

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 2771/1999 НА КОМИСИЯТА

от 16 декември 1999 година

за установяване на подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 1255/1999 на Съвета по отношение интервенция на пазара на масло и сметана

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1255/1999 на Съвета от 17 май 1999 г. относно общата организация на пазара на мляко и млечни продукти¹, и по-специално членове 10 и 40 от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕО) № 1255/1999 замени Регламент (ЕИО) № 804/68 на Съвета², последно изменен с Регламент (ЕО) № 1587/96³, и също, *inter alia*, Регламент (ЕИО) № 777/87 на Съвета⁴, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1634/91⁵, относно интервенционните мерки за масло и обезмаслено мляко на прах. С оглед на тези нови мерки и в светлината на придобития опит, е подходящо да се изменят и, където е необходимо-да се опростят подробните правила, управляващи интервенцията на пазара на масло и сметана. В интерес на яснотата, следователно, преработването на специфичните регламенти, управляващи различни аспекти на интервенцията, а именно Регламенти (ЕИО) № 2315/76⁶, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1824/97⁷, (ЕИО) № 1547/87⁸, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1802/95⁹, (ЕИО) № 1589/87¹⁰, последно изменен с Регламент (ЕО) № 124/1999¹¹, и (ЕО) № 454/95¹², последно изменен с Регламент (ЕО) № 390/1999¹³ на Комисията, следва да бъде предприето.

(2) Член 6, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1255/1999 установява критериите, по които интервенционните агенции изкупуват масло чрез покана за участие в търг и по които следва да бъде прекратено вътрешното изкупуване. Необходимо е, на първо място, да се определят точно случаите, в които вътрешното изкупуване следва да бъде отваряно или прекратявано в съответните държави-членки и, на второ място, да се фиксира

¹ ОВ L 160, 26.6.1999 г., стр. 48.

² ОВ L 148, 28.6.1968 г., стр. 13.

³ ОВ L 206, 16.8.1996 г., стр. 21.

⁴ ОВ L 78, 20.3.1987 г., стр. 10.

⁵ ОВ L 150, 15.6.1991 г., стр. 26.

⁶ ОВ L 261, 25.9.1976 г., стр. 12.

⁷ ОВ L 260, 23.9.1997 г., стр. 8.

⁸ ОВ L 144, 4.6.1987 г., стр. 12.

⁹ ОВ L 174, 26.7.1995 г., стр. 27.

¹⁰ ОВ L 146, 6.6.1987 г., стр. 27.

¹¹ ОВ L 16, 21.1.1999 г., стр. 19.

¹² ОВ L 46, 1.3.1995 г., стр. 1.

¹³ ОВ L 48, 24.2.1999 г., стр. 3.

представителните периоди, по време на които равнището на пазарните цени за масло, във връзка с интервенционната цена, трябва да бъдат регистрирани. За тази цел, „пазарната цена за масло“ следва да бъде определена и мерките, установени за регистрирането на тези цени на национално равнище. По практични причини, Белгийско-люксембургския икономически съюз следва да бъде считан за една-държава-членка.

(3) Интервенционните агенции могат да изкупуват вътрешно само масло, което отговаря на изискванията, установени в член 6 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, както и условията за качество и представяне, които е необходимо да бъдат определени. Методите на анализ и подробните правила, управляващи контрола на качество следва също да бъдат точно определени и, ако ситуацията го изисква, следва да бъде създадена разпоредба за проверки на радиоактивността в маслото, за която е необходимо да бъдат установени максимални нива, където е подходящо, от законодателството на Общността. Все пак, следва да бъде възможно за държавите-членки да потвърдят система за самопроверяване, предмет на определени условия. По практически причини, периодът, през който предложеното за интервенция масло се произвежда, следва да може да се увеличава, когато интервалът между две покани за търг е по-дълъг от 21 дни.

(4) За да се осигури, че интервенционните мерки функционират гладко, е необходимо да се определят точно условията за одобрение на производствените предприятия и проверка за съответствие с тях. За да се осигури, че мерките са ефективни, следва да се изготви разпоредба за действието, което се предприема, ако тези условия не са спазени. Тъй като масло може да бъде изкупувано вътрешно от една интервенционна агенция, принадлежаща на държава-членка, различна от тази, на чиято територия то е било произведено, интервенционната агенция, която извършва вътрешното изкупуване, следва в такива случаи да бъде в състояние да провери дали условията, отнасящи до качество и представяне са спазени.

(5) Регламент (ЕО) № 1255/1999 поставя като условие, вътрешното изкупуване да се извършва чрез тръжна процедура. За да се осигури, че всички заинтересовани страни в Общността се третират еднакво, поканите за търг следва да се публикуват в *Официален вестник на Европейските общности*. Подробностите на търга, по-специално минималното количество, крайни срокове за подаване и максималната цена за вътрешно изкупуване следва да бъдат определени. За да се осигури съответствие с изискванията по отношение на качеството и представянето на маслото по време, когато офертата се подава и след неговото влизане на съхранение, от участниците в търга следва да се изисква да представят писмен ангажимент за тази цел, заедно с тяхната оферта. Офертите, така също, следва да бъдат придружени от едно обезпечение, за да гарантират, че офертата ще бъде поддържана след дата за приключване на подаването на оферти и че маслото ще бъде доставено в рамките на лимитите на време, които ще бъдат установени.

(6) Следва да е възможно да се гарантира качеството на маслото и условията на вътрешно изкупуване чрез средствата на проверки на различни етапи по време на съхранение. Неуспех да се спазят изискванията не следва да налага допълнителна тежест върху бюджета на Общността. Поради това следва да бъде

направена разпоредба масло, под стандарта да бъде взето обратно от оператор, който следва да бъде задължен да понесе претърпените разходи за съхранението.

(7) Задълженията на държавите-членки следва да бъдат точно определени с оглед на подходящото управление на запасите на съхранение, чрез поставянето на максимална дистанция за мястото на съхранение и разходи, които трябва да бъдат понасяни, когато тази дистанция е надхвърлена, и изискване, по-специално, че запасите са достъпни, че партии са идентифицирани и че масло на съхранение е осигурено срещу рискове. За да се осигури еднообразна честота и равнище на проверки, е необходимо да се определи точно природата и броя на инспекции на помещения за съхранение, които да бъдат изпълнени от националните власти.

(8) Подходящото управление на интервенционни запаси изисква маслото да бъде препродадено колкото е възможно по-скоро, когато се появят застояли количества. За да се осигури равен достъп до масло за продажба, всички заинтересовани страни следва да имат възможност да купуват. За да не се дестабилизира пазара, продажната цена следва да бъде фиксирана, като се вземе предвид пазарната ситуация. Условия за продажба, водещи до депозирание на гаранция за изпълнение, следва да бъдат установени, по-специално по отношение на поемането на маслото и лимитите на време за плащане. За да се наблюдава ситуацията на запасите, държавите-членки следва да информират Комисията за количествата продадено масло.

(9) Член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999 предвижда помощ да бъде отпускана за частното съхранение на масло и сметана. За да осигури, че мерките могат да бъдат правилно наблюдавани, следва да бъде изготвена разпоредба за договор и набор от спецификации, относно условията за съхранение. По същата причина, подробни правила следва да бъдат установени относно документацията, счетоводството и честотата на проверки и инспекционните процедури, по-специално по отношение на изискванията, установени в член 6, параграф 3. За да се улеснят проверките за наличие на съхранявани продукти по договори за частно съхранение, следва да има разпоредба те да бъдат отстранявани от съхранение на партии, освен ако държавите-членки не потвърдят отстраняване на по-малки количества.

(10) За да се осигури, че схемата за частно съхранение се управлява подходящо, е уместно да се фиксират годишно, на базата на периода за съхранение, размерите на помощта, датите на вкарване на съхранение и датите, на които съхраняващите могат да извадят от съхранение целите или части от количествата, обхванати от договорите. Такива дати, периоди на съхранение и размери на помощ могат да бъдат променяни, като се вземе предвид пазарната ситуация.

(11) В случай на помощ за сметана, за да се вземе предвид стойността на продукта и по практически причини, размерът на помощ следва да бъде фиксирана в еквивалент на масло и в съответствие със съдържанието на мазнина. Така също е оправдано да бъде изисквано съдържанието на мазнина да бъде проверявано систематично. За тази цел, от съхраняващите следва да се

изисква да се ангажират да спазват минималното съдържание на мазнина, фиксирано предварително за целия период на съхранение. Опитът е показал, че в някои случаи е желателно да се намали административното бреме чрез осигуряване на проверки чрез вземане на проби. Все пак, тъй като не е възможно да се провери съдържанието на мазнина в сметана след замразяване, там където не е спазен гореспоменатият ангажимент, не следва да се изплати никаква помощ за която и да е партия, поставена на съхранение, след най-скорошната задоволителна проверка.

(12) Трета алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999 предвижда, че размерът на помощта може да бъде увеличен, ако промени на пазара оправдават това. Условието, определящи това приспособяване и неговия обхват, поради това следва да бъдат определени.

(13) Тъй като Регламент (ЕО) № 1255/1999 фиксира интервенционната цена от 1 юли 2000 г., в интерес на яснотата интервенционната цена, приложима от дата на влизане в сила на настоящия регламент до 30 юни 2000 г. следва да бъде точно определена.

(14) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Управителния комитет по мляко и млечни продукти,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

ГЛАВА I

Обхват

Член 1

1. Настоящият регламент установява подробни правила за прилагане интервенционни мерки в сектора на млякото и млечните продукти, както е предвидено в член 6 от Регламент (ЕО) № 1255/1999.

2. За целите на настоящия регламент, белгийско-люксембургския икономически съюз се счита като една -държава-членка.

ГЛАВА II

Публично съхранение

РАЗДЕЛ I

Условия за вътрешно изкупуване на масло

Член 2

1. Щом в една държава-членка се наблюдава за две последователни седмици, че пазарната цена е по-ниска от 92 % от интервенционната цена, Комисията започва вътрешно изкупуване по една тръжна процедура, както е предвидено в

член 6, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1255/1999 в съответната държава-членка, в съответствие с процедурата, установена в член 42 от настоящия регламент.

2. Щом като в една държава-членка се наблюдава за две последователни седмици, че пазарната цена е равна или по-висока от 92 % от интервенционната цена, Комисията преустановява вътрешното изкупуване по тръжна процедура, както е предвидено член 6, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1255/1999 в съответната -държава-членка, в съответствие с процедурата, установена в член 42 от този регламент.

Член 3

Интервенционните агенции купуват само масло, което отговаря на разпоредбите, съдържащи се в първа алинея на член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1255/1999 и в член 4 от настоящия регламент.

Член 4

1. Компетентните власти проверяват качеството на маслото, използвайки аналитичните методи, изложени приложения I, II и III и на основата на проби, взети в съответствие с правилата, изложени в приложение IV. Все пак, държави-членки могат, ако Комисията е съгласна, да установят система за самопроверка под техен собствен надзор по отношение на определени качествени изисквания и в случай на определени одобрени предприятия.

2. Равнищата на радиоактивност в маслото не могат да превишават максимално разрешените равнища, където е подходящо, по правилата на Общността. Нивото на радиоактивно замърсяване на продукта се наблюдава само ако ситуацията го изисква и през необходимия период. Където е необходимо, продължителността и обхвата на проверките се определя в съответствие с процедурата, установена в член 42 от Регламент (ЕО) № 1255/1999.

3. Маслото ще бъде направено през 23-те дни, предхождащи закриващата дата за подаване на оферти, както е посочено в член 10. Където интервалът между две последователни покани за търг е по-дълъг от 21 дни, маслото може да е било направено през този период.

4. Минималното количество предлагано масло е 10 тона. Държави-членки могат да изискват масло да бъде предлагано само до пълен тон.

5. Маслото се пакетира и доставя на блокове от най-малко 25 килограма нето.

6. Маслото е пакетирано в нов, здрав материал по такъв начин, че да осигурява че е защитено през цялото време на транспортиране, съхранение и изваждане от съхранение. Пакетирането показва най-малко следните особености, където е подходящо с код:

а) номерът на одобрение, идентифициращ фабриката и държавата-членка на производство;

- б) дата на производство;
- в) дата на постъпване на съхранение;
- г) номерът на производствена партида и номера на опаковка; номерът на опаковка може да бъде заменен от номер на палета, маркиран върху палета;
- д) думите „сладка сметана” ако водната фаза на маслото има съответната киселинност;
- е) националния клас за качество, посочен в приложение V, където това се изисква от държавата-членка на производството.

Държавите-членки могат да не настояват за задължението да се показва датата на постъпване на съхранение върху опаковката, при условие че ръководителят на склада поема да води регистър, в който се записват особеностите, които се посочват във втора алинея за датата на постъпване на съхранение.

Член 5

1. Предприятията, посочени в член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, се одобряват, само ако те:

а) са одобрени в съответствие с член 10 от Директива 92/46/ЕИО¹⁴ на Съвета, и имат подходящо техническо оборудване;

б) задължават се да водят постоянни записи по определената форма от компетентната агенция на всяка държава-членка, регистрират произхода на суровите, количествата на полученото масло и опаковането, идентификацията и дата на напускане на всяка производствена партида, предназначена за публична интервенция;

в) съгласяват се да представят тяхното производство на масло за специфична, официална инспекция и, където е подходящо, да удовлетворят изискванията за националния клас на качество, посочен в приложение V;

г) предприемат да информират компетентната агенция, отговаряща за инспекции, най-малко два дни преди това, за тяхното намерение да произведат масло за публична интервенция. Все пак, държавата-членка може да установи един по-къс лимит от време.

2. За да осигурят съответствие с настоящия регламент, компетентните агенции извършват необявени на място инспекции, на базата програмата за производство на интервенционно масло на съответното предприятие. Те извършват най-малко:

¹⁴ ОВ L 268, 14.9.1992 г., стр. 1.

а) една инспекция на период от 28 дни на производство за интервенция с най-малко една инспекция на всеки шест месеца за проучване на записите, посочени в параграф 1, буква б);

б) една инспекция на всеки шест месеца за проверка на съответствие с другите условия за одобрение, посочени в параграф 1.

3. Одобрение се оттегля, ако предварителните условия, установени в параграф 1, буква а), повече не се изпълняват. Одобрение може да бъде дадено отново по молба на съответното предприятие след един период от най-малко шест месеца, следващо една цялостна инспекция.

С изключение на случаи при форс мажорни обстоятелства, където за едно предприятие се установява, че не отговаря на едно от своите поети обезателства, както е посочено в параграф 1 букви б), в) и г), одобрение се преустановява за един период от между един и 12 месеца, в зависимост от сериозността на нередността.

Държавата-членка няма да налага горепосоченото преустановяване, когато се установи, че нередността не е извършена преднамерено или като резултат от сериозно недоглеждане и тя е от малко значение по отношение на ефективността на инспекциите, предвидени в параграф 2.

4. Доклад се съставя за инспекциите, извършени съгласно параграфи 2 и 3, който специфицира:

а) дата на инспекцията;

б) нейната продължителност;

в) изпълнените операции.

Докладът се подписва от отговарящия инспектор.

5. Държавите-членки информират Комисията за взетите мерки по отношение на инспекциите, предвидени в параграфи 2 и 3, в рамките на един месец от тяхното приемане.

Член 6

1. Когато маслото се предлага за интервенция в държава -членка, различна от тази, в която то е било произведено, вътрешното изкупуване е предмет на представянето на един сертификат, не по-късно от 45 дни след датата за приключване на подаване на оферти от компетентната агенция на държавата-членка на производство.

Сертификатът съдържа информацията, посочена в член 4, параграф 6), букви а), б), г) и, където е приложимо е), и потвърждение, че маслото е били произведено директно и изключително от пастъризирана сметана, по смисъла на второ

изречение на член 6, параграф 6 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, в едно одобрено предприятие в Общността.

2. Когато държавата-членка на производство е извършила проверките, посочени в член 4, параграф 1, сертификатът също съдържа резултатите от тези проверки и потвърждава, че съответния продукт е масло в рамките на значението на първа алинея на член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1255/1999. В този случай, опаковането, посочено в член 4, параграф 6 трябва да бъде запечатано чрез средствата на номериран етикет, издаден от компетентната агенция на държавата-членка на производството. Номерът трябва да бъде вписан върху сертификата, посочен в параграф 1.

РАЗДЕЛ 2

Регистриране на цена

Член 7

Пазарните цени на масло, посочени в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, са цените от завода с плащане в рамките на 21 дни, с изключени национални данъци и такси, на пряко масло, задоволяващо условията, изложени в първа алинея на член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, пакетирано на блокове от най-малко 25 килограма нето.

Цените „от завода” се повишават с един еднакъв размер от 2,5 EUR на 100 килограма, като се взимат предвид необходимите транспортни разходи за доставка на маслото до предприятие за хладилно съхранение.

Член 8

1. Пазарните цени на национално равнище се регистрират всяка седмица или от ценови бордове или на представителни пазари.

Седмичното регистриране на цените се отнася до цени, както са предвидени в член 7, регистрирани през предходната седмица.

Цените са изразени в евро, закръглени до втория десетични знака, на 100 килограма.

2. Държавите-членки определят:

а) членовете на бордовете по цените, по такъв начин, че да осигурят, че купувачи и продавачи, ангажирани в сделки, засягащи едно голямо количество масло, са равно представени, или, какъвто може да бъде случая, системата за регистриране на цени на представителните пазари;

б) нужните разпоредби за проверка на данните, върху които се основава ценовото регистриране;

в) в случаите, където сделките, отнасящи се до масло с качеството, посочено в първия параграф на член 7, са недостатъчни по обем, за да бъдат считани за представителни, критериите за установяване на съотношение между цените на масло, за които има достатъчно сделки и тези за масло, посочени в член 7.

Държавите-членки предоставят на Комисията описание на мерките, установени в съответствие с първа алинея.

3. Не по късно от 12 часа на обяд (Брюкселско време) на всяка сряда, държавите-членки информират Комисията за регистрираните цени, в съответствие с параграф 1.

4. Всеки четвъртък Комисията регистрира равнището на пазарните цени във всяка държава-членка в сравнение с интервенционната цена.

РАЗДЕЛ 3

Тръжна процедура

Член 9

Щом като Комисията е отбелязала, че условието, посочено в член 2, параграф 1, е изпълнено в една държава-членка, съответната интервенционна агенция изкупува вътрешно масло, в съответствие с настоящия раздел. Обявата за търг се публикува в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 10

Заклучителната дата за подаване на оферти за всяка индивидуална покана за търг се пада във всеки втори и четвърти вторник на месеца по обяд (Брюкселско време), с изключение на втория вторник през м. август и четвъртия вторник през м. декември. Ако вторникът е официален празник, заключителната дата е последния предхождащ работен ден на обяд (Брюкселско време).

Член 11

1. Заинтересовани страни участват в тръжната процедура, обявена от интервенционната агенция на държава-членка или чрез подаване на една писмена оферта срещу издаване на разписка или чрез всякакви писмени средства на телекомуникация с доказателство за приемане.

2. Офертите съдържат:

а) името и адреса на участника в търга;

б) предложеното количество, минималното съдържание на мазнина;

в) предложената цена на 100 килограма масло, с изключени национални данъци и такси, доставено до товарната рампа на хладилния склад, изразена в евро до не повече от два десетични знака;

г) мястото, където маслото се държи.

3. Оферти са валидни само ако:

а) те се отнасят до едно количество масло, отговарящо на изискванията на член 4, параграф 4;

б) те са придружени от писмено поет ангажимент от участника в търга да се съобразява с членове 4, параграфи 3 и 17, параграф 2;

в) представено е доказателство, че участникът в търга е депозирал гаранция от 5 EUR на 100 kg за поканата за участие в съответния търг в държавата-членка, в която офертата е била подадена преди заключителната дата за подаване на оферти.

4. Ангажиментът, предвиден в параграф 3, буква б), ако първоначално е изпратено до интервенционната агенция, се счита, че мълчаливо подновено за следващи оферти до окончателното отменяне от участника в търга или интервенционната агенция, при условие че:

а) оригинална оферта предвижда като условие, че участникът в търга възнамерява да се възползва от тази разпоредба,

б) следващи оферти се отнасят до тази разпоредба (член 11, параграф 4) и към датата на оригиналната оферта.

5. Интервенционната агенция регистрира датата, на която офертата е била получена, включените количества и техните съответни дати на производство и мястото, където предложеното се съхранява.

6. Оферти не могат да бъдат оттегляни след заключителната дата, посочена в член 10 за подаване на оферти, отнасящи се до поканата за участие в съответния търг.

Член 12

Поддържане на офертата след заключителната дата за подаване на оферти и доставяне на маслото в определения от интервенционната агенция склад в рамките на лимита на време, установен в член 15, параграф 3, съставляват първични изисквания в рамките на смисъла по член 20 от Регламент (ЕИО) № 2220/85¹⁵ на Комисията.

Член 13

¹⁵ ОВ L 205, 3.8.1985 г., стр. 5.

1. Държавите-членки информират Комисията за количествата и цените, предложени от участниците в търга, не по-късно от 9.00 сутринта (брюкселско време) в деня след заключителната дата, за която е посочено в член 10.
2. В светлината на офертите, получени за всяка покана за търг, Комисията фиксира една максимална цена за вътрешно изкупуване, чрез позоваване на приложимите интервенционни цени, в съответствие с процедурата, установена в член 42 от Регламент (ЕО) № 1255/1999.
3. Може да бъде взето решение да не се процедира с поканата за търг.

Член 14

1. Оферти се отказват, ако предложената цена е по-висока от максималната цена, посочена в член 13, параграф 2, приложима към съответната тръжна процедура.
2. Правата и задълженията, които са резултата от тръжната процедура, не са прехвърляеми.

Член 15

1. Участниците в търга биват информирани незабавно от интервенционната агенция за изхода от тяхното участие в тръжната процедура. Където офертите са били несполучливи, гаранциите, посочени в член 11, параграф 3, буква в), се освобождават незабавно.
2. Интервенционната агенция незабавно издава на успешните участници в търга датиран и номериран ордер за доставка, посочващ:
 - а) количеството, което да бъде доставено;
 - б) крайната дата за доставка на маслото;
 - в) хладилния склад, където то трябва да бъде доставено.
3. В рамките на 21 дни от заключителната дата за подаване на оферти, успешните участници в търга доставят маслото до товарната рампа на хладилния склад. Доставка може да бъде на няколко пратки. Всякакви наложени разходи за разтоварване на маслото на товарната рампа на хладилника се понасят спечелилия търга.
4. Гаранцията се освобождава толкова скоро, колкото спечелилия търга достави посоченото количество върху ордера за доставка в рамките на установения лимит на време.
5. С изключение на случаите на форс мажорни обстоятелства, където успешният участник в търга не успее да достави маслото в рамките на установения лимит на време, не само, че гаранцията, предвидена в член 11, параграф 3, буква в),

бива конфискувана в пропорция към недоставеното количество, но и вътрешното изкупуване също бива анулирано по отношение на оставащите количества.

Член 16

1. Интервенционната агенция плаща на спечелилия търга цената, посочена в офертата за всяко количество поето масло, между 45-ия и 65-ия ден след поемането, при условие че съответствие с разпоредбите на членове 3 и 4 е било потвърдено.

2. Денят на поемането означава денят, в който маслото е постъпило в определения от интервенционната агенция хладилен склад, но не по-рано от деня, следващ този, в който ордера за доставката, посочен в член 15, параграф 2, е бил издаден.

Член 17

1. Маслото се поставя на един изпитателен срок на съхранение. Този срок се фиксира на 30 дни, започващи от деня на поемането.

2. Чрез техните оферти продавачите поемат ангажимент, когато инспекцията при постъпване в склада, определен от интервенционната агенция, покаже, че маслото не отговаря на разпоредбите на членове 3 и 4, или когато, в края на изпитателния срок на съхранение, минималното органолептично качество на маслото докаже, че е под това, установено в приложение I те да:

а) вземат обратно въпросното масло; и

б) платят разходите по съхранението на съответното масло от деня, в който е било поето до датата на неговото изнасяне от съхранение.

Разходите по съхранението, които трябва да се платят, са разходите, които трябва да бъдат възстановени от интервенционната агенция по сметката на секция „Гарантиране” към Европейския фонд за ориентиране и гарантиране на земеделието (ФЕОГА) в съответствие с член 7, параграф 2, букви а) и б) от Регламент (ЕИО) № 3597/90¹⁶ на Комисията.

Сумите се кредитират към сметката на секция „Гарантиране” към Европейския фонд за ориентиране и гарантиране на земеделието (ФЕОГА).

РАЗДЕЛ 4

Складиране и изваждане от складовете

¹⁶ ОВ L 350, 14.12.1990 г., стр. 43.

Член 18

1. Държавите-членки установяват технически стандарти, предвиждащи в частност за температура на съхранение не по ниска от -15 °C, за хладилниците, посочени в трета алинея член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, и приемат необходимите мерки за осигуряване, че маслото е надлежно консервирано. Свързаните рискове се покриват от застраховка под формата или на договорно задължение за съхраняващия или цялостно покритие на отговорността, носена от интервенционната агенция; държавите-членки могат да действат, така също, като техни собствени застрахователи.

2. Интервенционните агенции изискват маслото да бъде доставено до товарната рампа на хладилния склад и да бъде поето на съхранение и държано там на палети по такъв начин, че да създава лесно разпознаваеми и готово достъпни партии.

3. Компетентната агенция, отговорна за проверките, провежда необявени проверки за наличието на маслото на съхранение, в съответствие с член 4 от Регламентна Комисията (ЕО) № 2148/96¹⁷.

Член 19

1. Интервенционната агенция избира най-близкия наличен хладилен склад до мястото, където маслото е съхранявано.

Обаче, при условие, че изборът на друг хладилен склад не води до допълнителни разходи за съхранение, тя може да избере друг склад, разположен в рамките на разстоянието, посочено в параграф 2.

Тя може да избере хладилен склад, разположен зад това разстояние, ако произтичащия разход, включващ разходите за съхранение и транспортиране, е по-нисък. В този случай, интервенционната агенция информира Комисията за своя избор незабавно.

2. Максималното разстояние, посочено в трета алинея на член 6, параграф 2 Регламент (ЕО) № 1255/1999, е 350 километра. Над това разстояние, допълнителните транспортни разходи, поемани от интервенционната агенция са 0,065 EUR на тон и на километър

Все пак, когато интервенционната агенция, вътрешно изкупуваща маслото, е в държава-членка, различна от тази, на чиято територия оферираното масло се съхранява, не се държи сметка при изчисляването на максималното разстояние, посочено в първа алинея, за разстоянието между склада на продавача и границата на държавата-членка на купувачата интервенционна агенция.

¹⁷ ОВ L 288, 9.11.1996 г., стр. 6.

3. Допълните разходи, посочени в параграф 2, се поемат от интервенционната агенция, само ако температурата на маслото не надвишава 6 °C при пристигане в хладилния склад.

Член 20

По време на изкарването от склада интервенционната агенция, в случай на доставка „от хладилния склад“, прави маслото разполагаемо на палети на складовата рампа, натоварено, когато е подходящо, върху средството за транспорт, където това е камион или железопътен вагон. Направените разходи се понасят от интервенционната агенция, а всякакви разходи за подреждане и депалетизиране се понасят от купувача на маслото.

РАЗДЕЛ 5

Продажба на масло

Член 21

Интервенционни агенции в държавите-членки продават на всяка заинтересована страна масло, което те държат и което е постъпило на съхранение преди 1 юли 1996 г.

Член 22

1. Масло се продава „от депото на съхранение“ на цена, равна на интервенционната цена, фиксирана в член 4, параграф 1, буква а) от Регламент (ЕО) № 1255/1999, и прилагана в деня, в който договора за продажба е сключен, плюс 1 EUR на 100 kg.

То се продава в количества не по-малки от пет тона. Все пак, когато оставащото количество в едно депо за съхранение е по-малко от пет тона, продажбата се отнася до това по-малко количество.

2. Интервенционната агенция продава масло само ако гаранция, равна на 10 EUR на 100 kg, е депозирана, не по-късно от сключването на договора за продажба, за да осигури, че първичните изисквания по смисъла на член 20 на Регламент (ЕИО) № 2220/85 са изпълнени по отношение на поемането на маслото в рамките на лимита на време, установен в първа алинея на член 23, параграф 1 от настоящия регламент.

3. Интервенционната агенция продава масло в съответствие с датата, когато то е поставено на съхранение, започвайки от най-старото от цялото налично количество, или, какъвто може да бъде случая, наличното количество в склада или складовете, определени от купувача.

Член 23

1. Купувачът приема доставката на маслото в рамките на един месец от датата, на която договора за продажба е бил сключен.

Доставка може да бъде приета на вноски от не по-малко от пет тона всяка. Обаче, където оставащото количество в едно депо за съхранение е по-малко от пет тона, такова по-малко количество може да бъде доставено.

2. Преди приемане на доставка от всяко количество масло, купувачът плаща на интервенционната агенция цената, съответстваща на количеството, което се доставя.

3. С изключение на случай на форс мажорни обстоятелства, договорът за продажба се приключва по отношение на всякакви количества, за които купувачът не е приел доставка в рамките на срока, определен точно в параграф 1.

4. Гаранцията, предвидена в член 22, параграф 2, се конфискува по отношение на всякакви количества, за които договора за продажба е приключен в съответствие с параграф 3. Тя се освобождава незабавно по отношение на количества, за които е приета доставка в рамките на предписания срок.

5. В случай на форс мажорни обстоятелства, интервенционната агенция предприема такова действие, което тя счита за необходимо, вземайки предвид обстоятелствата, пред които е изправена.

Член 24

Държавите-членки информират Комисията не по-късно от вторник на всяка седмица за количествата масло, които пред предходната седмица:

а) са били предмет на договор за продажба;

б) са били поети.

ГЛАВА III

Частно съхранение на масло и сметана

РАЗДЕЛ I

Условия на договор и съхранение

Член 25

За целите на настоящата глава:

- „партида на съхранение” означава едно количество, тежащо най-малко един тон и с хомогенен състав и качество, произхождащо от единствена фабрика, взето на съхранение в единствен склад в единствен ден;

- „ден на започване на договорно съхранение „ означава деня, следващ този на приемане в склада;

- „последен ден на договорно съхранение” означава деня, предхождащ този на изваждане от съхранение.

Член 26

Договори, отнасящи се до частното съхранение на масло и сметана, както е посочено в четвърта алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, се сключват между интервенционната агенция на държавата-членка, на чиято територия маслото и сметаната се съхраняват, и физически и юридически лица, наричани по-нататък „договарящи”.

Член 27

1. Договор за частно съхранение може да бъде сключен само за масло или сметана, както е посочено в първа алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999. Маслото трябва да е би произведено в предприятие, одобрено в съответствие с член 5, параграф 1, букви а), б) и в) от настоящия регламент, през 28-те дни, предхождащи деня на започване на договорно съхранение. То съответства на класа за национално качество на държавата-членка на производство, посочено в приложение V, и неговото равнище на радиоактивност няма да превишава максимално разрешените равнища, посочени в член 4, параграф 2.

2. Договор за съхранение не може да бъде сключван за масло или сметана:

а) по отношение на които заявление за помощ за директна консумация е било направено по други разпоредби на Общността;

б) които са били поставени според мерките, посочени в член 5, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 565/80¹⁸ на Съвета; последващо поставяне според тези мерки се разглежда като прекратяване на договорния срок на съхранение.

Член 28

1. Договори за съхранение се сключват в писмена форма за една или повече партии на съхранение и включват, по-специално, разпоредби отнасящи се до:

а) количеството масло или сметана, за които се прилага договора;

б) размерът на помощта, без да се накърнява член 38;

в) датите, отнасящи се до изпълнението на договора, без да се накърнява пета алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999;

¹⁸ ОВ L 62, 7.3.1980 г., стр. 5.

г) идентификацията на хладилните складове.

2. Контролните мерки, по-специално тези, посочени в член 33, и информацията, посочена в параграф 3 на този член, са предмет на спецификации, съставени от интервенционната агенция на държавата-членка на съхранението. Договорът за съхранение посочва тези спецификации.

3. Спецификациите предвиждат, че опаковката на маслото следва да показва най-малко следните особености, които могат да бъдат кодирани, където е подходящо:

а) номерът, идентифициращ фабриката и държавата-членка на производство;

б) датата на производство;

в) датата на приемане на съхранение;

г) номерът на производствената партида;

д) думата „солено” в случая на масло, както е посочено в третото изречение на първа алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999;

е) националния клас за качество, посочен в приложение V;

ж) нетното тегло.

Държавите-членки могат да се откажат от задължението да посочват датата на приемане в склада на опаковката, при условие, че ръководителят на склада поема да води регистър, в който посочените особености в първа алинея, са вписани на датата на приемане в склада.

Член 29

1. Приемане в склад може да се осъществи само между 15 март и 15 август на същата година. Изваждане от склад може да се осъществи само от 16 август на годината на съхранение.

2. Изваждане от склад става в цели партии на съхранение или, ако компетентната агенция е упълномощила така, в по-малки количества. Обаче, при обстоятелствата, посочени в член 33, параграф 2, буква а), само запечатано количество може да бъде изваждано от склад.

Член 30

1. Заявления за сключване на договор с интервенционната агенция могат да се отнасят само до партии масло или сметана, които са били напълно поети на съхранение.

Заявления трябва да стигнат до интервенционни агенции в рамките на не повече от 30 дни от датата на постъпване в склада. Интервенционните агенции регистрират техните дати на получаване.

Ако заявлението достигне до интервенционната агенция в рамките на 10 работни дни, следващи крайния срок, договорът за съхранение все още може да бъде подписан, но помощта се намалява с 30 %.

2. Договори за съхранение се сключват в рамките на не повече от 30 дни от дата на регистриране на заявлението.

Член 31

Където маслото е складирано в държава-членка, различна от държавата-членка на производство, сключването на договора за съхранение, посочен в член 30, е предмет на представяне на сертификат, издавана от компетентната агенция на държавата-членка на производство, в рамките на 50 дни от датата на приемането на маслото на съхранение.

Сертификатът съдържа информацията, специфицирана в член 28, параграф 3, букви а), б) и г), и потвърждава, че съответния продукт е масло по смисъла на първа алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999.

В случая, който се посочва в първа алинея, договори за съхранение се сключват в рамките на не повече от 60 дни от датата на регистриране на заявлението.

РАЗДЕЛ 2

Проверки

Член 32

1. Държавата-членка осигурява, че всички условия за удостоверяване с плащане на помощта са изпълнени.

2. Договарящият или, по молба на държавата-членка или с нейно упълномощаване, отговарящото за депото за съхранението лице предоставя на компетентната агенция, отговаряща за инспекция, всяка документация, позволяваща потвърждение на следните особености на продукти, поставени на частно съхранение:

а) номерът на одобрение, идентифициращ фабриката и държавата-членка на производство,

б) дата на производство;

в) дата на приемане на съхранение;

г) номера на партидата на съхранение;

д) наличност в склада и адреса на склада;

е) дата на изваждане от съхранение.

3. Договарящият или, където е приложимо, лицето, отговорно за склада, води записи на наличен запас в склада за всеки договор, покриващи:

а) номера на партидата на съхранение на продуктите, поставени на частно съхранение;

б) датите на приемане на и изваждане от съхранение;

в) количеството масло или сметана, посочени за партида на съхранение;

г) разположението на продуктите в склада.

4. Складираните продукти трябва да бъдат лесно разпознаваеми, лесно достъпни и идентифицирани индивидуално по договор.

Член 33

1. При приемане на съхранение компетентната агенция извършва проверки в рамките на периода, започващ на датата на приемане в склада и завършващ 28 дни след датата на регистриране на заявлението за сключване на договор, посочен в член 30.

За да осигури, че складираните продукти са подходящи за помощ, проверките се правят върху една представителна проба на най-малко 5 % от поставените на съхранение количества за осигуряване, че достатъчно, между другото, по отношение теглото, идентификацията и природата на продуктите, партидите на съхранение в тяхната цялост физически отговарят на заявлението за сключване на договор.

2. Компетентната агенция:

а) или запечатва продуктите по договор, партида на съхранение или по-малки количества по време на предвидените в параграф 1 проверки;

б) или прави необявена проверка, чрез вземане на проби, за да осигури че продуктите са налични в склада. Съответната проба трябва да бъде представителна и да отговаря на най-малко 10 % от цялото количество по договор за мярката да помощ за частно съхранение.

3. В края на договорния период за съхранение, компетентната агенция, чрез вземане на проби, проверява теглото и идентификацията. За тази цел, предприемачът информира компетентната агенция, най-малко пет работни дни преди края на максималния договорен период за съхранение от 210 дни, или, където е подходящо, и където продукти са изтеглени през 210-дневния период,

преди започване на операциите по изтегляне, посочвайки засегнатите партии на съхранение.

Където маслото е все още на съхранение след изтичане на максималния договорен период за съхранение, проверките, за които е посочено в първа алинея, могат да бъдат направени, когато маслото се изтегля от съхранение. За тази цел, договарящият информира компетентната агенция най-малко пет работни дни преди започване на операциите по изтегляне.

В случая, предвиден в първия и втора алинея и, държавите-членки могат да приемат и по-кратък лимит на време от пет работни дни.

4. За извършените проверки се съставя един доклад в изпълнение на параграфи 1, 2 и 3, определящи точно:

- а) датата на проверката;
- б) нейната продължителност;
- в) извършените операции.

Докладът трябва да бъде подписан от отговарящия инспектор и обратно подписан от договарящия или, какъвто може да бъде случая, отговорното лице за склада и трябва да бъде включен в досието за плащането.

5. В случай на нередности, засягащи най-малко 5 % от количествата проверени продукти, проверката се разширява за една по-голяма проба, която да бъде определена от компетентната.

Държавите-членки уведомяват за такива случаи Комисията в рамките на четири седмици.

РАЗДЕЛ 3

Помощ за съхранение

Член 34

1. Помощ за частно съхранение, както е предвидено в първа алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, може да бъде отпускана само където договорния период на съхранение е между 90 и 210 дни.

Когато предприемачът не успее да се съобрази с лимита на време, посочен в член 33, параграф 3, помощта ще бъде намалена с 15 % и ще бъде платена само по отношение на периода, за който предприемачът представи задоволително доказателство на компетентната агенция, че маслото и сметаната са останали на договорно съхранение.

2. Без да се накърнява член 38, Комисията определя всяка година в съответствие с процедурата, установена в член 42 от Регламент (ЕО) № 1255/1999, размера на помощта, за която е посочено в трета алинея на член 6, параграф 3 от този регламент за договори за частно съхранение, започващи през въпросната година.

3. Помощта се плаща по заявление от предприемача в края на договорния период на съхранение, в рамките на 120 дни от получаване на заявлението, при условие че проверките, посочени в член 33, параграф 3, са били извършени и че условията за удостоверяване с помощта са били удовлетворени.

Обаче, ако административна проверка за удостоверяването с помощта е в ход, плащане няма да бъде направено докато удостоверяването бъде признато.

4. След 60 дни на договорно съхранение едно единично авансово плащане може да бъде направено по молба на предприемача, при условие че той вложи една гаранция, равна на авансовото плащане плюс 10 %. Този аванс се калкулира на базата на период на съхранение от 90 дни. Гаранцията се освобождава толкова скоро, колкото балансовата стойност на помощта, посочена в параграф, е била платена.

Член 35

1. Където, в края на първите 60 дни на договорно съхранение, влошаването на качеството на маслото или сметаната е по-голямо от нормалното на склад, предприемачи могат да бъдат упълномощени, веднъж за партида на съхранение, да заменят дефектното количество, за тяхна сметка, с равно количество на маслото или сметаната, както е специфицирано в първа алинея на член 6, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1255/1999.

Ако проверки по време на съхранение или при изваждане открият дефектни количества, никаква помощ не може да бъде платена за тези количества. В допълнение, остатъкът от партидата на съхранение, който все още подходящ за помощ, не може да бъде по-малък от един тон. Същото правило се прилага където част от една партида е изтеглена преди 16 август или преди изтичане на минималния период на съхранение.

2. За целите на пресмятане на помощта в случая, посочен в първа алинея на параграф 1, първият ден на договорно съхранение е деня на започване на договорно съхранение.

Член 36

1. Помощ за съхранение на сметана може да бъде отпускана само за пастьоризирана сметана със съдържание на мазнина не по-малко от 35 % и не повече от 80 %.

2. За целите на пресмятане на помощта, количествата сметана се превръщат в еквивалент на масло с отношение към масло със съдържание на мазнина от 82 % чрез умножаване на съдържанието на мазнина на сметана по 1,20.

3. Съдържанието на мазнина, специфицирано в параграф 1 се проверява от одобрена от компетентната агенция лаборатория преди сметана да е замразена.

Член 37

1. Държави-членки могат да разрешат на договарящите да предприемат доброволно, за всички партии на съхранение по сключени договори през текущата година, да спазват единствен минимум съдържание на мазнина, фиксиран авансово в рамките на лимитите, специфицирани в член 36, параграф 1.

2. Където се прилага параграф 1, помощта се дава на базата на минимум съдържание на мазнина, фиксиран авансово.

В такива случаи държави-членки проверяват съдържанието на мазнина в съответствие с член 36, параграф 3 чрез случайно взимане на проби в хода на чести необявени визити.

Ако такива проверки разкрият, че съдържанието на мазнина е по-ниско от минималното съдържание, фиксирано авансово, никаква помощ не се плаща за партидите на съхранение, взети на склад, до след последната задоволителна проверка и параграф 1 не се прилага повече за съответния договарящ за остатъка от договорния период на съхранение.

Обаче, ако се установи, че съдържанието на мазнина е по-малко от 2 % по-ниско от минималното съдържание на мазнина, фиксирано авансово, помощта се плаща на базата на установеното съдържание на мазнина, минус 10 %.

Член 38

1. Ако пазарната ситуация изисква така, размерът на помощта, сроковете на приемане на и изваждане от съхранение и максималната продължителност на съхранение могат да бъдат променяни през годината по отношение на договори, които все още трябва да бъдат сключени.

2. Където максималната цена за вътрешно изкупуване, фиксирана от покана за търг в съответствие с член 13, параграф 2, изразена в евро, или, за държавите, неучастващи в единната валута, в национална валута, и прилагана в деня на започване на договорно съхранение, е по-висока от тази, прилагана в последния ден на договорно съхранение, определената помощ в съответствие с член 34, параграф 2 се увеличава с един размер, равен на всяко намаление в максималната вътрешно изкупна цена в повече от 2 % от цената, прилагана в деня на започване на договорно съхранение.

Ако тази цена бъде по-ниска от цената, прилагана в последния ден на договорно съхранение, помощта, определена в съответствие с член 34, параграф 2, се намалява с един размер равен на всяко увеличение в максималната цена за вътрешно изкупуване в повече от 2 % от цената, прилагана в деня на започване

на договорно съхранение. Обаче, намалението в помощта не може да надвишава общия размер на помощта.

3. Приспособяването на помощта, посочено в параграф 2, се прилага, само ако по време на договорния период на съхранение е била фиксирана максимална цена за вътрешно изкупуване, в съответствие с член 13, параграф 2, и ако, в последния ден на договорно съхранение, вътрешно изкупуване е започнало в повече от осем държави-членки.

Ако максимална цена за вътрешно изкупуване не е била фиксирана в 21 дни, непосредствено предхождащи старта на договорния период на съхранение, максималната цена за вътрешно изкупуване се счита, че се прилага на първия ден на договорно съхранение, е равна на 90 % от интервенционната цена в сила.

ГЛАВА IV

Преходни и заключителни разпоредби

Член 39

С настоящото Регламенти (ЕИО) № 2315/76, 1547/87, 1589/87 и (ЕО) № 454/95 се отменят.

Регламент (ЕО) № 454/95 продължава да се прилага за договори за частно съхранение, сключени преди 1 януари 2000 г.

Позовавания на отменените регламенти се тълкуват като позовавания на настоящия регламент.

Член 40

Интервенционната цена за масло, прилагана от 1 януари 2000 г. до 30 юни 2000 г., е тази, фиксирана в Регламент (ЕО) № 1400/1999 на Съвета¹⁹.

Член 41

Настоящият регламент влиза в сила на 1 януари 2000 г.

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

Съставено в Брюксел на 16 декември 1999 година.

За Комисията:
Franz FICHLER
Член на Комисията

¹⁹ ОВ L 164, 30.6.1999 г., стр. 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ИЗИСКВАНИЯ КЪМ СЪСТАВА, КАЧЕСТВЕНИ ХАРАКТИСТИКИ И АНАЛИТИЧНИ МЕТОДИ

Маслото е твърда емулсия, главно от вида „вода в масло”, със следните съставни и качествени характеристики

Параметри	Съдържание и качествени характеристики	Референтен метод
Масленост	Минимум 82 %	(2)
Вода	Максимум 16 %	(2)
Немаслени твърди съставки	Максимум 2 %	(2)
Свободни мастни киселини (1)	Максимум 1,2 mm/100 g мазнина	(2)
Преокисна стойност	Максимум 0,3 мекв кислород/1 000 g мазнина	(2)
Колиформи	Не откриваеми в 1 g	(2)
Не-млечна мазнина	Не откриваема чрез триглицериден анализ	(2)
Индикатори - стероли (2) - ванилин (2) - етил естер на каротинова - киселина (2) - триглицериди на енантова киселина (2)	Не откриваеми	(2)
Други индикатори	Не откриваеми	Одобрени методи от компетентна власт
Сензорни характеристики	Най-малко четири от пет точки за външен вид, вкус и консистенция	(2)
Водна дисперсия	Най-малко четири точки	(2)

(1) Индикатори, одобрени съгласно Регламенти (ЕИО) № 3143/85 (ОВ № L 298, 12.11.1985 г., стр. 9) и № 429/90 (ОВ № L 45, 21.2.1990 г., стр.8) и (ЕО) № 2471/97 (ОВ № L 350, 1997 г., стр.3).

(2) Виж Регламент (ЕО) № 1854/96 на Комисията (ОВ № L 246, 27.9.1996 г., стр.5), последно изменен с Регламент (ЕО) № 881/1999 (ОВ № L 111, 29.4.1999 г., стр.24), установяващ списък на референтни методи, които да се прилагат за анализа и оценяването на качеството на мляко и млечни продукти съгласно общата организация на пазара.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РЕФЕРЕНТЕН МЕТОД ЗА ОТКРИВАНЕ НА ЧУЖДИ МАЗНИНИ В МЛЕЧНА МАЗНИНА ЧРЕЗ ГАЗОВ ХРОМАТОГРАФИЧЕН АНАЛИЗ НА ТРИГЛИЦЕРИДИ -РЕВИЗИЯ 1

1. Обхват и поле на приложение

Този стандарт установява метод за откриването на чужди мазнини, както на растителни мазнини и животински мазнини, такива като говежда лой и свинска мас в млечната мазнина на млечни продукти, използвайки газов хроматографичен анализ на триглицериди.

Използвайки определени триглицеридни формули се откриват количествено и качествено растителни и животински мазнини в чиста млечна мазнина, независимо от условия на хранене и лактация.

Забелжка 1:

Въпреки че бутанова (маслена) киселина (C4), срещаща се изключително в млечни мазнини, дава възможност да бъдат направени количествени измервания на ниски до средни количества млечна мазнина в растителни мазнини, количествена и качествена информация едва ли може да бъде осигурена в обхвата от добавяне до най-малко на 20 % (тегловен %) чужда мазнина към чиста млечна мазнина поради голямата вариация на C4, движеща се приблизително между 3,5 до 4,5 % (тегловен %).

Забележка 2:

Количествени резултати могат практически да бъдат постигнати само от триглицеридни анализи, защото стеролното съдържание на растителните мазнини е различно като функция на производствени и обработващи условия.

2. Дефиниция

Чужди мазнини в млечна мазнина: чужди мазнини, както са определени в настоящия стандарт са всички растителни и животински мазнини с изключение на млечна мазнина.

3. Принцип на метода

След извличане на млечната мазнина се приготвя един инвентарен разтвор. От този разтвор триглицеридите (общо въглеродни числа) се определят газово хроматографично за напълнени колони. Чрез влагане на тегловния % на молекулите на мазнините от различен размер (C24-C54 - само четни числа) в триглицеридна формула чуждите мазнини са или качествено или количествено определени.

Забележка:

За наблюдаване изчислението, описано тук, може да бъде използван капилярен газов хроматограф, ако е гарантирано, че са получени сравними резултати⁽¹⁾.

4. Реактиви

Трябва да бъдат използвани анализно качество химикали.

4.1. Носител газ: азот, степен на чисто $\geq 99,996\%$.

4.2. Наситени стандартни триглицериди⁽²⁾, както и холестерол за стандартизиране на стандартна млечна мазнина, съгласно секция 6.5.4.

4.3. Метанол, безводен.

4.4. n-Хексан

4.5. n-Хептан

4.6. Толуол

4.7. Диметилхлоросилов разтвор: 50 ml диметилхлоросилан се разтварят в 283 ml толуол.

4.8. Горивен газ: водород и синтетичен въздух

4.9. Стационарна фаза, 3- % OV-1 on 125/150 μ m ISO_7 μ m ISO_1 μ m (100/120 мрежа) Газ Chrom Q.⁽³⁾

4.10. 10 % разтвор на кокосово масло

5. Инструменти

Нормална лабораторна апаратура и по-специално следните:

5.1. Високотемпературен газов хроматограф, пригоден за температури от най-малко 400-450 °C, оборудван с детектор за пламъкова йонизация /*flame ionization detector*/ (FID) и контролер за постоянна маса на поток на газа носител. Горивен газ: 30 ml/min H₂, 270 ml/min синтетичен въздух.

Забележка:

⁽¹⁾ Подходящи методи вече са били описани, виж D. Precht and J. Molkenin: Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns, Chrompack News 4, 16-17 (1993).

⁽²⁾ Подходящи продукти са търговски налични.

⁽³⁾ Търговски имена, такива като например Extrelut, Gas ChromQ, Chrompack, са примери за подходящи продукти, налични в специализираната търговия. Тази информация служи за целите на лесно боравене на стандарта от потребител и не представлява изискване за продукта. Посочването на гран беше превърнато в SI-единица μ m, съответстващо на BS 410:1988 "Британски спецификационен стандарт за тестови филтри".

Поради високата температура, появяваща се по време на триглицеридни анализи стъклените включения в FID или в системата за впръскване трябва често да бъдат почиствани.

Газовият хроматограф трябва да бъде оборудван с преграда, издържаща високи температури, която може да бъде често използвана и показва генерално много ниска степен на „кървене“.

Забележка:

Подходящи са Chromblue (tm) прегради (Chrompack).

Преградите трябва да бъдат обменяни на редовни интервали, примерно след грубо 100 впръсквания или толкова скоро колкото разделителната способност се влоши (виж фигура 4).

5.2. Колона за хроматография

U-формената стъклена колона (вътрешен диаметър 2 mm, 500 mm на дължина), която първо е силанизирана, съответстващо на секция 6.1 с диметилхлоросилан, за да се деактивира стъклената повърхност.

Забележка:

Подходящи са също малко по-дълги (80-200 mm на дължина) колони за пълнеж. С тях може да бъде постигната малко по-добра репродуктивност на резултатите. О друга страна, стационарната фаза показва понякога счупвания след действие, което може да доведе, от своя страна, до по-лоши количествени резултати. По-нататък, FID пламъкът лесно се загасва, като резултат на изисквания изключително висок поток на носещия газ от 75 до 85 ml/min

5.3. Устройство за пълнене на колоната (виж фигура 1)

Фигура 1: Пълнене на колоната

5.6. Устройства за силанизиране на стъклената повърхност на колоната, съответстващо на секция 6.1.

5.6.1 стъкленица Woulff

5.6.2. Водно смукателна помпа

5.7. Водна баня, регулируема до $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$

5.8. Сушилнен шкаф, регулируем до $(50 \pm 2) ^\circ\text{C}$ и $(100 \pm 2) ^\circ\text{C}$

5.9. Микролитрова пипета

5.10. 5 ml градуирана пипета за дозиране 1,5 ml метанол

5.11. 50 ml колба с кръгло дъно

5.12. колба Erlenmeyer, номинален обем 50 ml

5.13. Фуния

5.14. фино-порест филтър

5.15. Ротационен изпарител

5.16. Ампули, номинален обем 1 ml, запечатвани с алуминиева капачка, с преграда във вътрешността

5.17. Спринцовка за инжектиране, буталото на използваната спринцовка не трябва да достига във върха на иглата.

Забележка:

Такива спринцовки позволяват по-добра репродуктивност на резултатите, които трябва да се получат.

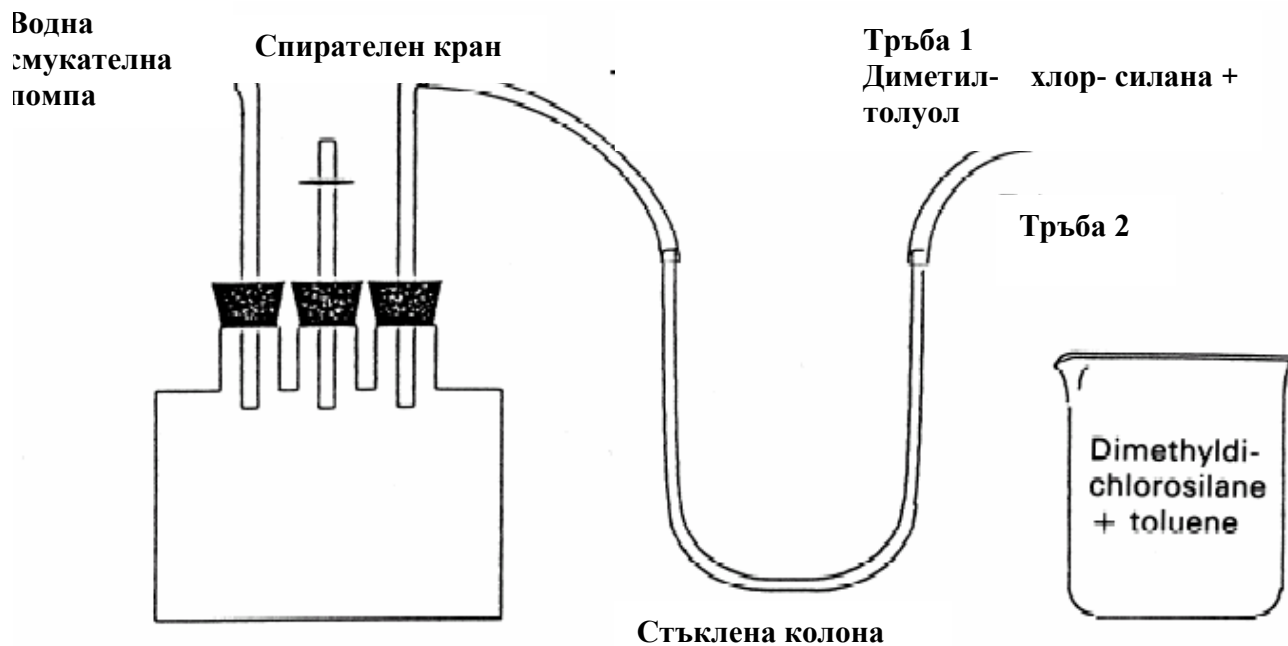
За да се избегне влошаване на преградата, върхът на иглата следва да бъде проверяван на редовни интервали (примерно със стереомикроскоп).

6. Процедура

6.1. Подготовка на колоната (силанизация)

След свързване на стъкленицата Woulff, както показано на фигура 2, с водната смукателна помпа, тръба 2 се потопява в разтвора, съгласно секция 4.7. Чрез затваряна не спирателния кран колоната се напълва; последователно двете тръби се отстраняват.

Фигура 2: Устройство за силанизация



Фигура 2: Устройство за силанизация

Колоната се фиксира на стенд и се напълва изцяло с разтвора на диметилдихлорсилан с помощта на пипета.

След 20-30 min съгъленицата Woulff се замества от филтърна колба и колоната е изпразнена чрез свързването ѝ с водната смукателна помпа (виж фигура 3).

6.2. Пълнене на колоната

Това се последва от последователно изплакване, използвайки 75 толуол и 50 ml метанол; след това изпразнената колона се изсушава в сушилният шкаф при 100 °C за приблизително 30 минути.

Фигура 3: Устройство за изплакване

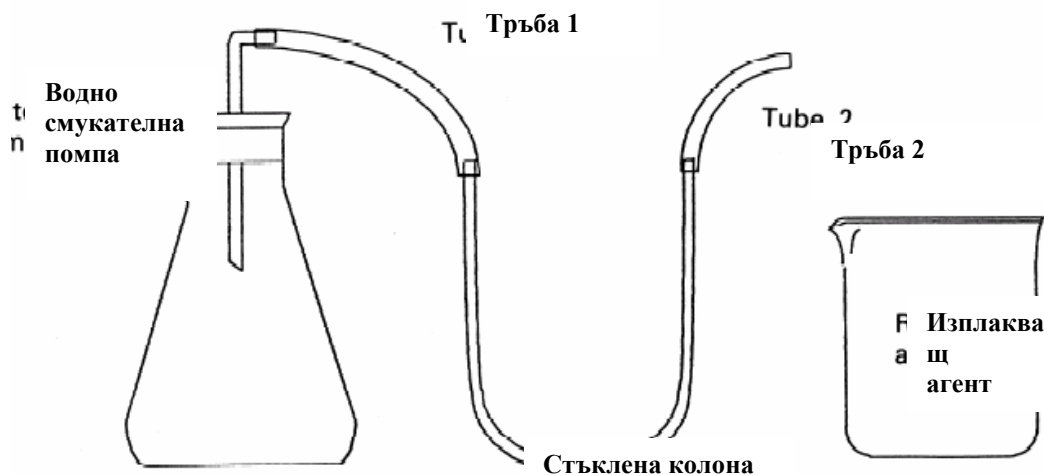


Figure 1

За пълнене на колоната се използва устройството, както е представено на фигура 1. Стационарната фаза, съгласно 4.9, се пълни в пластмасовата до знака. По-ниския край на стъклената колона, който трябва да бъде напълнен, се запечатва с приблизително 1 cm дълга тапа от стъклена вата, която е била силанизирана преди, и която се притиска навътре използвайки стоманена пръчка. След това край на колоната е затворен с филтъра, съгласно секция 5.3.2.

Колоната се напълва под налягане (3 бара, с N₂) със стационарната фаза. За да се получи равномерно, продължително и твърдо пълнене, един вибратор се придвижва нагоре и надолу на стъклената колона по време на пълненето. След напълване солидна запушалка от силанизирана стъклена вата се притиска навътре в другия край на колоната за пълнеж, стърчащите краища се отрязват и запушалката се притиска навътре в колоната на няколко милиметра със шпатула.

6.3. Приготвяне на пробите

За приготвяне на проби се използва един от следните три метода:

6.3.1. Изолиране на млечната мазнина от масло

5 до 10 g масло се разтопява в подходящ съд на водна баня, съгласно секция 5.7, при 50 °C.

Една 50 ml Erlenmeyer колба и фуния с напъхан филтър, съгласно секция 5.14, се нагреват в сушилният шкаф до 50 °C. Пластът на мазнината на разтопеното масло се филтрира, използвайки предварително загрялото устройство.

Такава млечна мазнина е почти свободна от фосфолипиди.

6.3.2. Екстракция на мазната фракция съгласно метода Rıçse-Gottlieb

Екстракцията се извършва или съгласно IDF Standard 1 C: 1987, 16C: 1987, 116A: 1987 или 22B: 1987.

С такава една млечна мазнина фосфолипиди позволяват да бъде получен един холестеролен връх, който е увеличен приблизително с 0,1 %.

Триглицеридният спектър, стандартизиран до 100 с холестерола, е с това повлиян само до незначителна степен.

6.3.3. Екстракция от мляко, използвайки силициев гелни колони

0,7 ml на млечна проба, темперирани при 20 °C, се прилагат към 1 до 3 ml Extrelut колона с микролитрова пипета, съгласно 5.4, и им се позволява да се разпределят еднакво върху силициевия гел за приблизително пет минути.

За денатуриране на протеин-липидните комплекси 1,5 ml метанол се добавя с пипета. След това пробата се екстрактира с 20 ml n-хексан. n-хексанът е добавян бавно в малки количества и изсъхващия разтворител събран в една 50 ml колба с кръгло дъно, която е била подсушена до едно постоянно, известно тегло.

След екстракцията оставете колоната да се дренира до изпразване.

От отмитото разтворителите са дестилирани на роторен изпарител на водна баня с температура от 40 до 50 °C.

Колбата е изсушена и добивът на мазнина определен чрез претегляне.

Забележка:

Екстракции на мазнина според Gerber, Weibull-Berntrop, Schmid-Bondzynski-Ratzlaff или изолиране на млечна мазнина, използвайки детергенти (BDI метод) не са подходящи за триглицериден анализ, защото с тези методи по-големи или по-малки количества от частични глицериди или фосфолипиди могат да преминат в мазнинната фаза.

6.4. Приготвяне на разтворите на проби

За газова хроматография се използва 5 % разтвор на мазнината в n-хептан, получен съгласно секция 6.3. За приготвянето на този разтвор на проба съответстващи количества от материала на пробата, получен съгласно секциите 6.3.1 и 6.3.2, се претеглят и разтварят в съответстващи количества n-хептан.

С приготвянето на проба, съгласно секция 6.3.3, количеството n-хептан, което трябва да бъде добавено към материала на пробата в колбата, се пресмята на базата на претегляне и остатъкът се разваря в нея.

Приблизително 1 ml от развора на пробата се пълни в една ампула, съгласно секция 5.16.

6.5. Хроматографично триглицеридно определяне

С високата температура до 350 °C за отмиване на дълго-верижните триглицериди C52-C56 увеличение в базисната линия се появява лесно, по-специално ако колоните не са били поставени при адекватни условия в началото. Тона увеличение в базисната линия при висока температура може да бъде избягнато напълно или чрез комбиниране на две колони или базисно-линейно изваждане.

С компенсиращия начин или действие с единични колони, както и за стъклените втулки в инжектора и в детектора, трябва да бъдат използвани графитни пломби, съответстващо на секция 5.5.

6.5.1. Корекция на базисната линия

За да се избегне увеличение на базисната линия се използва един от четирите метода:

6.5.1.1. Комбиниране на колони

Две колони за пълнеж са използвани по компенсиращ начин.

6.5.1.2. Корекция на базисна линия чрез газовия хроматограф

Чрез приложение на действие от газовия хроматограф без инжектиране на разтвор на мазнина и последващо изваждане на натрупаната базисна линия увеличение на базисната линия може да бъде избягнато.

6.5.1.3. Корекция на базисна линия чрез интегриран софтуер
Чрез приложение на действие от интегрирана система без инжектиране на разтвор на мазнина и последващо изваждане на натрупаната базисна линия увеличение на базисната линия може да бъде избягнато.

6.5.1.4. Корекция на базисна линия чрез поставяне при адекватни условия
С адекватно начално поставени условия на колоната и с приблизително 20 инжектирания с млечно - маслени разтвори увеличение на базисната линия при висока температура е често толкова ниско, че корекции на базисната линия не са необходими.

6.5.2. Инжекционна техника

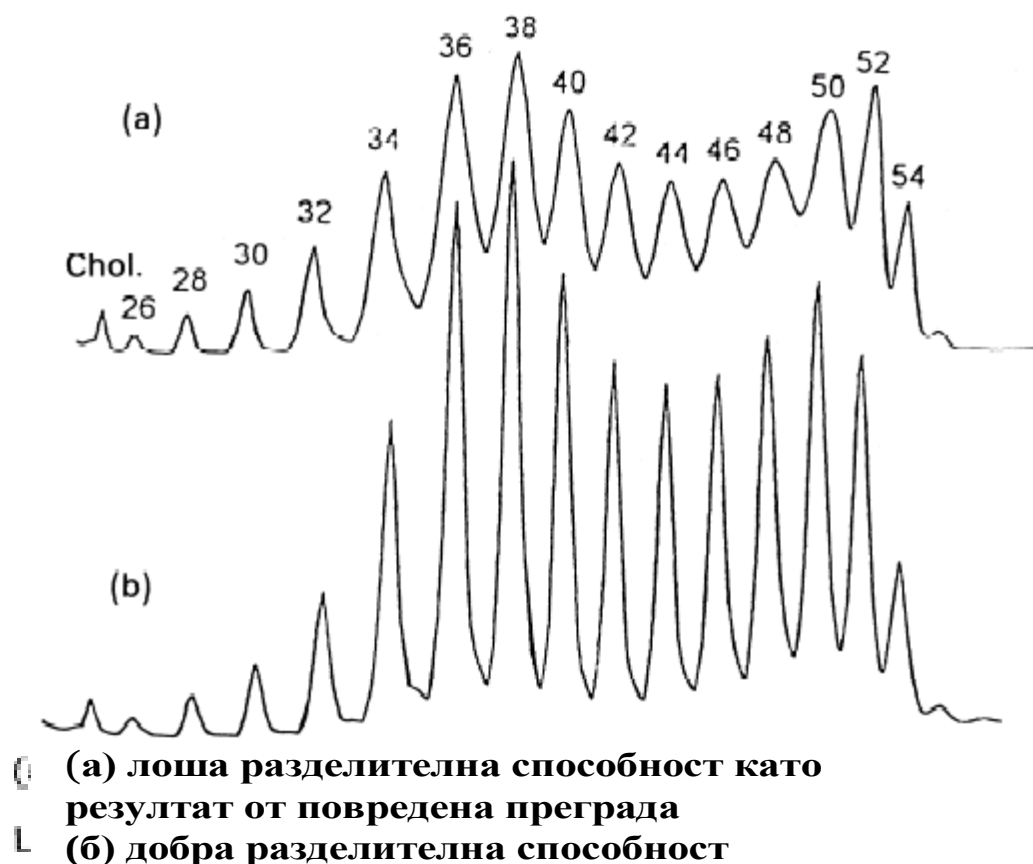
За да се избегнат дискриминационни ефекти, „горещо инжекционната” техника се прилага за постигане по-добри количествени резултати с високо-кипящи триглицеридни компоненти. Тук разтворът на мазнина се изтегля в спринцовката и студената игла на спринцовката предварително затоплена преди инжектиране за приблизително три секунди в инжекторната глава. >ISO_7>Ф>ISO_1>hen, съдържанието на спринцовката е бързо инжектирано.

Забележка:

С тази инжекционна техника риска от явление на фракциониране вътре в спринцовката или в инжекционния блок е намалено. „На-колона” директно инжектиране в горната, удължено нагрятата част на колоната не се прилага, защото фрагментите на преградата, които се събират тук, както и замърсявания могат лесно да бъдат елиминирани с използваната техника чрез редовно сменяне инжекторната втулка без разглобяване на колоната.

Прегъване на заострения край на иглата, причинено от докосване на дъното на стъкленницата на пробата (даже ако това едва ли е възможно да е видимо за окото) трябва да бъдат абсолютно избягвани, за да не се повреди преградата.

Фигура 4: Триглицеридна хроматограма на млечно-маслена проба



6.5.3. Кондициониране на преграда на колона за пълнежа

По време на стъпки а) до в) върхът на колоната не е свързан към детектора за избягване на замърсяване.

Колоните, напълнени съгласно секция 6.2, са кондиционирани, както следва:

- 15 min 40 ml/min N₂-приток при 50 °C;
- Нагриване с 1 K/min до 355 °C при 10 ml N₂/min;
- Държане за 12 до 15 h при 355 °C;

г) две инжекции 1 >ISO_7>m>ISO_1>l от разтвор на кокосово масло, съгласно секция 4.10, и съответна температурна програма;

д) 20 инжекции 0,5 >ISO_7>m>ISO_1>m на млечно-маслен разтвор за два до три дни, съгласно секция 6.4.

Забележка:

Какаовото масло се състои почти изключително от високо-кипящи C50-до C56 триглицериди. Инжекция с какаово масло служи за целите на специално кондициониране в този дълго-верижен обхват. С високо-кипящите триглицериди C50 до C54 частично ответни фактори от до приблизително 1,20 могат да се появят. Нормално, с повторна инжекция на млечно-маслен разтвор, трябва да бъде очаквано намаление на начално високите ответни фактори за C50 до C54. При триглицериди с ниско ацил-с число факторите приближават 1. Три двойки, съответно, на колоните, напълнени съгласно секция 6.2, се приготвят. Кондиционираните двойки се проверяват, съответно, с анализ на млечно масло за рутинно тестване.

Двойката с най-добри количествени резултати (ответни фактори почти 1), се използва по-нататък. С ответни фактори > 1,20 колоната не се използва.

6.5.4. Калибриране

За калибриране на ответните фактори на съответстващите триглицериди, както и на холестерол на млечна мазнина (стандартизирана мазнина) следва да бъдат определени като с използват стандартизираните триглицериди (най-малко наситени триглицериди C24, C30, C36, C42, C48 и C54, както и холестерол; по-добре все пак допълнително C50 и C52). Междинни ответни фактори могат да бъдат открити чрез математическа интерполация.

Използвайки стандартизираната мазнина, две три калибрирания трябва да бъдат извършени всеки ден. Ако почти идентични резултати са получени, добре възпроизведими количествени резултати са постигнати с триглицериден анализ на пробите.

Стандартизираното млечно масло има живот като запас няколко месеца при температура на съхранение максимално -18 °C и може по този начин да бъде използвано като един стандарт.

6.5.5. Температурна програма, носител газ и други условия за триглицериден анализ

Температурна програма: начална температура на колона 210 °C, държана за една минута, след това програмирайте при 6 °C/min до 350 °C и дръжте при финалната температура за пет минути.

Детекторна- и инжекторна температура: 370 °C , съответно.

Забележка:

Детекторна, инжекторна и печна температури (начална температура) следва да бъдат поддържани на едно постоянно равнище (също през нощта, през уикенди и празници).

Носител газ: азот, дебит на потока 40 ml/min

Забележка:

Ако 80 cm колони се използват, потокът трябва да най-малко 75 ml/min N₂. Потокът на носител газ трябва да бъде постоянно поддържан (също през нощта, както и през уикенди и празници). Точният поток на носител газ следва да бъде нагласен по такъв начин, че независимо от дължината на колоната C54 се отмива при 341 °C.

Времетраене на анализа: 29,3 минути.

Инжекционен обем : 0,5 >ISO_7>m>ISO_1>1.

Забележка:

Спринцовката трябва да бъде изплаквана няколко пъти с чист хептан след всяко инжектиране.

FID условия: съгласно секция 5.1

Забележка:

Пламъковият йонизационен детектор се включва, съответно, в началото на всеки работен ден.

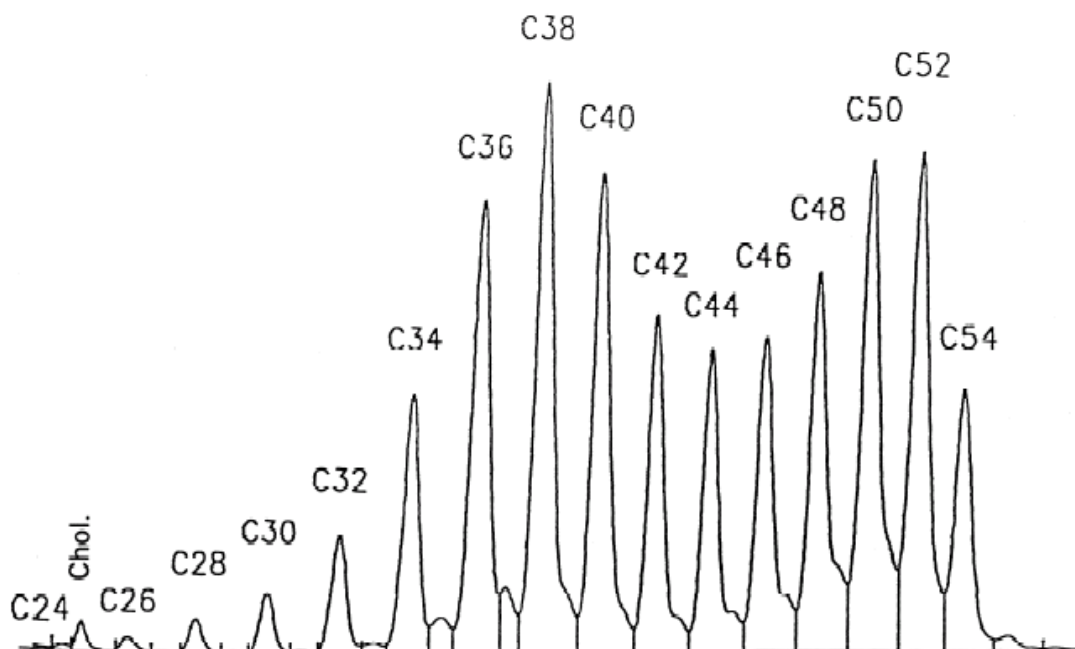
7. Интегриране, оценяване и контрол на измервателните условия
Триглицериди с нечетно ацил-с число ($2n + 1$) се комбинират с предходни четно-числени триглицериди ($2n$). По-малко възпроизводимите C56 съдържания не вземат предвид. Оставащите триглицериди (върхова зона) в хроматограмата, включително холестерол (върх близо до C24) се умножават по съответните ответни фактори на стандартната мазнина (последно калибриране) и цялостно се нормализират до 100. Освен свободен холестерол, триглицеридите C24, C26, C28, C30, C32, C34, C36, C38, C40, C42, C44, C46, C48, C50, C52 и C54 са по този начин оценени. Резултати се дават в тегловен % (g/100 g).

Оценяване на хроматограмните върхове следва да бъде направено с един интегратор, с който базисната линия може да бъде начертана. Реинтегриране с оптимизирани интеграционни параметри следва да бъде възможно.

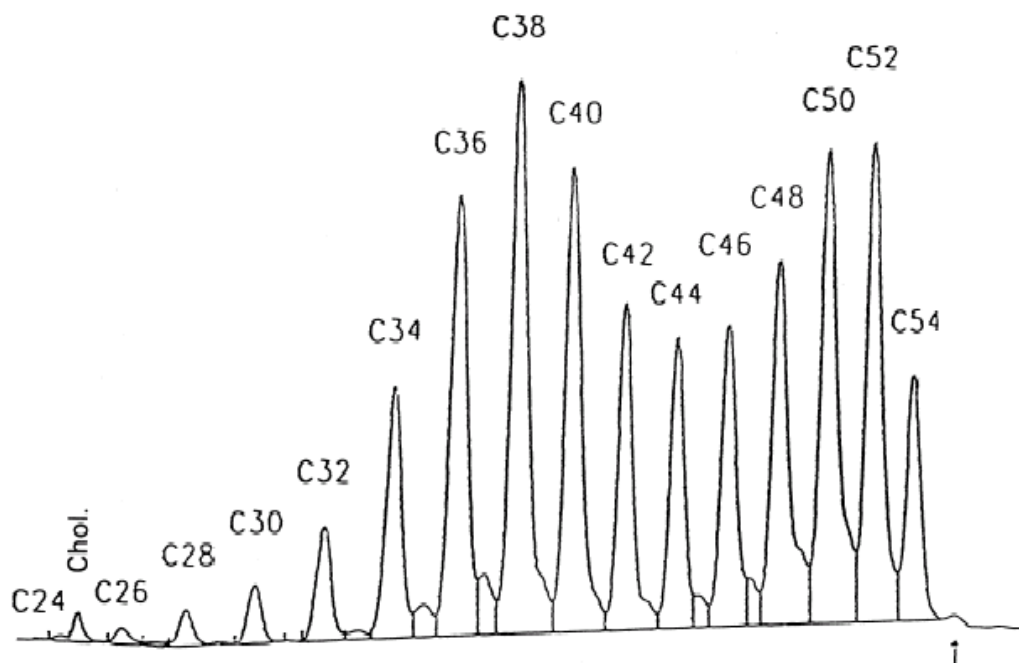
Фигури 5 и 6 демонстрират два примера на триглицеридни хроматограми. Фигура 5 показва хроматограма, която може да бъде добре оценена, докато фигура 6 представлява една спорадична грешка в обхвата C50 до C54, базисната линия протича некоректно, сравнена с фигура 5. Такива типични грешки могат

да бъдат открити с висока степен на сигурност и избягнати само чрез употреба на един интегратор, с който базисната линия е начертана.

Фигура 5: Лесна-за -оценяване триглицеридна хроматограма на млечна мазнина с нарисувана вътре базисна линия



Фигура 6: Грешно интегрирана хроматограма на млечна мазнина



Некоректна интеграция

20

За контролиране на условията на измерване таблица 1 показва средните стойности и стандартните отклонения (CO (- SD) на една типично зимна млечна мазнина за различните триглицериди от 19 анализа на същата мазнина: таблица 1: Триглицериден състав на млечна мазнина

Средни стойности и СО от 19 анализа

Таблица 1: Триглицериден състав на млечна мазнина

Средни стойности и СО от 19 анализа (g/100g)		
Триглицерид	Средно	СО
С 24	0,04	0,004
С 26	0,26	0,007
С 28	0,66	0,020
С 30	1,31	0,023
С 32	2,92	0,030
С 34	6,73	0,053
С 36	12,12	0,030
С 38	12,98	0,054
С 40	9,70	0,019
С 42	7,62	0,020
С 44	7,35	0,025
С 46	7,91	0,029
С 48	9,09	0,048
С 50	9,97	0,038
С 52	7,76	0,042
С 54	3,32	0,020

Със СО, отклоняващи се до по-голяма степен, сравнена със стойностите на таблица 1, хроматограмите не са повече приемливи и преградите или потока на газ следва да бъдат проверени. По-нататък, малки компоненти на преградата са могли да формират утайки върху стъклената вата при входа на колоната или колоната е станала неподходяща за използване, като резултат от стареене, температурни влияния и т.н. (виж фигура 3).

8. Количествено откриване на чужда мазнина

За откриването на чужди мазнини са били разработени триглицеридни формули (таблица 2) с лимити S (таблица 3), в които S-стойностите на чисто мляко могат да се колебаят. Ако тези лимити са превишени, наличието на чужда мазнина може да бъде предположено.

Най-чувствителната формула за откриване на добавяне на мас е примерно

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

Забележка:

Използвайки 755 различни проби на млечна мазнина един 99 % обхват на сигурност на $S = 97,96-102,04$ беше установен за проби на чиста млечна мазнина със стандартно отклонение за всички S-стойности $CO(SD) = 0,39897$.

Започвайки от триглицеридния състав на една неизвестна проба на мазнина такава една формула позволява, без да се използва компютър, да се провери по един прост начин дали сумата на обявеното тук триглицеридно съдържание със съответстващите фактори попада извън обхвата 97,96-102,04 и най-вероятно човек има работа с добавяне на чужда мазнина.

За откриване на различни чужди мазнини таблица 2 показва различни триглицеридни формули. За откриване на чуждите мазнини соево масло, слънчогледово масло, маслиново масло, рапично масло, масло от ленено семе, масло от пшенични зародиши, масло от царевични зародиши, масло от памучно семе и хидрогенизирано рибно масло, за растителни мазнини от кокосов орех и палмови ядки, както и за палмово масло и говежда лой може да бъде използвана обща формула, респективно.

Тъй като триглицеридният състав на чуждите мазнини е също подложен на колебания, до четири различни, експериментално измерени за чужда мазнина данни от същия тип бяха използвани. (Със същите типове чужда мазнина най-малко благоприятните лимити бяха разгледани, респективно (виж таблица 4)). Със следната „Обща формула „ подобни добри резултати могат да бъдат получени за всички чужди мазнини:

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

Пресмятания за откриването на всяка чужда комбинация мазнини в млечна мазнина са показали, че примерно, въпреки че с формулата за мас, дадена в таблица 2, лимитът за тази чужда мазнина е нисък, именно 2,7 %, други мазнини, такива като мазнина от кокосов орех, палмово масло или мазнина от палмови ядки с лимити за откриване от 26,8, 12,5 и 19,3 %, респективно, могат да бъдат открити само с тази формула ако изключително високи размери са били добавени към млечна мазнина. Това важи и за други формули в таблица 2.

Таблица 2 : Триглицеридни формули за откриване на различни чужди мазнини в млечна мазнина, посочващи стандартното отклонение CO (SD) за S

Формула за масло от соя на зърна, слънчоглед, маслина, рапично семе, ленено семе, пшенични зародиши, царевични зародиши, памучно семе и рибно

— Формула за масло от соя на зърна, слънчоглед, маслина, рапично семе, ленено семе, пшенични зародиши, царевични зародиши, памучно семе и рибно

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

Формула за мазнина от кокосов орех и палмови ядки

$$,7453 \cdot C32 + 1,1134 \cdot C36 + 1,3648 \cdot C38 + 2,1544 \cdot C42 + 0,4273 \cdot C44 + 0,5809 \cdot C46 + 1,1226 \cdot C48 + ,0306 \cdot C50 + 0,9953 \cdot C52 + 1,2396 \cdot C54 = S; SD = 0,11323$$

Формула за палмово масло и говежда лой

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

Формула за мас

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

Следователно за проверка на проба на неизвестна мазнина всички формули, дадени в таблица 2, и Общата формула (2) трябва да бъдат използвани, ако е вероятно пробата да бъде смес на млечна мазнина и една от 14 - те различни чужди мазнини или комбинация от тези чужди мазнини. Ако, чрез поставяне на триглицерида на проба на мазнина, която трябва да бъде анализирана, се получи стойност на S, която попада извън обхвата на таблица 3, само за една от петте формули, тогава пробата е най-вероятно една видоизменена млечна мазнина. Откриване на чужда мазнина в млечна мазнина чрез една от четирите формули в таблица 2 не позволява да бъдат правени заключения за типа на примеса на чуждата мазнина.

Таблица 3: S-лимити за млечна мазнина

Формула за откриване на	S-обхват
Масло от соя, слънчоглед, маслина, рапично семе, ленено семе, пшенични зародиши, царевични зародиши, памук, рибно	98,05- 101,95
Мазнина от кокосов орех и палмови ядки	99,42- 100,58
Палмово масло и говежда лой	95,90- 104,10
Мас	97,96- 102,04

В таблица 4 са дадени лимитите за откриване на различните чужди мазнини с 99 % сигурност. Първата колона показва минималните лимити за откриване за на най-добрите формули за млечна мазнина в таблица 2. Във втората колона са дадени лимитите за откриване да общата формула. Въпреки че лимитите са малко по-високи, само тази формула е необходима за откриване малко по-високи количества на чужди мазнини. С всички формули също комбинации на различни чужди мазнини могат да бъдат открити. Обхватите на вариация на триглицеридите на различни чужди мазнини от един тип нямат съществено влияние върху лимитите за откриване.

Таблица 4: 99 % лимити за откриване добавяне на чужда мазнина към млечна мазнина в %

	Индивидуална формула	Обща формула
Масло от соя на зърна	2,1	4,4
Слънчогледово масло	2,3	4,8
Маслиново масло	2,4	4,7
Мазнина от кокосов орех	3,5	4,3
Палмово масло	4,4	4,7
Масло от палмови ядки	4,6	5,9
Масло от рапично семе,	2,0	4,4
Масло от ленено семе,	2,0	4,0
Масло от пшенични зародиши	2,7	6,4
Масло от царевични зародиши,	2,2	4,5
Масло от памучно семе	3,3	4,4
Мас	2,7	4,7
Говежда лой	5,2	5,4
Хидрогенизирано рибно масло	5,4	6,1

Забележка: S-обхватите са пресметнати по такъв начин, че чужда мазнина е само предположена, ако лимитите на индивидуалната формула са превишени (виж таблица 4).

9. Квантитативно определяне на чужда мазнина

За да се получи количествена информация за концентрацията на чужда мазнина в проба на млечна мазнина, се използва следната формула

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

където X е количеството на неизвестна чужда мазнина или смес на чужда мазнина в неизвестна млечна мазнина. S резултати от добавяне на неизвестна

чужда мазнина чрез поставяне на триглицеридите на сместа на чуждата мазнина/млечната мазнина в горната общо триглицеридна формула. Ако неизвестна чужда мазнина е добавена към млечна мазнина, средната S-стойност на различните чужди мазнини за Общата формула се избира за SF; това означава S-стойност е получена чрез поставяне на триглицеридните данни за чисти чужди мазнини в тази формула и чрез пресмятане на средна стойност ($SF = 7,46$). Добри количествени резултати, отнасящи се до всякакви добавяния на чужда мазнина се получават също използвайки формулата на палмово масло/говежда лой (таблица 2) и средна SF-стойност от 10,57.

С познатите видове чужда мазнина следните SF-стойности трябва да бъдат поставяни в горната формула и респективната формула за чужда мазнина от таблица 2 трябва да бъде избрана:

Таблица 5: SF-стойности на различни чужди мазнини

Чужда мазнина	SF
Масло от соя на зърна	8,18
Слънчогледово масло	9,43
Маслиново масло	12,75
Мазнина от кокосов орех	118,13
Палмово масло	7,55
Масло от палмови ядки	112,32
Масло от рапично семе,	3,30
Масло от ленено семе,	4,44
Масло от пшенични зародиши	27,45
Масло от царевични зародиши,	9,29
Масло от памучно семе	41,18
Мас	177,55
Говежда лой	17,56
Рибно масло	64,12

10. Обхват на приложение на метода за откриване

Описаният метод се прилага към насипни млека и се основава на представителността на пробите на млечна мазнина.

Високо специфично откриване би било възможно, ако за едно представителна бройка млечни мазнини формули, както са описани по-горе, бяха изведени за различни страни.

Биха могли да съществуват особено подходящи възможности за получено откриване, ако във формулите на различните държави, както беше описано тук, бяха установени една представителна бройка млечни мазнини. В този случай, използването на комплексни компютърни програми не се изисква, ако триглицеридните комбинации, използвани в таблица 2, са приложени и факторите повторно определени чрез използване на метода на най-малките квадрати.

Чрез прилагане на S-обхватите, както е показано в таблица 3, формулите са общо взето приложими, при особени условия на хранене на животните, като например недохранване или хранене на крави с фуражна мая или Са-сапуни. Само в случая на крайни хранителни условия (примерно високо вдигане на чисти фуражни масла, високо добавяне на Са-сапуни, комбинирани с фуражни мазнини и пр.) формулите частично посочват модифицирана млечна мазнина.

Забележка:

Фракционирани млечни мазнини са общо признати като немодифицирана млечна мазнина, ако една модификация се предполага само, когато лимитите са превишени. Само при фракционирани млечни мазнини с необичаен състав на млечна мазнина, както е например случая на твърда фракция, получена с фракциониране чрез физически методи при висока температура от приблизително 30 °C с нисък добив на няколко процента или с фракциониране с над критичен CO₂, формулите показват модификация.

Фракциониране на млечна мазнина обаче, може да бъде открито използвайки други процедури, например диференциално - сканираща-калориметрия.

11. Прецизност на метода

Определено използване млечна мазнина на базата на формулите от таблица 2 и S-обхватите в таблица 3.

11.1. Повторяемост

Като разлика на S-стойностите на две определения, извършени в кратки осъществими интервали на време от един оператор, използващ същата процедура и идентичен материал на проба при същите условия (същото лице, същите инструменти/същия уред, същата лаборатория):

Таблица 6: Лимити за повторяемост (r) за различните формули

Формула за откриване на	r
Масло от соя, слънчоглед, маслина, рапично семе, ленено семе, пшенични зародиши, царевични зародиши, памук, рибно	0,67
Мазнина от кокосов орех и палмови ядки	0,12
Палмово масло и говежда лой	1,20
Мас	0,58
Обща формула	1,49

11.2. Репродуктивност

Като разлика на S-стойностите на две определения, извършени от оператори в различни лаборатории, съответстващо на същата процедура, използващи идентичен материал на проби при различни условия (различно лице, различни инструменти) в различни времена.

Таблица 7: Лимити на Репродуктивност (Р) за различните формули

Формула за откриване на	Р
Масло от соя, слънчоглед, маслина, рапично семе, ленено семе, пшенични зародиши, царевични зародиши, памук, рибно	1,08
Мазнина от кокосов орех и палмови ядки	0,40
Палмово масло и говежда лой	1,81
Мас	0,60
Обща формула	2,07

11.3. Критична разлика

С лимитите на повторяемостта (п) и на ре продуктивността (Р) критичните разлики за всички S-обхвати на таблица 3 могат да бъдат пресметнати (дубликатен анализ). Съответните стойности са дадени в таблица 8. Таблица 8: Критични разлики за всички триглицеридни формули

Формула за откриване на	обхват
Масло от соя, слънчоглед, маслина, рапично семе, ленено семе, пшенични зародиши, царевични зародиши, памук, рибно	97,43- 102,57
Мазнина от кокосов орех и палмови ядки	99,14- 100,86
Палмово масло и говежда лой	94,91- 105,09
Мас	97,65- 102,35
Обща формула	94,58- 105,42

11.4. Приемливост на резултати

Всички калибрирани с две десетични закръгления пресмятания на триглицеридни съдържания на C24, C26, C28 до C54, както и холестерол трябва да бъдат точно нормализирани до 100.

Резултатите на дубликатния анализ се използват като проверка на повторяемостта. Ако абсолютната разлика между двата S-резултата за всичките пет формули не превишава лимитите на повторяемост в таблица 6, тогава изискването за повторяемост е спазено.

За контрол на оптимални газово хроматографични условия и специално качеството на колоната следва да бъде гарантирано, че с 10 повторни действия

разликата на максимума и минимума на S-стойности на всичките пет триглицеридни формули не превишава обхвата $x \cdot r$, с $x = 1,58$ (за 10 действия, виж литература (16)), и лимитите за повторяемост r за различните формули в таблица 6.

12. Цитирани стандарти

DIN 10 336: 1994	Nachweis and 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. Референции

1. Комисия на Европейските общности: Откриване на чужди мазнини в млечна мазнина чрез средствата на газов хроматографичен триглицериден анализ, Дос. № VI/5202/90-EN, VI/2645/91.

2. Комисия на Европейските общности: Контрол на чистота на мазнина в масло на 100 различни проби от различни периоди на хранене на животни от 11 държави от ЕИО; Дос. № VI/4577/93.

3. Комисия на Европейските общности: Разглеждане на резултати от първото, второто, трето, четвърто, петото и шестото съвместно изпитание на ЕИО: Определяне на триглицериди в млечна мазнина; Дос. № VI/2644/91, VI/8.11.91, VI/1919/92, VI/3842/92, VI/5317/92, VI/4604/93.

4. Timms, R. E.: Откриване и квантифициране на не-млечна мазнина в смеси на мляко и не-млечни мазнини. 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.: Контрол на чистота на млечна мазнина чрез газов хроматографичен триглицериден анализ. *Kieler Milchwirtsch. Forschungsber.* 43 (3) 219-242 (1991).
11. Precht, D.: Откриване на подправена млечна мазнина чрез мастно киселинен и триглицериден анализ. *Fat Sci. Technol.* 93 538-544 (1991).
12. Precht, D.: Откриване на чужда мазнина в млечна мазнина. I. Квалитативно откриване чрез триацилглицеролни формули. II. Количествено оценяване на смеси на чужда мазнина. *Z. Lebensm. Unters. Forsch.* 194 1-8, 107-114 (1992).
13. Precht, D.: Gas chromatography of triacylglycerols and other lipids on колони за пълнеж 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., Molkentin, J.: Quantitative triglyceride analysis using short capillary columns, *Chrompack News* 4 16-17 (1993).
15. Molkentin, 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).

ПРИЛОЖЕНИЕ III

СЕНЗОРНО ОЦЕНЯВАНЕ НА МАСЛО

1. Обхват

Целта на настоящата процедура за сензорно оценяване на масло е да осигури еднакъв метод, приложим във всички държави-членки.

2. Дефиниции

Сензорно оценяване (преценка) означава изследване на атрибутите на един продукт чрез органите на възприятие.

Панел означава група от избрани оценители, работещи по време на оценяването без вътрешна комуникация и без да се влияят един на друг. Точкуване означава сензорно оценяване от панел, използвайки цифрова скала.

Трябва да бъде използвана номенклатура на дефекти.

Окачествяване означава класификация на качество, което се извършва на основата на точкуване.

Контролни документи: документи, използвани за записване на индивидуалните точки за всеки атрибут и финалното окачествяване на продукта. (Тези документи могат така също да бъдат използвани за записване на химически състав.)

3. Тестова стая

3.1. Предпазни мерки трябва да бъдат взети, за да не бъдат повлияни оценителите в тестовата стая от външни фактори.

3.2. Тестовата стая трябва да бъде без чужди миризми и лесна за почистване. Стените трябва да бъдат в светли цветове.

3.3. Тестовата стая и нейното осветление трябва да бъдат такива, че особеностите на продуктите, които трябва да бъдат точкувани, да не се влияят. Стаята трябва да бъде оборудвана с подходящ температурен контрол.

4. Селекция на оценители

Оценителите трябва да са запознати с маслините продукти и да бъдат компетентни да извършват сензорно окачествяване. Неговата компетентност трябва да бъде преценявана на редовна база (най-малко веднъж годишно) от компетентната власт.

5. Изисквания към панела

Броят на оценители в панела следва да е нечетен, като минималният брой да бъде трима. Болшинството трябва да бъдат служители на компетентната власт или упълномощени лица, не наети от млекарската индустрия.

6. Оценяване на стойността на всеки атрибут

6.1. Сензорното оценяване трябва да бъде извършвано по отношение на следните три атрибута: външен вид, консистенция и вкус.

Външен вид включва следните особености: цвят, визуална чистота, растеж на мухъл и водна дисперсия. Водна дисперсия се тества съгласно IDF-Standard 112A/1989.

Консистенция включва следните особености: твърдост и разстилаемост.

Физически методи могат да бъдат приложени за оценяването на консистенцията на масло. Комисията предвижда бъдещото хармонизиране на тези методи.

Вкус включва следните особености: вкус и мирис.

Значително отклонение от препоръчаната температура предотвратява надеждно оценяване на консистенция и вкус. Температурата е от първостепенно значение.

6.2. Всеки атрибут трябва да бъде сензорно оценяван отделно. Точкуването трябва да бъде правено според таблица 1.

6.3. Може да е желателно за оценителите да точкуват заедно, преди започване на оценката, една или повече референтни проби за външен вид, консистенция и вкус, за да постигнат еднообразност.

6.4. Точкуване за приемане е както следва:

	Максимум	Изисквано
Външен вид	5	4
Консистенция	5	4
Вкус	5	4

Където изискваният резултат в точките не е получен, описание на дефекта трябва да бъде дадено. Резултатът, даден от всеки оценител за всеки атрибут трябва да бъде записан в контролния документ. Продуктът се приема или отхвърля на базата на мажоритарно решение. Случаи, където разлики между индивидуалните точкувания за всеки атрибут са по-големи от съседните точки, не следва да се случват често (не повече от веднъж на 20 проби). В противен случай компетентността на панела/групата/ следва да бъде проверена от панелния ръководител.

7. Надзор

Ръководител на панел, който трябва да бъде официален служител на компетентната власт и може да бъде член на панела, трябва да бъде генерално

отговорен за цялата процедура. Той трябва да запише индивидуалните резултати за всеки атрибут в контролния документ и да потвърди дали продуктът е приет или отхвърлен.

8. Вземане на проби приготвяне на пробата

8.1. - Желателно е идентичността на пробите да бъде защитена по време на оценяването, така че всяка възможна предубеденост да е избягната.
- Това следва да бъде организирано от ръководител на панела преди оценяването без присъствието на другите членове на панела.

8.2. Когато сензорното оценяване се извършва в хладилния склад, пробата се взима, използвайки инструмент за маслени проби. Ако сензорното оценяване се извършва на друго място, различно от хладилния склад, тогава най-малко една 500 g проба следва да бъде взета.

8.3. По време на оценяването, маслото следва да има температура от 10 до 12 °C. Големи отклонения следва да бъдат избягвани на всяка цена.

9. Номенклатура

Отнесете се до приложената таблица 2.

Таблица 1: Точкуване на масло

Външен вид			Консистенция			Вкус и аромат		
Точки	№(1)	Забележки	Точки (класна качество во)	№ (1)	Забележки	Точки (класна качество во)	№(1)	Забележки
5		Много добро Идеален тип Най-високо качество (равно сухо)	5		Много добро Идеален тип Най-високо качество (добре разстилаема)	5		Много добро Идеален тип Най-високо качество (абсолютно чист аромат)
4		Добро(2) Без видими дефекти	4	17 18	Добро(2) Твърда	4		Добро(2) Без видими дефекти

					мека			
3	1	Нормално (леки дефекти) хлабава, (свободна) влага	3	14	Нормално (леки дефекти) къса, чуплива, трошлива	3	21 22	Нормално (леки дефекти) нечист страничен вкус
	2	нееднакво, двуцветно на резки		15	бледна,тестен а, мазна		25 27	кисел вкус на сготвено,в
	3	шарено,		16	лепкава			кус на
	4	мраморно на петна		17	твърда			обгорено
	5	отделяне на		18	мека		33	вкус на
	6	масло					34	фураж
	7	свръх оцветено					35	груб, горчив
	8	слаба, отворена текстура						пресолен
2	1	Лошо (видими дефекти) хлабава, (свободна)в лага	2	14	Лошо (видими дефекти) къса, чуплива, трошлива	2	21 22	Лошо (видими дефекти) нечист страничен вкус
	3	на резки		15	бледна,тестен		23	остарял
	4	шарено,		16	а, мазна		25	кисел
	5	мраморно		17	лепкава		32	вкус на
	6	на петна		18	твърда		33	окислено
	10	отделяне на			мека		34	вкус на
	11	масло					35	фураж
	12	чуждо вещество мухлясало неразтворен на сол					36	груб, горчив
							38	пресолен мухлясало -изветрял, гнило химически вкус
1	1	Много лошо (силни дефекти) хлабава, (свободна)в лага	1	14	Много лошо (силни дефекти) къса, чуплива, трошлива	1	22	Много лошо (силни дефекти) чужд вкус
	3	на резки		15	бледна,тестен		24	вкус на
	4	шарено,			а, мазна			сирене, лактацион

	5	мраморно		16	лепкава			но сирене
	6	на петна		17	твърда		25	кисел
	9	отделяне на		18	мека		26	на
	10	масло					28	ферменти
	11	на гранули					29	рало
	12	чуждо					30	вкус на
		вещество					31	мухъл
		мухлясало					32	гранясал
		неразтворено					34	мазен,
		на сол					36	рибен
							37	залоено
							38	вкус на
								окислено,
								метален
								груб,
								горчив
								мухлясало
								- изветрял,
								гнило
								малцов
								химически
								вкус

(1) Таблица 2.

(2) Дефектите, упоменати като „добро” са само много малки отклонения от идеалния тип.

Таблица 2: Таблица на дефекти на масло

I. Външен вид

1. Хлабава (свободна) влага
2. Не еднакво, двуцветно
3. На резки
4. Шарено, мраморно
5. На петна
6. Отделяне на масло
7. Свърх оцветено
8. Слаба (отворена) текстура
9. На гранули
10. Чуждо вещество

11. Мухлясало

12. Неразтворена сол

II. Консистенция

14. Къса, чуплива, трошлива

15. Бледна, тестена, мазна

16. Лепкава

17. Твърда

18. Мека

III. Вкус и аромат

20. Без вкус

21. Нечист⁽¹⁾

22. Чужд вкус

23. Остарял

24. Вкус на сирене, лактационно сирене

25. Кисел

26. На ферментирало

27. а) Вкус на сготвено

б) Вкус на обгорено

28. Вкус на мухъл

29. Гранясал

30. Мазен, рибен

31. Залоено

32. а) Вкус на окислено

⁽¹⁾ Това обозначаване следва да бъде използвано колкото е възможно по-рядко и само когато дефектът не може да бъде описан по-прецизно

- б) метален вкус
- 33. Вкус на фураж
- 34. Груб, горчив
- 35. Пресолен
- 36. Мухлясало-изветрял, гнило
- 37. Малцов
- 38. Химически вкус

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ЗА ХИМИЧЕСКИ И МИКРОБИОЛОГИЧЕН АНАЛИЗ И СЕНЗОРНО ОЦЕНЯВАНЕ

1. Химически и микробиологичен анализ

Количество масло (kg)	Минимален брой проби (> 100 g)
$\leq 1\ 000$	2
$> 1\ 000 \leq 5\ 000$	3
$> 5\ 000 \leq 10\ 000$	4
$> 10\ 000 \leq 15\ 000$	5
$> 15\ 000 \leq 20\ 000$	6
$> 20\ 000 \leq 25\ 000$	7 + 1 на 25 000 kg или част от тях
$> 25\ 000$	

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

До пет проби по 100 g могат да бъдат обединени в една проба за анализ след цялостно смесване.

Пробите трябва да бъдат вземани напосоки от различни части на предложеното количество и тествани преди или по време на постъпване в хладилния склад, назначен от интервенционната агенция.

Приготвяне на съставна проба на масло (химически анализ):

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

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

Две проби годишно за производител, предлагащ масло за интервенция, трябва да бъдат анализирани за не-млечна мазнина и една проба за индикатори.

2. Сензорно оценяване

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

Пробите трябва да бъдат взети случайно от различни части от предложеното количество между 30-я и 45-я ден, следващ поемането на маслото и окачествени.

Всяка проба трябва да бъде оценена индивидуално в съответствие с приложение III. Не се допуска повторно вземане на проби или повторно оценяване.

3. Указания, които трябва да се следват, където проби показват дефекти:

а) химически и микробиологичен анализ:

- където индивидуални проби са анализирани, една проба, показваща единичен дефект от пет до 10 проби или две проби, всяка показваща единичен дефект от 11 до 15 проби, могат да бъдат допуснати. Където проба показва един дефект, две нови проби трябва да бъдат взети от двете страни на пробата, показваща дефекта, и проверени за въпросния параметър. Където нито една от двете проби не отговаря на спецификацията, количеството масло между двете оригинални проби от двете страни на пробата, показваща дефекта, трябва да бъде отхвърлено от предложеното количество.

Количество, което трябва да се отхвърли, където нова проба показва дефект:



- където съставните проби са анализирани и е установено, че показват дефекти по отношение на един параметър, количеството представлявано от съответната съставна проба трябва да се отхвърли от предложеното количество.

Количеството, представлявано от една съставна проба, може да бъде определено чрез подразделяне на предложеното количество преди да са взети проби случайно от всяка част от него;

б) сензорно оценяване:

където една проба е неуспешна при сензорно оценяване, количеството масло между две съседни проби от двете страни на неуспешната проба трябва да бъде отхвърлено от предложеното количество;

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

ПРИЛОЖЕНИЕ V

НАЦИОНАЛЕН КЛАС НА КАЧЕСТВО

- „beurre de laiterie; qualittй extra; melkerijboter, extra kwaliteit „ по отношение на белгийско масло,
- „smurr of fврste kvalitet” по отношение на датско масло,
- „Markenbutter” по отношение на германско масло,
- „pasteuristй A” по отношение на френско масло,
- „Irish creamery butter” по отношение на ирландско масло,
- „produced exclusively from cream which has been subjected to centrifugal and pasteurizing treatment” по отношение на италианско масло,
- „Marque Rose” или „Beurre de premiire qualittй” по отношение на люксембургско масло,
- „Extra kwaliteit” по отношение на нидерландско масло,
- „Extra selected” по отношение масло от Обединеното кралство и „premium” по отношение масло от Северна Ирландия,
- „произведено изключително от сметана, която е била подложена на центрофужно и пастьоризиращо третиране” по отношение на гръцко масло,
- „произведено изключително от пастьоризирано краве мляко или сметана” по отношение на испанско масло,
- „ произведено изключително от пастьоризирано краве мляко или сметана „ по отношение на португалско масло,
- „Teebutter” по отношение на австрийско масло,
- „perinteinen meijerivoi/traditionellt mejerismurr” по отношение на финландско масло,
- „ svenskt smurr „ по отношение на шведско масло.