

**ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2018/149 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ****της 15ης Νοεμβρίου 2017****για την τροποποίηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2016/1238 όσον αφορά τις απαιτήσεις ως προς τη σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων που είναι επιλέξιμα για τη δημόσια παρέμβαση και την ενίσχυση για ιδιωτική αποθεματοποίηση**

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 19 παράγραφος 1 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2016/1238 της Επιτροπής <sup>(2)</sup> καθορίζει τις απαιτήσεις όσον αφορά τη σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων που είναι επιλέξιμα για τη δημόσια παρέμβαση και την ενίσχυση για ιδιωτική αποθεματοποίηση.
- (2) Λόγω τεχνικών βελτιώσεων στις χρησιμοποιούμενες μεθόδους για την ανάλυση και την ποιοτική αξιολόγηση του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων, και προκειμένου να εναρμονιστούν οι ισχύοντες κανόνες της Ένωσης σχετικά με τις υγειονομικές απαιτήσεις, θα πρέπει να επανεξεταστούν και να επικαιροποιηθούν οι παράμετροι όσον αφορά τη σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά ορισμένων γαλακτοκομικών προϊόντων που είναι επιλέξιμα για τη δημόσια παρέμβαση και την ενίσχυση για ιδιωτική αποθεματοποίηση.
- (3) Ως εκ τούτου, τα παραρτήματα IV και V του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2016/1238 θα πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

**Άρθρο 1**

Τα παραρτήματα του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2016/1238 τροποποιούνται ως εξής:

- α) το μέρος II του παραρτήματος IV αντικαθίσταται από το κείμενο του παραρτήματος I του παρόντος κανονισμού·
- β) το μέρος II του παραρτήματος V αντικαθίσταται από το κείμενο του παραρτήματος II του παρόντος κανονισμού.

**Άρθρο 2**Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 15 Νοεμβρίου 2017.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

<sup>(2)</sup> Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2016/1238 της Επιτροπής, της 18ης Μαΐου 2016, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τη δημόσια παρέμβαση και την ενίσχυση για ιδιωτική αποθεματοποίηση (ΕΕ L 206 της 30.7.2016, σ. 15).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

## «ΜΕΡΟΣ ΙΙ

**Απαιτήσεις όσον αφορά τη σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά**

Το βούτυρο είναι στερεό γαλάκτωμα κυρίως του τύπου νερό σε έλαιο, με την ακόλουθη σύνθεση και ποιοτικά χαρακτηριστικά:

Παράμετροι	Περιεκτικότητα και ποιοτικά χαρακτηριστικά
Λιπαρές ουσίες	Τουλάχιστον 82 %
Νερό	16 % κατ' ανώτατο όριο
Στερεό υπόλειμμα χωρίς λιπαρές ουσίες	2 % κατ' ανώτατο όριο
Οξύτητα λίπους	1,2 mmol/100 g λιπαρών ουσιών κατ' ανώτατο όριο
Αριθμός υπεροξειδίων	0,3 meq οξυγόνου/1 000 g λιπαρών ουσιών κατ' ανώτατο όριο
Λίπος πλην του λίπους γάλακτος	Μη ανιχνεύσιμο με ανάλυση τριγλυκεριδίων
Γευστικά χαρακτηριστικά	Τουλάχιστον 4 βαθμοί στους 5 για την εμφάνιση, τη γεύση και τη σύσταση»

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## «ΜΕΡΟΣ II

## Απαιτήσεις όσον αφορά τη σύνθεση και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά

Παράμετροι	Περιεκτικότητα και ποιοτικά χαρακτηριστικά
Πρωτεΐνες	34,0 % επί του στερεού υπολείμματος χωρίς λιπαρές ουσίες, κατ' ανώτατο όριο
Λιπαρές ουσίες	1,00 % κατ' ανώτατο όριο
Νερό	3,5 % κατ' ανώτατο όριο
Ογκομετρούμενη οξύτητα μετρούμενη σε χιλιοστόλιτρα δεκατοκανονικού διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου	19,5 ml κατ' ανώτατο όριο
Γαλακτικές ενώσεις	150 mg/100 g κατ' ανώτατο όριο
Δοκιμασία φωσφατάσης	Αρνητική, δηλαδή δραστικότητα φωσφατάσης που δεν υπερβαίνει τις 350 mU ανά λίτρο ανασυσταθέντος γάλακτος
Δείκτης αδιαλυτότητας	0,5 ml κατ' ανώτατο όριο (24 °C)
Καμένα σωματίδια	15,0 mg κατ' ανώτατο όριο, δηλαδή τουλάχιστον δίσκος Β
Μικροοργανισμοί	40 000 CFU ανά γραμμάριο κατ' ανώτατο όριο
Βουτυρόγαλα (1)	Μηδέν (2)
Γλυκός ορός γάλακτος (3)	Μηδέν
Όξινος ορός γάλακτος (3)	Μηδέν (4) ή 150 mg/100 g κατ' ανώτατο όριο (5)
Γεύση και οσμή	Καθαρό
Εμφάνιση	Χρώμα λευκό ή ελαφρώς κιτρινωπό, απουσία ξένων προσμειξών και χρωματισμένων σωματιδίων

(1) Ως “βουτυρόγαλα” νοείται το υποπροϊόν της παραγωγής βουτύρου, το οποίο προκύπτει ύστερα από απόδραση της κρέμας και διαχωρισμό της στερεάς λιπαρής φάσης.

(2) Η απουσία βουτυρογάλακτος διαπιστώνεται είτε με αιφνιδιαστικό επιτόπιο έλεγχο στην εγκατάσταση παραγωγής, τουλάχιστον μία φορά εβδομαδιαίως, είτε με εργαστηριακή ανάλυση του τελικού προϊόντος, με την οποία διαπιστώνεται μέγιστη αναλογία της ουσίας διπλამτικής φωσφατιδυλαιθανολαμίνης (PEDP) 69,31 mg ανά 100 g.

(3) Ως “ορός γάλακτος” νοείται το υποπροϊόν της παραγωγής τυριού ή καζέϊνης μέσω της δράσεως οξέων, πυτιάς ή/και φυσικοχημικών διεργασιών.

(4) Όταν διενεργούνται επιτόπιοι έλεγχοι.

(5) Όταν εφαρμόζεται το πρότυπο ISO 8069».