

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2018/149 DER KOMMISSION**vom 15. November 2017****zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/1238 in Bezug auf die Anforderungen an die Zusammensetzung und die Qualitätsmerkmale von Milch und Milcherzeugnissen, die für die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung in Betracht kommen**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Delegierte Verordnung (EU) 2016/1238 der Kommission ⁽²⁾ legt Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale von Milch und Milcherzeugnissen fest, die für die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung in Betracht kommen.
- (2) Aufgrund technischer Verbesserungen bei der Methodik zur Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen und im Hinblick auf eine Angleichung der bestehenden Rechtsvorschriften der Union an die Hygieneanforderungen ist es erforderlich, die Parameter für die Anforderungen an die Zusammensetzung und die Qualitätsmerkmale bestimmter Milcherzeugnisse, die für die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung in Betracht kommen, zu überprüfen und zu aktualisieren.
- (3) Die Anhänge IV und V der Durchführungsverordnung (EU) 2016/1238 sollten daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Anhänge der Delegierten Verordnung (EU) 2016/1238 werden wie folgt geändert:

- a) Anhang IV Teil II erhält die Fassung von Anhang I der vorliegenden Verordnung.
- b) Anhang V Teil II erhält die Fassung von Anhang II der vorliegenden Verordnung.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 15. November 2017

*Für die Kommission**Der Präsident*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁽²⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2016/1238 der Kommission vom 18. Mai 2016 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung (ABl. L 206 vom 30.7.2016, S. 15).

ANHANG I

„TEIL II

Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale

Butter ist eine feste Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser-in-Öl, deren Zusammensetzung und Merkmale wie folgt beschaffen sind:

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Fettgehalt	Mindestens 82 %
Wassergehalt	Höchstens 16 %
Fettfreie Trockenmasse	Höchstens 2 %
Säuregrad	Höchstens 1,2 mmol/100 g Fett
Peroxidzahl	Höchstens 0,3 mEq Sauerstoff/1 000 g Fett
Fremdfett	In Triglyceridanalyse nicht nachweisbar
Sensorische Merkmale	Mindestens 4 von 5 Punkten für Aussehen, Geschmack und Konsistenz“

ANHANG II

„TEIL II

Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Eiweißgehalt	Mindestens 34,0 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse
Fettgehalt	Höchstens 1,00 %
Wassergehalt	Höchstens 3,5 %
Titrierbarer Säuregehalt, in ml dezinormaler Natriumhydroxidlösung ausgedrückt	Höchstens 19,5 ml
Laktatgehalt	Höchstens 150 mg/100 g
Phosphataseprobe	Negativ, d. h. nicht mehr als 350 mU Phosphatase-Aktivität je Liter rekonstituierter Milch
Löslichkeit	Höchstens 0,5 ml (24 °C)
Gehalt an verbrannten Teilchen	Höchstens 15,0 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B
Gehalt an Mikroorganismen	Höchstens 40 000 je g
Buttermilch ⁽¹⁾	Negativ ⁽²⁾
Labmolke ⁽³⁾	Negativ
Sauermolke ⁽³⁾	Negativ ⁽⁴⁾ oder höchstens 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Geschmack und Geruch	Einwandfrei
Aussehen	Weiß oder leicht gelblich, ohne Verunreinigung oder farbige Teilchen

⁽¹⁾ ‚Buttermilch‘ ist ein Nebenerzeugnis der Butterherstellung, gewonnen nach dem Ausbuttern des Rahms und Abtrennen der festen Fettphase.

⁽²⁾ Das Fehlen von Buttermilch wird durch eine unangemeldete, mindestens einmal wöchentlich durchzuführende Vor-Ort-Kontrolle des Herstellungsbetriebs oder durch Laboranalyse des Enderzeugnisses festgestellt, wobei sich ein Höchstwert von 69,31 mg PEDP (Phosphatidylethanolamin-Dipalmitoyl)/100 g ergeben darf.

⁽³⁾ ‚Molke‘ ist ein durch die Wirkung von Säure, Lab und/oder Anwendung chemisch-physikalischer Verfahren gewonnenes Nebenerzeugnis der Käse- oder Kaseinherstellung.

⁽⁴⁾ Bei Durchführung von Vor-Ort-Kontrollen.

⁽⁵⁾ Bei Anwendung von ISO 8069.“