REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2018/149 AL COMISIEI

din 15 noiembrie 2017

de modificare a Regulamentului delegat (UE) 2016/1238 în ceea ce privește cerințele privind compoziția și caracteristicile calitative pentru laptele și produsele lactate eligibile pentru intervenție publică și ajutoarele pentru depozitarea privată

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului [1], în special articolul 19 alineatul (1) litera (a),

întrucât:

(1) Regulamentul delegat (UE) 2016/1238 al Comisiei [2] stabilește cerințele privind compoziția și caracteristicile calitative pentru laptele și produsele lactate eligibile pentru intervenție publică și ajutoarele pentru depozitarea privată.

(2) Datorită ameliorărilor tehnice ale metodologiei utilizate în ceea ce privește analiza și evaluarea calitativă a laptelui și produselor lactate și în scopul de a armoniza normele existente ale Uniunii referitoare la cerințele în materie de igienă, este necesar să se revizuiască și să se actualizeze parametrii cerințelor privind compoziția și ai caracteristicilor calitative ale anumitor produse lactate eligibile pentru intervenție publică și pentru ajutoare pentru depozitarea privată.

(3) Prin urmare, anexele IV și V la Regulamentul delegat (UE) 2016/1238 ar trebui modificate în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexele la Regulamentul delegat (UE) 2016/1238 se modifică după cum urmează:

(a) Partea II din anexa IV se înlocuiește cu textul din anexa I la prezentul regulament.

(b) Partea II din anexa V se înlocuiește cu textul din anexa II la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 15 noiembrie 2017.

Pentru Comisie

Președintele

Jean-Claude JUNCKER

[1] JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

[2] Regulamentul delegat (UE) 2016/1238 al Comisiei din 18 mai 2016 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește intervenția publică și ajutoarele pentru depozitarea privată (JO L 206, 30.7.2016, p. 15).

ANEXA I

„PARTEA II

Cerințe privind compoziția și caracteristici calitative

Untul este o emulsie solidă, în principal de tip apă în ulei, care prezintă următoarele caracteristici privind compoziția și calitatea:

Parametri	Caracteristici legate de calitate și conținut
Grăsime	Minimum 82 %
Apă	Maximum 16 %
Substanțe solide fără grăsimi	Maximum 2 %
Acizi grași	Maximum 1,2 mmol/100 g grăsimi
Indice de peroxid	Maximum 0,3 meq oxigen/1 000 g grăsimi
Grăsimi care nu provin din lapte	Nedetectabile prin analiza trigliceridică
Caracteristici senzoriale	Cel puțin patru din cinci puncte pentru aspect, gust și consistență”

ANEXA II

„PARTEA II

Cerințe privind compoziția și caracteristici calitative

Parametri	Caracteristici legate de calitate și conținut
Proteine	Minimum 34,0 % din substanța uscată fără grăsimi
Grăsime	Maximum 1,00 %
Apă	Maximum 3,5 %
Aciditate titrabilă în ml de soluție decinormală de hidroxid de sodiu	Maximum 19,5 ml
Lactați	Maximum 150 mg/100 g
Testul fosfatazei	Negativ, adică nu mai mult de 350 mU de activitate fosfatazică per litru de lapte reconstituit
Index de insolubilitate	Maximum 0,5 ml (24 °C)
Particule arse	Maximum 15,0 mg, respectiv minimum disc B
Microorganisme	Maximum 40 000 CFU per gram
Zară ([1])	Lipsă ([2])
Zer închegat ([3])	Lipsă
Zer acid ([3])	Lipsă ([4]) sau maximum 150 mg/100 g ([5])
Gust și miros	Curat
Aspect	Culoare albă sau ușor gălbuie, fără impurități și particule colorate

([1]) «Zara» este produsul secundar al producției de unt care se obține după baterea smântânii și separarea grăsimilor solide.
([2]) Absența zarei poate fi stabilită fie printr-o inspecție la fața locului a unității de producție efectuată inopinat cel puțin o dată pe săptămână, fie printr-o analiză de laborator a produsului final care indică o valoare maximă de 69,31 mg dipalmitoil fosfatidiletanolamină PEDP per 100 g.
([3]) «Zerul» este produsul secundar al producției de brânză sau de cazeină obținut prin acțiunea acizilor, prin închegare și/sau procese chimico-fizice.
([4]) Atunci când se efectuează inspecții la fața locului.
([5]) Atunci când se aplică ISO 8069."