

REGLAMENTO (CEE) Nº 124/92 DE LA COMISIÓN

de 20 de enero de 1992

por el que se modifican el Reglamento (CEE) nº 570/88, relativo a la venta a precio reducido de mantequilla y a la concesión de una ayuda para la nata, la mantequilla y la mantequilla concentrada destinadas a la fabricación de productos de pastelería, helados y otros productos alimenticios, y el Reglamento (CEE) nº 1157/91

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1630/91⁽²⁾, y, en particular, el apartado 7 de su artículo 6, el apartado 3 de su artículo 7 *bis* y el apartado 3 de su artículo 12,

Considerando que, en virtud de lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 570/88 de la Comisión⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1157/91⁽⁴⁾, y rectificado por el Reglamento (CEE) nº 2675/91⁽⁵⁾, se decidió incluir la nata marcada dentro de las materias primas que se pueden beneficiar de una ayuda para la fabricación de los productos finales contemplados en el apartado 2 del artículo 4 del Reglamento (CEE) nº 570/88 y fusionar las tres fórmulas A, C y D; que la experiencia adquirida en materia de marcadores justifica que se adapte el Anexo II *bis* de dicho Reglamento, relativo a los marcadores que deben incorporarse a la nata según la fórmula B, que se fusionen el Anexo I y el Anexo III, relativos a los marcadores que deben incorporarse según las antiguas fórmulas A/C y D, y, por consiguiente, que se introduzcan los cambios necesarios en el apartado 1 del artículo 6 sin que nada de ello afecte negativamente a los controles;

Considerando que el párrafo primero del apartado 3 del artículo 18 prevé que las pruebas necesarias para obtener la liberación de las garantías de transformación deben presentarse al organismo competente en un determinado plazo; que, en determinados Estados miembros, el organismo competente que decide la liberación de las garantías no es el mismo que aquél al que el operador debe presentar las pruebas necesarias para dicha liberación; que conviene adecuar la disposición antes mencionada para que el operador no resulte perjudicado por posibles retrasos en los trámites administrativos;

Considerando que la incorporación final de la nata puede producirse a veces inmediatamente después de la operación de marcado; que, por lo tanto, cabe aceptar que el

operador no constituya la garantía de transformación contemplada en el apartado 2 del artículo 18 cuando solicite la ayuda después de que todas las operaciones de control a que se refiere el artículo 23 hayan sido realizadas y demuestren que se han respetado las obligaciones contraídas;

Considerando que el punto 5 del artículo 23 establece disposiciones de control más flexibles para los pequeños usuarios de productos marcados; que la situación actual del mercado de la mantequilla y el aumento de esos pequeños usuarios justifican el incremento de las cantidades máximas previstas;

Considerando que la posibilidad de utilizar hasta el 30 de septiembre de 1991 envases antiguos impresos con anterioridad debe aplicarse también a los antiguos envases unitarios impresos con anterioridad; que procede, pues, modificar en consecuencia el Reglamento (CEE) nº 1157/91;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) nº 570/88 quedará modificado como sigue:

- 1) En el párrafo primero del apartado 1 del artículo 6:
 - a) El primer guión se sustituirá por el texto siguiente:
 - * — los productos que figuran en el Anexo I, si la mantequilla o la mantequilla concentrada está destinada a ser incorporada en productos correspondientes a la fórmula A/C/D, *;
 - b) se suprimirá el tercer guión.
- 2) El párrafo primero del apartado 3 del artículo 18 se sustituirá por el texto siguiente:
 - * 3. Las pruebas necesarias para obtener la liberación de las garantías de transformación a que se refiere el apartado 2 deberán presentarse ante la autoridad competente designada por el Estado miembro, en el plazo de doce meses a partir de la expiración del plazo previsto en el artículo 11.*.

⁽¹⁾ DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ DO nº L 150 de 15. 6. 1991, p. 19.

⁽³⁾ DO nº L 55 de 1. 3. 1988, p. 31.

⁽⁴⁾ DO nº L 112 de 4. 5. 1991, p. 57.

⁽⁵⁾ DO nº L 253 de 10. 9. 1991, p. 13.

3) En el apartado 3 del artículo 22 se añadirá el párrafo siguiente :

• No obstante, podrá prescindirse de la constitución de la garantía de transformación a que se refiere el apartado 2 del artículo 18 cuando la nata a que se refiere la letra c) del artículo 1 se marque e incorpore en los productos finales contemplados en el punto 2 del artículo 4 en un plazo máximo de 72 horas y cuando, además, la ayuda se solicite con posterioridad a los controles establecidos en el artículo 23. ».

4) En el párrafo segundo del punto 5 del artículo 23, las cantidades máximas de « 6 toneladas » y de « 5 toneladas » se sustituirán por las cantidades máximas de « 9 toneladas » y « 7 toneladas ».

5) Los Anexos I y III, por una parte, y el Anexo II *bis*, por otra, se sustituirán, respectivamente, por el Anexo I y el Anexo II *bis* del presente Reglamento.

Artículo 2

En el párrafo segundo del artículo 3 del Reglamento (CEE) n° 1157/91, tras los términos « envases antiguos » se añadirán los términos « y envases unitarios ».

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable desde la primera licitación siguiente al día de su entrada en vigor. No obstante, los puntos 1, 2 y 5 del artículo 2 serán aplicables a partir del 7 de mayo de 1991.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 20 de enero de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

ANEXO

« ANEXO I

Productos que deben incorporarse por toneladas de mantequilla concentrada o de mantequilla

(primer guión del apartado 1 del artículo 6)

Los productos contemplados en el primer guión del apartado 1 del artículo 6 son los siguientes :

o bien I :

- a) — 250 g de 4-hidroxi-3-metoxi-benzaldehído procedente o bien de la vainilla o bien de la vainillina de síntesis,
- o
- 100 g de 4-hidroxi-3-metoxi-benzaldehído aportados exclusivamente por vainas de vainilla o por extractos integros de éstas⁽¹⁾,
- b) — 11 kg de triglicéridos del ácido oenántico (n-heptanoico) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo del 0,3, un índice de saponificación entre 385 y 395, y cuya parte ácida esterificada esté constituida como mínimo por un 95 % de ácido oenántico,
- o
- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza del 95 % como mínimo, calculado en el producto listo para ser incorporado,
- o
- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza del 85 % como mínimo calculado en el producto listo para ser incorporado, un máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadien-3-beta-ol) y un máximo de 6 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5,22$ -estigmasten-3-beta-ol);

o bien II :

- a) 20 g de éster etílico de ácido beta-apo-8'-caroténico, en forma de compuesto soluble en la grasa butírica,
- y
- b) — 11 kg de triglicéridos del ácido oenántico (n-heptanoico) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo del 0,3, un índice de saponificación de entre 385 y 395, y cuya parte ácida esterificada esté constituida por un mínimo del 95 % de ácido oenántico,
- o
- 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en el producto listo para ser incorporado,
- o
- 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 85 %, calculado en el producto listo para ser incorporado, un máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadien-3-beta-ol) y un máximo de 6 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5,22$ -estigmasten-3-beta-ol);

o bien III :

- a) 250 kg de azúcar refinado en grano o en polvo,
- y
- b) — 11 kg de triglicéridos del ácido oenántico (n-heptanoico) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo del 0,3, un índice de saponificación de entre 385 y 395, y cuya parte ácida esterificada esté constituida por un mínimo del 95 % de ácido oenántico⁽²⁾,
- o

(¹) El método de análisis que permite controlar la presente disposición es el aplicado por los servicios oficiales del Estado miembro en que se haya realizado la transformación en productos acabados.

(²) En este caso, el producto final tiene un contenido mínimo en materia grasa del 79,1 %.

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en el producto listo para ser incorporado (⁽¹⁾),

o

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 85 %, calculado en el producto listo para ser incorporado, un máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadien-3-beta-ol) y un máximo de 6 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O = 5$ -estigmasten-3-beta-ol);

o bien IV :

a) los compuestos responsables del aroma de una o diversas especias en forma de aceite o de oleorresina, como el aceite de cebolla, el aceite de ajo, el aceite de estragón, etc., en una cantidad que permita la percepción de su sabor, tras dilución de la mantequilla concentrada y marcada con un aceite neutro en la proporción de 1 : 20, con arreglo al principio de la propuesta de norma provisional ISO/TC 34/SC 12 N 150,

y

b) — 11 kg de triglicéridos del ácido oenántico (n-heptanoico) con un grado de pureza de al menos 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo del 0,3, un índice de saponificación de entre 385 y 395, y cuya parte ácida esterificada esté constituida por un mínimo del 95 % de ácido oenántico,

o

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en el producto listo para ser incorporado,

o

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 85 %, calculado en el producto listo para ser incorporado, un máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O = \Delta 5,22$ -ergostadien-3-beta-ol) y un máximo de 6 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -estigmasten-3-beta-ol);

o bien V :

a) — 500 g de timol (5-metil-2-isopropil-fenol ; $C_{10}H_{14}O$) con un grado de pureza de al menos el 99 %,

o

— 500 g de eugenol (4-til-2-metoxifenol ; $C_{10}H_{12}O_2$) con un grado de pureza de al menos el 99 %,

o

— 10 g de capsicina (trans-8-metil-N-vanillil-6-nonenamida ; $C_{18}H_{27}NO_3$) contenido en la oleorresina de capsico,

y

b) — 11 kg de triglicéridos del ácido oenántico (n-heptanoico) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo del 0,3, un índice de saponificación de entre 385 y 395, y cuya parte ácida esterificada esté constituida por un mínimo del 95 % de ácido oenántico,

o

— 150 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 95 %, calculado en el producto listo para ser incorporado,

o

— 170 g de estigmasterol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -estigmastadien-3-beta-ol) con un grado de pureza de al menos el 85 %, calculado en el producto listo para ser incorporado, un máximo del 7,5 % de brasicasterol ($C_{28}H_{46}O = 5,22$ -ergostadien-3-beta-ol) y un máximo del 6 % de sitosterol ($C_{29}H_{50}O = 5$ -estigmasten-3-beta-ol).

(¹) El método de análisis que permite controlar la presente disposición es el aplicado por los servicios oficiales del Estado miembro en que se haya realizado la transformación en productos acabados.

ANEXO II bis

Productos que deben incorporarse a la nata

(párrafo segundo del apartado 1 del artículo 6)

1. A la nata citada en el artículo 1 y siguientes se incorporarán los siguientes productos, con exclusión de cualesquiera otros, incluidas las materias grasas de procedencia no láctea:
 - a) — bien los compuestos responsables del aroma, es decir, 4-hidroxi-3-metoxi-benzaldehído procedente de la vainilla o de la vainillina de síntesis,
— bien los compuestos responsables del color, es decir, éster etílico de ácido beta-apo-8'-caroténico en forma de compuesto soluble en la grasa láctea,
en cantidades que permitan percibir su sabor o color después del marcado y hasta la incorporación,
y
 - b) — bien, en una proporción del 1 % como mínimo, los triglicéridos del ácido oenántico (n-heptanoico C₇) con un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo del 0,3, un índice de saponificación de entre 385 y 395, y cuya parte ácida esterificada esté constituida como mínimo por un 95 % de ácido oenántico,
— bien, en una proporción del 1 % como mínimo, los triglicéridos del ácido n-undecanoico (C₁₁) con un grado de pureza mínimo del 95 %, calculado en triglicéridos en el producto listo para ser incorporado, un índice de acidez máximo de 0,3, un índice de saponificación de entre 275 y 285, y cuya parte ácida esterificada esté constituida como mínimo por un 95 % de ácido undecanoico,
— bien, en una proporción mínima de 600 ppm, un compuesto que contenga, como mínimo, 90 % de sitosterol y, en particular, 80 % de beta-sitosterol y, como máximo, 9 % de campesterol y 1 % de otros esteroides en trazas, entre ellos el estigmasterol,
— bien, incorporando directamente, en una proporción del 2 %, una mezcla que contenga una parte de ácido n-tridecanoico (C₁₃) libre, dos partes de materia grasa láctea, dos partes y media de caseinato de sodio y noventa y cuatro partes y media de sales minerales procedentes de leche.
2. A fin de garantizar que los productos citados en el punto 1 b, previamente entremezclados, se dispersen de manera homogénea y estable en la nata, se llevará a cabo la preparación de una premezcla y se utilizarán tratamientos mecánicos, térmicos, de enfriamiento u otros tratamientos autorizados.
3. Las concentraciones expresadas en porcentajes o en ppm que figuran en el apartado 1 se calcularán con relación a la parte de la nata formada exclusivamente por materia grasa.