

REGLAMENTO (CE) N° 745/98 DE LA COMISIÓN**de 2 de abril de 1998****que modifica el Reglamento (CE) n° 1854/96, por el que se establece una lista de métodos de referencia para la realización del análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos en el marco de la organización común de mercados**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 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 (CE) n° 1587/96⁽²⁾, y, en particular, el apartado 6 de su artículo 6, el apartado 5 de su artículo 7, el apartado 4 de su artículo 8, el apartado 3 de sus artículos 9, 10, 11, 12 y 13, los apartados 1 y 4 de su artículo 16 y el apartado 14 de su artículo 17,

Considerando que el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 2721/95 de la Comisión, de 24 de noviembre de 1995, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los métodos de referencia y de rutina para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos en el marco de la organización común de mercados⁽³⁾, establece que, antes del 1 de abril de cada año, debe elaborarse una lista de métodos de referencia aplicables a los análisis contemplados en el artículo 1 de dicho Reglamento; que, en el Reglamento (CE) n° 1854/96 de la Comisión⁽⁴⁾, cuya última modifica-

ción la constituye el Reglamento (CE) n° 1997/97⁽⁵⁾ se estableció dicha lista; que es preciso actualizar la lista de métodos de referencia y sustituir el anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 por otro nuevo;

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 anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 se sustituirá por el anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

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

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

Hecho en Bruselas, el 2 de abril de 1998.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ DO L 206 de 16. 8. 1996, p. 21.

⁽³⁾ DO L 283 de 25. 11. 1995, p. 7.

⁽⁴⁾ DO L 246 de 27. 9. 1996, p. 5.

⁽⁵⁾ DO L 282 de 15. 10. 1997, p. 13.

ANEXO

«ANEXO

LISTA DE MÉTODOS DE REFERENCIA ELABORADA EN APLICACIÓN DE LO DISPUESTO EN EL REGLAMENTO (CE) N° 2721/95

Índice:

Mín. = Mínimo, Máx. = Máximo, Anexo = Anexo del Reglamento citado, ESM = extracto seco magro, AGL = ácidos grasos libres, IP = índice de peróxidos, A = aspecto, S = sabor, C = consistencia, RTB = recuento total de bacterias, Term. = recuento de bacterias termófilas, E.m. = Estado miembro, IDF = International Dairy Federation, ISO = International Standards Organisation, IUPAC = International Union of Pure and Applied Chemistry, ADPI = American Dairy Products Institute, LCA = Leche condensada azucarada, LNE = Leche o nata evaporada, ESML = Extracto seco magro lácteo.

PARTE A:

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento público	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	Nota 1
		Agua	16 % Máx.	IDF-Standard 80:1977	
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla no salada	ESM	2 % Máx.	IDF-Standard 80:1977	Nota 3
		Acidez de la grasa	1,2 mmol/100 g de materia grasa	IDF-Standard 6B:1989	
		IP (máx.)	0,3 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	IDF-Standard 74A:1991 (Versión inglesa)	
		Coliformes	No detectable en un 1 g	Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión (DO L 142 de 15. 6. 1996, p. 13)	
		Grasa no láctea	No detectable por análisis de triglicéridos	Anexo III	
		Marcadores de esteroles	No detectable	Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión (DO L 17. 20. 2. 1994, p. 7)	
		Otros marcadores	No detectable	Métodos aprobados por la autoridad competente	
		— Vanillina	No detectable	Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión (DO L 42 de 15. 6. 1996, p. 26)	
		— Éster etílico de ácido caroténico	No detectable	IUPAC 2.301 sub 5	
		— Triglicéridos de ácido enántico	Al menos 4 de un máximo de 5 puntos para A, S, C	Anexo IV	
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla no salada	Características sensoriales	Al menos 4 puntos	IDF-Standard 112A:1989	Nota 6
		Dispersión en agua	Al menos 4 puntos	IDF-Standard 80:1977	
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	82 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	Nota 6
		Agua	16 % Máx.	IDF-Standard 80:1977	
		Materia grasa láctea	80 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla salada	Agua	16 % Máx.	IDF-Standard 80:1977	Nota 6
		Sal	2 % Máx.	IDF-Standard 12B:1988	

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CE) n° 2571/97	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea Agua Marcadores — Esteroles — Vainillina — Éster etílico de ácido caroténico — Triglicéridos de ácido enántico	82 % Mín. 16 % Máx.	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión (DO L 142, de 1.5. 6. 1996, p. 26) IUPAC 2.301 sub 5	Nota 2
Reglamento (CE) n° 2571/97	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Sal Marcadores — Esteroles — Vainillina — Éster etílico de ácido caroténico — Triglicéridos de ácido enántico	80 % Mín. 16 % Máx. 2 % Máx.	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 12B:1988 Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión IUPAC 2.301 sub 5	Nota 2
Reglamento (CE) n° 2571/97	Mantequilla concentrada	Materia grasa láctea Humedad & ESML Acidez de la grasa IP (Máx.) Materias grasas no lácteas Sabor Olor Otros Marcadores — Esteroles — Vainillina — Éster etílico de ácido caroténico — Triglicéridos de ácido enántico	99,8 % Mín. 0,2 % Máx. 0,35 % (oléico) Máx. 0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g mat. grasa Exento Fresco Ausencia de olores extraños Ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes	IDF-Standard 24:1964 IDF-Standard 23A:1988 (moisture) IDF-Standard 24:1964 (MSNF) IDF-Standard 6B:1989 IDF-Standard 74A:1991 (Versión inglesa) Anexo III del Reglamento (CE) n° 454/95 Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO L 399, de 31. 12. 1992, p. 29) Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión IUPAC 2.301 sub 5	Nota 1

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota		
Reglamento (CE) n° 2571/97	Nata	Materia grasa	35 %	IDF-Standard 16C:1987			
		Marcadores:					
		— Esteroles		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
		— Vainillina		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
		— Éster etílico de ácido caroténico		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
Reglamento (CE) n° 429/90	Mantequilla concentrada	— Triglicéridos de ácido enántico		IUPAC 2.301 sub 5			
		Materia grasa láctea	96 % Mín.	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
		ESM	2 % Máx.	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
		Marcadores:					
		— Estigmasterol (95 %)	15 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO L 399 de 31. 12. 1992, p. 29)			
		— Estigmasterol (85 %)	17 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO L 399 de 31. 12. 1992, p. 29)			
		— Triglicéridos de ácido enántico	1,1 kg/100 kg de mantequilla concentrada	IUPAC 2.301 sub 5			
		— Éster etílico de ácido butírico y estigmasterol	Véase el punto 1 c) anexo	Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (estigmasterol) y método aprobado por la autoridad competente (ácido butírico)	Nota 2		
		— Lecitina (E 322)	0,5 % Máx.	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
		NaCl	0,75 % Máx.	IDF-Standard 12B:1988			
		Ácidos grasos	0,35 % (oléico) Máx.	IDF-Standard 6B:1989			
IP (Máx)	0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g de materia grasa	IDF-Standard 74A:1991 (Versión inglesa)	Nota 1				
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla no salada	Sabor	Fresco				
		Olor	Ausencia de olores extraños				
		Otros	Ausencia de agentes neutralizantes, antioxidantes y conservantes				
		Materia grasa láctea	82 % Mín.	IDF-Standard 80:1977			
		Agua	16 % Mín.	IDF-Standard 80:1977			
		Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	
				Agua	16 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	
				Sal	2 % Máx.	IDF-Standard 12B:1988	
		Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	
				Agua	16 % Mín.	IDF-Standard 80:1977	

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Sal	80 % Mín. 16 % Mín. 2 % Máx.	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 12B:1988	
Reglamento (CE) n° 1081/96	Queso elaborado con leche de cabra y/o leche de oveja	Leche de vaca	< 1 %	Reglamento (CE) n° 1081/96 de la Comisión (DO L 142 de 15. 6. 1996, p. 15)	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseína ácida	Agua Materia grasa Acidez libre	12,00 % Máx. 1,75 % Máx. 0,30 % (láctico) Máx.	IDF-Standard 78C:1991 IDF-127A:1988 IDF-Standard 91:1979	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseína de cuajo	Agua Materia grasa Cenizas	12,00 % Máx. 1,00 % Máx. 7,50 % Mín.	IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 90:1979	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas	6,00 % Máx. 88,00 % Mín. 6,00 % Máx.	IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF-Standard 89:1979 o IDF-Standard 90:1979	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo II — Caseína ácida	Agua Materia grasa Acidez libre RTB (Máx.) Coliformes Term. (Máx.)	10,00 % Máx. 1,50 % Máx. 0,20 % (láctico) Máx. 30,000/1 g ausencia/0,1 g 5,000/1 g	IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 91:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3 Nota 3 y 4
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo II — Caseína de cuajo	Agua Materia grasa Cenizas RTB (Máx.) Coliformes Term. (Máx.)	8,00 % Máx. 1,00 % Máx. 7,50 % Mín. 30,000/1 g ausencia/0,1 g 5,000/1 g	IDF Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF Standard 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3 Nota 3 y 4
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo II — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas RTB (Máx.) Coliformes (Máx.) Terms (Máx.)	6,00 % Máx. 88,00 % Mín. 6,00 % Máx. 30,000/1 g ausencia/0,1 g 5,000/1 g	IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF 89:1979 o IDF 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3 Nota 3 y 4

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo III — Cascinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa Lactosa Cenizas RTB (Máx.) Coliformes Term. (Máx.)	6,00 % Máx. 85,00 % Mín. 1,50 % Máx. 1,00 % Máx. 6,50 % Máx. 30,000/1 g ausencia/0,1 g 5,000/1 g	IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF-Standard 106:1982 IDF 89:1979 o IDF 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) n° 1725/79	Piensos compuestos y LDP (calidad para animales)	Agua (suero ácido de mantequilla en polvo) Agua (LDP) Materia grasa (LDP) Suero de cuajo (LDP) Almidón (LDP) Agua (mezcla) Materia grasa (mezcla) Suero de cuajo (mezcla) Contenido de LDP (en el producto final) Materia grasa (en el producto final) Almidón (en el producto final) Cobre (en el producto final)	5 % Máx. 5 % Máx. 11 % Máx. Ausencia Ausencia 5 % máx. del extracto seco magro — Ausencia 50 % Mín. 2,5 % o 5 % Mín. 2 % Mín. 25 ppm	Anexo VI IDF Standard 26A:1993 IDF Standard 9C:1987 Anexo IV Anexo V IDF Standard 26A:1993 Directiva (CEE) n° 4/84 de la Comisión Anexo IV Anexo III Directiva (CEE) n° 4/84 de la Comisión Anexo V Directiva (CEE) n° 633/78 de la Comisión IDF Standard 9C:1987 IDF Standard 20B:1993 IDF Standard 26A:1993 IDF Standard 86:1981 IDF Standard 69B:1987 ISO Standard 3356:1975 IDF 129A:1988 ADPI:1990 IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión Anexo VI Anexo V Método aprobado por la autoridad competente Anexo VII	Nota 7 Nota 7 Nota 8 Nota 9 Nota 7
Reglamento (CE) n° 322/96	LDP por atomización	Materia grasa Proteínas Agua Acidez (N/10 NaOH) Lactatos Fosfatasa Solubilidad Partículas quemadas RTB Coliformes Suero de mantequilla Suero-Cuajo Suero-Ácido Agentes antimicrobianos	1,0 % Máx. 31,4 % (Mín. del extracto seco magro) 3,5 % Máx. 19,5 ml Máx. 150 mg/100 g Máx. Negativo 0,5 ml Máx. a 24 °C placa B Mín. (1,5,0 mg) 40,000/1 g Negativo/0,1 g Negativo Negativo Negativo	IDF Standard 9C:1987 IDF Standard 20B:1993 IDF Standard 26A:1993 IDF Standard 86:1981 IDF Standard 69B:1987 ISO Standard 3356:1975 IDF 129A:1988 ADPI:1990 IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión Anexo VI Anexo V Método aprobado por la autoridad competente Anexo VII	Nota 3 Nota 3 Nota 2

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Leche descremada	Materia grasa ESM Sólidos totales Punto de congelación	1 % Máx. 8,75 % Mín. — —	IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987 IDF-Standard 108B:1991	Nota 5
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Suero de mantequilla	Materia grasa ESM Sólidos totales	1,0 % Máx. 8,00 % Mín. —	IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987	Nota 5

PARTE B

Los métodos de referencia incluidos en la parte B se aplicarán en los análisis de los productos recogidos por cualesquiera de los reglamentos indicados en la primera columna.

Reglamento de la Comisión	Producto	Código NC	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 1150/90 Reglamento (CE) n° 1466/95 Reglamento (CE) n° 1600/95 Reglamento (CE) n° 2508/97	Leche y nata, sin concentrar, azucarar ni edulcorar de otro modo	0401	Materia grasa ($\leq 6\%$) Materia grasa ($> 6\%$)	Los límites se especifican en la descripción del código de la nomenclatura combinada para el producto en particular o para donde éste es aplicable como se indica en la Parte 9 de la nomenclatura de las restituciones por exportación en el Reglamento (CEE) n° 3846/87 de la Comisión (DO L 366 de 24. 12. 1987, p. 1)	IDF-Standard 1D:1996 IDF-Standard 16C:1987	
	Leche y nata, concentradas, azucaradas o edulcoradas de otro modo	0402	Materia grasa (forma líquida) Materia grasa (forma sólida) Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)		IDF-Standard 13C:1987 IDF-Standard 9C:1993 IDF-Standard 35A:1992	Nota 2
	Suero de mantequilla, leche fermentada o acidificada y nata concentrada conteniendo azúcar añadido o edulcoradas de otro modo	0403	Sólidos totales (LCA) Sólidos totales (LINE) Materia grasa Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)		Método aprobado por la autoridad competente IDF-Standard 15B:1991 IDF-Standard 21B:1987 IDF ID:1996, IDF 9C:1987 IDF 16C:1987, IDF 22B:1987 IDF 126A:1988 IDF-Standard 35A:1992	Nota 2

Reglamento de la Comisión	Producto	Código NC	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
	Suero, concentrado o sin concentrar o azucarado; productos a base de ingredientes lácteos naturales	0404	Materia grasa Proteínas Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)		IDF 9C:1987, IDF 16C:1987 IDF 22B:1987 IDF-Standard 20B:1993 IDF-Standard 35A:1992	
	Mantequilla y otras materias grasas derivadas de la leche; productos lácteos para untar	0405	Materia grasa (si mat. grasa $\leq 85\%$) Agua Extracto seco magro NaCl Materia grasa ($> 99\%$) Agua (si mat. grasa $> 99\%$)	Mantequilla Butteroil	Método aprobado por la autoridad competente IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 12B:1988 IDF-Standard 24:1964 IDF-Standard 23A:1988	Nota 2
	Queso y cuajada	0406	Materia grasa Extracto seco Extracto seco (Ricotta) NaCl Lactosa		IDF-Standard 5B:1986 IDF-Standard 4A:1982 IDF-Standard 58:1970 IDF-Standard 88A:1988 IDF-Standard 79B:1991	

Notas de la Lista de los métodos de referencia de la Unión Europea

- 1: Aislamiento de la materia grasa láctea como se describe en IDF Standard 6B:1989 (protección de la luz).
 Nota 2: No se ha establecido ningún método de referencia.
 Nota 3: La preparación de la muestra debe efectuarse con arreglo al IDF Standard 122C:1996 o al IDF Standard 73A:1985.
 Nota 4: Incubación durante 48 horas a una temperatura de 55 °C. Precauciones a tomar para evitar la desecación de los medios de cultivo.
 Nota 5: % ESM = % Sólidos totales — % Materia grasa.
 Nota 6: La mantequilla deberá corresponder a la clase nacional de calidad del Estado miembro de producción que se contempla en el anexo II del Reglamento (CE) n° 454/95 de la Comisión.
 Nota 7: Directiva (CEE) n° 4/84 de la Comisión.
 Nota 8: Reglamento (CE) n° 1758/94 de la Comisión (DO L 183 de 19. 7. 1994, p. 14).
 Nota 9: Directiva (CEE) n° 633/78 de la Comisión.*