività non può superare i livelli massimi di cui all'articolo 4, paragrafo 2.

2. Nei casi seguenti non sono conclusi contratti di ammasso per il burro o la crema:

- a) burro o crema per i quali sia stata chiesta la concessione di un aiuto per il consumo diretto in virtù di altre norme comunitarie;
- b) burro o crema sottoposti al regime di cui all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 565/80 del Consiglio⁽¹⁾; il vincolo successivo dei prodotti al regime suddetto pone fine all'ammasso contrattuale.

Articolo 28

1. Il contratto di ammasso è stipulato in forma scritta per una o più partite di ammasso e contiene in particolare i seguenti elementi:

- a) il quantitativo di burro o di crema cui si applica il contratto;
- b) l'importo dell'aiuto, salvo il disposto dell'articolo 38;
- c) i termini per l'esecuzione del contratto, salvo il disposto dell'articolo 6, paragrafo 3, quinto comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999;
- d) l'identificazione dei magazzini frigoriferi.

2. Le misure di controllo, in particolare quelle previste all'articolo 33, nonché le indicazioni di cui al paragrafo 3 del presente articolo, formano oggetto di un capitolato d'onori stabilito dall'organismo di intervento dello Stato membro di ammasso. Nel contratto di ammasso è fatto riferimento a detto capitolato.

3. Il capitolato d'onori prevede che sull'imballaggio del burro figurino almeno le seguenti indicazioni, eventualmente in codice:

- a) il numero che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;
- b) la data di fabbricazione;
- c) la data di entrata all'ammasso;
- d) il numero di fabbricazione della partita;
- e) la dicitura «salato», se si tratta di burro di cui all'articolo 6, paragrafo 3, primo comma, terzo trattino, del regolamento (CE) n. 1255/1999;
- f) la categoria nazionale di qualità, di cui all'allegato V;
- g) il peso netto.

Gli Stati membri possono prevedere che l'obbligo di indicazione della data di entrata all'ammasso sugli imballaggi non si applichi qualora il responsabile del magazzino di ammasso si

impegni a tenere un registro nel quale vengano registrate, il giorno dell'entrata all'ammasso, le indicazioni di cui al primo comma.

Articolo 29

1. Le operazioni di entrata all'ammasso possono aver luogo soltanto tra il 15 marzo e il 15 agosto dello stesso anno. Le operazioni di uscita dall'ammasso possono aver luogo soltanto a partire dal 16 agosto dell'anno di ammasso.

2. Lo svincolo dall'ammasso si effettua per partite all'ammasso intere oppure, previa autorizzazione dell'organismo competente, per quantità inferiori. Tuttavia, nel caso di cui all'articolo 33, paragrafo 2, lettera a), possono essere svincolati dall'ammasso soltanto quantitativi sigillati.

Articolo 30

1. La domanda di conclusione di un contratto con l'organismo di intervento può vertere soltanto su partite di burro o di crema di latte per le quali le operazioni di entrata all'ammasso sono terminate.

La domanda deve pervenire all'organismo di intervento nel termine di trenta giorni dalla data di entrata all'ammasso. L'organismo di intervento registra la data di ricezione della domanda.

Se la domanda perviene all'organismo di intervento entro i dieci giorni lavorativi successivi al suddetto termine, il contratto di ammasso può essere concluso, ma l'importo dell'aiuto è ridotto del 30%.

2. Il contratto di ammasso è concluso entro trenta giorni dalla data di registrazione della domanda.

Articolo 31

Qualora il burro sia ammassato in uno Stato membro diverso da quello di produzione, la conclusione del contratto di ammasso è subordinata alla presentazione, entro cinquanta giorni dalla data di entrata all'ammasso, di un certificato rilasciato dall'organismo competente dello Stato membro di produzione.

Il certificato contiene le indicazioni di cui all'articolo 28, paragrafo 3, lettere a), b) e d), e la conferma che si tratta di burro ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 3, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999.

Nel caso di cui al primo comma, il contratto di ammasso è concluso entro sessanta giorni dalla data di registrazione della domanda.

SEZIONE 2

Controlli

Articolo 32

1. Lo Stato membro verifica il rispetto di tutte le condizioni che danno diritto al pagamento dell'aiuto.

⁽¹⁾ GU L 62 del 7.3.1980, pag. 5.

2. Il contraente oppure, su richiesta o previa autorizzazione dello Stato membro, il responsabile del deposito, tiene a disposizione dell'organismo competente preposto al controllo tutti i documenti che consentono di accertare, per quanto riguarda i prodotti conferiti all'ammasso privato, i seguenti elementi:

- a) il numero di riconoscimento che identifica lo stabilimento e lo Stato membro di produzione;
- b) la data di fabbricazione;
- c) la data di entrata all'ammasso;
- d) il numero della partita di ammasso;
- e) la presenza in magazzino e l'indirizzo del magazzino;
- f) la data di uscita dall'ammasso.

3. Il contraente, o eventualmente il responsabile del deposito, tiene a disposizione nel deposito stesso una contabilità di magazzino relativa a ciascun contratto in cui figura quanto segue:

- a) il numero della partita di ammasso dei prodotti conferiti all'ammasso privato;
- b) le date di entrata e di uscita dall'ammasso;
- c) il quantitativo del burro o della crema, per partita di ammasso;
- d) l'ubicazione dei prodotti nel deposito.

4. I prodotti ammassati devono essere facilmente identificabili e accessibili e contraddistinti per numero di contratto.

Articolo 33

1. Al momento dell'entrata all'ammasso, l'organismo competente procede a controlli nel corso del periodo che inizia il giorno di entrata all'ammasso e scade il ventottesimo giorno successivo alla data di registrazione della domanda di conclusione del contratto di cui all'articolo 30.

Per verificare l'ammissibilità all'aiuto dei prodotti ammassati, i controlli sono organizzati in maniera sufficientemente rappresentativa sul 5 % almeno dei quantitativi entrati all'ammasso, onde accertare la conformità dal punto di vista fisico di tutte le partite all'ammasso con i dati indicati nella domanda di conclusione del contratto, in particolare per quanto riguarda il peso, l'identificazione e la natura dei prodotti.

2. L'organismo competente procede come segue:

- a) sigilla, al momento del controllo di cui al paragrafo 1, tutti i prodotti facenti parte di uno stesso contratto, di una stessa partita di ammasso o di un quantitativo inferiore, oppure
- b) esegue un controllo a campione, senza preavviso, della presenza dei prodotti in magazzino; il campione prescelto deve essere rappresentativo e corrispondere al 10 % almeno del quantitativo contrattuale complessivo oggetto di una misura di aiuto all'ammasso privato.

3. Al termine del periodo di ammasso contrattuale, l'organismo competente verifica il peso e l'identificazione, mediante un controllo a campione. A tal fine, il contraente comunica all'organismo di intervento competente le partite di ammasso che intende ritirare, almeno cinque giorni lavorativi prima della data di scadenza del periodo di ammasso contrattuale di 210 giorni, o, se del caso, prima dell'inizio delle operazioni di uscita dall'ammasso qualora esse inizino nel corso dei suddetti 210 giorni.

Se il burro resta in magazzino dopo lo scadere del periodo massimo di ammasso contrattuale, il controllo di cui al primo comma può avere luogo al momento dell'uscita del burro dal magazzino e a tal fine il contraente informa l'organismo competente almeno cinque giorni lavorativi prima dell'inizio delle operazioni di uscita dall'ammasso.

Nei casi di cui al primo e al secondo comma lo Stato membro può ammettere un termine inferiore a cinque giorni lavorativi.

4. I controlli eseguiti in virtù dei paragrafi 1, 2 e 3 sono oggetto di una relazione nella quale si precisa quanto segue:

- a) la data del controllo,
- b) la sua durata,
- c) le operazioni effettuate.

La relazione sul controllo è firmata dall'agente responsabile e controfirmata dal contraente, o, se del caso, dal responsabile del deposito ed è inserita nel fascicolo di pagamento.

5. Nei casi in cui si riscontrino irregolarità sul 5 % almeno dei quantitativi controllati, il controllo viene esteso ad un campione più ampio, da stabilirsi dall'organismo competente.

Gli Stati membri comunicano tali casi alla Commissione nel termine di quattro settimane.

SEZIONE 3

Aiuti all'ammasso

Articolo 34

1. L'aiuto all'ammasso privato di cui all'articolo 6, paragrafo 3, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999 è concesso per un periodo di ammasso contrattuale compreso tra almeno novanta giorni e al massimo 210 giorni.

Qualora il contraente non rispetti il periodo di cui all'articolo 33, paragrafo 3, l'aiuto è ridotto del 15 % ed è versato soltanto per il periodo per cui il contraente fornisca la prova, ritenuta soddisfacente dall'organismo competente, che il burro o la crema hanno formato oggetto di ammasso contrattuale.

2. Salvo il disposto dell'articolo 38, la Commissione stabilisce ogni anno, secondo la procedura di cui all'articolo 42 del regolamento (CE) n. 1255/1999, l'importo dell'aiuto di cui all'articolo 6, paragrafo 3, terzo comma, dello stesso regolamento per i contratti di ammasso privato che iniziano nel corso dell'anno considerato.

3. L'aiuto è versato a richiesta del contraente al termine del periodo di ammasso contrattuale entro centoventi giorni a decorrere dal giorno di ricevimento della domanda, purché siano stati effettuati i controlli di cui all'articolo 33, paragrafo 3, e siano state rispettate le condizioni cui è subordinato il pagamento dell'aiuto.

Qualora sia in corso un'indagine amministrativa concernente il diritto all'aiuto, il pagamento è effettuato soltanto dopo il riconoscimento del diritto all'aiuto.

4. Dopo sessanta giorni di ammasso contrattuale e su richiesta del contraente, può essere versato un solo anticipo dell'aiuto previa costituzione, da parte del contraente, di una cauzione pari all'importo dell'anticipo, maggiorato del 10 %. L'anticipo è calcolato in base ad un periodo di ammasso di novanta giorni. La cauzione è svincolata immediatamente dopo il versamento del saldo dell'aiuto di cui al paragrafo 3.

Articolo 35

1. Se, al termine dei primi sessanta giorni di ammasso contrattuale, la qualità del burro o della crema subisce un calo qualitativo superiore a quello normalmente derivante dalla conservazione, i contraenti possono essere autorizzati a sostituire, una sola volta per partita di ammasso e a loro spese, i quantitativi deteriorati con uno stesso quantitativo di burro o di crema ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 3, primo comma, del regolamento (CE) n. 1255/1999.

Qualora all'atto dei controlli durante l'ammasso o all'uscita dall'ammasso si riscontrino quantitativi deteriorati, l'aiuto non può essere versato per tali quantitativi. Inoltre, il quantitativo rimanente della partita di ammasso ammissibile all'aiuto non può essere inferiore ad una tonnellata. La stessa regola si applica in caso di svincolo parziale di una partita prima del 16 agosto o prima della scadenza del periodo minimo di ammasso.

2. Nel caso di cui al paragrafo 1, primo comma, ai fini del calcolo dell'aiuto, il primo giorno dell'ammasso contrattuale è il giorno di inizio dell'ammasso contrattuale.

Articolo 36

1. L'aiuto all'ammasso della crema può essere concesso soltanto per crema pastorizzata con un tenore di materie grasse non inferiore al 35 % e non superiore all'80 %.

2. Per il calcolo dell'aiuto, i quantitativi di crema sono convertiti in equivalente burro rispetto a burro con un tenore di materie grasse butirriche dell'82 %, moltiplicando per 1,20 il tenore di materie grasse della crema.

3. Il controllo del tenore di materie grasse di cui al paragrafo 1 è effettuato da un laboratorio riconosciuto dall'organismo competente prima della congelazione della crema.

Articolo 37

1. Gli Stati membri possono permettere ai contraenti di impegnarsi volontariamente, per tutte le partite di ammasso oggetto di tutti i contratti conclusi nell'anno in corso, a rispet-

tare un unico tenore minimo di materie grasse fissato in anticipo all'interno della forcella di cui all'articolo 36, paragrafo 1.

2. In caso di applicazione del paragrafo 1, l'aiuto è concesso in base al tenore minimo di materie grasse fissato in anticipo.

In tal caso, gli Stati membri verificano il tenore di materie grasse conformemente all'articolo 36, paragrafo 3, mediante controlli a campione compiuti nel corso di visite frequenti e senza preavviso.

Se nel corso dei controlli si constata che il tenore di materie grasse è inferiore al tenore minimo fissato in anticipo, non sono versati aiuti per le partite entrate all'ammasso dopo l'ultimo controllo che non ha dato luogo a rilievi e il disposto del paragrafo 1 non si applica al contraente di cui trattasi nel rimanente periodo di ammasso contrattuale.

Tuttavia, se il tenore di materie grasse constatato è inferiore di meno del 2 % al tenore minimo fissato in anticipo, l'aiuto è pagato in funzione del tenore di materie grasse constatato, previa detrazione del 10 %.

Articolo 38

1. Qualora lo esiga la situazione del mercato, l'importo dell'aiuto e i periodi delle operazioni di entrata e di uscita dall'ammasso, nonché la durata massima dell'ammasso possono essere modificati nel corso dell'anno, per quanto riguarda i contratti non ancora conclusi.

2. Qualora il prezzo massimo d'acquisto in vigore il giorno dell'inizio dell'ammasso contrattuale, fissato mediante gara a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, espresso in euro oppure, per i paesi che non partecipano alla moneta unica, in moneta nazionale, sia superiore a quello in vigore l'ultimo giorno dell'ammasso contrattuale, l'aiuto fissato a norma dell'articolo 34, paragrafo 2, è maggiorato di un importo pari alla parte della diminuzione del prezzo massimo di acquisto che supera il 2 % del prezzo in vigore il giorno dell'inizio dell'ammasso contrattuale.

Qualora quest'ultimo prezzo sia inferiore a quello valido l'ultimo giorno dell'ammasso contrattuale, l'aiuto fissato a norma dell'articolo 34, paragrafo 2, è ridotto di un importo pari alla parte dell'aumento del prezzo massimo di acquisto che supera il 2 % del prezzo in vigore il giorno d'inizio dell'ammasso contrattuale. L'entità della riduzione dell'aiuto non può essere superiore all'importo totale dell'aiuto in questione.

3. L'adeguamento dell'aiuto di cui al paragrafo 2 si applica soltanto se, nel corso del periodo di ammasso contrattuale è stato fissato un prezzo massimo di acquisto a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, e se l'ultimo giorno dell'ammasso contrattuale gli acquisti di intervento sono aperti in più di otto Stati membri.

Se nel corso del periodo di ventun giorni che finisce il giorno di inizio dell'ammasso contrattuale non è stato fissato un prezzo massimo di acquisto, il prezzo massimo di acquisto considerato valido il giorno di inizio dell'ammasso contrattuale è pari al 90 % del prezzo di intervento in vigore.

CAPO IV**Disposizioni transitorie e finali***Articolo 39*

I regolamenti (CEE) n. 2315/76, (CEE) n. 1547/87, (CEE) n. 1589/87 e (CE) n. 454/95 sono abrogati.

Il regolamento (CE) n. 454/95 resta di applicazione per i contratti di ammasso privato conclusi anteriormente al 1° gennaio 2000.

I riferimenti ai regolamenti abrogati si intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 40

Il prezzo di intervento del burro per il periodo compreso tra il 1° gennaio e il 30 giugno 2000 è quello fissato in virtù del regolamento (CE) n. 1400/1999 del Consiglio ⁽¹⁾.

Articolo 41

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 2000.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 dicembre 1999.

Per la Commissione

Franz FISCHLER

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GU L 164 del 30.6.1999, pag. 10.

ALLEGATO I

ESIGENZE DI COMPOSIZIONE CARATTERISTICHE DI QUALITÀ E METODI D'ANALISI

Il burro è un'emulsione solida, sostanzialmente del tipo acqua nell'olio, che presenta le seguenti caratteristiche di composizione e di qualità

Parametri	Tenore, caratteristiche di qualità	Metodo di riferimento
Materie grasse	82 % min	(²)
Acqua	16 % max	(²)
Materie secche non grasse	2 % max	(²)
Acidi grassi liberi (¹)	Max 1,2 mmol/100 g di materie grasse	(²)
Indice di perossido	Max 0,3 mequiv di ossigeno/1 000 g di materie grasse	(²)
Coliformi	Non rilevabili in 1 g	(²)
Grassi diversi da quelli del latte	Non rilevabili mediante analisi dei trigliceridi	(²)
Traccianti (¹) — steroli (²) — vanillina (²) — estere etilico dell'acido carotenico (²) — trigliceridi dell'acido enantico (²)	Non rilevabili	(²)
Altri traccianti (¹)	Non rilevabili	Metodi approvati dall'autorità competente
Caratteristiche organolettiche	Almeno 4 punti su 5 per quanto riguarda l'aspetto, il gusto e la consistenza	(²)
Dispersione idrica	Almeno 4 punti	(²)

(¹) Traccianti accettati a norma dei regolamenti della Commissione (CEE) n. 3143/85 (GU L 298 del 12.11.1985, pag. 9), (CEE) n. 429/90 (GU L 45 del 21.2.1990 pag. 8) e (CE) n. 2571/97 (GU L 350 del 20.12.1997, pag. 3).

(²) Cfr. regolamento (CE) n. 1854/96 della Commissione (GU L 246 del 27.9.1996, pag. 5), modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 881/1999 (GU L 111 del 29.4.1999 pag. 24), che stabilisce l'elenco dei metodi di riferimento da applicare per l'analisi e la valutazione qualitativa del latte e dei prodotti lattiero-caseari soggetti all'organizzazione comune dei mercati.

ALLEGATO II

**METODO DI RIFERIMENTO PER LA RILEVAZIONE DI GRASSI ESTRANEI NEL GRASSO DEL LATTE
MEDIANTE ANALISI CROMATOGRAFICA DEI TRIGLICERIDI — REVISIONE 1****1. Scopo e campo di applicazione**

La presente norma stabilisce un metodo per la rilevazione di grassi estranei, sia vegetali che animali come sego e lardo, nel grasso di latte e di prodotti lattiero-caseari con l'utilizzo dell'analisi gascromatografica dei trigliceridi.

Mediante l'uso di formule trigliceridiche definite, i grassi vegetali e animali vengono rivelati qualitativamente e quantitativamente nel grasso di latte puro, indipendentemente dalle condizioni di alimentazione o lattazione.

Nota 1: Benché l'acido butirrico (C 4), che è presente esclusivamente nel grasso di latte, permetta stime quantitative di quantità da piccole a medie di grasso di latte in grassi vegetali, difficilmente è possibile ottenere informazioni qualitative e quantitative per aggiunte fino ad almeno il 20 % (in peso) di grassi estranei al grasso di latte puro a causa delle ampie variazioni del C 4, che oscilla approssimativamente tra il 3,5 e il 4,5 % (in peso).

Nota 2: Risultati quantitativi possono venire ottenuti praticamente solo mediante l'analisi dei trigliceridi perché il contenuto di steroli nei grassi vegetali varia in funzione delle condizioni di produzione e di trattamento.

2. Definizione

Per grassi estranei nel grasso di latte si intendono, ai fini della presente norma, tutti i grassi vegetali e animali, escluso il grasso di latte.

3. Principo del metodo

Dopo estrazione del grasso di latte, viene preparata una soluzione madre. Su questa soluzione, vengono determinati i trigliceridi (secondo il numero di atomi di carbonio) per via gascromatografica su colonne impaccate. Inserendo la percentuale in peso delle molecole di grasso di differenti dimensioni (C 24-C 54 — solo numeri pari) nella formula dei trigliceridi, i grassi estranei vengono rilevati qualitativamente o determinati quantitativamente.

Nota: Osservando la valutazione qui descritta, è possibile utilizzare la gascromatografia capillare purché venga garantito l'ottenimento di risultati equivalenti⁽¹⁾.

4. Reagenti

Usare prodotti chimici per analisi.

- 4.1. Gas di trasporto: azoto, purezza $\geq 99,996$ %.
- 4.2. Trigliceridi standard⁽²⁾, saturi, nonché colesterolo per la standardizzazione di un grasso di latte standard secondo la sezione 6.5.4.
- 4.3. Metanolo anidro.
- 4.4. n-Esano.
- 4.5. n-Eptano.
- 4.6. Toluene.
- 4.7. Soluzione di dimetilclorosilano: 50 ml di dimetilclorosilano vengono sciolti in 283 ml di toluene.
- 4.8. Gas combustibile: idrogeno e aria sintetica.
- 4.9. Fase stazionaria, OV-1 al 3 % su Gas ChromQ⁽³⁾ da 125/150 μm (100/120 mesh).
- 4.10. Soluzione di burro di cacao al 10 %.

⁽¹⁾ Metodi adatti sono già stati descritti, vedi D. Precht and J. Molckentin: Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns, Chrompack News 4, 16-17 (1993).

⁽²⁾ Prodotti adatti sono disponibili in commercio.

⁽³⁾ I marchi, per esempio Extrelut, GasChromQ, Chrompack, sono esempi di prodotti adatti ottenibili da fornitori specializzati. Queste informazioni hanno lo scopo di facilitare l'applicazione della norma da parte dell'utilizzatore e non rappresentano un requisito vincolante per il prodotto. L'indicazione in grani è stata convertita in μm nel sistema SI secondo BS 410: 1988 «British Standard Specification for test sieves».

5. Strumenti

Normali apparecchiature da laboratorio, in particolare le seguenti:

- 5.1. Gascromatografo ad alta temperatura adatto per temperature almeno da 400 a 450 °C, equipaggiato con un rivelatore a ionizzazione di fiamma (FID) e controllare di flusso a massa costante per il gas di trasporto. Gas di combustione: 30 ml/min di H₂, 270 ml/min di aria sintetica.

Data la notevole portata del gas di trasporto, l'ugello della fiamma dovrebbe essere particolarmente ampio.

Nota: A motivo delle elevate temperature che si presentano durante l'analisi dei trigliceridi, gli inserti di vetro del FID o del sistema iniettore devono venire puliti frequentemente.

Il gascromatografo deve essere equipaggiato di setti resistenti alle alte temperature che possano venire utilizzati frequentemente e presentino in generale un livello di cessione bassissimo.

Nota: Sono adatti setti Chromblue (r) (Chrompack).

I setti devono venire sostituiti a intervalli regolari, per esempio dopo circa 100 iniezioni oppure appena la risoluzione comincia a deteriorarsi (vedi figura 4).

- 5.2. Colonna cromatografica

Colonna di vetro a U (diametro interno 2 mm, lunghezza 500 mm), preventivamente silanizzata (vedi sezione 6.1) con dimetilclorosilano allo scopo di disattivare la superficie di vetro.

Nota: Sono adatte anche colonne impaccate leggermente più lunghe (lunghezza 800-2 000 mm). Con queste colonne è possibile ottenere una riproducibilità dei risultati leggermente migliore. D'altra parte, la fase stazionaria presenta talvolta fratture dopo l'uso che a loro volta possono portare a peggiori risultati quantitativi. Inoltre, facilmente la fiamma del FID si spegne in conseguenza della portata del gas di trasporto estremamente elevata necessaria, da 75 a 85 ml/min.

- 5.3. Apparecchiatura per il riempimento della colonna (vedi figura 1)

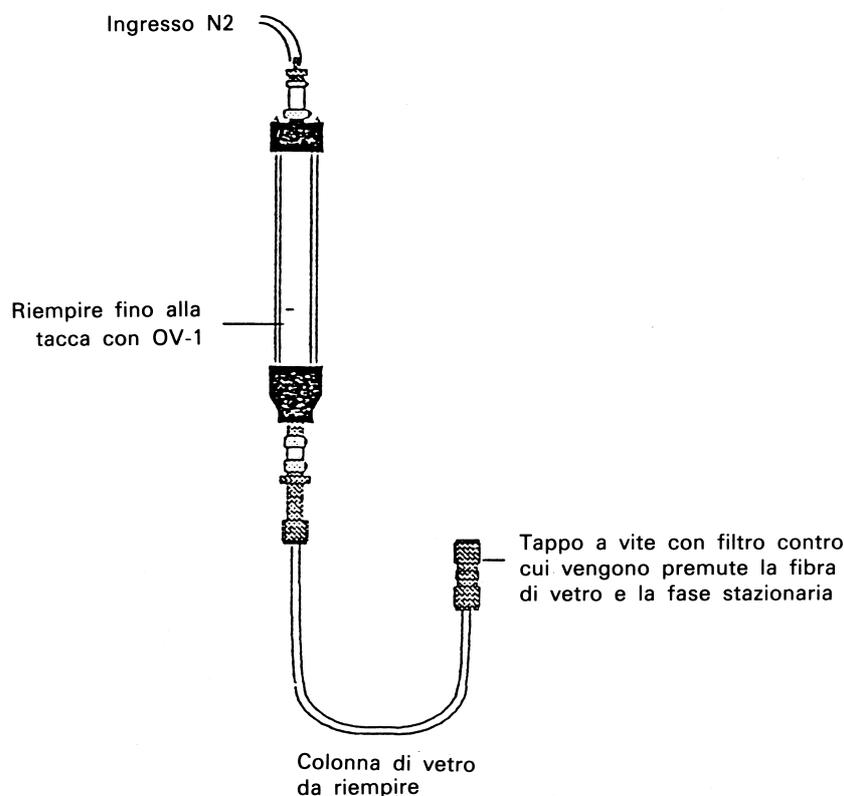


Figura 1: Riempimento della colonna

- 5.3.1. Colonna di plastica con tappi terminali a vite provvista di una tacca indicante il livello di riempimento per la quantità richiesta di fase stazionaria.

- 5.3.2. Setaccio (maglia da circa 100 µm) con tappo a vite adatto per la chiusura della colonna di vetro secondo la figura 1.

- 5.3.3. Lana di vetro silanizzata disattivata.
- 5.3.4. Vibratore per distribuire in modo uniforme la fase stazionaria durante il riempimento.
- 5.4. Colonna Extrelut ⁽¹⁾ da 1 a 3 ml con gel di silice. Questa colonna può venire utilizzata in via alternativa per l'estrazione, allo scopo di ottenere il grasso di latte.
- 5.5. Guarnizione di grafite da 6,4 mm (1/4") con foro da 6 mm.
- 5.6. Dispositivi per la silanizzazione della superficie di vetro della colonna secondo la sezione 6.1.
- 5.6.1. Bottiglia di Woulff.
- 5.6.2. Pompa di aspirazione ad acqua.
- 5.7. Bagnomaria regolabile su (50 ± 2) °C.
- 5.8. Stufa regolabile su (50 ± 2) °C e (100 ± 2) °C.
- 5.9. Pipetta con graduazione in microlitri.
- 5.10. Pipetta graduata da 5 ml per il dosaggio di 1,5 ml di metanolo.
- 5.11. Pallone a fondo rotondo da 50 ml.
- 5.12. Beuta, volume nominale 50 ml.
- 5.13. Imbuto.
- 5.14. Filtro a pori fini.
- 5.15. Evaporatore rotante.
- 5.16. Fiale, volume nominale 1 ml, sigillabili con un tappo d'alluminio, con setto all'interno.
- 5.17. Siringa di iniezione, lo stantuffo della siringa usata non deve raggiungere la punta dell'ago.

Nota: Tali siringhe permettono di ottenere una migliore riproducibilità dei risultati.

Allo scopo di evitare il deterioramento del setto, la punta dell'ago deve essere controllata a intervalli regolari (per esempio con uno stereomicroscopio).

6. Procedura

- 6.1. Preparazione della colonna (silanizzazione):

Dopo avere collegato la bottiglia di Woulff, come mostrato nella figura 2, con la pompa di aspirazione ad acqua, il tubo 2 viene immerso nella soluzione secondo la sezione 4.7. Chiudendo il rubinetto, la colonna viene riempita; successivamente i 2 tubi vengono rimossi.

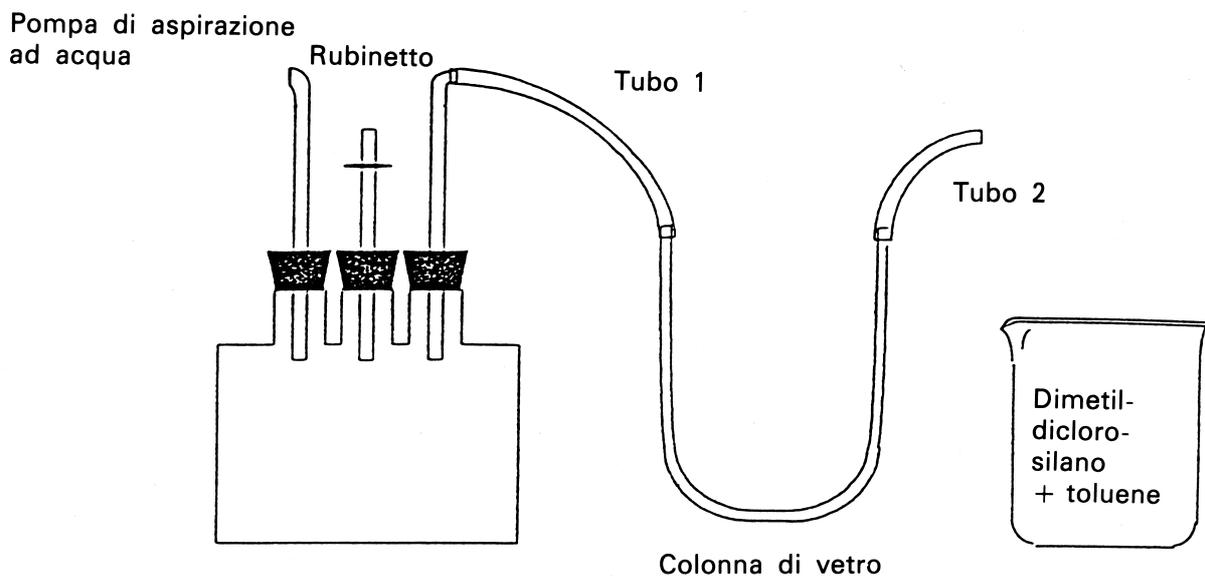


Figura 2: apparecchiatura per la silanizzazione

⁽¹⁾ Vedi nota 3 di pagina 23.

La colonna viene fissata su uno stativo e riempita completamente con la soluzione di dimetilclorosilano mediante una pipetta.

Dopo 20-30 minuti, la bottiglia Wouffl viene sostituita con una beuta per filtrazione e la colonna viene svuotata collegandola alla pompa di aspirazione ad acqua (vedi figura 3).

6.2. Riempimento della colonna:

Questa operazione è seguita da risciacqui successivi con 75 ml di toluene e 50 ml di metanolo; la colonna vuotata viene poi essiccata nell'essiccatore a 100 °C per circa 30 minuti.

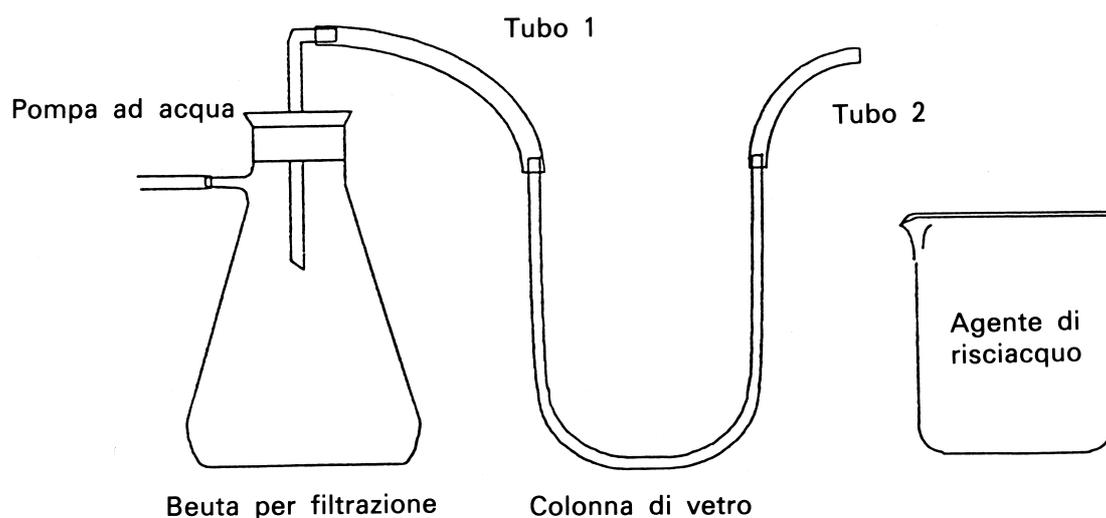


Figura 3: Apparecchiatura per il risciacquo

Per il riempimento della colonna, si utilizza il dispositivo rappresentato nella figura 1. La fase stazionaria di cui al punto 4.9 viene introdotta nella colonna di plastica fino alla tacca.

L'estremità inferiore della colonna di vetro da riempire viene chiusa con un tappo della lunghezza di circa 1 cm di lana di vetro preventivamente silanizzata, che viene pressata dentro con un'asta di acciaio. Poi l'estremità della colonna viene chiusa con il setaccio descritto in 5.3.2.

La colonna viene riempita sotto pressione (3 bar di N₂) con la fase stazionaria. Per ottenere un riempimento uniforme, continuo e compatto, durante il riempimento muovere un vibratore su e giù lungo la colonna di vetro. Dopo il riempimento, un tappo compatto di lana di vetro silanizzata viene premuto nell'altra estremità della colonna riempita, le estremità sporgenti vengono tagliate via e il tappo viene pressato nella colonna per qualche millimetro con una spatola.

6.3. Preparazione dei campioni:

Per la preparazione dei campioni si usa uno dei seguenti tre metodi:

6.3.1. Isolamento del grasso di latte dal burro.

Fondere 5-10 g di burro in un recipiente adatto in un bagnomaria secondo la sezione 5.7 a 50 °C.

Riscaldare a 50 °C una beuta da 50 ml e un imbuto con inserito un filtro secondo la sezione 5.14, nel vano di riscaldamento. Filtrare lo strato di grasso del campione di burro fuso utilizzando il dispositivo preriscaldato.

Questo grasso di latte è pressoché esente da fosfolipidi.

6.3.2. Estrazione della frazione grassa con il metodo di Röse-Gottlieb.

L'estrazione viene effettuata secondo la norma IDF 1C: 1987, 16C: 1987, 116A: 1987 o 22 B: 1987.

Con un tale grasso di latte, i fosfolipidi permettono di ottenere un picco del colesterolo aumentato approssimativamente dello 0,1 %.

Lo spettro dei trigliceridi standardizzato a 100 sul colesterolo ne risulta influenzato solo in misura trascurabile.

6.3.3. Estrazione dal latte con l'utilizzo di colonne a gel di silice.

Un campione di latte da 0,7 ml termostato a 20 °C viene applicato ad una colonna Extrelut da 1 a 3 ml con una micropipetta secondo la sezione 5.9 e lasciato distribuire in maniera uniforme sul gel di silice per circa 5 minuti.

Per denaturare i complessi proteo-lipidici, aggiungere 1,5 ml di metanolo con una pipetta. Successivamente il campione viene estratto con 20 ml di n-esano. L'n-esano viene aggiunto lentamente in piccole quantità e il solvente drenato viene raccolto in un pallone a fondo rotondo da 50 ml preventivamente essiccato a peso costante noto.

Dopo l'estrazione drenare la colonna fino a quando è vuota.

Allontanare dall'eluato i solventi per distillazione su un evaporatore rotante ad una temperatura del bagnomaria da 40 a 50 °C.

Essiccare il pallone e determinare la resa di grasso mediante pesata.

Nota: I metodi di estrazione dei grassi secondo Gerber, Weibull-Berntrop, Schmid-Bondzynski-Ratzlaff o l'isolamento del grasso di latte con l'utilizzo di detergenti (metodo BDI) non sono adatti per l'analisi dei trigliceridi perché con questi metodi quantità più o meno grandi di gliceridi parziali o fosfolipidi possono passare nella fase grassa.

6.4. Preparazione della soluzione campione.

Per la gascromatografia, si usa una soluzione al 5 % del grasso in n-eptano ottenuta secondo la sezione 6.3. Per la preparazione di questa soluzione campione, pesare le quantità corrispondenti del materiale campione ottenuto secondo le sezioni 6.3.1 e 6.3.2 e scioglierle in quantità corrispondenti di n-eptano.

Con la preparazione del campione secondo la sezione 6.3.3, calcolare la quantità di n-eptano da aggiungere al campione nel pallone sulla base della pesata e sciogliere in esso il residuo.

Introdurre circa 1 ml della soluzione campione in una fiala secondo la sezione 5.16.

6.5. Determinazione cromatografica dei trigliceridi.

Con le temperature elevate (fino a 350 °C) usate per l'eluizione dei trigliceridi a catena lunga C52 — C56, si verifica sovente un innalzamento della linea di base, in particolare se le colonne non sono state adeguatamente condizionate all'inizio. Questo innalzamento della linea di base ad alte temperature può venire completamente evitato combinando due colonne o mediante sottrazione della linea di base.

Operando con il sistema di compensazione oppure con colonne singole, come pure per gli inserti di vetro nell'iniettore e nel rivelatore, si devono usare le guarnizioni di grafite secondo la sezione 5.5.

6.5.1. Correzione della linea di base.

Per evitare che la linea di base si alzi si usa uno dei seguenti quattro metodi:

6.5.1.1. Combinazione di colonne.

Si usano 2 colonne impaccate nella modalità di compensazione.

6.5.1.2. Correzione della linea di base mediante il gascromatografo.

Mediante una prova di funzionamento del gascromatografo senza iniezione della soluzione di grassi e successiva sottrazione della linea di base registrata, è possibile eliminare l'innalzamento della linea di base.

6.5.1.3. Correzione della linea di base tramite software di integrazione.

Mediante una prova di funzionamento del sistema di integrazione senza iniezione della soluzione di grasso e successiva sottrazione della linea di base registrata, è possibile eliminare l'innalzamento della linea di base.

6.5.1.4. Correzione della linea di base mediante adeguato condizionamento.

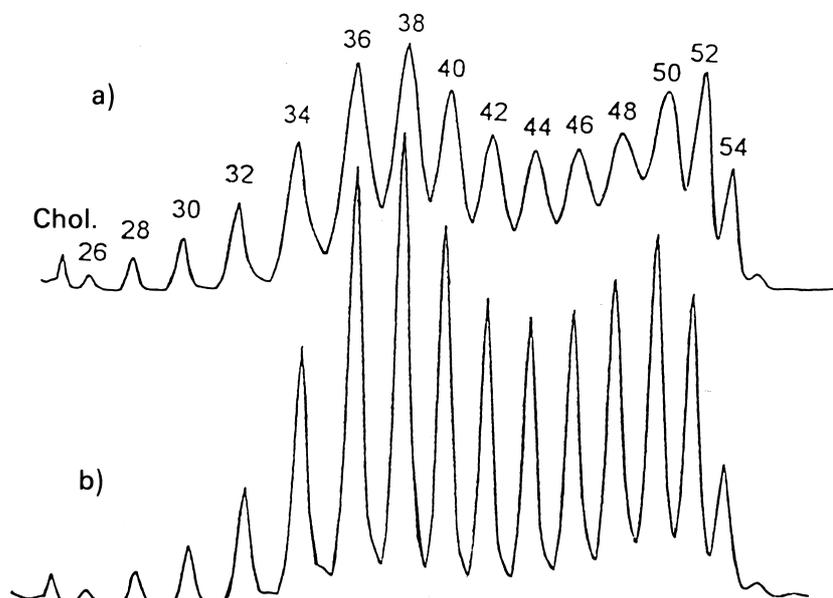
Con un adeguato condizionamento iniziale della colonna e approssimativamente 20 iniezioni di soluzioni di grasso di latte, l'aumento della linea di base ad alte temperature è generalmente così basso che non sono necessarie correzioni della linea di base.

6.5.2. Tecnica di iniezione.

Allo scopo di evitare effetti di discriminazione, si applica la tecnica di iniezione a caldo per ottenere risultati quantitativi migliori con i componenti trigliceridici alto-bollenti. In questa tecnica, la soluzione di grasso viene aspirata in una siringa e l'ago freddo della siringa viene riscaldato per circa 3 secondi nella testa dell'iniettore prima dell'iniezione. Poi il contenuto della siringa viene iniettato rapidamente.

Nota: Con questa tecnica di iniezione, si riduce il rischio di fenomeni di frazionamento all'interno della siringa o di arresto dell'iniezione. Non si applica l'iniezione diretta «in colonna» nella parte superiore estesa riscaldata della colonna perché i frammenti del setto che vi si accumulano nonché i contaminanti possono venire facilmente eliminati con la tecnica utilizzata cambiando con regolarità l'inserito dell'iniettore senza smontare la colonna.

Evitare assolutamente che la punta dell'ago si pieghi a contatto con il fondo del beaker del campione (tale piegatura è difficilmente visibile a occhio nudo) per non danneggiare il setto.



a) Risoluzione scadente dovuta ad un setto danneggiato.

b) Buona risoluzione.

Figura 4: Cromatogramma dei trigliceridi di un campione di grasso di latte

6.5.3. Condizionamento di una colonna impaccata.

Durante gli stadi da a) a c), l'estremità della colonna non è collegata al rivelatore allo scopo di evitare contaminazioni.

Le colonne riempite secondo la sezione 6.2 vengono condizionate come segue:

- 15 minuti a 40 ml/min N_2 a 50 °C;
- riscaldamento a 1 K/min fino a 355 °C a 10 ml N_2 /min;
- mantenimento per 12-15 ore a 355 °C;
- 2 iniezioni di 1 μ l della soluzione di burro di cacao di cui alla sezione 4.10 e rispettivo programma di temperatura;
- 20 iniezioni di 0,5 μ l di soluzione di grasso di latte per 2-3 giorni, secondo la sezione 6.4.

Nota: Il burro di cacao è costituito pressoché esclusivamente da trigliceridi alto-bollenti C50-C56. L'iniezione di burro di cacao serve ad un condizionamento speciale in questo intervallo di catene lunghe. Con i trigliceridi altobollenti da C50 a C54, possono in parte aversi fattori di risposta fino a circa 1,20. Normalmente, con iniezioni ripetute di una soluzione di grasso di latte ci si deve attendere una riduzione dei fattori di risposta, inizialmente elevati, per C50-C54. Con trigliceridi con un basso numero di carboni acilici, i fattori si avvicinano ad 1.

Preparare tre coppie, rispettivamente, delle colonne riempite secondo la sezione 6.2. Le coppie condizionate vengono controllate, rispettivamente, con un'analisi del grasso di latte per la prova di routine. Verrà utilizzata la coppia che fornisce i migliori risultati quantitativi (fattori di risposta pressoché uguali a 1). Con fattori di risposta maggiori di 1,20, la colonna non deve essere utilizzata.

6.5.4. Taratura.

Per la taratura, determinare i fattori di risposta dei trigliceridi corrispondenti, nonché del colesterolo di un grasso di latte (grasso standardizzato) utilizzando i trigliceridi standardizzati (almeno i trigliceridi saturi C24, C30, C36, C42, C48 e C54 e il colesterolo; preferibilmente anche con C50 e C52). Fattori di risposta intermedi possono venire trovati mediante interpolazione matematica.

Utilizzando il grasso standardizzato, eseguire da 2 a 3 tarature ogni giorno. Se si ottengono risultati pressoché identici, i risultati quantitativi dell'analisi dei trigliceridi dei campioni avranno una buona riproducibilità.

Il grasso di latte standardizzato ha una conservabilità di parecchi mesi ad una temperatura di conservazione non superiore a -18°C e può pertanto venire utilizzato come standard.

6.5.5. Programma di temperatura, gas di trasporto e altre condizioni per l'analisi dei trigliceridi.

Programma di temperatura: temperatura iniziale della colonna 210°C , mantenuta per 1 minuto, poi programma a $6^{\circ}\text{C}/\text{min}$ fino a 350°C e mantenimento della temperatura finale per 5 minuti.

Temperatura del rivelatore e dell'iniettore: 370°C .

Nota: Le temperature del rivelatore, dell'iniettore e del forno (temperatura iniziale) devono venire mantenute a livello costante (anche durante la notte, i fine settimana e le vacanze).

Gas di trasporto: azoto, portata $40\text{ ml}/\text{min}$.

Nota: Se si utilizzano colonne da 80 cm , la portata deve essere di almeno $75\text{ ml}/\text{min N}_2$. Il flusso di gas di trasporto deve venire mantenuto costante (anche durante la notte, durante i fine settimana e le vacanze). La portata esatta del gas di trasporto dovrebbe essere regolata in modo che, indipendentemente dalla lunghezza della colonna, C54 venga eluito a 341°C .

Durata dell'analisi: 29,3 minuti.

Volume di iniezione: $0,5\ \mu\text{l}$.

Nota: La siringa deve venire risciacquata diverse volte con eptano puro dopo ogni iniezione.

Condizioni del FID: secondo la sezione 5.1.

Nota: Accendere il rivelatore a ionizzazione di fiamma all'inizio di ogni giorno di lavoro.

7. Integrazione, valutazione e controllo delle condizioni di misura

I trigliceridi con numero dispari C acilici ($2n + 1$) sono combinati con il trigliceride a numero pari precedente ($2n$). Non si tiene conto del basso contenuto di C56, meno riproducibile. I trigliceridi rimanenti (area dei picchi) nel cromatogramma, incluso il colesterolo (picco in prossimità di C24) vengono moltiplicati per i rispettivi fattori di risposta del grasso standard (ultima taratura) e normalizzati tutti insieme a 100. Oltre al colesterolo libero, vengono così valutati i trigliceridi C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C38, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 e C54. I risultati vengono forniti in % in peso ($\text{g}/100\text{ g}$).

La valutazione dei picchi del cromatogramma deve essere effettuata con un integratore con il quale sia possibile tracciare la linea di base. Deve essere possibile operare la reintegrazione con parametri di integrazione ottimizzati.

Le figure 5 e 6 presentano due esempi di cromatogrammi dei trigliceridi. La figura 5 mostra un cromatogramma che può venire valutato correttamente, mentre la figura 6 rappresenta un errore sporadico nell'intervallo da C50 a C54 in cui la linea di base ha un andamento scorretto in confronto con la figura 5. Tali errori tipici possono venire individuati con un elevato grado di certezza ed evitati solo mediante l'uso di un integratore con il quale venga tracciata la linea di base.

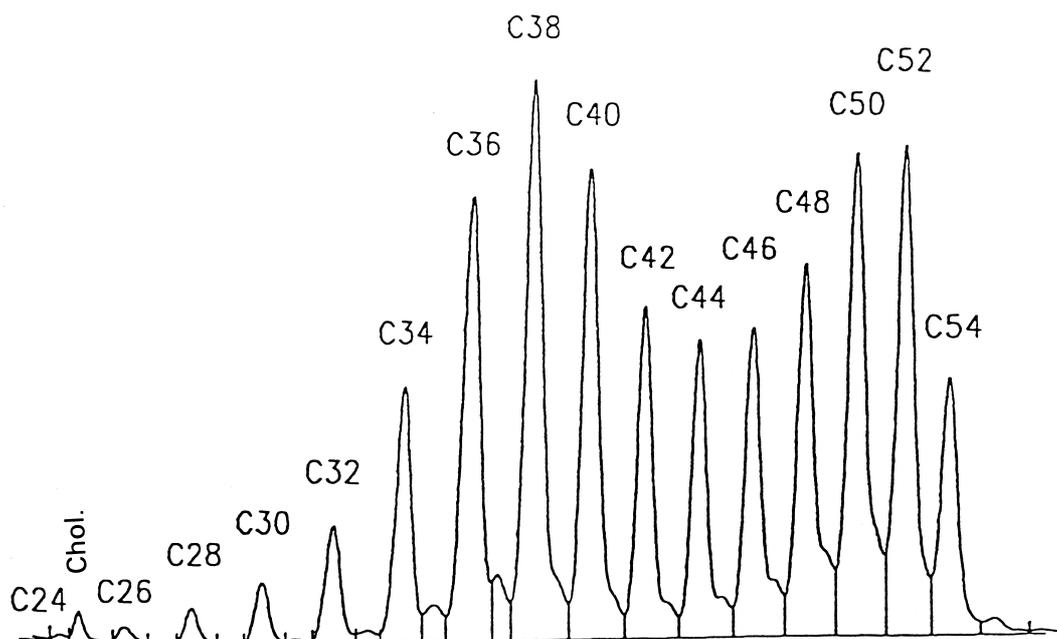


Figura 5: Cromatogramma di trigliceridi facilmente valutabile di un grasso di latte con il tracciato della linea di base

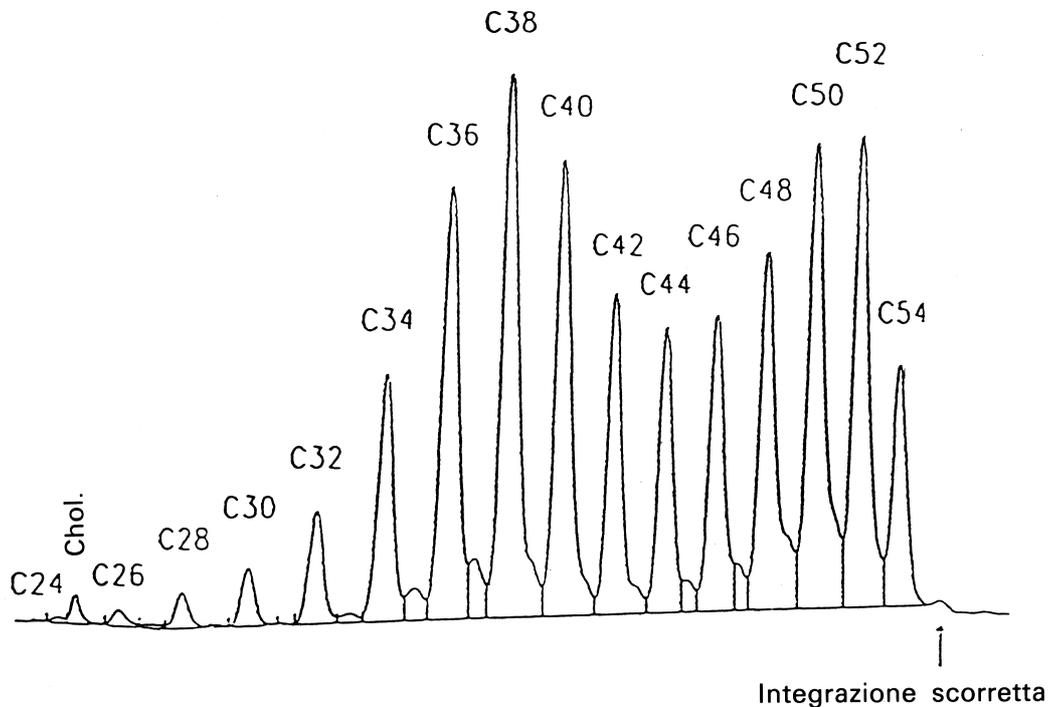


Figura 6: Cromatogramma scorrettamente integrato del grasso di latte

Per il controllo delle condizioni di misura, la tabella 1 mostra i valori medi e le deviazioni standard (SD) di un tipico grasso di latte invernale per i differenti trigliceridi ottenuti da 19 analisi dello stesso grasso:

**Tabella 1: Composizione trigliceridica di un grasso di latte.
Valori medi e SD di 19 analisi**

(in g/100 g)

Trigliceride	Valore medio	SD
C24	0,04	0,004
C26	0,26	0,007
C28	0,66	0,020
C30	1,31	0,023
C32	2,92	0,030
C34	6,73	0,053
C36	12,12	0,030
C38	12,92	0,054
C40	9,70	0,019
C42	7,62	0,020
C44	7,35	0,025
C46	7,91	0,029
C48	9,09	0,048
C50	9,97	0,038
C52	7,76	0,042
C54	3,32	0,020

Con valori della SD maggiori di quelli indicati nella tabella 1, i cromatogrammi non sono più accettabili e occorre controllare i setti o il flusso di gas. Inoltre, piccoli componenti del setto possono aver formato depositi sulla lana di vetro all'ingresso della colonna oppure la colonna non è più adatta per l'uso in conseguenza di invecchiamento, influenza della temperatura e così via (vedi figura 3).

8. Rilevazione qualitativa di grassi estranei

Per la rilevazione dei grassi estranei, sono state sviluppate delle formule dei trigliceridi (tabella 2) con limiti S (tabella 3) in cui i valori di S dei grassi di latte puri possono fluttuare. Se si superano questi limiti, si può supporre la presenza di un grasso estraneo.

La formula più sensibile per la rilevazione dell'aggiunta di lardo è per esempio:

$$6,5125 \cdot C26 + 1,2052 \cdot C32 + 1,7336 \cdot C34 + 1,7557 \cdot C36 + 2,2325 \cdot C42 + 2,8006 \cdot C46 + 2,5432 \cdot (1) \\ C52 + 0,9892 \cdot C54 = S$$

Nota: Utilizzando 755 differenti campioni di grasso di latte, è stato calcolato un intervallo di confidenza al 99 % di $S = 97,96 - 102,04$ per campioni di grasso di latte puro con una deviazione standard $SD = 0,39897$ per tutti i valori di S.

Partendo dalla composizione trigliceridica di un campione di grasso sconosciuto, tale formula permette di verificare, senza l'utilizzo di un computer e in maniera semplice, se la somma dei contenuti di trigliceridi qui definita con i fattori corrispondenti ricada al di fuori dell'intervallo $97,96 - 102,04$ e che pertanto molto probabilmente siano stati aggiunti grassi estranei.

Per la rilevazione di differenti grassi estranei, la tabella 2 mostra differenti formule trigliceridiche. Per la rilevazione dei grassi estranei olio di soia, olio di girasole, olio di oliva, olio di ravizzone, olio di semi di lino, olio di germi di frumento, olio di germi di mais, olio di semi di cotone e olio di pesce idrogenato, dei grassi vegetali di cocco e di palmisto e anche dell'olio di palma e il sego è possibile utilizzare rispettivamente una formula comune.

Poiché la composizione trigliceridica dei grassi estranei è anch'essa soggetta a fluttuazioni, sono stati utilizzati fino a quattro differenti dati sperimentali di trigliceridi di grassi estranei dello stesso tipo [con gli stessi tipi di grasso estraneo, è stato rispettivamente considerato il limite meno favorevole (vedi tabella 4)].

Con la seguente «formula totale» è possibile ottenere risultati anch'essi buoni per tutti i grassi estranei:

$$- 2,7575 \cdot C26 + 6,4077 \cdot C28 + 5,5437 \cdot C30 - 15,3247 \cdot C32 + 6,2600 \cdot C34 + 8,0108 \cdot C40 - 5,0336 \cdot C42 + 0,6356 \cdot C44 + 6,0171 \cdot C46 = S$$

Calcoli per la rilevazione di qualsiasi combinazione di grassi estranei nel grasso di latte hanno mostrato che, anche se con la formula per il lardo fornita in tabella 2 il limite per questo grasso estraneo è basso (2,7 %), altri grassi, come il grasso di cocco, l'olio di palma o il grasso di palmisto, che hanno limiti di rilevazione del 26,8 12,5 e 19,3 %, rispettivamente, con questa formula possono venire rilevati solo se al grasso di latte ne sono state aggiunte quantità estremamente elevate. Questo vale anche per le altre formule della tabella 2.

Tabella 2: Formule trigliceridiche per la rilevazione di vari grassi estranei nel grasso di latte, con l'indicazione delle deviazioni standard SD per S

Formula per gli oli di soia, girasole, oliva, ravizzone, semi di lino, germe di grano, germe di granturco, semi di cotone e olio di pesce

$$2,0983 \cdot C30 + 0,7288 \cdot C34 + 0,6927 \cdot C36 + 0,6353 \cdot C38 + 3,7452 \cdot C40 - 1,2929 \cdot C42 + 1,3544 \cdot C44 + 1,7013 \cdot C46 + 2,5283 \cdot C50 = S; SD = 0,38157$$

Formula per il grasso di cocco e di palmisto

$$3,7453 \cdot C32 + 1,1134 \cdot C36 + 1,3648 \cdot C38 + 2,1544 \cdot C42 + 0,4273 \cdot C44 + 0,5809 \cdot C46 + 1,2926 \cdot C48 + 1,0306 \cdot C50 + 0,9953 \cdot C52 + 1,2396 \cdot C54 = S; SD = 0,11323$$

Formula per l'olio di palma e il sego

$$3,6644 \cdot C28 + 5,2297 \cdot C30 - 12,5073 \cdot C32 + 4,4285 \cdot C34 - 0,2010 \cdot C36 + 1,2791 \cdot C38 + 6,7433 \cdot C40 - 4,2714 \cdot C42 + 6,3739 \cdot C46 = S; SD = 0,81094$$

Formula per il lardo

$$6,5125 \cdot C26 + 1,2052 \cdot C32 + 1,7336 \cdot C34 + 1,7557 \cdot C36 + 2,2325 \cdot C42 + 2,8006 \cdot C46 + 2,5432 \cdot C52 + 0,9892 \cdot C54 = S; SD = 0,39897$$

Pertanto, allo scopo di controllare un campione di grasso sconosciuto occorre usare tutte le formule presentate nella tabella 2 e la formula totale (2), se è probabile che il campione sia una miscela di grasso di latte e di uno dei 14 differenti grassi estranei oppure una combinazione di questi grassi estranei. Se, inserendo i trigliceridi di un campione di grasso da analizzare, si ottiene un valore di S che cade al di fuori degli intervalli della tabella 3 di solo una delle cinque formule, allora è estremamente probabile che il campione sia un grasso di latte modificato. La rilevazione di un grasso estraneo nel grasso di latte mediante una delle quattro formule presentate nella tabella 2 non permette di trarre conclusioni sul tipo di grasso estraneo aggiunto.

Tabella 3: Limiti di S per i grassi di latte

Formula di rilevazione di	Intervallo S
Oli di soia, girasole, oliva, ravizzone, semi di lino, germi di grano, germe di granturco, semi di cotone e olio di pesce	98,05 — 101,95
Grasso di cocco e di palmisto	99,42 — 100,58
Olio di palma e sego	95,90 — 104,10
Lardo	97,96 — 102,04
Formula totale	95,68 — 104,32

Nella tabella 4 sono presentati i limiti di rilevazione per i differenti grassi estranei con una confidenza del 99 %. La prima colonna mostra i limiti massimi di rilevazione per le migliori formule del grasso di latte della tabella 2. Nella seconda colonna sono forniti i limiti di rilevazione per la formula totale. Anche se i limiti sono alquanto più elevati, basta questa formula per rilevare quantità leggermente più elevate di grassi estranei. Con tutte le formule è possibile rilevare anche combinazioni dei differenti grassi estranei. Gli intervalli di variazione dei trigliceridi di differenti grassi estranei di un tipo non hanno un'influenza considerevole sui limiti di rilevazione.

Tabella 4: Limite di rilevazione al 99 % per l'aggiunta di grasso estraneo al grasso di latte

	Formula «grasso singolo»	Formula totale
Olio di soia	2,1	4,4
Olio di girasole	2,3	4,8
Olio di oliva	2,4	4,7
Grasso di cocco	3,5	4,3
Olio di palma	4,4	4,7
Grasso di palmisto	4,6	5,9
Olio di ravizzone	2,0	4,4
Olio di semi di lino	2,0	4,0
Olio di germe di grano	2,7	6,4
Olio di germe di mais	2,2	4,5
Olio di semi di cotone	3,3	4,4
Lardo	2,7	4,7
Sego	5,2	5,4
Olio di pesce idrogenato	5,4	6,1

Nota: Gli intervalli S sono calcolati in modo tale da presumere la presenza di un grasso estraneo solo se si superano i limiti delle formule per un grasso singolo (vedi tabella 4).

9. Determinazione quantitativa dei grassi estranei

Allo scopo di ottenere informazioni quantitative riguardo la concentrazione dei grassi estranei in un campione di grasso di latte, si utilizza la formula seguente:

$$X (\%) = 100 \cdot \frac{(100 - S) (3)/(100 - S_F)}{100 - S_F}$$

dove X è la quantità di grasso estraneo sconosciuto o di miscela di grassi estranei sconosciuta in un grasso di latte. S risulta dall'aggiunta di un grasso estraneo sconosciuto mediante inserimento dei trigliceridi della miscela grasso estraneo/grasso di latte nella formula trigliceridica totale vista sopra. Se viene aggiunto un grasso estraneo sconosciuto al grasso di latte, per S_F si sceglie il valore medio di S dei differenti grassi estranei per la formula totale; questo valore medio di S viene ottenuto inserendo i dati dei trigliceridi dei grassi estranei puri in questa formula e calcolando un valore medio ($S_F = 7,46$). Risultati quantitativi di buona qualità per qualsiasi aggiunta di grassi estranei vengono ottenuti anche utilizzando la formula dell'olio di palma/sego (tabella 2) e un valore medio $S_F = 10,57$.

Conoscendo i tipi di grasso estraneo, inserire i seguenti valori di S_F nella formula vista sopra e scegliere la rispettiva formula del grasso estraneo dalla tabella 2:

Tabella 5: Valore di S_F di vari grassi estranei

Grasso estraneo	S_F
Olio di soia	8,18
Olio di girasole	9,43
Olio d'oliva	12,75
Grasso di cocco	118,13
Olio di palma	7,55
Grasso di palmisto	112,32
Olio di ravizzone	3,30
Olio di semi di lino	4,44
Olio di germe di grano	27,45
Olio di germe di mais	9,29
Olio di semi di cotone	41,18
Lardo	177,55
Sego	17,56
Olio di pesce	64,12

10. Campo di validità del metodo di rilevazione

Il metodo descritto vale per latti di massa ed è basato sulla rappresentatività dei campioni di grasso di latte.

Sarebbe possibile una rilevazione altamente specifica se, per un numero rappresentativo di grassi di latte, venissero derivate formule come quelle viste sopra, per differenti paesi.

Possibilità di rilevazione particolarmente idonee sarebbero ottenibili se nei differenti paesi venissero definite formule come quelle descritte sopra basate su un numero rappresentativo di grassi di latte. In questo caso, senza usare complessi programmi per computer, basta applicare le combinazioni di trigliceridi usate nella tabella 2 e rideterminare i fattori utilizzando il metodo dei minimi quadrati.

Applicando gli intervalli di S mostrati nella tabella 3, le formule sono in generale applicabili in condizioni particolari di alimentazione come, per esempio, sottoalimentazione o alimentazione delle mucche con lieviti o con saponi di Ca. Solo in caso di condizioni di alimentazione estreme (per esempio elevata assunzione di oli alimentari puri, elevata somministrazione di saponi di Ca combinati con grasso alimentare ecc.), le formule indicano in parte un grasso di latte modificato.

Nota: I grassi di latte frazionati vengono in generale riconosciuti come grasso di latte non modificato se si assume che vi è modificazione solo quando vengono superati i limiti. Solo con grassi di latte frazionati aventi una composizione insolita, come per esempio nel caso di una frazione dura ottenuta per frazionamento con metodi fisici a temperature elevate di approssimativamente 30 °C con basse rese di pochi punti percentuali o per frazionamento con CO₂ supercritica, le formule indicano una modificazione.

Il frazionamento del grasso di latte può tuttavia venire rivelato utilizzando altri metodi, per esempio la calorimetria differenziale a scansione.

11. Precisione del metodo

Viene determinata utilizzando grasso di latte sulla base delle formule della tabella 2 e degli intervalli di S della tabella 3.

11.1. Ripetibilità

Come differenza dei valori di S di due determinazioni eseguite nell'intervallo di tempo più breve possibile da parte di un operatore che utilizza la stessa procedura e materiale campione identico nelle stesse condizioni (stessa persona, stessi strumenti/stesso dispositivo, stesso laboratorio).

Tabella 6: Limiti di ripetibilità (r) per le differenti formule

Formula per la rilevazione di	r
Olio di soia, girasole, oliva, ravizzone, semi di lino, germe di grano, germe di granturco, semi di cotone e olio di pesce	0,67
Grasso di cocco e di palmisto	0,12
Olio di palma e sego	1,20
Lardo	0,58
Formula totale	1,49

11.2. Riproducibilità

Come differenza dei valori di S di due determinazioni eseguite da operatori in differenti laboratori, secondo la stessa procedura utilizzando materiale campione identico in differenti condizioni (differente persona, differenti strumenti) in momenti differenti.

Tabella 7: Limiti di riproducibilità (R) per le differenti formule

Formula per la rilevazione di	R
Oli di soia, girasole, ravizzone, semi di lino, germe di grano, germe di granturco, semi di cotone e olio di pesce	1,08
Grasso di cocco e di palmisto	0,40
Olio di palma e sego	1,81
Lardo	0,60
Formula totale	2,07

11.3. Differenza critica

Con i limiti di ripetibilità (r) e riproducibilità (R), è possibile calcolare le differenze critiche per tutti gli intervalli di S della tabella 3 (analisi in doppio). I rispettivi valori sono presentati nella tabella 8.

Tabella 8: Differenze critiche per tutte le formule dei trigliceridi

Formula per la rilevazione di	intervallo
Oli di soia, girasole, oliva, ravizzone, semi di lino, germe di grano, germe di granturco, semi di cotone e olio di pesce	97,43 — 102,57
Grasso di cocco e di palmisto	99,14 — 100,86
Olio di palma e sego	94,91 — 105,09
Lardo	97,65 — 102,35
Formula totale	94,58 — 105,42

11.4. Accettabilità dei risultati

Tutti i contenuti di trigliceridi C24, C26, C28-C54 nonché colesterolo, tarati e calcolati con l'arrotondamento al secondo decimale, devono essere esattamente normalizzati a 100.

I risultati dell'analisi in doppio vengono utilizzati come controllo della ripetibilità. Se le differenze assolute tra due risultati di S per tutte le cinque formule dei trigliceridi non superano i limiti di ripetibilità r della tabella 6, allora è soddisfatto il requisito di ripetibilità.

Per il controllo delle condizioni gascromatografiche ottimali e in particolare della qualità della colonna, si dovrebbe garantire che su dieci prove ripetitive le differenze tra i valori massimi e minimi di S in tutte le cinque formule dei trigliceridi non superino l'intervallo $x \cdot r$ con $x = 1,58$ (per 10 prove, vedi riferimento 16) e i limiti di ripetibilità r per le differenti formule di tabella 6.

12. Norme citate

DIN 10 336: 1994	Nachweis und Bestimmung von Fremdfetten in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse.
IDF-Standard 1C: 1987	Milk. Determination of Fat Content — Röse Gottlieb Gravimetric Method.
IDF-Standard 16C: 1987	Cream. Determination of Fat Content — Röse Gottlieb Gravimetric Method.
IDF-Standard 116A: 1987	Milk-Based Edible Ices and Ice Mixes. Determination of Fat Content — Röse Gottlieb Gravimetric Method.
IDF-Standard 22B: 1987	Skimmed Milk, Whey & Buttermilk. Determination of Fat Content — Röse Gottlieb Gravimetric Method.

13. Riferimenti bibliografici

1. Commissione delle Comunità europee: Detection of foreign fats in milk fat by means of gas chromatographic triglyceride analysis; doc. n. VI/5202/90-EN, VI/2645/91.
2. Commissione delle Comunità europee: Control of butter fat purity of 100 different samples of different feeding periods from 11 EEC countries; doc. VI/4577/93.
3. Commissione delle Comunità europee: Consideration of results from the first, second, third, fourth, fifth and sixth EEC collaborative trial: Determination of triglycerides in milk fat, doc. n. VI/2644/91, VI/8.11.91, VI/1919/92, VI/3842/92, VI/5317/92, VI/4604/93.
4. Timms, R. E.: Detection and quantification of non-milk fat in mixtures of milk and non-milk fats. Dairy Research 47 295-303 (1980).
5. Precht, D., Heine, K.: Nachweis von modifiziertem Milchfett mit der Triglyceridanalyse. 2. Fremdfettnachweis im Milchfett mit Hilfe von Triglyceridkombinationen 41 406-410 (1986).
6. Luf, W., Stock, A., Brandl, E.: Zum Nachweis von Fremdfett in Milchfett über die Triglyceridanalyse. Österr. Milchwirtsch. Wissensch. Beilage 5, 42 20-35 (1987).

7. Precht, D.: Bestimmung von pflanzlichen Fetten oder tierischen Depotfetten in Milchfett. Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. 42 143/157 (1989).
 8. Precht D.: Schnelle Extraktion von Milchfett, Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. 42 119-128 (1990).
 9. Precht, D.: Schnelle gaschromatographische Triglyceridanalyse von Milchfett. Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. 42 139-154 (1990).
 10. Precht, D.: Control of milk fat purity by gas chromatographic triglyceride analysis. Kieler Milchwirtsch. Forschungsber. 43 (3) 219-242 (1991).
 11. Precht, D.: Detection of adulterated milk fat by fatty acid and triglyceride analysis. Fat Sci. Technol. 93 538-544 (1991).
 12. Precht, D.: Detection for foreign fat in milk fat. I, Qualitative detection by triacylglycerol formulae. II, Quantitative evaluation of foreign fat mixtures. Z. Lebensm. Unters. Forsch. 194 1-8, 107-114 (1992).
 13. Precht, D.: Gas chromatography of triacylglycerols and other lipids on packed columns in CRC Handbook of Chromatography: Analysis of Lipids, p. 123-138, ed. K.D. Mukherjee, N. Weber, J. Scherma, CRC Press, Boca Raton (1993).
 14. Precht, D., Molkenin, J.: Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns, Chrompack News 4 16-17 (1993).
 15. Molkenin, J., Precht, D.: Comparison of packed and capillary columns for quantitative gas chromatography of triglycerides in milk fat. Chromatographia 39 (5/6) 265-270 (1994).
 16. Stange, K.: Angewandte Statistik, Erster Teil, Eindimensionale Probleme, Springer-Verlag, Berlin, P. 378 (1970).
-

ALLEGATO III

VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEL BURRO

1. Obiettivo

La presente procedura per la valutazione organolettica del burro ha lo scopo di fornire un metodo uniforme applicabile in tutti gli Stati membri.

2. Definizioni

Per *valutazione organolettica* si intende l'esame delle caratteristiche di un prodotto mediante gli organi di senso.

Per *gruppo di esperti* si intende un gruppo di esperti selezionati per la valutazione che, durante le operazioni di valutazione, lavorano senza comunicare fra di loro e senza influenzarsi reciprocamente.

Per *punteggio* si intende il risultato della valutazione organolettica effettuata da parte di un gruppo di esperti ed espressa mediante l'uso di una scala numerica. Si deve usare una nomenclatura dei difetti.

Per *classificazione* si intende una classificazione di qualità eseguita sulla base del punteggio.

Documenti di controllo: documenti utilizzati per registrare i punteggi singoli per ciascuna caratteristica e la classificazione finale del prodotto. (Questo documento può venire usato anche per registrare la composizione chimica).

3. Locale di prova

- 3.1. Prendere opportune precauzioni perché gli assaggiatori nella camera di prova non siano influenzati da fattori esterni.
- 3.2. La camera di prova deve essere esente da odori estranei e facilmente pulibile. Le pareti devono essere di colore chiaro.
- 3.3. La camera di prova e la sua illuminazione devono essere tali da non influire sulle proprietà del prodotto da valutare. La camera deve essere equipaggiata con un'appropriata strumentazione di controllo della temperatura.

4. Selezione degli assaggiatori

L'assaggiatore deve avere familiarità con i prodotti a base di burro e avere la competenza necessaria per eseguire una valutazione organolettica. La sua competenza deve essere riesaminata periodicamente (almeno una volta all'anno) da parte dell'autorità competente.

5. Requisiti del gruppo di esperti

Il numero di esperti nel gruppo deve essere dispari, al minimo tre. Essi devono essere, per la maggior parte, dipendenti dell'autorità competente o persone autorizzate non occupati presso l'industria lattiero-casearia.

6. Valutazione di ciascuna caratteristica

- 6.1. La valutazione organolettica viene eseguita in relazione alle seguenti tre caratteristiche: aspetto, consistenza e gusto.

Aspetto comprende le caratteristiche seguenti: colore, purezza visibile, sviluppo di muffe e dispersione dell'acqua. La dispersione dell'acqua è valutata conformemente alla norma FIL 112/A/1989.

Consistenza comprende le caratteristiche seguenti: compattezza e spalmabilità.

Per la valutazione della consistenza del burro si possono utilizzare metodi fisici. La Commissione prevede di armonizzare in futuro questi metodi.

Gusto implica le caratteristiche seguenti: sapore e odore.

Uno scostamento significativo dalla temperatura raccomandata impedisce una valutazione corretta della consistenza, del gusto. La temperatura è della massima importanza.

- 6.2. Ciascuna caratteristica deve venire valutata, dal punto di vista organolettico, separatamente. Il punteggio deve essere assegnato secondo la tabella 1.
- 6.3. Può essere opportuno che, prima di iniziare la valutazione, gli assaggiatori assegnino insieme un punteggio ad uno o più campioni di riferimento per quanto riguarda aspetto, consistenza e gusto, al fine di raggiungere una maggiore uniformità.
- 6.4. Il punteggio per l'accettazione è il seguente:

	Massimo	Richiesto
Aspetto	5	4
Consistenza	5	4
Gusto	5	4

Quando non si raggiunge il punteggio richiesto, deve essere fornita una descrizione del difetto. Il punteggio assegnato da ciascun assaggiatore per ciascuna caratteristica deve essere registrato nel documento di controllo. Il prodotto viene accettato o scartato sulla base di una decisione a maggioranza. Casi in cui le differenze tra i punteggi individuali per ciascuna caratteristica siano più ampie di un punto non devono verificarsi frequentemente (non più di una volta su venti campioni). In caso contrario il capogruppo deve riesaminare la competenza del gruppo di assaggiatori.

7. **Supervisione**

In generale, il capogruppo, che deve essere un funzionario dell'autorità competente e che può essere membro del gruppo di assaggiatori, sarà responsabile dell'intera procedura. Il capogruppo deve registrare i punteggi individuali per ciascuna caratteristica nel documento di controllo e certificare se il prodotto è stato accettato o scartato.

8. **Campionamento e preparazione del campione**

- 8.1. — È opportuno che l'identità dei campioni sia tenuta celata durante la valutazione allo scopo di evitare qualsiasi influenza.
- Di questo si deve occupare il capogruppo prima della valutazione, in assenza degli altri membri del gruppo.
- 8.2. Quando la valutazione organolettica viene eseguita presso il magazzino frigorifero, il campione di burro viene prelevato mediante un campionatore per burro. Se la valutazione organolettica viene eseguita in un luogo diverso dal magazzino frigorifero, prelevare un campione di almeno 500 g.
- 8.3. Durante la valutazione, il burro deve avere una temperatura di 10-12 °C. Evitare assolutamente grandi scostamenti da questo intervallo.

9. **Nomenclatura**

Fare riferimento all'allegata tabella 2.

Tabella 1: Punteggio del burro

Aspetto			Consistenza			Gusto		
Punti (classe di qualità)	N. (1)	Osservazioni	Punti (classe di qualità)	N. (1)	Osservazioni	Punti (classe di qualità)	N. (1)	Osservazioni
5		<i>Molto buono</i> tipo ideale massima qualità (uniformemente asciutto)	5		<i>Molto buona</i> tipo ideale massima qualità (ben spalmabile)	5		<i>Molto buono</i> tipo ideale massima qualità (aroma finissimo assolutamente puro)
4		<i>Buono</i> (2) (nessun difetto evidente)	4	17 18	<i>Buona</i> (2) dura morbida	4		<i>Buono</i> (2) (nessun difetto evidente)
3	1 2 3 4 5 6 7 8	<i>Discreto (leggeri difetti)</i> acquoso non uniforme, due colori striature screziato mazzato chiazato separazione d'olio colore eccessivo poroso	3	14 15 16 17 18	<i>Discreta (leggeri difetti)</i> corta, fragile, friabile pastosa, grassa appiccicosa dura molle	3	21 22 25 27 33 34 35	<i>Discreto (leggeri difetti)</i> impuro gusto estraneo acido sapore di cotto, sapore di bruciato sapore di foraggio grossolano, amaro eccessivamente salato
2	1 2 3 4 5 6 10 11 12	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> acquoso non uniforme, due colori striature screziato, mazzato chiazato separazione d'olio materie estranee muffa sale non disciolto	2	14 15 16 17 18	<i>Scadenze (difetti evidenti)</i> corta, fragile, friabile pastosa, grassa appiccicosa dura molle	2	21 22 23 25 32 33 34 35 36 38	<i>Scadente (difetti evidenti)</i> impuro gusto estraneo stantio acido sapore di ossidato, sapore metallico sapore di foraggio grossolano, amaro eccessivamente salato ammuffito, marcio sapore chimico
1	1 2 3 4 5 6 7 9 10 11 12	<i>Molto scadente (difetti gravi)</i> acquoso non uniforme, due colori striature screziato, mazzato chiazato separazione d'olio colore eccessivo granulare materie estranee muffa Sale non disciolto	1	14 15 16 17 18	<i>Molto scadente (difetti gravi)</i> corta, fragile, friabile pastosa, grassa appiccicosa dura molle	1	22 24 25 26 28 29 30 31 32 34 36 37 38	<i>Molto scadente (difetti gravi)</i> gusto estraneo sapore di formaggio, di formaggio acido acido sapore di lievito sapore di muffa rancido oleoso, di pesce di sego sapore di ossidato, sapore metallico grossolano, amaro ammuffito, marcio di malto sapore chimico

(1) Tabella 2.

(2) I difetti citati sotto «Buono» sono solo deviazioni minime dal tipo ideale.

Tabella 2: Nomenclatura dei difetti del burro

- I. *Aspetto*
1. acquoso, goccioline d'acqua evidenti
 2. colore non uniforme, due colori
 3. striata
 4. screziato, mazzato
 5. chiazzato
 6. separazione d'olio
 7. colore eccessivo
 8. poroso
 9. granuloso
 10. materiale estraneo
 11. muffa
 12. sale non disciolto
- II. *Consistenza*
14. corta, fragile, friabile
 15. pastosa, untuosa, molle
 16. appiccicosa
 17. dura
 18. molle
- III. *Gusto e aroma*
20. mancanza d'aroma, insipido
 21. impuro ⁽¹⁾
 22. gusto estraneo
 23. stantio
 24. sapore di formaggio, di formaggio acido
 25. acido
 26. sapore di lievito
 27. a) sapore di cotto
b) sapore di bruciato
 28. sapore di muffa
 29. rancido
 30. oleoso, di pesce
 31. sapore di sego
 32. a) sapore di ossidato
b) sapore metallico
 33. sapore di foraggio
 34. acre, amaro
 35. eccessivamente salato
 36. ammuffito, marcio
 37. sapore di malto
 38. sapore di prodotti chimici

⁽¹⁾ Questa definizione deve venire usata il più raramente possibile e solo quando il difetto non può venire descritto in modo più accurato.

ALLEGATO IV

CAMPIONAMENTO PER L'ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA E PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA

1. Analisi chimica e microbiologica

Quantità di burro (kg)	Numero di campioni (> 100 g) da prelevare
≤ 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 ogni 25 000 kg o frazione di tale quantitativo

Il campionamento per l'analisi microbiologica deve venire eseguito in condizioni asettiche.

Possono venire combinati fino a 5 campioni da 100 g in modo da ottenere un unico campione che viene analizzato dopo accurata miscelazione.

I campioni devono venire prelevati casualmente da punti differenti del lotto e controllati prima o al momento dell'ingresso nel magazzino frigorifero designato dall'organismo di intervento.

Preparazione del campione composito di burro (analisi chimica)

- a) Utilizzando un campionatore per burro pulito e asciutto o uno strumento simile adatto, estrarre una carota di burro da almeno 30 g e introdurla in un portacampioni. Il campione composito può poi venire sigillato e inviato al laboratorio per l'analisi.
- b) Al laboratorio, il campione composito viene riscaldato a 30 °C nel contenitore originario non aperto, e viene frequentemente scosso fino ad ottenimento di un'emulsione fluida omogenea, esente da particelle non rammollite. Il contenitore va riempito in misura compresa tra metà e due terzi della capienza.

Per ciascun produttore che offre burro all'intervento, analizzare due campioni all'anno per determinare i grassi estranei e un campione per determinare i traccianti.

2. Valutazione organolettica

Quantità di burro (kg)	Numero di campioni da prelevare
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 ogni 25 000 kg o frazione di tale quantitativo

I campioni devono venire prelevati casualmente, da punti differenti della quantità offerta, tra il trentesimo e il quarantacinquesimo giorno successivo alla presa in consegna e classificati.

Ciascun campione deve venire valutato singolarmente conformemente a quanto prescritto nell'allegato III. Non sono ammesse ripetizioni del campionamento e della valutazione.

3. Linee guida da seguire quando un campione risulta inadeguato

a) Analisi chimica e microbiologica

- Nell'analisi di campioni singoli, sono tollerati un campione con un solo difetto ogni 5-10 campioni o, rispettivamente, due campioni con un solo difetto ogni 11-15 campioni. Nel caso di campione inadeguato, prelevare due nuovi campioni su ciascun lato del campione inadeguato e controllare il parametro fuori norma. Se i due campioni non sono conformi alla specifica, la quantità di burro compresa tra i due campioni originali su ciascun lato del campione non conforme deve essere respinta ed eliminata dalla quantità offerta.

Quantità da respingere nel caso di nuova inidoneità del campione



— Nell'analisi di campioni composti, se un campione composto è fuori norma per un parametro, la quantità rappresentata da quel campione composto è respinta ed eliminata dalla quantità offerta. La quantità rappresentata da un campione composto può essere determinata mediante suddivisione della quantità offerta, prima di sottoporre ogni singola parte separatamente ad un campionamento casuale.

b) Valutazione organolettica

Se un campione non supera la valutazione organolettica, la quantità di burro compresa tra due campioni adiacenti su ciascun lato del campione fuori norma è respinta ed eliminata dalla quantità offerta.

c) In caso di inidoneità chimica o microbiologica e di inidoneità organolettica, l'intera quantità è respinta.

ALLEGATO V

CATEGORIA NAZIONALE DI QUALITÀ

- «beurre de laiterie; qualité extra; qualité extra; melkerijboter; extra kwaliteit» per quanto riguarda il burro belga,
 - «smør af første kvalitet» per quanto riguarda il burro danese,
 - «Markenbutter» per quanto riguarda il burro tedesco,
 - «Pasteurisé A» per quanto riguarda il burro francese,
 - «Irish creamery butter» per quanto riguarda il burro irlandese,
 - Prodotto esclusivamente con crema di latte sottoposta ad un trattamento di centrifugazione e pastorizzazione,
 - «Marque Rose» o «Beurre de première qualité» per quanto riguarda il burro lussemburghese,
 - «Extra kwaliteit» per quanto riguarda il burro olandese,
 - «Extra selected» per quanto riguarda il burro della Gran Bretagna e «premium» per quanto riguarda il burro dell'Irlanda del Nord,
 - Prodotto esclusivamente con crema di latte sottoposta ad un trattamento di centrifugazione e pastorizzazione, per quanto riguarda il burro greco,
 - Prodotto esclusivamente con latte di vaccino o crema di latte pastorizzati, per quanto riguarda il burro spagnolo,
 - Prodotto esclusivamente con latte o crema di latte vaccino pastorizzati, per quanto riguarda il burro portoghese,
 - «Teebutter» per quanto riguarda il burro di qualità austriaco,
 - «perinteinen meijerivoi/traditionellt mejerismör» per quanto riguarda il burro finlandese,
 - «svenskt smör» per quanto riguarda il burro svedese.
-

RETTIFICHE

Rettifica del regolamento (CE) n. 2547/1999 della Commissione, del 2 dicembre 1999, che stabilisce, per il mese di novembre 1999, il tasso di cambio specifico applicabile all'importo del rimborso delle spese di magazzinaggio nel settore dello zucchero

(Gazzetta ufficiale delle Comunità europee L 308 del 3 dicembre 1999)

A pagina 4, allegato:

anziché: «1 EUR = (...) 0,634023 lire sterline»,

leggi: «1 EUR = (...) 0,636913 lire sterline».

Rettifica del regolamento (CE) n. 2710/1999 della Commissione, del 20 dicembre 1999, che stabilisce il quantitativo disponibile nel primo semestre 2000 per taluni prodotti del settore del latte e del settore lattiero-caseari nel quadro dei regimi previsti dagli accordi europei tra la Comunità e la Repubblica d'Ungheria, la Repubblica di Polonia, la Repubblica ceca, la Repubblica slovacca, la Bulgaria, la Romania e la Slovenia e del regime previsto dagli accordi sul libero scambio tra la Comunità e i paesi baltici

(Gazzetta ufficiale delle Comunità europee L 327 del 21 dicembre 1999)

A pagina 26, allegato, per la Repubblica ceca, codice NC:

anziché: «0402 21 99»,

leggi: «0402 21 91».

A pagina 26, allegato, per la Repubblica slovacca, codice NC:

anziché: «0402 21 99»,

leggi: «0402 21 91».
