

31999R2771

24.12.1999

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 333/11

**REGULAMENTUL (CE) NR. 2771/1999 AL COMISIEI
din 16 decembrie 1999**

**de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului privind măsurile
de intervenție pe piața untului și smântânii**

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței în sectorul laptelui și produselor lactate ⁽¹⁾, în special articolele 10 și 40,

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 a înlocuit Regulamentul (CEE) nr. 804/68 ⁽²⁾ al Consiliului, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1587/96 ⁽³⁾ și, de asemenea, *inter alia*, Regulamentul (CEE) nr. 777/87 ⁽⁴⁾ al Consiliului, modificat ultima dată de Regulamentul (CEE) nr. 1634/91 ⁽⁵⁾ privind procedura de intervenție pentru unt și lapte praf degresat. Ținând cont de acest nou regim și având în vedere experiența câștigată, este recomandabilă modificarea și, dacă este necesar, simplificarea normelor de reglementare a intervenției pe piața untului și smântânii. Prin urmare, pentru o mai mare claritate, trebuie să se procedeze la reformularea regulamentelor specifice care reglementează diversele aspecte ale intervenției, și anume Regulamentul (CEE) nr. 2315/76 ⁽⁶⁾ al Comisiei, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1824/97 ⁽⁷⁾, Regulamentul (CEE) nr. 1547/87 ⁽⁸⁾, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1802/95 ⁽⁹⁾, Regulamentul (CEE) nr. 1589/87 ⁽¹⁰⁾, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 124/1999 ⁽¹¹⁾ și Regulamentul (CE) nr. 454/95 ⁽¹²⁾, modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 390/1999 ⁽¹³⁾, și să fie reunite dispozițiile acestora într-un text unic.
- (2) Articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 stabilește criteriile conform cărora agențiile de intervenție achiziționează unt prin intermediul achiziției publice și de suspendare a achizițiilor. Pe de o parte, este necesară specificarea cazurilor în care achizițiile urmează să fie lansate sau suspendate în statul membru respectiv și, pe de altă parte, fixarea perioadei reprezentative pe durata căreia nivelul prețurilor de piață ale untului

se înregistrează în funcție de prețul de intervenție. În acest scop, trebuie să se definească noțiunea de „preț de piață al untului” și să se stabilească procedura de înregistrare a prețurilor la nivel național. În scopuri practice, Uniunea Economică Belgia-Luxemburg este considerată drept un singur stat membru.

- (3) Agențiile de intervenție pot achiziționa numai untul care respectă atât cerințele stabilite în articolul 6 din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, cât și criteriile de calitate și aspect, care necesită a fi definite. De asemenea, trebuie să fie specificate metodele de analiză și normele de reglementare a controlului calității și, dacă situația o cere, controalele radioactivității untului, ale cărui niveluri maxime trebuie stabilite, dacă este cazul, de către legislația comunitară. Totuși, statele membre trebuie să dispună de posibilitatea autorizării unui sistem de autocontrol, sub rezerva respectării anumitor condiții. Din considerente practice, perioada de producere a untului oferit spre intervenție ar trebui să fie prelungită, dacă intervalul dintre două invitații de participare la licitație este mai mare de 21 de zile.
- (4) În vederea asigurării bunei funcționări a regimului de intervenție, este necesar să se specifice condițiile de autorizare a întreprinderilor producătoare și de verificare a respectării acestora. În vederea asigurării eficienței regimului, se prevăd măsurile care trebuie să fie luate în cazul nerespectării condițiilor respective. Deoarece untul poate fi achiziționat de către o agenție de intervenție aparținând unui stat membru, altul decât acela pe teritoriul căruia a fost produs, în aceste cazuri agenția de intervenție care face achiziția trebuie să aibă posibilitatea de a verifica respectarea condițiilor de calitate și aspect.
- (5) Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 stipulează că achiziția se face prin procedură de ofertare. În vederea asigurării unui tratament egal pentru toate părțile interesate din Comunitate, invitațiile de participare la licitație se publică în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*. Trebuie să fie stabilite detaliile ofertei, în special cantitatea minimă, termenele de prezentare a ofertelor și prețul maxim de achiziție. În vederea asigurării îndeplinirii cerințelor calitative și de aspect ale untului în momentul prezentării ofertei și după depozitarea acestuia, este necesar ca ofertanților să li se solicite să prezinte împreună cu oferta un angajament scris în acest sens. De asemenea, ofertele trebuie să fie însoțite de o garanție de menținere a valabilității ofertei după data limită de depunere a ofertelor și de livrare a untului la termenele stabilite.
- (6) Este necesară garantarea calității untului, precum și a condițiilor de achiziție prin efectuarea de controale în diverse etape pe durata depozitării. Neîndeplinirea cerințelor nu

⁽¹⁾ JO L 160, 26.6.1999, p. 48.⁽²⁾ JO L 148, 28.6.1968, p. 13.⁽³⁾ JO L 206, 16.8.1996, p. 21.⁽⁴⁾ JO L 78, 20.3.1987, p. 10.⁽⁵⁾ JO L 150, 15.6.1991, p. 26.⁽⁶⁾ JO L 261, 25.9.1976, p. 12.⁽⁷⁾ JO L 260, 23.9.1997, p. 8.⁽⁸⁾ JO L 144, 4.6.1987, p. 12.⁽⁹⁾ JO L 174, 26.7.1995, p. 27.⁽¹⁰⁾ JO L 146, 6.6.1987, p. 27.⁽¹¹⁾ JO L 16, 21.1.1999, p. 19.⁽¹²⁾ JO L 46, 1.3.1995, p. 1.⁽¹³⁾ JO L 48, 24.2.1999, p. 3.

trebuie să greveze bugetul comunitar; prin urmare, este necesar ca operatorul să ia măsuri pentru retragerea untului care se situează sub standarde, fiind obligat să suporte cheltuielile de depozitare contractate.

- (7) Se precizează obligațiile statelor membre, în scopul gestionării adecvate a stocurilor depozitate, prin stipularea distanței maxime pentru locul depozitării și a costurilor de suportat în cazul depășirii distanței respective și prin solicitarea, în special, ca stocurile să fie accesibile, loturile să fie identificabile și untul depozitat să fie asigurat împotriva riscurilor. În vederea asigurării unei frecvențe și a unui nivel uniform al controalelor, este necesară specificarea naturii și a numărului de inspecții ale localurilor de depozitare pe care urmează să le efectueze autoritățile naționale.
- (8) Gestionarea adecvată a stocului de intervenție necesită revânzarea untului de îndată ce piețele de desfacere devin disponibile. În vederea asigurării unui acces egal la untul vandabil, este necesar ca toate părțile interesate să dispună de posibilitatea de a face achiziții. Pentru a nu destabiliza piața, prețul de vânzare se stabilește în funcție de conjunctura pieței. Se stabilesc condițiile de vânzare, implicând depunerea unei garanții de execuție, în special cu privire la preluarea untului și termenele de plată. În scopul monitorizării situației stocurilor, statele membre informează Comisia asupra cantităților de unt vândute.
- (9) Articolul 6 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 prevede acordarea unui ajutor pentru depozitarea privată a untului și a smântânii. În scopul asigurării unei monitorizări adecvate a regimului se prevede un contract și un caiet de sarcini referitoare la condițiile de depozitare. Din același motiv, se stabilesc normele referitoare la documentarea, evidența și frecvența controalelor și a modalităților de inspecție, în special în raport cu cerințele stabilite în articolul 6 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999. Pentru a facilita controlul prezenței produselor depozitate în contractele de depozitare private se prevede scoaterea din depozite a acestora pe loturi, cu excepția cazului în care statul membru autorizează retragerea unei cantități mai mici.
- (10) În vederea asigurării gestionării adecvate a regimului de depozitare privată se recomandă fixarea anuală, în funcție de perioada de depozitare, a cuantumului ajutorului, a datelor de intrare în depozite și a datelor la care depozitarii pot retrage din depozite o parte sau întreaga cantitate prevăzută în contracte. Datele, perioadele de depozitare și cuantumul ajutorului respectiv pot fi modificate pentru a se ține seama de situația pieței.
- (11) În cazul ajutorului pentru smântână, în scopul luării în considerare a valorii produsului și din motive practice, cuantumul ajutorului se fixează în echivalent unt și în funcție de conținutul de grăsime. De asemenea, este justificată cerința controlului sistematic al conținutului de grăsime. În acest scop, este necesar ca depozitarul să respecte

conținutul de grăsime minim, fixat în prealabil, pentru întreaga perioadă de depozitare. Experiența acumulată arată că, în unele cazuri, este de dorit ușurarea răspunderii administrative prin prevederea unor controale prin sondaj. Totuși, deoarece este imposibilă verificarea exactă a conținutului de grăsime a smântânii după congelare, în cazul nerespectării angajamentului menționat anterior nu se plătește ajutorul pentru oricare din loturile aflate în depozite după cel mai recent control satisfăcător.

- (12) Articolul 6 alineatul (3) al treilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 prevede creșterea cuantumului ajutorului dacă schimbările de pe piață justifică acest lucru; așadar este necesară stabilirea condițiilor care determină ajustarea respectivă și a scopului acesteia.
- (13) Deoarece Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 fixează prețul de intervenție de la 1 iulie 2000, în scopul clarității, este necesară specificarea prețului de intervenție aplicabil de la data intrării în vigoare a prezentului regulament până la 30 iunie 2000.
- (14) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a laptelui și produselor lactate,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

CAPITOLUL I

Domeniul de aplicare

Articolul 1

- (1) Prezentul regulament stabilește normele de aplicare a măsurilor de intervenție în sectorul laptelui și produselor lactate, în conformitate cu articolul 6 din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999.
- (2) În sensul prezentului regulament, Uniunea Economică Belgia-Luxemburg este considerată un singur stat membru.

CAPITOLUL II

Depozitarea publică

SECȚIUNEA 1

Condițiile de achiziție a untului

Articolul 2

- (1) Dacă într-un stat membru s-a observat că, timp de două săptămâni consecutive, prețul pieței este mai mic de 92 % din prețul de intervenție, Comisia începe să facă achiziții, pe baza unei proceduri de achiziție publică prevăzute în articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, în statul membru în cauză, în conformitate cu procedura stabilită în articolul 42 din regulamentul respectiv.

(2) Dacă într-un stat membru se observă că, timp de două săptămâni consecutive, prețul pieței este egal sau mai mare de 92 % din prețul de intervenție, achiziționarea pe baza unei proceduri de achiziție publică, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 este suspendată de către Comisie în statul membru respectiv, conform procedurii stabilite în articolul 42 din regulamentul respectiv.

Articolul 3

Agențiile de intervenție achiziționează numai untul care respectă dispozițiile articolului 6 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 și articolul 4 din prezentul regulament.

Articolul 4

(1) Autoritățile competente controlează calitatea untului prin utilizarea metodelor analitice prezentate în anexele I, II și III și pe baza probelor prelevate în conformitate cu normele stabilite în anexa IV. Cu toate acestea, cu acordul Comisiei, statele membre stabilesc un sistem de autocontrol sub supraveghere proprie privind anumite cerințe calitative și unele întreprinderi autorizate.

(2) Nivelurile de radioactivitate ale untului nu trebuie să depășească, dacă este cazul, nivelul maxim admis de normele comunitare.

Nivelul contaminării radioactive a produsului este monitorizat numai dacă situația o cere și pe durata perioadei impuse. Dacă este necesar, durata și obiectul controalelor se stabilesc în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 42 din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999.

(3) Untul trebuie să fie produs în cele 23 de zile anterioare termenului de depunere a ofertelor conform dispozițiilor articolului 10. Dacă intervalul dintre două invitații de participare la procedura de achiziție publică este mai mare de 21 de zile, este posibil ca untul să fi fost produs pe durata perioadei respective.

(4) Cantitatea minimă a untului oferit este de 10 tone. Statele membre pot solicita oferte de unt numai în tone întregi.

(5) Untul se ambalează și se livrează în blocuri de cel puțin 25 de kilograme net.

(6) Untul se ambalează într-un material nou, rezistent, astfel încât să se asigure protecția acestuia pe parcursul transportului, depozitării și scoaterii din depozit. Ambalajul trebuie să prezinte cel puțin următoarele informații, sub formă de coduri, dacă este necesar:

- (a) numărul autorizației, cu identificarea fabricii și a statului membru producător;
- (b) data producerii;
- (c) data depozitării;
- (d) numărul lotului de producție și numărul ambalajului; numărul ambalajului poate fi înlocuit cu numărul paletului, marcat pe aceasta;

(e) textul „smântână dulce”, dacă faza apoasă a untului are pH-ul corespunzător;

(f) clasa națională de calitate menționată în anexa V, dacă aceasta este solicitată de către statul membru producător.

Statele membre pot renunța la obligația de indicare a datei de depozitare pe ambalaj, dacă șeful depozitului se angajează să țină un registru în care să figureze informațiile menționate în al doilea paragraf privind data depozitării.

Articolul 5

(1) Întreprinderea menționată în articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 este autorizată numai dacă:

- (a) autorizarea se face în conformitate cu articolul 10 din Directiva 92/46/CEE ⁽¹⁾ a Consiliului și întreprinderile posedă echipamentul tehnic adecvat;
- (b) se angajează să țină o evidență permanentă în forma stabilită de agenția competentă din fiecare stat membru, cu specificarea originii materiilor prime, a cantităților de unt obținute, precum și a datei de ambalare, a identificării și a ieșirii fiecărui lot de producție destinat intervenției publice;
- (c) acceptă ca producția sa de unt să fie supusă unui control oficial specific și, dacă este cazul, să respecte cerințele calitative naționale menționate la anexa V;
- (d) se angajează să informeze agenția de control competentă, cu cel puțin două zile lucrătoare înainte, asupra intenției lor de a produce unt pentru intervenție publică. Totuși, statul membru poate stabili un termen mai scurt.

(2) În vederea asigurării respectării prezentului regulament agențiile competente efectuează controale inopinate la fața locului, în temeiul programului de producere a untului de intervenție al întreprinderilor respective.

Accelea efectuează cel puțin:

- (a) un control în perioada de 28 de zile a producției pentru intervenție, constând din cel puțin un control la fiecare șase luni, în scopul examinării înregistrărilor menționate în alineatul (1) litera (b);
- (b) un control la fiecare șase luni pentru verificarea respectării celorlalte condiții de autorizare menționate la alineatul (1).

(3) Dacă condițiile stabilite în alineatul (1) litera (a) nu mai sunt îndeplinite, se procedează la retragerea autorizației. La cererea întreprinderii respective, autorizația se poate acorda din nou după o perioadă de cel puțin șase luni, după un control amănunțit.

⁽¹⁾ JO L 268, 14.9.1992, p. 1.

Cu excepția cazurilor de forță majoră, dacă se constată că o întreprindere nu a respectat unul dintre angajamentele menționate la alineatul (1) litera (b), (c) și (d), autorizația se suspendă pe o perioadă variind de la o lună până la 12 luni, în funcție de gravitatea neregulii.

Statul membru nu impune suspendarea menționată anterior dacă se constată că neregulile respective nu au fost comise intenționat sau ca urmare a unei neglijențe grave și sunt de importanță minoră, în ceea ce privește eficiența inspecțiilor prevăzute la alineatul (2).

(4) Trebuie să se redacteze un raport asupra inspecțiilor efectuate în conformitate cu alineatele (2) și (3), cu precizarea următoarelor:

- (a) data controlului;
- (b) durata controlului;
- (c) operațiunile efectuate.

Raportul trebuie să fie semnat de inspectorul responsabil.

5. Statele membre informează Comisia asupra măsurilor luate cu privire la controalele prevăzute în alineatele (2) și (3), în termen de o lună de la adoptarea acestora.

Articolul 6

(1) Dacă untul este oferit spre intervenție într-un alt stat membru decât cel în care este produs, achiziționarea se face sub rezerva prezentării unui certificat furnizat de agenția competentă din statul membru producător în cel mult 45 de zile de la data limită de depunere a ofertelor.

Certificatul trebuie să cuprindă informațiile menționate la articolul 4 alineatul (6) literele (a), (b) și (d) și, dacă este cazul, litera (f), precum și o confirmare a faptului că untul a fost produs direct și exclusiv din smântână pasteurizată, în sensul articolului 6 alineatul (6) a doua liniuță din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, din partea unei întreprinderi comunitare autorizate.

(2) Dacă statul membru producător a efectuat controalele menționate la articolul 4 alineatul (1), certificatul trebuie să cuprindă de asemenea rezultatele controalelor respective și confirmarea că produsul în cauză este unt în sensul articolului 6 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999. În acest caz, ambalajul menționat la articolul 4 alineatul (6) se sigilează cu o etichetă numerotată, emisă de agenția competentă din statul membru producător. Numărul se introduce în certificatul menționat la alineatul (1).

SECȚIUNEA 2

Înregistrarea prețurilor

Articolul 7

În conformitate cu articolul 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, prețurile de piață ale untului sunt prețurile de

fabrică, cu plata în termen de 21 de zile, cu excepția impozitelor și a taxelor naționale pentru untul care îndeplinește condițiile stabilite în articolul 6 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, ambalat în blocuri de cel puțin 25 de kilograme net.

Prețurile de fabrică se măresc cu o rată fixă de 2,5 EUR la 100 de kilograme pentru includerea costurilor de transport necesare depozitării frigorifice a untului.

Articolul 8

(1) Prețurile pieței la nivel național se înregistrează săptămânal, fie de către comitetele de prețuri, fie pe piețe reprezentative.

Înregistrarea săptămânală a prețurilor se face pentru prețurile prevăzute la articolul 7, înregistrate în săptămâna precedentă.

Prețurile sunt exprimate în euro, rotunjite la două zecimale pentru 100 de kilograme.

(2) Statele membre stabilesc următoarele:

- (a) numărul de membri ai comitetelor de prețuri, astfel încât să se asigure reprezentarea egală a cumpărătorilor și a vânzătorilor angajați în tranzacționarea unei cantități mari de unt sau, dacă este cazul, a sistemului de înregistrare a prețurilor pe piețele reprezentative;
- (b) măsurile necesare controlului datelor pe care se bazează înregistrarea prețurilor;
- (c) în cazurile în care tranzacțiile cu untul de calitate menționată la articolul 7 primul paragraf sunt insuficiente ca volum pentru a fi considerate reprezentative, criteriile de stabilire a raportului dintre prețurile untului pentru care s-au făcut tranzacții suficiente și cele pentru untul menționat la articolul 7.

Statele membre prezintă Comisiei o descriere completă a procedurii stabilite în conformitate cu primul paragraf.

(3) Statele membre informează Comisia, cel târziu la ora 12,00 (ora Bruxelles-ului) din fiecare zi de miercuri, în legătură cu prețurile înregistrate în conformitate cu alineatul (1).

(4) În fiecare joi, Comisia înregistrează nivelul prețurilor pieței din fiecare stat membru comparativ cu prețul de intervenție.

SECȚIUNEA 3

Procedura de ofertare

Articolul 9

O dată ce Comisia a luat notă că un stat membru îndeplinește condiția menționată în articolul 2 alineatul (1), agenția de intervenție în cauză poate achiziționa unt în conformitate cu prezenta secțiune.

Invitația de participare la licitație se publică în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Articolul 10

Termenul de depunere a ofertelor pentru fiecare achiziție publică în parte se stabilește la fiecare a doua și a patra zi de marți a lunii, la prânz (ora Bruxelles-ului), cu excepția celei de-a doua marți din luna august și a patra marți din luna decembrie. Dacă marțea respectivă este o zi de sărbătoare, termenul limită este ultima zi care precede ziua lucrătoare la prânz (ora Bruxelles-ului).

Articolul 11

(1) Părțile interesate participă la procedura de achiziție publică anunțată de agenția de intervenție a unui stat membru, fie prin prezentarea unei oferte scrise în schimbul emiterii unei dovezi de primire, fie prin mijloace scrise de telecomunicație cu confirmarea primirii.

(2) Oferta trebuie să cuprindă următoarele:

- (a) numele și adresa ofertantului;
- (b) cantitatea oferită, conținutul minim de grăsime;
- (c) prețul propus pentru 100 de kilograme de unt, minus impozitele și taxele naționale, furnizat la stația de încărcare a depozitului frigorific, exprimat în euro, cu cel mult două zecimale;

(d) locul de depozitare a untului.

(3) Oferta este valabilă numai dacă:

- (a) se referă la o cantitate de unt care îndeplinește cerințele articolului 4 alineatul (4);
- (b) este însoțită de un angajament scris al ofertantului de respectare a dispozițiilor articolului 4 alineatul (3) și ale articolului 17 alineatul (2);
- (c) se furnizează dovada că ofertantul a depus o garanție de 5 EUR la 100 de kilograme pentru invitația de participare la licitația respectivă, în statul membru unde a fost prezentată oferta, înaintea datei limită de depunere a ofertelor.

(4) Angajamentul prevăzut la alineatul (3) litera (b), dacă a fost înaintat inițial de agenția de intervenție, se consideră ca fiind reînnoit pentru ofertele următoare până la anularea explicită de către ofertant sau agenția de intervenție, sub rezerva ca:

- (a) oferta inițială să stipuleze că ofertantul intenționează să se prevaleze de această dispoziție;
- (b) ofertele următoare să se refere la această dispoziție [articolul 11 alineatul (4)] și la data ofertei inițiale.

(5) Agenția de intervenție înregistrează ziua în care s-a primit oferta, cantitățile și datele de fabricație respective și locul de depozitare a untului oferit.

(6) Oferta nu poate fi retrasă după data limită menționată în articolul 10 pentru depunerea ofertelor referitoare la invitația de participare la licitația respectivă.

Articolul 12

Menținerea ofertei după data limită de depunere a ofertelor și transportul untului în depozitul desemnat de agenția de intervenție, în termenul limită stabilit în articolul 15 alineatul (3), constituie cerințe primare, în sensul articolului 20 din Regulamentul (CEE) nr. 2220/85 ⁽¹⁾.

Articolul 13

(1) Statele membre informează Comisia asupra cantităților și prețurilor oferite de ofertanți, cel târziu la ora 9 (ora Bruxellesului), în ziua următoare termenului menționat la articolul 10.

(2) Având în vedere ofertele primite pentru fiecare invitație de participare la licitație, Comisia fixează un preț de achiziție maxim, în conformitate cu procedura stabilită în articolul 42 din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999.

(3) Se poate lua decizia de sistare procedurii de achiziție publică.

Articolul 14

(1) Dacă prețul propus este mai mare decât prețul maxim menționat la articolul 13 alineatul (2), se procedează la refuzarea ofertanților, cu aplicarea procedurii de ofertare respective.

(2) Drepturile și obligațiile care rezultă din procedura de ofertare nu sunt transferabile.

Articolul 15

(1) Agenția de intervenție informează fără întârziere ofertanții despre rezultatul participării acestora la procedura de ofertare.

Dacă ofertanții au fost respinși, garanțiile menționate la articolul 11 alineatul (3) litera (c) se returnează fără întârziere.

(2) Agenția de intervenție emite fără întârziere ofertantului câștigător o comandă de livrare datată și numerotată, cu următoarele precizări:

- (a) cantitatea de livrat;
- (b) data limită de livrare a untului;
- (c) depozitul frigorific unde trebuie să fie distribuit.

(3) În termen de 21 de zile de la data limită de depunere a ofertelor, ofertantul câștigător livrează untul în stația de încărcare a depozitului frigorific. Livrarea se poate face în mai multe transporturi.

Ofertantul câștigător suportă toate costurile contractate pentru descărcarea untului în stația de încărcare a depozitului frigorific.

⁽¹⁾ JO L 205, 3.8.1985, p. 5.

(4) Ofertantului câștigător i se restituie garanția de îndată ce acesta livrează cantitatea indicată în comanda de livrare în termenul stabilit.

(5) Cu excepția cazurilor de forță majoră, când ofertantul câștigător nu reușește să livreze untul în termenul stabilit, garanția prevăzută la articolul 11 alineatul (3) litera (c) se penalizează proporțional cu cantitățile nelivrate și se anulează achiziționarea cantităților rămase.

Articolul 16

(1) Agenția de intervenție plătește ofertantului câștigător prețul menționat în ofertă pentru fiecare cantitate de unt preluată, între a patruzeci și cincea și a șaizeci și cincea zi după preluare, sub rezerva respectării dispozițiilor menționate la articolele 3 și 4.

(2) Ziua preluării este ziua în care untul este înmagazinat în depozitul frigorific desemnat de agenția de intervenție, dar nu mai devreme de ziua următoare emiterii comenzii de livrare menționate la articolul 15 alineatul (2).

Articolul 17

(1) Untul se supune unei perioade de depozitare de probă. Această perioadă se stabilește la 30 de zile de la data preluării.

(2) Prin ofertele lor, vânzătorii se obligă ca, în cazul în care inspecția la intrarea în depozitul desemnat de agenția de intervenție indică faptul că untul nu este conform dispozițiilor articolelor 3 și 4 sau în cazul în care la terminarea perioadei de depozitare de probă calitatea organoleptică minimă a untului se situează sub valorile stabilite în anexa I:

(a) să retragă untul în cauză și

(b) să suporte plata costurilor de depozitare a untului respectiv din ziua preluării până la data scoaterii acestuia din depozit.

Agenția de intervenție rambursează costurile de depozitare care urmează să fie plătite din contul Secțiunii de garanții a Fondului European de Orientare și Garantare Agricolă (FEOGA), în conformitate cu articolul 7 alineatul (2) literele (a) și (b) din Regulamentul (CEE) nr. 3597/90 ⁽¹⁾ al Comisiei.

Cantitățile se creditează din contul Fondului European de Orientare și Garantare (FEOGA), Secțiunea garanții.

SECȚIUNEA 4

Introducerea și scoaterea din depozit

Articolul 18

(1) Statele membre stabilesc norme tehnice, care prevăd în special o temperatură de depozitare de cel puțin -15 °C, pentru

depozitele frigorifice menționate la articolul 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, și iau toate măsurile necesare în vederea asigurării unei conservări adecvate a untului. Riscurile aferente se acoperă fie printr-o asigurare sub forma unei obligații contractuale a depozitarilor, fie prin acoperirea în totalitate a răspunderii care îi revine agenției de intervenție; statele membre pot acționa de asemenea ca asiguratori proprii.

(2) Agențiile de intervenție solicită transportul untului până la stația de încărcare a depozitului frigorific, precum și introducerea și depozitarea acestuia pe paleți, astfel încât să se creeze loturi ușor de identificat și imediat accesibile.

(3) Agenția competentă responsabilă de controale efectuează controale inopinate ale untului din depozite, în conformitate cu articolul 4 din Regulamentul (CE) nr. 2148/96 ⁽²⁾ al Comisiei.

Articolul 19

(1) Agenția de intervenție alege depozitul frigorific disponibil situat la cea mai apropiată distanță de locul de depozitare a untului.

Totuși, cu condiția ca alegerea unui alt depozit frigorific să nu aibă drept rezultat creșterea suplimentară a costurilor de depozitare, se poate alege un alt depozit situat la distanța menționată la alineatul (2).

Se poate alege un depozit frigorific situat peste distanța respectivă, dacă cheltuielile aferente, inclusiv costurile de transport și depozitare, sunt mai scăzute. În acest caz, agenția de intervenție notifică de îndată Comisiei alegerea făcută.

(2) Distanța maximă menționată la articolul 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 este de 350 de kilometri. Dincolo de această distanță, costurile suplimentare de transport suportate de agenția de intervenție sunt de 0,065 EUR pe tonă și pe kilometru.

Totuși, dacă agenția de intervenție care achiziționează unt se află într-un alt stat membru decât cel pe teritoriul căruia este depozitat untul, la calcularea distanței maxime menționate la primul paragraf, distanța dintre depozitul vânzătorului și granița statului membru în care se află agenția de intervenție nu este luată în considerare.

(3) Agenția de intervenție suportă cheltuielile suplimentare menționate la alineatul (2) numai dacă temperatura untului nu depășește 6 °C la intrarea în depozitul frigorific.

⁽¹⁾ JO L 350, 14.12.1990, p. 43.

⁽²⁾ JO L 288, 9.11.1996, p. 6.

Articolul 20

În momentul scoaterii din depozit, în cazul distribuirii către un depozit ne frigorific, agenția de intervenție livrează untul pe paleți, în stația de încărcare a depozitului, încărcăți, dacă este cazul, în mijlocul de transport, dacă acesta este un camion sau un vagon de cale ferată. Agenția de intervenție suportă costurile aferente, iar achizitorul untului suportă contrastaliile și costurile depaletizării.

SECȚIUNEA 5

Vânzarea untului

Articolul 21

Agențiile de intervenție din statele membre vând tuturor părților interesate untul pe care îl dețin și care a fost depozitat înainte de 1 iulie 1996.

Articolul 22

(1) Untul este vândut din depozit la un preț egal cu prețul de intervenție stabilit în articolul 4 alineatul (1) litera (a) din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999 și aplicabil la data la care se încheie contractul de vânzare, plus 1 EUR la 100 kilograme.

Untul se vinde în cantități egale sau mai mari de cinci tone. Totuși, atunci când cantitatea care rămâne în depozit este mai mică de cinci tone, vânzarea se face în funcție de cantitatea mai mică respectivă.

(2) Agenția de intervenție vinde untul numai dacă se depune o garanție de 10 EUR la 100 kilograme, imediat după încheierea contractului de vânzare, în scopul asigurării respectării cerințelor primare, în sensul articolului 20 din Regulamentul (CEE) nr. 2220/85, în ceea ce privește preluarea untului în termenul stabilit în articolul 23 alineatul (1) primul paragraf din prezentul regulament.

(3) Agenția de intervenție vinde untul în funcție de data depozitării, începând cu cantitatea disponibilă totală sau după caz, cantitatea disponibilă din depozitul sau depozitele desemnate de achizitor.

Articolul 23

(1) Achizitorul preia livrările de unt în termen de o lună de la data încheierii contractului de vânzare.

Livrările se pot face în cantități de cel puțin cinci tone fiecare. Totuși, dacă cantitatea rămasă în depozit este mai mică de cinci tone, cantitatea mai mică respectivă poate fi livrată.

(2) Înainte de a prelua livrările fiecărei cantități de unt, achizitorul plătește agenției de intervenție prețul corespunzător cantităților livrate.

(3) Cu excepția cazurilor de forță majoră, contractul de vânzare se reziliază pentru toate cantitățile nepreluare de achizitor pe parcursul perioadei specificate la alineatul (1).

(4) Pentru cantitățile pentru care contractul de vânzare este reziliat, garanția prevăzută la articolul 22 alineatul (2) se penalizează, în conformitate cu alineatul (3). Pentru cantitățile a căror preluare se face în termenul prevăzut garanția se rambursează de îndată.

(5) În eventualitatea unei forțe majore, agenția de intervenție acționează după cum consideră că este necesar, luând în considerare circumstanțele invocate.

Articolul 24

Statele membre informează Comisia, cel târziu în ziua de marți a fiecărei săptămâni, cu privire la cantitățile de unt care, pe parcursul săptămânii precedente:

- (a) au făcut obiectul unui contract de vânzare;
- (b) au fost preluate.

CAPITOLUL III

Depozitarea privată a untului și a smântânii

SECȚIUNEA 1

Contractul și condițiile de depozitare

Articolul 25

În sensul prezentului capitol:

- „lot de depozitare” reprezintă o cantitate în greutate de cel puțin o tonă și de compoziție și calitate omogene, provenită dintr-o singură fabrică, depozitată într-un singur depozit, într-o singură zi;
- „ziua de intrare în vigoare a contractului de depozitare” reprezintă ziua următoare depozitării;
- „ultima zi a contractului de depozitare” reprezintă ziua premergătoare scoaterii din depozit.

Articolul 26

În conformitate cu articolul 6 alineatul (3) al patrulea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, contractele privind depozitarea privată a untului sau a smântânii se încheie între agenția de intervenție din statul membru pe teritoriul căruia sunt depozitate untul și smântâna și persoane fizice sau juridice denumite „contractanți”.

Articolul 27

(1) Contractul de depozitare privată poate fi încheiat numai pentru unt sau smântână, în conformitate cu articolul 6 alineatul (3) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999.

Untul se produce într-o întreprindere autorizată în conformitate cu articolul 5 alineatul (1) literele (a), (b) și (c) din prezentul regulament timp de 28 de zile premergătoare zilei intrării în vigoare a contractului de depozitare. Untul trebuie să corespundă clasei naționale de calitate a statului membru producător menționat la anexa V și nivelul său de radioactivitate nu trebuie să depășească nivelurile maxime permise menționate în articolul 4 alineatul (2).

(2) Pentru unt și smântână nu se poate încheia un contract de depozitare în următoarele condiții:

- (a) dacă cererea de ajutor pentru consum direct a fost făcută conform altor dispoziții comunitare;
- (b) dacă contractul este elaborat conform procedurii menționate la articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 565/80 ⁽¹⁾ al Comisiei; introducerea ulterioară a procedurii respective echivalează cu anularea perioadei de depozitare contractuale.

Articolul 28

(1) Contractele de depozitare se încheie în scris pentru unul sau mai multe loturi destinate depozitării și trebuie să cuprindă în special clauze referitoare la următoarele:

- (a) calitatea untului sau a smântânii la care se referă contractul;
- (b) cuantumul ajutorului, fără a aduce atingere dispozițiilor articolului 38;
- (c) datele referitoare la executarea contractului, fără a aduce atingere articolului 6 alineatul (3) al cincilea paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999;
- (d) identificarea depozitelor frigorifice.

(2) Măsurile de control, în special cele menționate la articolul 33, și informațiile menționate la alineatul (3) din prezentul articol fac obiectul unui caiet de sarcini elaborat de agenția de intervenție a statului membru depozitar. Contractul de depozitare menționează acest caiet de sarcini.

(3) Caietul de sarcini prevede ca ambalajul untului să conțină cel puțin următoarele informații, care se codifică, dacă este necesar:

- (a) numărul de identificare a fabricii și a statului membru producător;
- (b) data fabricării;
- (c) data intrării în depozit;
- (d) numărul lotului de fabricație;
- (e) mențiunea „sărat”, în cazul untului menționat la articolul 6 alineatul (3) primul paragraf a treia liniuță din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999;
- (f) clasa națională de calitate menționată la anexa V;
- (g) greutatea netă.

Statele membre pot renunța la obligația de indicare a datei intrării în depozit pe ambalaj, sub rezerva angajamentului din partea șefului depozitului de a ține un registru în care să introducă informațiile menționate la primul paragraf privind data intrării în depozit.

Articolul 29

(1) Intrarea în depozit are loc numai în perioada cuprinsă între 15 martie și 15 august din același an. Scoaterea din depozit are loc numai de la data de 16 august a anului depozitării.

(2) Scoaterea din depozit se face în loturi de depozitare întregi sau în cantități mai mici, cu permisiunea agenției competente. Totuși, în circumstanțele menționate la articolul 33 alineatul (2) litera (a), din depozit se pot scoate numai cantități sigilate.

Articolul 30

(1) Cererea de încheiere a unui contract cu agenția de intervenție se referă doar la loturile de unt sau smântână depozitate în totalitate.

Cererea trebuie să parvină agențiilor de intervenție în termen de cel mult 30 de zile de la data intrării în depozit. Agențiile de intervenție înregistrează data recepției.

Dacă cererea parvine agenției de intervenție în termen de 10 zile lucrătoare după data limită, contractul de depozitare poate fi încheiat, dar ajutorul se reduce cu 30 %.

(2) Contractul de depozitare se încheie în termen de cel mult 30 de zile de la data înregistrării cererii.

Articolul 31

Dacă untul este depozitat într-un stat membru, altul decât statul membru producător, încheierea contractului de depozitare menționat la articolul 30 se face sub rezerva prezentării unui certificat furnizat de agenția competentă din statul membru producător în termen de 50 de zile de la data intrării în depozit a untului.

Certificatul cuprinde informațiile specificate la articolul 28 alineatul (3) literele (a), (b) și (d) și confirmă că produsul respectiv este unt în sensul articolului 6 alineatul (3) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999.

În cazul menționat în primul alineat, contractele de depozitare se încheie în termen de cel mult 60 de zile de la data înregistrării cererii.

SECȚIUNEA 2

Controalele

Articolul 32

(1) Statul membru asigură respectarea tuturor condițiilor de acordare a plății ajutorului.

⁽¹⁾ JO L 62, 7.3.1980, p. 5.

(2) Contractantul sau, la cererea statului membru sau cu acordul acestuia, responsabilul depozitului pune la dispoziția agenției competente de control întreaga documentație necesară verificării următoarelor informații referitoare la produsele aflate în depozite private:

- (a) numărul autorizației de identificare a fabricii și a statului membru producător;
- (b) data producerii;
- (c) data intrării în depozit;
- (d) numărul lotului de depozitare;
- (e) prezența în depozit și adresa depozitului;
- (f) data scoaterii din depozit.

(3) Contractantul sau, după caz, responsabilul depozitului ține evidența stocurilor disponibile din depozit pentru fiecare contract, care conține următoarele:

- (a) numărul lotului de depozitare a produselor aflate în depozite private;
- (b) data intrării și ieșirii din depozit;
- (c) cantitatea de unt sau smântână, indicată pentru fiecare lot de depozitare;
- (d) locul de amplasare a produselor în depozit.

(4) Produsele depozitate trebuie să fie ușor identificabile, ușor accesibile și identificate individual pe bază contractuală.

Articolul 33

(1) La intrarea în depozit, agenția competentă efectuează controale pe durata perioadei care începe la data intrării în depozit și se termină în 28 de zile de la data înregistrării cererii de încheiere a contractului menționat la articolul 30.

Pentru asigurarea eligibilității pentru ajutor a produselor depozitate se efectuează controale pe probe reprezentative de cel puțin 5 % din cantitățile depozitate pentru a garanta că, în privința, *inter alia*, greutateii, identificării și naturii produselor, loturile fizice depozitate sunt conforme cererii de încheiere a unui contract.

(2) Agenția competentă asigură următoarele:

- (a) fie marchează produsele pe contracte, loturi de depozitare sau cantități mai mici la data controlului menționat în primul alineat;
- (b) fie efectuează un control inopinat prin sondaj, pentru a se asigura de prezența produselor în depozit. Proba respectivă trebuie să fie reprezentativă și să corespundă cu cel puțin 10 % din cantitatea totală prevăzută într-un contract de acordare a ajutorului pentru depozite private.

(3) La sfârșitul perioadei de depozitare conform contractului, agenția competentă verifică prin sondaj greutatea și identificarea. În acest scop, contractantul informează agenția competentă cu cel

puțin cinci zile lucrătoare înainte de încheierea perioadei maxime de 210 zile a depozitării conform contractului sau, dacă este cazul, înainte de începerea operațiunilor de scoatere din depozit indicând loturile de stocare dacă operațiunile au loc pe durata perioadei de 210 zile.

Dacă untul se află încă în depozit după expirarea perioadei maxime de depozitare conform contractului, controlul menționat în primul paragraf poate fi efectuat atunci când untul este scos din depozit și, în acest scop, contractantul informează agenția competentă cu cel puțin cinci zile lucrătoare înainte de începerea operațiunilor respective.

În cazurile prevăzute în primul și al doilea paragraf, statul membru poate accepta un termen mai scurt de cinci zile lucrătoare.

(4) Este necesară elaborarea unui raport asupra controalelor efectuate în conformitate cu alineatele (1), (2) și (3), cu precizarea:

- (a) datei efectuării controlului;
- (b) duratei acestuia;
- (c) operațiunilor efectuate.

Raportul privind controlul este semnat de inspectorul responsabil și contrasemnat de contractant sau, dacă este cazul, de responsabilul depozitului și se include în dosarul de plată.

(5) În eventualitatea unor nereguli care afectează cel puțin 5 % din cantitatea produselor controlate, controlul este extins la o probă mai mare, care urmează să fie stabilită de agenția competentă.

Statele membre notifică Comisiei aceste cazuri în termen de patru săptămâni.

SECȚIUNEA 3

Ajutoare pentru depozitare

Articolul 34

(1) Ajutorul pentru depozitare, prevăzut la articolul 6 alineatul (3) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, este acordat numai dacă perioada de depozitare prevăzută de contract este cuprinsă între 90 și maximum 210 zile.

Dacă contractantul nu respectă termenul menționat la articolul 33 alineatul (3), ajutorul se reduce cu 15 % și se plătește numai pentru perioada pentru care contractantul prezintă agenției competente dovezi satisfăcătoare că untul sau smântâna rămân în depozitare conform contractului.

(2) Fără a aduce atingere articolului 38, Comisia stabilește în fiecare an, în conformitate cu procedura stabilită în articolul 42 din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999, cuantumul ajutorului menționat în articolul 6 alineatul (3) al treilea paragraf din regulamentul respectiv pentru contractele de depozitare privată care intră în vigoare pe durata anului în cauză.

(3) Ajutorul se plătește de către contractant la cerere, la sfârșitul perioadei de depozitare conform contractului, în termen de 120 de zile de la primirea cererii, cu condiția efectuării controalelor menționate la articolul 33 alineatul (3) și a respectării condițiilor de acordare a ajutorului.

Totuși, dacă ancheta administrativă privind stabilirea dreptului la ajutor este în curs, plata nu se efectuează decât după recunoașterea dreptului respectiv.

(4) După 60 de zile de depozitare conform contractului se poate face o singură plată în avans a ajutorului, la cererea contractantului, cu condiția ca acesta să depună o garanție egală cu avansul plus 10 %. Acest avans se calculează în temeiul unei perioade de depozitare de 90 de zile. Garanția se returnează imediat după plata soldului ajutorului menționat la alineatul (3).

Articolul 35

(1) Dacă la terminarea primelor 60 de zile de depozitare conform contractului deteriorarea calității untului sau smântânii este mai pronunțată decât este normal pentru depozitare, contractanții au voie să înlocuiască cantitatea deteriorată, pe cheltuială proprie, o dată pentru fiecare lot depozitat, cu o cantitate egală de unt sau smântână, în conformitate cu articolul 6 alineatul (3) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 1255/1999.

Dacă la controalele efectuate pe durata depozitării sau la scoaterea din depozit se constată cantități deteriorate, nu se plătește ajutor pentru cantitățile respective. În plus, restul lotului depozitat, care este încă eligibil pentru ajutor nu poate fi mai mic de o tonă. Aceeași regulă se aplică dacă din lot se scoate o parte înainte de 16 august sau înainte de expirarea perioadei minime de depozitare.

(2) Pentru calcularea ajutorului în cazul menționat la alineatul (1) primul paragraf, prima zi a contractului de depozitare este ziua intrării în vigoare a acestuia.

Articolul 36

(1) Ajutorul pentru depozitarea smântânii se acordă numai pentru smântâna pasteurizată cu un conținut de grăsime de cel puțin 35 % și nu mai mare de 80 %.

(2) În scopul calculării ajutorului, cantitățile de smântână se transformă în echivalent unt prin raportare la untul cu un conținut de grăsime de 82 % și înmulțirea conținutului de grăsime al smântânii cu 1,20.

(3) Conținutul de grăsime specificat la alineatul (1) este controlat de un laborator autorizat de agenția competentă înainte de congelarea smântânii.

Articolul 37

(1) Statele membre permit contractanților să se angajeze, în mod benevol, să respecte conținutul de grăsime minim fixat în

prealabil pentru toate loturile depozitate din toate contractele încheiate în anul curent în limitele specificate la articolul 36 alineatul (1).

(2) Dacă se aplică alineatul (1), ajutorul se acordă în funcție de conținutul de grăsime minim fixat în prealabil.

În astfel de cazuri, statele membre controlează conținutul de grăsime în conformitate cu articolul 36 alineatul (3), prin prelevarea aleatorie de probe pe parcursul unor vizite inopinate frecvente.

Dacă aceste controale indică un conținut de grăsime mai mic decât conținutul minim stabilit în prealabil, ajutorul nu se plătește pentru loturile depozitate, intrate în depozit după ultimul control satisfăcător, iar alineatul (1) nu se mai aplică contractantului respectiv pentru restul perioadei de depozitare conform contractului.

Totuși, dacă se constată un conținut de grăsime mai mic cu 2 % decât conținutul minim fixat în prealabil, ajutorul se plătește în funcție de conținutul de grăsime constatat, minus 10 %.

Articolul 38

(1) În funcție de conjunctura pieței, quantumul ajutorului, perioadele de intrare și ieșire din depozit și durata maximă a depozitării pot fi modificate pe parcursul anului în contractele care urmează să fie încheiate.

(2) Dacă prețul de achiziție maxim fixat în cadrul invitației de participare la licitație în conformitate cu articolul 13 alineatul (2), exprimat în euro sau în moneda națională pentru țările neparticipante la moneda unică și aplicabil de la data intrării în vigoare a contractului de depozitare, este mai mare decât prețul aplicabil în ultima zi a contractului de depozitare, ajutorul stabilit în conformitate cu articolul 34 alineatul (2) crește cu o sumă egală cu orice reducere a prețului maxim de achiziție mai mare de 2 % din prețul aplicabil în ziua intrării în vigoare a contractului de depozitare.

Dacă prețul respectiv este mai mic decât prețul aplicabil în ultima zi a contractului de depozitare, ajutorul stabilit în conformitate cu articolul 34 alineatul (2) se reduce cu o sumă egală cu orice creștere a prețului de achiziție maxim mai mare de 2 % din prețul aplicabil în ziua intrării în vigoare a contractului de depozitare. Totuși, reducerea ajutorului nu poate depăși quantumul total al ajutorului.

(3) Ajustarea ajutorului menționat la alineatul (2) se aplică numai dacă pe durata contractului de depozitare se fixează un preț de achiziție maxim în conformitate cu articolul 13 alineatul (2) și dacă în ultima zi a contractului de depozitare achiziția începe în mai mult de opt state membre.

Dacă în cele 21 de zile imediat premergătoare perioadei de depozitare conform contractului nu se fixează un preț de achiziție maxim, prețul de achiziție maxim considerat aplicabil în prima zi a intrării în vigoare a contractului de depozitare trebuie să fie egal cu 90 % din prețul de intervenție în vigoare.

CAPITOLUL IV**Dispoziții tranzitorii și finale***Articolul 39*

Regulamentele (CEE) nr. 2315/76, nr. 1547/87, nr. 1589/87 și (CE) nr. 454/95 se abrogă.

Regulamentul (CE) nr. 454/95 se aplică în continuare contractelor de depozitare privată încheiate înainte de 1 ianuarie 2000.

Trimiterile la regulamentele abrogate se interpretează ca referințe la prezentul regulament.

Articolul 40

Prețul de intervenție pentru unt aplicabil de la 1 ianuarie 2000 până la 30 iunie 2000 este cel fixat în Regulamentul (CE) nr. 1400/1999 ⁽¹⁾ al Consiliului.

Articolul 41

Prezentul regulament intră în vigoare la 1 ianuarie 2000.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 16 decembrie 1999.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 164, 30.6.1999, p. 10.

ANEXA I

CERINȚE PRIVIND COMPOZIȚIA, CARACTERISTICILE CALITATIVE ȘI METODELE ANALITICE

Untul este o emulsie solidă, în principal de tipul apă-în-ulei, cu următoarele caracteristici de compoziție și calitative.

Parametri	Caracteristici de compoziție și calitative	Metoda de referință
Grăsimi	Minimum 82 %	(¹)
Apă	Maximum 16 %	(¹)
Solide negre	Maximum 2 %	(¹)
Acizi grași liberi (²)	Maximum 1,2 mmoli/100 g grăsimi	(¹)
Indice de peroxid	Maximum 0,3 meq oxigen/1 000 g grăsimi	(¹)
Coliforme	Nedetectabile la 1 g	(¹)
Alte grăsimi decât cele din lapte	Nedetectabile la analiza trigliceridelor	(¹)
Marcatori (²) — steroli (¹) — vanilină (¹) — ester etilic al acidului carotenol (¹) — trigliceride ale acidului enantic (¹)	Nedetectabili	(¹)
Alți marcatori (²)	Nedetectabili	Metode autorizate de autoritatea competentă
Caracteristici senzoriale	Cel puțin patru din cinci puncte, în ceea ce privește aspectul, mirosul și consistența	(¹)
Dispersia apei	Cel puțin patru puncte	(¹)

(¹) A se vedea Regulamentul (CE) nr. 1854/96 al Comisiei (JO L 246, 27.9.1996, p. 5), modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 881/1999 (JO L 111, 29.4.1999, p. 24), de stabilire a unei liste de metode de referință aplicabile la analiza și evaluarea calitativă a laptelui și produselor lactate, în cadrul organizării comune a pieței.

(²) Marcatori aprobați în conformitate cu Regulamentele (CEE) nr. 3143/85 (JO L 298, 12.11.1985, p. 9) și nr. 429/90 (JO L 45, 21.2.1990, p. 8) și (CE) nr. 2571/97 (JO L 350, 20.12.1997, p. 3).

ANEXA II

METODA DE REFERINȚĂ PENTRU DETECTAREA GRĂSIMILOR STRĂINE DIN GRĂSIMEA LAPTELUI PRIN ANALIZA CROMATOGRAFICĂ ÎN FAZĂ GAZOASĂ A TRIGLICERIDELOR – REVIZIA 1**1. Obiectul și domeniul de aplicare**

Prezentul standard stabilește o metodă de detectare a grăsimilor străine, atât a grăsimilor vegetale, cât și a celor animale, cum ar fi: seul de vită, untura din grăsimea laptelui din produsele lactate, utilizând analiza cromatografică în fază gazoasă a trigliceridelor.

Prin utilizarea formulei trigliceridelor se realizează determinarea calitativă și cantitativă a grăsimilor animale și vegetale din grăsimea pură a laptelui, indiferent de condițiile de alimentație sau lactație.

Nota 1: Deși acidul butiric (C4), care apare exclusiv în grăsimile din lapte, permite determinarea cantitativă a unor cantități reduse până la medii de grăsime a laptelui din grăsimile vegetale, se pot obține puține informații calitative și cantitative, în limitele unui adaos de până la cel puțin 20 % (% în greutate) de grăsime străină în grăsimea pură din lapte, datorită variației mari a C4, de aproximativ 3,5-4,5 % (% în greutate).

Nota 2: Rezultate cantitative se pot obține practic numai prin analize ale trigliceridelor, deoarece conținutul de sterol al grăsimilor vegetale diferă în funcție de condițiile de producție și tratare.

2. Definiție

Grăsimi străine din grăsimea laptelui: în conformitate cu prezentul standard, grăsimi străine sunt toate grăsimile vegetale și animale, cu excepția grăsimii laptelui.

3. Principiul metodei

După extragerea grăsimii laptelui se prepară o soluție-mamă.

Din soluția menționată se determină trigliceridele (numărul total de atomi de carbon) prin analiză gaz-cromatografică pe coloane cu umplutură. Grăsimile străine se determină fie calitativ, fie cantitativ prin introducerea în greutatea procentuală a moleculelor de grăsime de diverse dimensiuni (C24-C54 – numai numere pare).

Notă: Conform determinării descrise anterior, se poate utiliza analiza cromatografică în fază gazoasă cu capilară, dacă există garanția obținerii unor rezultate comparabile ⁽¹⁾.

4. Reactivi

Trebuie să se utilizeze substanțe chimice de tip analitic.

- 4.1. Gaz purtător: azot, grad de puritate $\geq 99,996\%$
- 4.2. Trigliceride standard ⁽²⁾ saturate, precum și colesterol pentru standardizarea grăsimii etalon a laptelui în conformitate cu punctul 6.5.4
- 4.3. Metanol, fără apă
- 4.4. n-Hexan
- 4.5. n-Heptan
- 4.6. Toluen
- 4.7. Soluție de dimetilclorosilan: 50 ml dimetilclorosilan se dizolvă în 283 ml toluen
- 4.8. Gaz combustibil: hidrogen și aer sintetic
- 4.9. Faza staționară, 3 % OV-1 pe 125/150 μm (100/120 mesh) Gas ChromQ ⁽³⁾
- 4.10. Soluție 10 % de unt de cacao.

⁽¹⁾ Metodele adecvate sunt deja descrise, vezi D. Precht și J. Molkenin: Analiza cantitativă a trigliceridelor în tuburi capilare scurte, Chrompack News, 4, 16-17 (1993).

⁽²⁾ În comerț sunt disponibile produse adecvate.

⁽³⁾ Mărci comerciale precum Extrelut, Gas ChromQ, Chrompack sunt exemple de produse adecvate disponibile în comerțul specializat. Aceste informații sunt destinate facilitării aplicării standardului de către utilizator și nu reprezintă o cerință a produsului. Indicația granulației a fost transferată unității S1 μm conform BS 410:1988 „Specificația standard britanică pentru sitele de testare”.

5. Aparatură

Aparatură obișnuită de laborator, în special următoarele:

- 5.1. Cromatograf cu gaze la temperaturi ridicate adecvat unor temperaturi de cel puțin 400-450 °C, prevăzut cu un detector de ionizare cu flacără (FID) și un debitmetru de masă constantă pentru gazul purtător. Gaz de combustie: 30 ml/min H₂, 270 ml/min aer sintetic.

Notă: Din cauza apariției temperaturilor ridicate în timpul analizelor trigliceridelor, inserțiile de sticlă din detectorul FID sau din sistemul injector trebuie curățate frecvent.

Cromatograful cu gaze trebuie să fie prevăzut cu pereți despărțitori rezistenți la temperaturi ridicate, care să poate fi utilizați frecvent și să prezinte, în general, un grad foarte redus de „scurgere”.

Notă: Se recomandă pereții despărțitori Chromblue (tm) (Chrompack).

Pereții despărțitori trebuie să se schimbe la intervale regulate, de exemplu, după circa 100 de injectări sau imediat după deteriorarea rezoluției (a se vedea figura 4).

- 5.2. Coloana cromatografică

Coloană din sticlă în formă de U (diametru interior 2 mm, lungime 500 mm), care este mai întâi silanizată, conform punctului 6.1, cu dimetilclorosilan, în scopul dezactivării suprafeței sticlei.

Notă: Sunt potrivite și coloanele cu umplutură puțin mai lungi (800-2000 mm lungime). Cu acestea se poate obține o reproductibilitate puțin mai bună a rezultatelor. Pe de altă parte, după exploatare, faza staționară prezintă ocazional fisuri care pot să genereze, la rândul lor, rezultate cantitative mai slabe. Mai mult, flacăra detectorului FID se stinge ușor, ca urmare a debitului gazului purtător, extrem de ridicat de 75-85 ml/min.

- 5.3. Dispozitiv de umplere a coloanei (a se vedea figura 1).

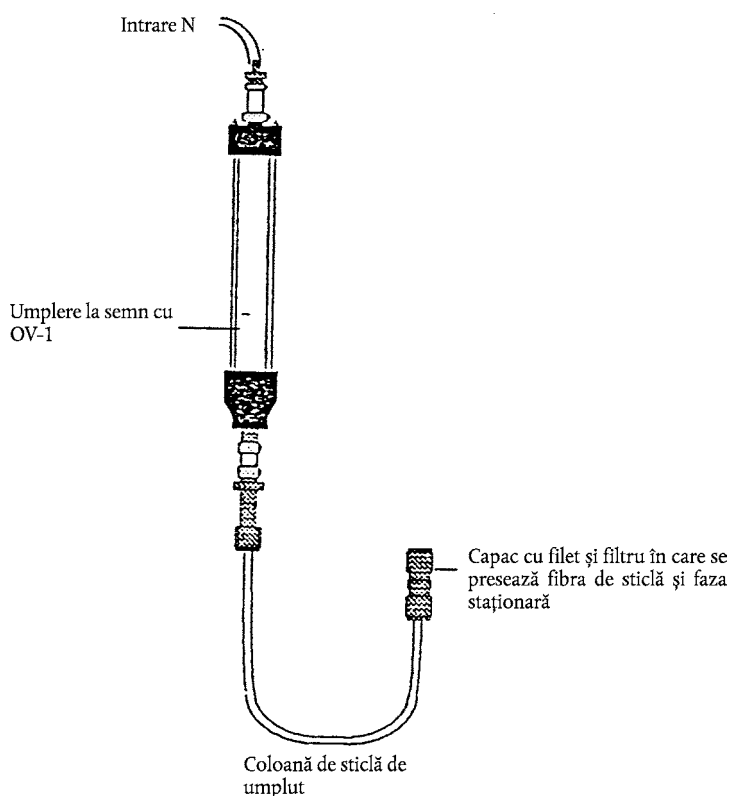


Figura 1: Umplerea coloanei

- 5.3.1. Coloană din material plastic cu capace filetate, prevăzută cu un semn până la care se poate umple cu cantitatea necesară de fază staționară.
- 5.3.2. Sită fină (dimensiunea ochiurilor de aproximativ 100 μm) cu dop filetat, recomandată pentru închiderea etanșă a coloanei de sticlă conform figurii 1.

- 5.3.3. Vată de sticlă dezactivată, silanizată.
- 5.3.4. Vibrator pentru distribuția uniformă a fazei staționare în timpul umplerii.
- 5.4. Coloană Extrelut ⁽¹⁾ de 1 până la 3 ml cu silicagel. Această coloană se poate folosi ulterior la extragerea grăsimii laptelui.
- 5.5. Garnitură de etanșare din grafit de 6,4 mm (1/4") cu alezaj de 6 mm.
- 5.6. Dispozitive de silanizare a suprafeței de sticlă a coloanei, conform punctului 6.1.
- 5.6.1. Vas Woulff
- 5.6.2. Pompă de extracție a apei
- 5.7. Baie de apă, reglabilă la $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$
- 5.8. Etuvă, reglabilă la $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$ și $(100 \pm 2) ^\circ\text{C}$
- 5.9. Pipetă gradată în microlitri
- 5.10. Pipetă gradată de 5 ml pentru dozarea a 1,5 ml metanol
- 5.11. Flacon de 50 ml cu fund rotund
- 5.12. Flacon Erlenmeyer, cu volum nominal de 50 ml
- 5.13. Pâlnie
- 5.14. Filtru cu pori fini
- 5.15. Evaporator rotativ
- 5.16. Fiole, cu volum nominal de 1 ml, cu capac etanș de aluminiu, cu un perete despărțitor în interior
- 5.17. Seringă de injecție, pistonul seringii nu trebuie să atingă vârful acului.

Notă: Aceste seringi permit obținerea unor rezultate cu reproductibilitate mai bună.

Pentru a evita deteriorarea pereților despărțitori, vârful acului trebuie să fie controlat la intervale regulate (de exemplu, cu un stereomicroscop).

6. Mod de lucru

6.1. Pregătirea coloanei (silanizarea)

După conectarea vasului Woulff, după cum se arată în figura 2, la pompa de extracție a apei, tubul 2 este imersat în soluție conform punctului 4.7. Coloana se umple prin închiderea robinetului de oprire; cele două tuburi se scot după aceea.

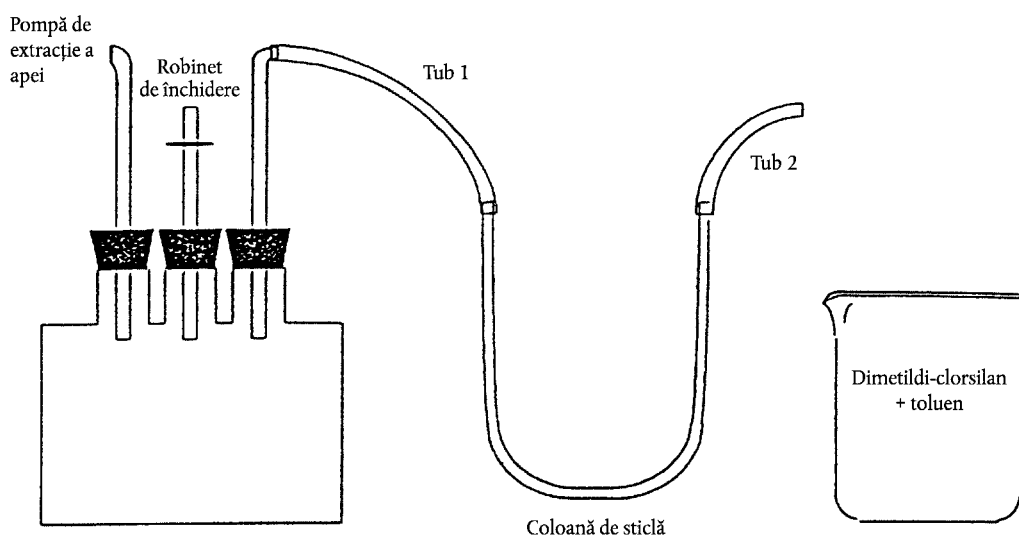


Figura 2: Instalația de silanizare

⁽¹⁾ Vezi nota de subsol 3 de la pagina 23.

Coloana este fixată pe un stativ și se umple complet cu soluție de dimetildiclorosilan, cu ajutorul unei pipete.

După 20-30 de minute, vasul Woulff se schimbă cu un vas de filtrare și coloana se golește prin conectarea la pompa de extracție a apei (a se vedea figura 3).

6.2. Umplerea coloanei

Aceasta este urmată de spălări succesive cu 75 ml toluen și 50 ml metanol; apoi coloana golită se usucă în etuvă la 100 °C timp de aproximativ 30 de minute.

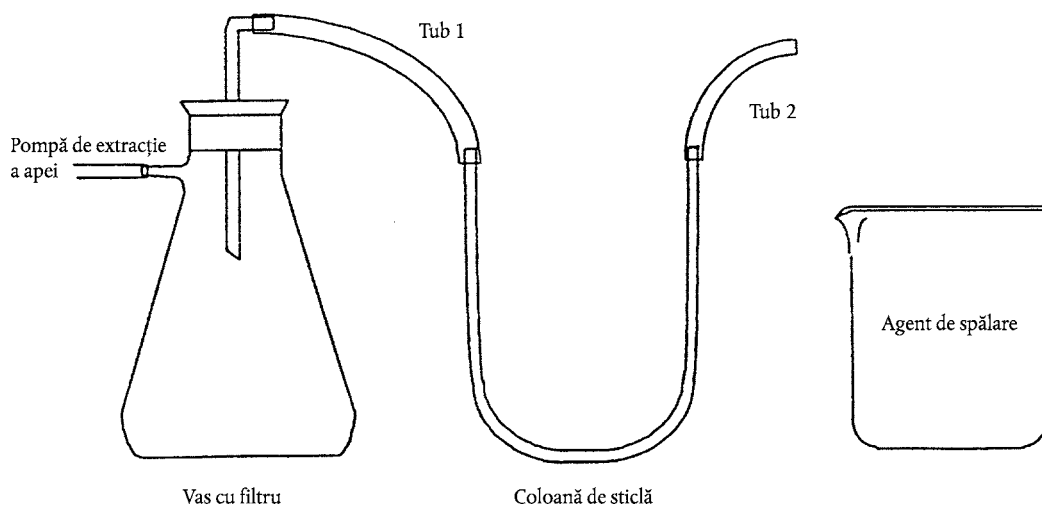


Figura 3: Instalație de spălare

Pentru umplerea coloanei se utilizează instalația din figura 1. Coloana din material plastic se umple cu faza staționară conform punctului 4.9 până la semn. Capătul inferior al coloanei de sticlă de umplut se închide etanș cu un dop de vată de sticlă cu lungimea de aproximativ 1 cm, silanizat în prealabil și care este împins cu o baghetă din oțel. Apoi capătul coloanei este închis cu sita conform punctului 5.3.2.

Coloana se umple sub presiune (3 bar, cu azot) cu faza staționară. Pentru a obține o umplere uniformă, continuă și stabilă, se deplasează un vibrator în susul și în josul coloanei de sticlă în timpul umplerii.

După umplere, la celălalt capăt al coloanei umplute se presează un dop solid de vată de sticlă silanizată, capetele proeminente sunt tăiate și dopul este împins în coloană câțiva milimetri, cu o spatulă.

6.3. Pregătirea probelor

Pentru pregătirea probelor se folosește una dintre următoarele trei metode:

6.3.1. Izolarea grăsimii laptelui din unt

Se topesc 5 până la 10 g de unt într-un vas adecvat, pe baia de apă conform punctului 5.7, la 50 °C.

Un flacon Erlenmeyer și o pâlnie cu un filtru conform punctului 5.14 se încălzesc în etuvă la 50 °C. Stratul de grăsime din proba de unt topit se filtrează prin dispozitivul preîncălzit.

Această grăsime a laptelui este aproape lipsită de fosfolipide.

6.3.2. Extracția fracției de grăsime conform metodei Röse-Gottlieb

Extracția se face conform unuia dintre standardele IDF 1 C: 1987, 16C: 1987, 116A: 1987 sau 22B: 1987.

În cazul acestei grăsimi a laptelui, fosfolipidele permit obținerea unui pic de colesterol, mărit cu aproximativ 0,1 %.

Spectrul trigliceridelor standardizat la 100 cu colesterol este astfel influențat doar într-o măsură neglijabilă.

6.3.3. Extracția laptelui utilizând coloane cu silicagel

O probă de lapte de 0,7 ml condiționată la 20 °C se adaugă într-o coloană Extrelut de 1-3 ml, cu o pipetă gradată în microlitri, conform punctului 5.4, și se lasă să se distribuie uniform pe silicagel timp de aproximativ 5 minute.

Pentru denaturarea complexilor proteină-lipidă se adaugă cu pipeta 1,5 ml de metanol. Ulterior, proba este supusă extracției cu 20 ml de n-Hexan. N-Hexanul se adaugă treptat în cantități mici, iar solventul scurs este colectat într-un flacon cu fundul rotund de 50 ml, care a fost uscat până la o greutate constantă, cunoscută.

După extracție, coloana este lăsată să se scurgă până la golire.

Din eluat se elimină solvenții prin distilare pe un evaporator rotativ, pe baie de apă cu o temperatură de 40-50 °C.

Se usucă flaconul și se determină conținutul de grăsime prin cântărire.

Notă: Extracțiile grăsimii după Gerber, Weibull-Berntrop, Schmid-Bondzynski-Ratzlaff sau izolarea grăsimii laptelui prin utilizarea de detergenți (metoda BDI) nu sunt potrivite pentru analiza trigliceridelor, deoarece, prin metodele menționate, cantități mai mari sau mai mici de gliceride sau fosfolipide parțiale pot trece în faza de grăsime.

6.4. Prepararea soluției de probă

Pentru cromatografia în fază gazoasă se utilizează o soluție 5 % de grăsime în n-Heptan, obținută conform punctului 6.3. Pentru prepararea soluției de probă se cântăresc cantitățile corespunzătoare din materialul probei, obținut conform punctul 6.3.1 și 6.3.2, care se dizolvă în cantități corespunzătoare de n-Heptan.

Pentru proba preparată conform punctului 6.3.3, cantitatea de n-Heptan care urmează să se adauge la proba din flacon se calculează în funcție de cantitatea cântărită, iar restul este dizolvat în ea.

Aproximativ 1 ml din soluția probei se introduce într-o fiolă conform punctului 5.16.

6.5. Determinarea cromatografică a trigliceridelor

La temperaturile ridicate de până la 350 °C de eluție a trigliceridelor cu catene lungi C52 și C56 apare o ușoară ridicare a liniei de bază, mai ales dacă coloanele nu au fost condiționate corespunzător de la început. Această ridicare a liniei de bază la temperaturi înalte poate fi complet evitată, fie prin combinarea a două coloane, fie prin eliminarea liniei de bază.

Pentru modul cu compensare sau operarea cu o singură coloană, ca și pentru inserțiile de sticlă în injector și detector, trebuie să se utilizeze garnituri de etanșare din grafit conform punctului 5.5.

6.5.1. Corecția liniei de bază

Pentru a evita ridicarea liniei de bază se utilizează una dintre următoarele patru metode:

6.5.1.1. Combinarea coloanelor

În modul cu compensare se utilizează două coloane cu umplutură.

6.5.1.2. Corecția liniei de bază cu ajutorul cromatografului cu gaze

Prin aplicarea metodei cromatografice, fără injectarea unei soluții de grăsime și eliminarea ulterioară a liniei de bază rămase, se poate evita ridicarea liniei de bază.

6.5.1.3. Corecția liniei de bază cu ajutorul unui program de calculator de integrare

Prin aplicarea unui sistem de integrare fără injectarea unei soluții de grăsime și eliminarea ulterioară a liniei de bază rămase, se poate evita ridicarea liniei de bază.

6.5.1.4. Corecția liniei de bază printr-o condiționare adecvată

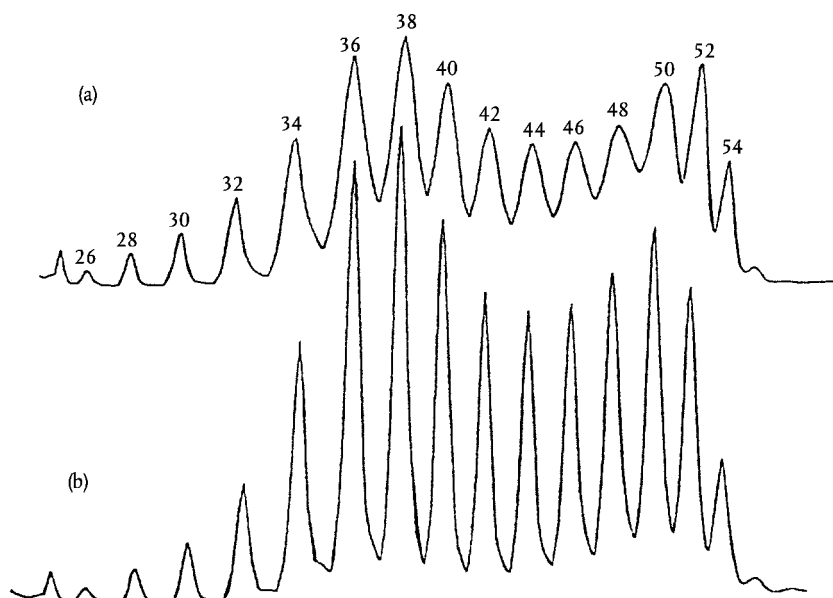
Dacă se efectuează o condiționare inițială corespunzătoare a coloanei și circa 20 de injectări cu soluții de grăsime a laptelui, ridicarea liniei de bază la temperaturi ridicate este adeseori atât de mică încât nu sunt necesare corecții ale liniei de bază.

6.5.2. Tehnica injectării

Pentru a evita efectele discriminării se aplică tehnica „injectiei la temperatură înaltă”, pentru obținerea unor rezultate cantitative mai bune în cazul componentelor trigliceride cu punct de fierbere înalt. În acest caz, soluția de grăsime este trasă în seringă și acul rece al seringii este încălzit înainte de injectare timp de aproximativ 3 secunde în capul injectorului. Apoi se injectează rapid conținutul seringii.

Notă: Prin metoda de injectare descrisă anterior se reduce riscul apariției fenomenelor de fracționare în interiorul seringii sau al blocului de injectare. Nu se aplică injectarea directă, în coloană, în partea superioară, încălzită prelungit, deoarece fragmentele din peretele despărțitor, care se acumulează acolo, precum și impuritățile se pot elimina ușor cu ajutorul metodei utilizate prin schimbarea regulată a inserției injectorului, fără demontarea coloanei.

Îndoirea vârfului acului din cauza atingerii fundului flaconului cu probă (chiar dacă este abia vizibilă cu ochiul liber) trebuie să fie obligatoriu evitată pentru a nu deteriora peretele despărțitor.



(a) rezoluție bună

(b) rezoluție slabă din cauza peretelui despărțitor deteriorat

Figura 4: Cromatograma trigliceridelor unei probe de grăsime de lapte

6.5.3. Condiționarea unei coloane cu umplutură

În timpul etapelor (a)-(c), partea superioară a coloanei nu este conectată la detector pentru a evita contaminarea.

Coloanele umplute conform punctului 6.2 se condiționează după cum urmează:

- (a) 15 minute cu un debit al N_2 de 40 ml/min la 50 °C;
- (b) încălzire cu 1 K/min până la 355 °C, la 10 ml N_2 /min;
- (c) păstrare timp de 12-15 ore la 355 °C;
- (d) două injectări a câte 1 μ l din soluția de unt de cacao conform punctului 4.10 și programului de temperatură respectiv;
- (e) 20 injectări de 0,5 μ l dintr-o soluție de grăsime a laptelui timp de două sau trei zile conform punctului 6.4.

Notă: Untul de cacao conține aproape exclusiv trigliceride C50-C56 cu punct ridicat de fierbere. Injectarea cu unt de cacao servește condiționării speciale în domeniul de catene lungi menționat anterior. În cazul trigliceridelor C50-C54 cu punct ridicat de fierbere pot apărea factori de răspuns de circa 1,20. De obicei, prin injectări repetate ale unei soluții de grăsime a laptelui se anticipează o reducere a factorilor de răspuns inițial ridicați pentru C50-C54. În cazul trigliceridelor cu un indice redus de acil-c factorii se apropie de 1.

Se pregătesc trei perechi de coloane umplute conform punctului 6.2. Perechile condiționate se verifică fiecare printr-o analiză a grăsimii laptelui pentru încercări curente. Perechea cu cele mai bune rezultate cantitative (factor de răspuns de aproape 1) se utilizează în continuare. Pentru factori de răspuns > 1,20, nu se utilizează coloana.

6.5.4. Etalonarea

Pentru etalonare este necesar să se determine factorii de răspuns ai trigliceridelor corespunzătoare, precum și cei ai colesterolului din grăsimea laptelui (grăsime etalon) prin utilizarea trigliceridelor etalon (cel puțin trigliceridele saturate C24, C30, C36, C42, C48 și C54, precum și a colesterolului; și chiar suplimentar C50 și C52). Factorii de răspuns intermediari se pot afla prin interpolare matematică.

Prin utilizarea grăsimii etalon, trebuie să se efectueze două sau trei etalonări zilnic. Dacă se obțin rezultate aproape identice, se obțin rezultate cantitative bine reproductibile la analiza trigliceridelor din probe.

Grăsimea etalonată a laptelui are o durată de păstrare de câteva luni, la o temperatură de depozitare de maximum -18 °C, putând deci să fie utilizată ca etalon.

6.5.5. Programul de încălzire, gazul purtător și alte condiții de analiză a trigliceridelor

Programul de încălzire: temperatura inițială a coloanei, de 210 °C, se menține timp de un minut, apoi se programează o creștere de 6 °C/minut până la 350 °C și se menține la temperatura finală timp de 5 minute.

Temperatura detectorului și a injectorului: 370 °C.

Notă: Temperatura detectorului, injectorului și a etuvei (temperatura inițială) trebuie să fie menținută la un nivel constant (de asemenea în timpul nopții, al week-end-urilor și al vacanțelor).

Gaz purtător: azot, cu debitul de 40ml/min.

Notă: Dacă se utilizează coloane de 80 cm, debitul trebuie să fie de cel puțin 75 ml/min N₂. Debitul gazului purtător trebuie menținut constant (și în timpul nopții, ca și în week-end-uri și vacanțe). Debitul exact al gazului purtător trebuie să fie reglat, astfel încât, independent de lungimea coloanei, C54 să fie eluat la 341 °C.

Durata analizei: 29,3 minute.

Volumul de injecție: 0,5 µl.

Notă: Seringa trebuie să se spele de câteva ori cu heptan pur după fiecare injectare.

Condiții FID: conform punctului 5.1.

Notă: Detectorul de ionizare cu flacără este aprins la începutul fiecărei zile lucrătoare.

7. Integrarea, evaluarea și controlul condițiilor de măsurare

Trigliceridele cu indice de acil-c impar ($2n + 1$) se combină cu trigliceridele precedente cu indice par ($2n$). Conținutul mic de C56, mai puțin reproductibil, nu se ia în calcul. Restul de trigliceride (aria picului) din cromatogramă, inclusiv colesterolul (picul aproape de C24), se multiplică cu factorii de răspuns corespunzători ai grăsimii etalon (ultima etalonare) și împreună se normalizează la 100. Sunt astfel evaluate, pe lângă colesterol și trigliceridele C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C38, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 și C54. Rezultatele sunt exprimate în procente în greutate (g/100 g).

Evaluarea picurilor cromatogramei se face cu un integrator, cu ajutorul căruia se poate trasa linia de bază. Trebuie să fie posibilă reintegrarea cu parametrii de integrare optimizați.

Figurile 5 și 6 prezintă două exemple de cromatograme ale trigliceridelor. Figura 5 prezintă o cromatogramă care poate fi evaluată corect, în timp ce figura 6 prezintă o eroare sporadică în domeniul C50-C54, linia de bază evoluând incorect comparativ cu figura 5. Astfel de erori tipice se pot detecta cu grad mare de siguranță și evita numai prin utilizarea unui integrator cu care se trasează linia de bază.

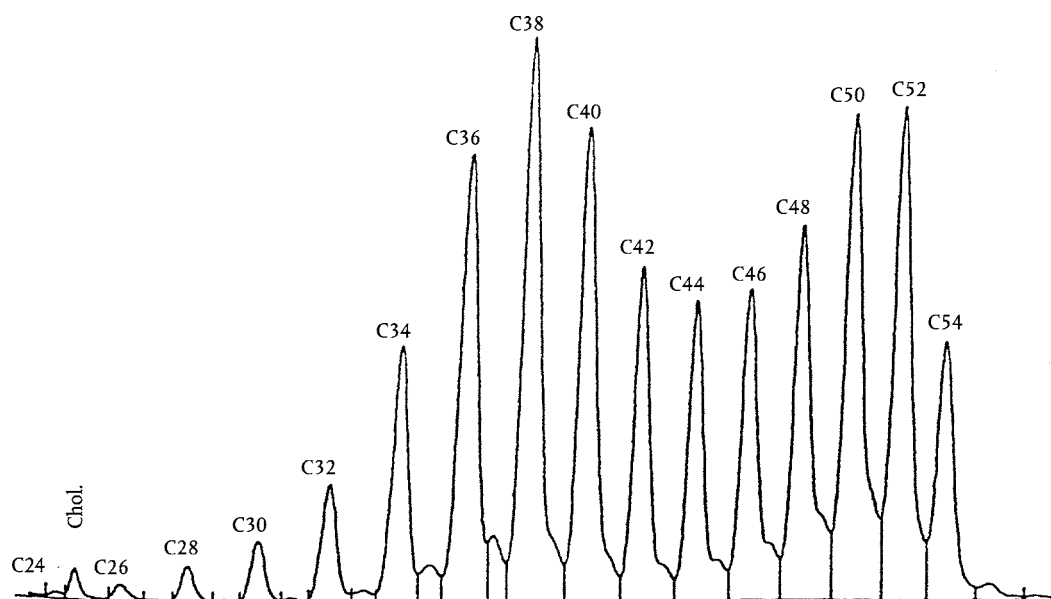


Figura 5: Cromatograma trigliceridelor grăsimii laptelui ușor de evaluat cu linia de bază trasată

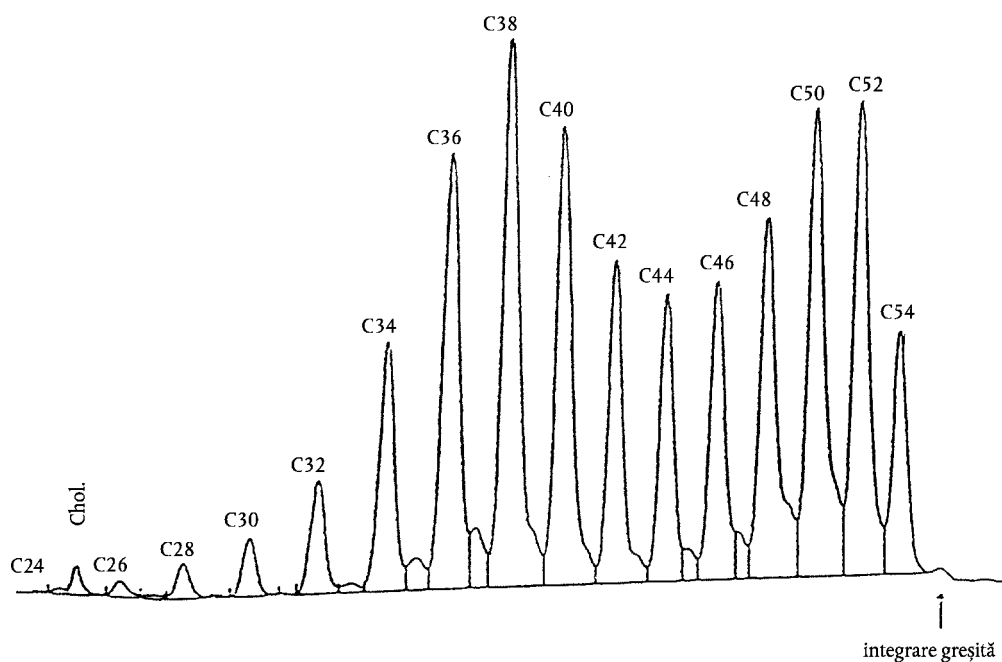


Figura 6: Cromatogramă a grăsimii laptelui integrată greșit

Pentru controlul condițiilor de măsurare, tabelul 1 indică valorile medii și deviațiile standard (DS) tipice pentru o grăsimă a laptelui de iarnă pentru diferite trigliceride din 19 analize ale aceleiași grăsimi:

Tabelul 1: Compoziția trigliceridelor dintr-o grăsime de lapte
Valori medii și DS din 19 analize

(g/100g)		
Trigliceride	Media	DS
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

Dacă DS se abate într-o mai mare măsură față de valorile din tabelul 1, cromatogramele nu sunt acceptabile și este necesară verificarea pereților despărțitori sau a debitului gazului. Mai mult, micile componente ale peretelui despărțitor trebuie să fi format depozite de vată de sticlă la intrarea în coloană sau coloana să fi devenit inadecvată utilizării ca urmare a îmbătrânirii, influențelor temperaturii etc. (a se vedea figura 3).

8. Determinarea calitativă a grăsimilor străine

Pentru detectarea grăsimilor străine, s-au elaborat formule de trigliceride (tabelul 2) cu limite S (tabelul 3), la care valorile S ale grăsimilor pure din lapte variază. Dacă limitele respective sunt depășite, se poate presupune prezența grăsimilor străine.

Cea mai sensibilă formulă de detectare a adausului de grăsime animală este, de exemplu, următoarea:

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

Notă: Prin utilizarea a 755 de probe diferite de lapte s-a stabilit o marjă de siguranță de 99 % pentru $S = 97,96 - 102,04$ pentru probele de grăsimi pure ale laptelui, cu o deviație standard $SD = 0,39897$ pentru toate valorile lui S.

Pornind de la compoziția trigliceridelor dintr-o probă de grăsime necunoscută, o astfel de formulă permite, fără utilizarea calculatorului, verificarea simplă a situației sumei conținuturilor de trigliceride specificat aici cu factorii corespunzători, în afara intervalului cuprins între 97,96 și 102,04 și a constatării, foarte probabile, a existenței adausului de grăsime.

Pentru detectarea diverselor grăsimi străine, tabelul 2 prezintă diferite formule pentru trigliceride. Pentru detectarea uleiului de soia, uleiului de floarea-soarelui, uleiului de măsline, uleiului de semințe de rapiță, uleiului de in, uleiului de germeni de grâu, uleiului de germeni de porumb, uleiului de semințe de bumbac și uleiului de pește hidrogenat, pentru grăsimile vegetale din nucleu de cocos și de sămbure de palmier, precum și pentru uleiul de palmier și seul de vită se poate utiliza o formulă obișnuită.

Deoarece compoziția trigliceridelor din grăsimile străine poate suferi variații, s-au utilizat până la patru date diferite, măsurate experimental, pentru același tip de trigliceride ale grăsimilor străine. [Pentru aceleași tipuri de grăsimi străine a fost luată în calcul limita cea mai puțin favorabilă (a se vedea tabelul 4)].

În mod similar, pentru toate grăsimile străine se pot obține rezultate bune cu următoarea „formulă totală”:

$$- 2,7575 \cdot C_{26} + 6,4077 \cdot C_{28} + 5,5437 \cdot C_{30} - 15,3247 \cdot C_{32} + 6,2600 \cdot C_{34} + 8,0108 \cdot C_{40} - 5,0336 \cdot C_{42} + 0,6356 \cdot C_{44} + 6,0171 \cdot C_{46} = S$$

Calculule pentru detectarea oricărei combinații de grăsimi străine din grăsimea laptelui au indicat că, de exemplu, deși cu formula grăsimii animale prezentată în tabelul 2 limita pentru această grăsime străină este redusă (2,7 %), alte grăsimi, cum ar fi grăsimea de nucleu de cocos, grăsimea din uleiul sau din sămburele de palmier cu limite de detecție de 26,8 %, 12,5 % și, respectiv, 19,3 %, pot fi detectate cu această formulă numai dacă sunt adăugate în grăsimea laptelui în cantități extrem de ridicate. Acest lucru este valabil și pentru alte formule din tabelul 2.

Tabelul 2: formule de trigliceride pentru detectarea diverselor grăsimi străine din grăsimea laptelui, cu indicarea deviației standard DS pentru S

Formula pentru uleiul de soia, floarea-soarelui, măsline, semințe de rapiță, semințe de in, germeni de grâu, germeni de porumb, semințe de bumbac și pește

$$2,0983 \cdot C_{30} + 0,7288 \cdot C_{34} + 0,6927 \cdot C_{36} + 0,6353 \cdot C_{38} + 3,7452 \cdot C_{40} - 1,2929 \cdot C_{42} + 1,3544 \cdot C_{44} + 1,7013 \cdot C_{46} + 2,5283 \cdot C_{50} = S; SD = 0,38157$$

Formula pentru grăsimea din nucleu de cocos și sămbure de palmier

$$3,7453 \cdot C_{32} + 1,1134 \cdot C_{36} + 1,3648 \cdot C_{38} + 2,1544 \cdot C_{42} + 0,4273 \cdot C_{44} + 0,5809 \cdot C_{46} + 1,1226 \cdot C_{48} + 1,0306 \cdot C_{50} + 0,9953 \cdot C_{52} + 1,2396 \cdot C_{54} = S; SD = 0,11323$$

Formula pentru uleiul de palmier și seul de vită

$$3,6644 \cdot C_{28} + 5,2297 \cdot C_{30} - 12,5073 \cdot C_{32} + 4,4285 \cdot C_{34} - 0,2010 \cdot C_{36} + 1,2791 \cdot C_{38} + 6,7433 \cdot C_{40} - 4,2714 \cdot C_{42} + 6,3739 \cdot C_{46} = S; SD = 0,81094$$

Formula pentru grăsimea animală

$$6,5125 \cdot C_{26} + 1,2052 \cdot C_{32} + 1,7336 \cdot C_{34} + 1,7557 \cdot C_{36} + 2,2325 \cdot C_{42} + 2,8006 \cdot C_{46} + 2,5432 \cdot C_{52} + 0,9892 \cdot C_{54} = S; SD = 0,39897$$

Așadar pentru controlul unei probe de grăsime necunoscută trebuie să se utilizeze toate formulele indicate în tabelul 2 și formula totală (2), dacă este probabil ca proba să fie un amestec de grăsimi a laptelui și una din cele 14 grăsimi străine diferite sau o combinație a acestor grăsimi străine. Dacă prin introducerea trigliceridei dintr-o probă de grăsime de analizat se obține o valoare S, care se situează în afara limitelor din tabelul 3 pentru o singură formulă din cele cinci, atunci există posibilitatea ca proba să fie în cea mai mare măsură o grăsime a laptelui modificată. Detectarea unei grăsimi străine în grăsimea laptelui cu ajutorul uneia dintre cele patru formule din tabelul 2 nu permite ajungerea la concluzii privind tipul amestecului de grăsimi străine.

Tabelul 3: Limitele S pentru grăsimile din lapte

Grăsimi detectate	Limitele S
Uleiul de soia, floarea-soarelui, măsline, semințe de rapiță, semințe de in, germeni de grâu, germeni de porumb, semințe de bumbac și pește	98,05 – 101,95
Grăsimi de nucleu de cocos și sămbure de palmier	99,42 – 100,58
Ulei de palmier și seul de vită	95,90 – 104,10
Grăsimi animală	97,96 – 102,04
Formula totală	95,68 – 104,32

În tabelul 4 se indică limitele de detecție pentru diverse grăsimi străine cu o marjă de siguranță de 99 %. Prima coloană indică limitele de detecție minime pentru cea mai bună formulă a grăsimii laptelui din tabelul 2. În a doua coloană sunt indicate limitele de detecție pentru formula totală. Deși limitele sunt întrucâtva mai mari, numai această formulă este necesară pentru detectarea unor cantități puțin mai mari de grăsimi străine. De asemenea, cu ajutorul tuturor formulelor se pot detecta combinații ale diverselor grăsimi străine. Limitele variației trigliceridelor din diverse grăsimi străine de un singur tip nu au o influență considerabilă asupra limitelor de detecție.

Tabelul 4: Limite de detecție de 99 % la adăugarea de grăsime străină în grăsimea laptelui (în procente)

	Formula individuală	Formula totală
Ulei de soia	2,1	4,4
Ulei de floarea-soarelui	2,3	4,8
Ulei de măsline	2,4	4,7
Grăsime de nucă de cocos	3,5	4,3
Ulei de palmier	4,4	4,7
Grăsime de sămbure de palmier	4,6	5,9
Ulei de rapiță	2,0	4,4
Ulei de in	2,0	4,0
Ulei de germeni de grâu	2,7	6,4
Ulei de germeni de porumb	2,2	4,5
Ulei de semințe de bumbac	3,3	4,4
Grăsime animală	2,7	4,7
Seu de vită	5,2	5,4
Ulei de pește hidrogenat	5,4	6,1

Notă: Limitele S sunt calculate astfel încât să se ia în calcul grăsimea străină doar dacă se depășesc limitele formulei individuale (a se vedea tabelul 4).

9. Determinarea cantitativă a grăsimilor străine

Pentru a obține informații cantitative privind concentrația grăsimii străine dintr-o probă de grăsime din lapte se utilizează următoarea formulă:

$$X (\%) = 100 \cdot \left| (100 - S) / (100 - S_F) \right|, \quad (3)$$

unde X este cantitatea de grăsime străină necunoscută sau amestecul de grăsimi străine dintr-o grăsime a laptelui necunoscută. S rezultă din adăugarea unei grăsimi străine necunoscute prin introducerea trigliceridelor amestecului de grăsime străină/grăsime din lapte în formula totală a trigliceridelor menționată anterior. Dacă la grăsimea laptelui se adaugă o grăsime străină necunoscută, pentru S_F se selectează valoarea S medie din formula totală a diverselor grăsimi străine; valoarea medie pentru S, menționată, se obține prin introducerea datelor despre trigliceridele din grăsimile străine pure din această formulă menționată și calcularea unei valori medii ($S_F = 7,46$). De asemenea, se obțin rezultate cantitative bune pentru toate adaosurile de grăsimi străine, prin utilizarea formulei pentru ulei de palmier/seu de vită (tabelul 2) și a unei valori medii S_F de 10,57.

Pentru tipurile de grăsimi străine cunoscute trebuie să se introducă următoarele valori S_F în formula menționată anterior și să se selecteze formula grăsimii străine respective din tabelul 2.

Tabelul 5: Valorile S_F pentru diverse grăsimi străine

Grăsimea străină	S_F
Ulei de soia	8,18
Ulei de floarea-soarelui	9,43
Ulei de măsline	12,75
Grăsime de nucă de cocos	118,13
Ulei de palmier	7,55
Ulei din sămbure de palmier	112,32
Ulei din semințe de rapiță	3,30
Ulei din semințe de in	4,44
Ulei de germeni de grâu	27,45
Ulei de germeni de porumb	9,29
Ulei din semințe de bumbac	41,18
Grăsime animală	177,55
Seu de vită	17,56
Ulei de pește	64,12

10. Domeniul de aplicare al metodei de detecție

Metoda descrisă se aplică laptelui în vrac și se bazează pe reprezentativitatea probelor de grăsime din lapte.

Este posibilă o detecție foarte specifică dacă la un număr reprezentativ de grăsimi ale laptelui s-ar putea obține prin derivare formulele menționate anterior pentru țări diferite.

S-ar putea să se obțină posibilități de detectare deosebit de adecvate dacă formulele pentru țări diferite ar conține un număr reprezentativ de grăsimi ale laptelui, conform descrierii anterioare. În acest caz, nu este necesară utilizarea unor programe de calculator complexe dacă se aplică combinațiile trigliceridelor utilizate în tabelul 2, iar factorii sunt determinați din nou prin utilizarea metodei celor mai mici pătrate.

Prin aplicarea limitelor S din tabelul 3 formulele sunt, în condițiile de alimentare specifice, de exemplu, subalimentarea sau alimentarea vacilor cu drojdie furajeră sau săruri de Ca, în general aplicabile. Numai în cazul unor condiții extreme de hrănire (de exemplu, ingerarea de uleiuri pure de alimentație în cantități mari, administrarea în cantități mari a sărurilor de Ca combinate cu grăsime alimentară etc.) formulele indică parțial o grăsime a laptelui modificată.

Notă: Grăsimile fracționate din lapte sunt în general recunoscute ca grăsime a laptelui nemodificată, dacă se consideră doar o modificare, atunci când limitele sunt depășite. Formulele indică o modificare numai pentru grăsimile fracționate ale laptelui cu o compoziție neobișnuită, cum ar fi, de exemplu, cazul unei fracții grele, obținute prin fracționare cu metode fizice la temperaturi ridicate de aproximativ 30 °C, cu randamente reduse de câteva procente sau prin fracționare cu CO₂ supracritic.

Fracționarea grăsimii din lapte poate fi totuși detectată prin utilizarea altor procedee, de exemplu, analiza calorimetrică diferențială.

11. Precizia metodei

Precizia se determină prin utilizarea grăsimii laptelui, pe baza formulelor din tabelul 2 și a limitelor S din tabelul 3.

11.1. Repetabilitatea

Este diferența dintre valorile S pentru două determinări efectuate în cel mai scurt interval de timp posibil de către un operator care utilizează același procedeu și un material de probă identic, în aceleași condiții (aceeași persoană, aceleași instrumente/același dispozitiv, același laborator)

Tabelul 6: Limitele repetabilității (r) pentru formule diferite

Grăsimi detectate	r
Ulei de soia, floarea-soarelui, măsline, semințe de rapiță, semințe de in, germeni de grâu, germeni de porumb, semințe de bumbac și de pește	0,67
Grăsimi din nucleu de cocos și sambure de palmier	0,12
Ulei de palmier și seu de vită	1,20
Grăsimi animale	0,58
Formula totală	1,49

11.2. Reproducibilitatea

Este diferența dintre valorile S pentru două determinări efectuate de operatori în laboratoare diferite, conform aceluiași procedeu, utilizând un material de probă identic în condiții diferite (persoane diferite, instrumente diferite) în momente diferite.

Tabelul 7: Limitele reproducibilității (R) pentru formule diferite

Grăsimi detectate	R
Ulei de soia, floarea-soarelui, măsline, semințe de rapiță, semințe de in, germeni de grâu, germeni de porumb, semințe de bumbac și de pește	1,08
Grăsimi din nucleu de cocos și sambure de palmier	0,40
Ulei de palmier și seu de vită	1,81
Grăsimi totale	0,60
Formula totală	2,07

11.3. Diferența critică

Cu limitele de repetabilitate (r) și reproductibilitate (R) se pot calcula diferențele critice pentru toate limitele S din tabelul 3 (analize duble). Valorile respective sunt indicate în tabelul 8.

Tabelul 8: Diferențele critice pentru toate formulele trigliceridelor

Grăsimi detectate	Gama
Ulei de soia, floarea-soarelui, măsline, semințe de rapiță, semințe de in, germeni de grâu, germeni de porumb, semințe de bumbac și de pește	97,43 – 102,57
Grăsimi din nucleu de cocos și sămbure de palmier	99,14 – 100,86
Ulei de palmier și seu de vită	94,91 – 105,09
Grăsimi animale	97,65 – 102,35
Formula totală	94,58 – 105,42

11.4. Acceptabilitatea rezultatelor

Toate rezultatele etalonate, calculate pentru conținuturi de trigliceride C24, C26, C28 până la C54, rotunjite cu două zecimale, precum și conținutul de colesterol trebuie să fie normalizate exact la 100.

Rezultatele analizelor duble sunt utilizate ca un control al repetabilității. Dacă diferența absolută dintre două rezultate pentru S pentru toate cele cinci formule ale trigliceridelor nu depășește limitele de repetabilitate r din tabelul 6, atunci cerința de repetabilitate este îndeplinită.

Pentru controlul condițiilor optime ale cromatografiei cu gaze și în special al calității coloanei, se garantează că, la 10 operații repetate, diferența dintre valorile lui S maxime și minime pentru toate cele cinci formule ale trigliceridelor nu depășește limita $x \cdot r$ ($x = 1,58$) [pentru 10 cicluri de funcționare, vezi lucrarea de specialitate de la poziția 16] și limita de repetabilitate r pentru diferitele formule din tabelul 6.

12. Standarde citate

DIN 10 336: 1994	Nachweis und Bestimmung von Fremdfetten in Milchfett anhand einer gaschromatographischen Triglyceridanalyse
IDF Standard 1 C: 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. Bibliografie

1. Comisia Comunităților Europene: *Detection of foreign fats in milk fat by means of gas chromatographic triglyceride analysis*, Doc. No VI/5202/90-EN, VI/2645/91.
2. Comisia Comunităților Europene: *Commission of the European Communities: Control of butter fat purity of 100 different samples of different feeding periods from 11 EEC countries*; Doc. No VI/4577/93.
3. Comisia Comunităților Europene: *Consideration of results from the first, second, third, fourth, fifth and sixth EEC collaborative trial: Determination of triglycerides in milk fat*; Doc. No 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 29-35 (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. Sherma, CRC Press, Boca Raton (1993).
 14. Precht, D., Mol Kentin, J.: *Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns*, Chrompack News 4 16-17 (1993).
 15. Mol Kentin, 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).
-

ANEXA III

EVALUAREA SENZORIALĂ A UNTULUI

1. Domeniul de aplicare

Scopul acestei proceduri de evaluare senzorială a untului este asigurarea unei metode generale, aplicabile în toate statele membre.

2. Definiții

Evaluarea senzorială (estimare) reprezintă examinarea caracteristicilor unui produs cu organele de simț.

Juriu reprezintă un grup de evaluatori aleși, care pe durata evaluării lucrează fără să comunice reciproc și fără să se influențeze unul pe altul.

Notare reprezintă evaluarea senzorială de către juriu, care utilizează o scară numerică. Trebuie să se utilizeze un nomenclator al defectelor.

Clasificare reprezintă o clasificare calitativă realizată pe baza notării.

Documente de control reprezintă documente utilizate pentru înregistrarea notărilor individuale privind fiecare caracteristică și clasificarea finală a produsului (de asemenea, documentul de acest tip se poate utiliza pentru înregistrarea compoziției chimice).

3. Camera de testare

- 3.1. Trebuie luate măsuri de prevedere pentru ca evaluatorii din camera de testare să nu fie influențați de factori externi.
- 3.2. Camera de testare nu trebuie să aibă mirosuri străine și să fie ușor de curățat. Pereții trebuie să aibă o culoare deschisă.
- 3.3. Camera de testare și iluminatul ei trebuie să fie astfel încât să nu afecteze proprietățile produsului de notat. Camera trebuie să fie prevăzută cu un control adecvat al temperaturii.

4. Selecția evaluatorilor

Evaluatorul trebuie să fie familiarizat cu produsele din unt și să fie competent pentru efectuarea clasificării senzoriale. Autoritatea competentă trebuie să evalueze în mod regulat (cel puțin o dată pe an) competența acestuia.

5. Cerințele pentru juriu

Numărul de evaluatori din juriu trebuie să fie impar, numărul minim fiind de trei. Majoritatea trebuie să fie salariați ai autorității competente sau persoane autorizate care nu sunt angajați (angajate) în industria de produse lactate.

6. Estimarea valorii fiecărei caracteristici

- 6.1. Evaluarea senzorială se face pentru următoarele trei caracteristici: aspect, consistență și aromă.

Aspectul implică următoarele trăsături: culoare, puritate vizibilă, dezvoltarea mușgăului și dispersia apei. Dispersia apei se determină conform standardului IDF 112A/1989.

Consistența presupune următoarele caracteristici: soliditate și capacitate de întindere.

Pentru evaluarea consistenței untului pot fi utilizate metode fizice. Comisia are în vedere viitoarea armonizare a acestor metode.

Aroma implică următoarele caracteristici: gust și miros.

Abaterea semnificativă de la temperatura recomandată împiedică o evaluare fiabilă a consistenței și a aromei. Temperatura are o importanță maximă.

- 6.2. Fiecare caracteristică trebuie să fie evaluată senzorial separat. Notarea se face conform tabelului 1.
- 6.3. Este de dorit ca evaluatorii să noteze împreună, înainte de a începe evaluarea, unul sau mai multe eşantioane de referință în ce privește aspectul, consistența și aroma pentru a realiza uniformizarea.
- 6.4. Notarea pentru omologare se efectuează după cum urmează:

	Nota maximă	Nota necesară
Aspect	5	4
Consistență	5	4
Aromă	5	4

Dacă nu se obține nota necesară, trebuie să se prezinte o descriere a defectului. Nota acordată de fiecare evaluator pentru fiecare caracteristică se înregistrează în documentul de control. Produsul este acceptat sau respins pe baza deciziei majorității. Cazurile în care diferențele dintre notările individuale pentru fiecare caracteristică sunt mai mari decât punctele adiacente nu trebuie să apară frecvent (nu mai mult de unul la 20 de probe). Altfel, președintele juriului trebuie să verifice competența membrilor juriului.

7. **Supravegherea**

În general, de întreaga procedură răspunde președintele juriului, care trebuie să fie un salariat oficial al autorității competente și poate fi membru al juriului. Acesta înregistrează în documentul de control notările individuale pentru fiecare caracteristică și certifică dacă produsul este acceptat sau respins.

8. **Prelevarea și pregătirea probei**

- 8.1 — Este de dorit ca, pe durata evaluării, identitatea probelor să nu fie dezvăluită, astfel încât să se evite eventualele distorsiuni.
- De prelevarea și pregătirea probei se ocupă președintele juriului înainte de evaluare, fără ca ceilalți membri ai juriului să fie prezenți.
- 8.2. Dacă evaluarea senzorială este efectuată în depozitul frigorific, proba se prelevează cu o sondă de unt. Dacă evaluarea senzorială se face în alt loc decât în depozitul frigorific, se prelevează o probă de cel puțin 500 g.
- 8.3. În timpul evaluării, untul trebuie să aibă o temperatură de 10 și 12 °C. Variațiile mari se evită neapărat.

9. **Nomenclatura**

A se vedea tabelul 2 anexat.

Tabelul 1: Notarea untului

Aspect			Consistență			Aromă		
Puncte	Nr. ⁽¹⁾	Observații	Puncte (clasa cali- tativă)	Nr. ⁽¹⁾	Observații	Puncte (clasa cali- tativă)	Nr. ⁽¹⁾	Observații
5		<i>Foarte bun</i> tip ideal calitate maximă (uscăt, uniform)	5		<i>Foarte bun</i> tip ideal calitate maximă (capacitate bună de întindere)	5		<i>Foarte bun</i> tip ideal calitate maximă (aromă fină pură absolută)
4		<i>Bun</i> ⁽²⁾ Fără defecte evidente	4	17 18	<i>Bun</i> ⁽²⁾ tare moale	4		<i>Bun</i> ⁽²⁾ Fără defecte evidente
3	1 2 3 4 5 6 7 8	<i>Acceptabil (ușoare defecte)</i> dispers (liber), umed neuniform, bicolor striat pestriț, marmorat pătat separarea uleiului supracolorat moale, textură rărită	3	14 15 16 17 18	<i>Acceptabil (ușoare defecte)</i> fragil, casant, sfărâmicios păstos, cleios, uleios lipicios tare moale	3	21 22 25 27 33 34 35	<i>Acceptabil (ușoare defecte)</i> neclar aromă străină acid aromă de gătit, aromă de ars aromă alimentară aspru, amar suprasărat
2	1 3 4 5 6 10 11 12	<i>Nesatisfăcător (defecte evidente)</i> dispers (liber), umed striat pestriț, marmorat pătat separarea uleiului corpuri străine mușegăit sare nedizolvată	2	14 15 16 17 18	<i>Nesatisfăcător (defecte evidente)</i> fragil, casant, sfărâmicios, păstos, cleios, uleios lipicios tare moale	2	21 22 23 25 32 33 34 35 36 38	<i>Nesatisfăcător (defecte evi- dente)</i> impur arome străine rânced acid aromă oxidată, metalică aromă alimentară aspru, amar suprasărat gust de mușegai, miros fetid aromă chimică
1	1 3 4 5 6 7 9 10 11 12	<i>Foarte nesatisfăcător (defecte majore)</i> dispers (liber), umed striat pestriț, marmorat pătat separarea uleiului supracolorat granular corpuri străine mușegăit sare nedizolvată	1	14 15 16 17 18	<i>Foarte nesatisfăcător (defecte majore)</i> fragil, casant, sfărâmicios, păstos, cleios, uleios lipicios tare moale	1	22 24 25 26 28 29 30 31 32 34 36 37 38	<i>Foarte slab (defecte majore)</i> arome străine brânzos, aromă de brânză lactică acid fermentat aromă de mușegai rânced uleios, gust de pește gust de seu aromă oxidată, metalică aspru, amar gust de mușegai, miros fetid gust de malț aromă chimică

⁽¹⁾ Tabelul 2.⁽²⁾ Defectele menționate la calificativul „bun” sunt doar abateri minore de la tipul ideal.

Tabelul 2: Tabelul defectelor untului

- I. *Aspectul*
1. dispers (liber), umed
 2. neuniform, bicol
 3. striat
 4. pestriț, marmorat
 5. pătat
 6. separarea uleiului
 7. colorare excesivă
 8. moale, textură rărit
 9. granular
 10. corpuri străine
 11. mucegăit
 12. sare nedizolvată
- II. *Consistența*
14. fragil, casant, sfărâmicios
 15. păstos, cleios, uleios
 16. lipicios
 17. tare
 18. moale
- III. *Aroma*
20. fără aromă
 21. impur ⁽¹⁾
 22. arome străine
 23. ranced
 24. brânzos, aromă de brânză lactică
 25. acid
 26. fermentat
 27. (a) aromă de gătit
(b) aromă de ars
 28. aromă de mucegai
 29. ranced
 30. uleios, aromă de pește
 31. gust de seu
 32. (a) aromă oxidată
(b) aromă metalică
 33. aromă alimentară
 34. aspru, amar
 35. suprasărat
 36. gust de mucegai, miros fetid
 37. gust de malț
 38. aromă chimică

⁽¹⁾ Această denumire se utilizează cât mai rar cu putință și numai dacă defectul nu poate fi descris într-un mod mai precis.

ANEXA IV

PRELEVAREA DE PROBE PENTRU ANALIZA CHIMICĂ ȘI MICROBIOLOGICĂ ȘI EVALUAREA SENZORIALĂ

1. Analiza chimică și microbiologică

Cantitatea de unt (kg)	Numărul minim de probe (> 100 g)
≤ 1 000	2
> 1 000 ≤ 5 000	3
> 5 000 ≤ 10 000	4
> 10 000 ≤ 15 000	5
> 15 000 ≤ 20 000	6
> 20 000 ≤ 25 000	7
> 25 000	7 + 1 per 25 000 kg sau o parte din această cantitate

Prelevarea probelor pentru analiza microbiologică se face aseptice.

Se pot combina un număr de cel mult 5 probe de 100 grame într-o singură probă pentru analiză, după o omogenizare completă.

Prelevarea probelor se realizează în mod aleatoriu din diferite părți ale cantității oferite și probele se analizează înainte sau în momentul intrării în depozitul frigorific desemnat de agenția de intervenție.

Pregătirea unei probe compozite de unt (analiza chimică):

- cu ajutorul unei sonde de unt curate și uscate sau cu un alt instrument similar corespunzător se extrage un miez de unt de cel puțin 30 grame care se introduce într-un recipient pentru probe. Apoi proba mixtă se ambalează etanș și se trimite la laboratorul de analize;
- o dată ajunsă în laborator, proba mixtă se încălzește la 30 °C în recipientul original etanș și se agită frecvent până se obține o emulsie fluidă, omogenă, care nu mai conține părți neînmuiate. Recipientul se umple până la jumătate sau trei sferturi.

De la fiecare producător care oferă unt pentru intervenție se face analiza a două probe pe an în ceea ce privește grăsimile nelactice și a unei probe pentru identificarea marcatorilor.

2. Evaluarea senzorială

Cantitatea de unt (kg)	Numărul minim de probe
1 000 ≤ 5 000	2
> 5 000 ≤ 25 000	3
> 25 000	3 + 1 per 25 000 kg sau o parte din această cantitate

Se prelevează probe în mod aleatoriu din diferite părți ale cantității oferite, între a treizecea și a patruzeci și cincea zi de la preluarea untului și se procedează la notarea acestora.

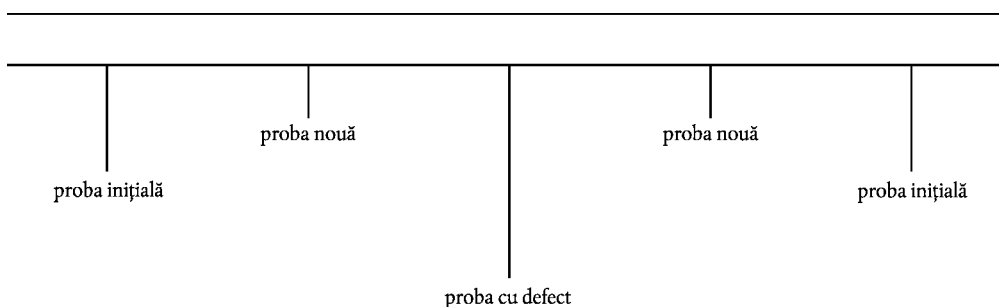
Fiecare probă se evaluează individual, în conformitate cu anexa III. Repetarea prelevării și reevaluarea nu sunt permise.

3. Linii directoare de urmat, dacă eșantioanele prezintă defecte:

(a) analiza chimică și microbiologică:

- dacă se analizează probe individuale, se poate permite o probă cu un singur defect din 5 până la 10 probe sau două probe, fiecare cu un singur defect din 11 până la 15 probe. Dacă o probă prezintă un defect, trebuie să se preleveze două probe noi din oricare din părțile probei cu defecte și se verifică pentru parametrul în discuție. Dacă nici una dintre cele două probe nu corespunde specificației, din cantitatea oferită se respinge cantitatea de unt dintre cele două probe originale din oricare parte a probei care prezintă defectul respectiv.

Cantitate care urmează a fi respinsă, dacă proba nouă prezintă un defect:



- dacă se analizează probe mixte și se descoperă că acestea prezintă defecte, în raport cu un parametru, cantitatea reprezentată de proba mixtă în cauză este respinsă din cantitatea oferită. Cantitatea reprezentată de o probă mixtă se poate determina prin subîmpărțirea cantității oferite înainte de prelevarea aleatorie a probelor din fiecare parte a acesteia;

(b) evaluarea senzorială:

Dacă în cadrul evaluării senzoriale se respinge o probă, din cantitatea oferită se respinge cantitatea de unt dintre două probe învecinate din oricare parte a probei respinse;

(c) dacă probele prezintă defecte chimice și senzoriale sau defecte microbiologice și senzoriale, se respinge întreaga cantitate.

ANEXA V

CLASE NAȚIONALE DE CALITATE

- „beurre de laiterie; qualité extra”; melkerijboter; extra kwaliteit pentru untul belgian;
 - „smør of første kvalitet” pentru untul danez;
 - „Markenbutter” pentru untul german;
 - „pasteurisé A” pentru untul francez;
 - „Irish creamery butter” pentru untul irlandez;
 - „produs exclusiv din smântână care a fost supusă tratamentului de centrifugare și pasteurizare” pentru untul italian;
 - „Marque Rose” sau „Beurre de première qualité” pentru untul luxemburghez;
 - „Extra kwaliteit” pentru untul olandez;
 - „Extra selected” untul din Regatul Unit și „premium” pentru untul din Irlanda de Nord;
 - „produs exclusiv din smântână care a fost supusă tratamentului de centrifugare și pasteurizare” pentru untul grecesc;
 - „produs exclusiv din lapte de vacă pasteurizat sau smântână” pentru untul spaniol;
 - „produs exclusiv din lapte de vacă pasteurizat sau smântână” pentru untul portughez;
 - „Teebutter” pentru untul austriac;
 - „perinteinen meijerivoi/traditionellt mejerismör” pentru untul finlandez;
 - „svenkst smör” pentru untul suedez.
-