ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2018/149

z dnia 15 listopada 2017 r.

zmieniające rozporządzenie delegowane (UE) 2016/1238 w odniesieniu do wymogów dotyczących składu i cech jakościowych mleka i przetworów mlecznych kwalifikujących się do interwencji publicznej i dopłat do prywatnego przechowywania

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 ([1]), w szczególności jego art. 19 ust. 1 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/1238 ([2]) ustanawia wymogi dotyczących składu i cech jakościowych mleka i przetworów mlecznych kwalifikujących się do interwencji publicznej i dopłat do prywatnego przechowywania.

(2) W następstwie technicznych udoskonaleń metod wykorzystywanych do analizy i oceny jakości mleka i przetworów mlecznych oraz w celu dostosowania istniejących przepisów unijnych dotyczących wymogów w zakresie higieny, należy dokonać przeglądu i aktualizacji parametrów odnoszących się do wymogów dotyczących składu i cech jakościowych niektórych przetworów mlecznych kwalifikujących się do interwencji publicznej i dopłat do prywatnego przechowywania.

(3) Należy zatem odpowiednio zmienić załączniki IV i V do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załącznikach do rozporządzenia delegowanego (UE) 2016/1238 wprowadza się następujące zmiany:

a) część II załącznika IV zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku I do niniejszego rozporządzenia;

b) część II załącznika V zastępuje się tekstem znajdującym się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 15 listopada 2017 r.

W imieniu Komisji

Jean-Claude JUNCKER

Przewodniczący

([1]) Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

([2]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/1238 z dnia 18 maja 2016 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do interwencji publicznej i dopłat do prywatnego przechowywania (Dz.U. L 206 z 30.7.2016, s. 15).

ZAŁĄCZNIK I

„CZĘŚĆ II

Wymogi dotyczące składu i cechy jakościowe

Masło jest emulsją stałą, głównie typu woda/olej, o następującym składzie i cechach jakościowych:

Parametry	Skład i cechy jakościowe
Tłuszcz	Minimalnie 82 %
Woda	Maksymalnie 16 %
Sucha masa beztłuszczowa	Maksymalnie 2 %
Kwasowość tłuszczu	Maksymalnie 1,2 mmoli/100 g tłuszczu
Liczba nadtlenkowa	Maksymalnie 0,3 meq tlenu/1 000 g tłuszczu
Tłuszcz niemleczny	Niewykrywalny za pomocą analizy trójglicerydów
Właściwości sensoryczne	Przynajmniej cztery na pięć możliwych punktów za wygląd, smak i konsystencję”

ZAŁĄCZNIK II

„CZĘŚĆ II

Wymogi dotyczące składu i cechy jakościowe

Parametry	Skład i cechy jakościowe
Białka	Minimum 34,0 % suchej masy beztłuszczowej
Tłuszcz	Maksymalnie 1,00 %
Woda	Maksymalnie 3,5 %
Kwasowość miareczkowa w ml decynormalnego roztworu wodorotlenku sodu	Maksymalnie 19,5 ml
Mleczany	Maksymalnie 150 mg/100 g
Test na fosfatazę	Wynik ujemny, tj. aktywność fosfatazy nie większa niż 350 mU na litr mleka rekonstytuowanego
Wskaźnik nierozpuszczalności	Maksymalnie 0,5 ml (24 °C)
Cząstki przypalone	Maksymalnie 15,0 mg, tj. co najmniej dysk B
Mikroorganizmy	Maksymalnie 40 000 jtk na gram
Maślanka (1)	Brak (2)
Serwatka podpuszczkowa (3)	Brak
Serwatka kwaśna (3)	Brak (4) lub maksymalnie 150 mg/100 g (5)
Smak i zapach	Czyste
Wygląd	Białe lub lekko żółtawe, bez zanieczyszczeń i cząstek kolorowych

(1) »Maślanka« oznacza produkt uboczny wytwarzania masła powstały po zmaśleniu śmietanki i oddzieleniu stałego tłuszczu.
(2) Brak maślanki może być zweryfikowany albo przez niezapowiedzianą kontrolę na miejscu jednostki produkcyjnej przeprowadzaną co najmniej raz w tygodniu, albo poprzez badania laboratoryjne produktu końcowego wykazujące maksymalnie 69,31 mg PEDP (dipalmitoilofosfatydyloetanolaminy) na 100 g.
(3) »Serwatka« oznacza produkt uboczny wytwarzania sera lub kazeiny uzyskany w wyniku działania kwasów, podpuszczki lub procesów fizyko-chemicznych.
(4) W przypadku przeprowadzenia kontroli na miejscu.
(5) W przypadku stosowania ISO 8069."