

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2018/149 DE LA COMISIÓN**de 15 de noviembre de 2017****por el que se modifica el Reglamento Delegado (UE) 2016/1238 en lo que se refiere a los requisitos de composición y características de calidad de la leche y de los productos lácteos admisibles para la intervención pública y la ayuda para el almacenamiento privado**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 ⁽¹⁾, y en particular su artículo 19, apartado 1, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento Delegado (UE) 2016/1238 de la Comisión ⁽²⁾ establece los requisitos de composición y las características de calidad de la leche y los productos lácteos que pueden optar a la intervención pública y a la ayuda para el almacenamiento privado.
- (2) Debido a mejoras técnicas de la metodología empleada en el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos y con el fin de adaptar las normas vigentes de la Unión relativas a los requisitos de higiene, es necesario revisar y actualizar los parámetros de los requisitos de composición y características de calidad de ciertos productos lácteos admisibles para la intervención pública y la ayuda para el almacenamiento privado.
- (3) Procede, por tanto, modificar los anexos IV y V del Reglamento Delegado (UE) 2016/1238 en consecuencia.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Los anexos del Reglamento Delegado (UE) 2016/1238 quedan modificados como sigue:

- a) la parte II del anexo IV se sustituye por el texto que figura en el anexo I del presente Reglamento;
- b) la parte II del anexo V se sustituye por el texto que figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

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

Hecho en Bruselas, el 15 de noviembre de 2017.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento Delegado (UE) 2016/1238 de la Comisión, de 18 de mayo de 2016, que completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a la intervención pública y la ayuda para el almacenamiento privado (DO L 206 de 30.7.2016, p. 15).

ANEXO I

«PARTE II

Requisitos de composición y características de calidad

La mantequilla es una emulsión sólida, principalmente del tipo de agua en aceite, que presenta las siguientes características de composición y calidad:

Parámetros	Características de contenido y calidad
Grasa	Mínimo 82 %
Agua	Máximo 16 %
Materia seca no grasa	Máximo 2 %
Ácidos grasos	1,2 mmol/100 g de grasa como máximo
Índice de peróxidos	0,3 meq de oxígeno/1 000 g de grasa como máximo
Grasa no láctea	No detectable por análisis de triglicéridos
Características organolépticas	Como mínimo, cuatro puntos sobre cinco respecto al aspecto, el aroma y la consistencia»

ANEXO II

«PARTE II

Requisitos de composición y características de calidad

Parámetros	Características de contenido y calidad
Proteínas	Como mínimo 34,0 % sobre el extracto seco magro
Grasa	Máximo 1,00 %
Agua	Máximo 3,5 %
Acidez valorable en ml de solución de hidróxido de sodio decinormal	19,5 ml como máximo
Lactatos	150 mg/100 g como máximo
Prueba de la fosfatasa	Negativa, es decir, igual o inferior a 350 mU de actividad fosfatásica por litro de leche reconstituida
Índice de insolubilidad	Como máximo 0,5 ml (24 °C)
Partículas quemadas	15,0 mg, como máximo, es decir, como mínimo disco B
Microorganismos	40 000 UFC por gramo como máximo
Suero de mantequilla ⁽¹⁾	Inexistente ⁽²⁾
Suero de cuajo ⁽³⁾	Inexistente
Suero ácido ⁽³⁾	Inexistente ⁽⁴⁾ o como máximo 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Sabor y olor	Limpio
Aspecto	Color blanco o ligeramente amarillento, ausencia de impurezas y de partículas coloreadas

⁽¹⁾ El suero de mantequilla es el subproducto de la producción de la mantequilla, obtenido tras el batido o butirificación de la nata y separación de la grasa sólida.

⁽²⁾ La ausencia de suero de mantequilla puede establecerse bien mediante un control sin previo aviso en los centros de fabricación, realizado una vez a la semana por lo menos, bien por medio del análisis en laboratorio del producto acabado, indicando como máximo 69,31 mg de fosfatidiletanolamina dipalmitoilo (FEDP) por 100 g.

⁽³⁾ El suero de leche es el subproducto de la elaboración de queso o de caseína mediante la acción de ácidos, cuajo o procesos físico-químicos.

⁽⁴⁾ Cuando se llevan a cabo inspecciones sobre el terreno.

⁽⁵⁾ Cuando se aplica la norma ISO 8069.».