

ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2018/149 НА КОМИСИЯТА**от 15 ноември 2017 година****за изменение на Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 по отношение на изискванията към състава и качествените характеристики на млякото и млечните продукти, отговарящи на условията за публична интервенция и помощ за частно складиране**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 19, параграф 1, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) В Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 на Комисията ⁽²⁾ се определят изискванията към състава и качествените характеристики на млякото и млечните продукти, които отговарят на условията за публична интервенция и помощ за частно складиране.
- (2) Предвид техническите подобрения в методиката, използвана при анализа и оценката на качеството на млякото и млечните продукти, и за да се приведат в съответствие съществуващите правила на Съюза във връзка с хигиенните изисквания, е необходимо да се преразгледат и актуализират параметрите на изискванията към състава и качествените характеристики на някои млечни продукти, отговарящи на условията за публична интервенция и помощ за частно складиране.
- (3) Поради това приложения IV и V към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 следва да бъдат съответно изменени,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложенията към Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 се изменят, както следва:

- а) част II от приложение IV се заменя с текста в приложение I към настоящия регламент;
- б) част II от приложение V се заменя с текста в приложение II към настоящия регламент.

*Член 2*Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 15 ноември 2017 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

⁽²⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2016/1238 на Комисията от 18 май 2016 г. за допълване на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на публичната интервенция и помощта за частно складиране (ОВ L 206, 30.7.2016 г., стр. 15).

ПРИЛОЖЕНИЕ I

„ЧАСТ II

Изисквания към състава и качествени характеристики

Маслото представлява твърда емулсия, предимно от вида „вода в масло“ със следните съставни и качествени характеристики:

Параметри	Съдържание и качествени характеристики
Мазнини	Минимум 82 %
Вода	Най-много 16 %
Сух безмаслен остатък	Най-много 2 %
Киселинност на мазнините	Максимум 1,2 mmole/100 g мазнини
Пероксидно число	Максимум 0,3 meq кислород/1 000 g мазнини
Немлечни мазнини	Не се откриват с анализ на триглицериди
Органолептични свойства	Поне четири от общо пет точки за външен вид, вкус и консистенция“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

„ЧАСТ II

Изисквания към състава и качествени характеристики

Параметри	Съдържание и качествени характеристики
Белтък	Минимум 34,0 % от обезмасленото сухо вещество
Мазнини	Най-много 1,00 %
Вода	Най-много 3,5 %
Титруема киселинност в ml децинормален разтвор на натриев хидроксид	Максимум 19,5 ml
Лактати	Максимум 150 mg/100 g
Тест за фосфатаза	Отрицателна, т.е. не повече от 350 mU фосфатазна активност на литър възстановено мляко
Индекс на неразтворимост	Максимум 0,5 ml (24 °C)
Прегорели частици	Максимум 15,0 mg, т.е. минимум диск B
Микроорганизми	Максимум 40 000 cfu/g
Мътеница ⁽¹⁾	Няма ⁽²⁾
Сиришна суроватка ⁽³⁾	Няма
Кисела суроватка ⁽³⁾	Няма ⁽⁴⁾ или максимум 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Вкус и мирис	Чисти
Външен вид	Бял или леко жълтеникав цвят, без примеси и оцветени частици

⁽¹⁾ „Мътеница“ означава страничния продукт при производството на масло, получен след избиване на сметаната и отделяне на твърдите мазнини.

⁽²⁾ Отсъствието на мътеница може да бъде установено или чрез инспекция на място на производствения обект, извършвана без предварително уведомление най-малко веднъж седмично, или чрез лабораторен анализ на крайния продукт, показващ максимум 69,31 mg PEDP (дипалмитоилфосфатидилетаноламин) на 100 g.

⁽³⁾ „Суроватка“ означава страничния продукт при производството на сирене или казеин, получен в резултат на действието на киселини, сирище и/или химични и физични процеси.

⁽⁴⁾ При извършване на проверки на място.

⁽⁵⁾ При прилагане на ISO 8069.“