

**NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) 2018/149****ze dne 15. listopadu 2017,****kterým se mění nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238, pokud jde o požadavky na složení a jakostní znaky mléka a mléčných výrobků způsobilých pro veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zruší nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a zejména na čl. 19 odst. 1 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 <sup>(2)</sup> stanoví požadavky na složení a jakostní znaky mléka a mléčných výrobků, které jsou způsobilé pro veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování.
- (2) Vzhledem k technickým vylepšením v metodice, která se používá k analyzování a kvalitativnímu hodnocení mléka a mléčných výrobků, a v zájmu dosažení souladu mezi stávajícími předpisy Unie, jež souvisejí s hygienickými požadavky, je třeba přezkoumat a aktualizovat parametry požadavků na složení a jakostních znaků u některých mléčných výrobků způsobilých pro veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování.
- (3) Přílohy IV a V nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 by proto měly být odpovídajícím způsobem změněny,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

**Článek 1**

Přílohy nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 se mění takto:

- a) Část II přílohy IV se nahrazuje zněním uvedeným v příloze I tohoto nařízení.
- b) Část II přílohy V se nahrazuje zněním uvedeným v příloze II tohoto nařízení.

**Článek 2**Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 15. listopadu 2017.

Za Komisi

předseda

Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.<sup>(2)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2016/1238 ze dne 18. května 2016, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o veřejnou intervenci a podporu soukromého skladování (Úř. věst. L 206, 30.7.2016, s. 15).

## PŘÍLOHA I

## „ČÁST II

**Požadavky na složení a jakostní znaky**

Máslo je pevná emulze, hlavně typu „voda v oleji“, s tímto složením a těmito jakostními znaky:

Parametry	Obsah a jakostní znaky
Tuk	nejméně 82 %
Voda	nejvýše 16 %
Tukuprostá sušina	nejvýše 2 %
Kyselost tuku	nejvýše 1,2 mmol/100 g tuku
Peroxidové číslo	nejvýše 0,3 meq kyslíku/1 000 g tuku
Nemléčný tuk	nezjistitelný analýzou triglyceridů
Smyslové vlastnosti	alespoň čtyři z pěti bodů za vzhled, aroma a konzistenci“

## PŘÍLOHA II

## „ČÁST II

## Požadavky na složení a jakostní znaky

Parametry	Obsah a jakostní znaky
Bílkoviny	nejméně 34,0 % v tukuprosté sušině
Tuk	nejvýše 1,00 %
Voda	nejvýše 3,5 %
Titrovatelná kyselost vyjádřená v ml decinormálního roztoku hydroxidu sodného	nejvýše 19,5 ml
Mléčnany	nejvýše 150 mg/100 g
Fosfatázový test	negativní, tj. stejný či menší než 350 mU fosfatázové aktivity na litr rekonstituovaného mléka
Index nerozpustnosti	nejvýše 0,5 ml (24 °C)
Připálené částice	nejvýše 15,0 mg, tj. nejméně disk B
Mikroorganismy	nejvýše 40 000 KTJ na gram
Podmáslí <sup>(1)</sup>	žádné <sup>(2)</sup>
Syřidlová syrovátka <sup>(3)</sup>	žádná
Kyselá syrovátka <sup>(3)</sup>	žádná <sup>(4)</sup> nebo nejvýše 150 mg/100 g <sup>(5)</sup>
Chuť a vůně	čisté
Vzhled	bílá nebo slabě nažloutlá barva, bez nečistot a zbarvených částic

<sup>(1)</sup> „Podmáslím“ se rozumí vedlejší produkt výroby másla získaný po stlučení smetany a oddělení pevného tuku.

<sup>(2)</sup> Nepřítomnost podmáslí může být stanovena na základě neohlášené kontroly na místě prováděné ve výrobním závodu nejméně jednou týdně nebo laboratorní analýzou konečného produktu, která prokáže nejvýše 69,31 mg dipalmitoyl-fosfatidylethanolaminu (PEDP) na 100 g.

<sup>(3)</sup> „Syrůvkou“ se rozumí vedlejší produkt při výrobě sýru nebo kaseinu, který se získá působením kyselin, syřidla a/nebo chemicko-fyzikálními procesy.

<sup>(4)</sup> Jsou-li prováděny kontroly na místě.

<sup>(5)</sup> Použije-li se norma ISO 8069.“