

373R2940

30. 10. 73

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 301/23

## REGLAMENTO (CEE) N° 2940/73 DE LA COMISIÓN

de 29 de octubre de 1973

por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 756/70 relativo a la concesión de ayudas a la leche desnatada transformada para la fabricación de caseína y de caseinatos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos <sup>(1)</sup>, modificado en último lugar por el acta relativa a las condiciones de adhesión y a las adaptaciones de los tratados <sup>(2)</sup>, y en particular su apartado 3 del artículo 11,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 756/70 de la Comisión, de 24 de abril de 1970, relativo a la concesión de ayudas a la leche desnatada transformada para la fabricación de caseína y de caseinatos <sup>(3)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 1399/73 <sup>(4)</sup>, define las caseínas y caseinatos para cuya fabricación se otorga una ayuda a la leche desnatada transformada; que, para tener en cuenta la evolución de las técnicas de fabricación que amplían el abanico de las utilizaciones, conviene completar la lista de los productos de que se trate; que, por consiguiente, la composición de determinadas caseínas que en ella figuran debe precisarse;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento concuerdan con el dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

### Artículo 1

1. En el apartado 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 756/70,

— después de las disposiciones de la letra d) se insertarán los siguientes párrafos:

«e) un kilogramo de caseína definido en el Anexo III se habrá fabricado con 27,75 kilogramos de leche desnatada;

f) un kilogramo de caseinatos definido en el Anexo III se habrá fabricado con 31,75 kilogramos de leche desnatada.»

— los términos «desde la letra a) a la letra d)» que figuran en el último párrafo serán sustituidos por los términos «desde la letra a) a la letra f)».

2. En los Anexos I y II del Reglamento (CEE) n° 756/70 se insertará el título siguiente:

«Las caseínas y caseinatos abajo contemplados tendrán un contenido en proteínas de leche distinto a la caseína, sin sobrepasar el 5 % del contenido total en proteínas de leche».

3. Los Anexos III y IV adjuntos al presente Reglamento sustituirán al Anexo III del presente Reglamento (CEE) n° 756/70.

### Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de noviembre de 1973.

Sólo se aplicará a las caseínas y caseinatos fabricados a partir de dicha fecha.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de octubre de 1973.

Por la Comisión

El Presidente

François-Xavier ORTOLI

<sup>(1)</sup> DO n° L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

<sup>(2)</sup> DO n° L 73 de 27. 3. 1972, p. 14.

<sup>(3)</sup> DO n° L 91 de 25. 4. 1970, p. 28.

<sup>(4)</sup> DO n° L 139 de 26. 5. 1973, p. 17.

## ANEXO III

Caseínas y caseinatos cuyo contenido en proteínas de leche, diferentes de la caseína, no sobrepasa el 17 % del contenido total de proteínas de leche

## Prescripciones de composición

I. *caseínas*

1. Contenido máximo en agua	8,0 %
2. Contenido máximo en materias grasas	1,5 %
3. Ácidos libres, expresados en ácido láctico — máximo	0,2 %
4. Contenido máximo en lactosa	1,0 %
5. Contenido máximo en cenizas	10,0 %
6. Contenido total en gérmenes (máximo en 1 gr)	30 000
7. Contenido en coliformes (en 0,1 gr)	ausencia
8. Contenido en gérmenes termófilos (máximo en 1 gr)	5 000

II. *Caseinatos*

1. Contenido máximo en agua	6,0 %
2. Contenido total mínimo en materia proteica de la leche	85,0 %
3. Contenido máximo en materias grasas	1,5 %
4. Contenido máximo en lactosa	1,0 %
5. Contenido máximo en cenizas	6,5 %
6. Contenido total en gérmenes (máximo en 1 gr)	30 000
7. Contenido en coliformes (en 1 gr)	ausencia
8. Contenido en gérmenes termófilos (máximo en 1 gr)	5 000

## ANEXO IV

## I. Prescripciones para el envase

En los recipientes y envases de las caseínas y de los caseinatos deberá figurar la denominación del producto así como, bien el contenido mínimo o bien el contenido máximo en porcentaje, bien el contenido efectivo en los componentes que figuran en los Anexos I, II y III. La denominación que de los productos contemplados en el Anexo II deba indicarse, según el caso, será la siguiente:

«Caseína/Caseinato que contenga más del 5 % y hasta el 17 % incluidas las proteínas de leche, diferentes de la caseína, precipitadas simultáneamente y calculadas sobre el contenido total de las proteínas de la leche».

## II. Definiciones

1. *Contenido en agua*

Por contenido en agua se entenderá el peso en porcentaje en agua determinado después de un secado de seis horas a  $102 \pm 2$  °C de 5 gr de caseínas o de caseinatos.

2. *Contenido en materias grasas*

Por contenido en materias grasas se entenderá la cantidad de substancia total en porcentaje de peso que se obtendrá con el método Schmid-Bondzjnski-Ratzlaff o el método Röse-Gottlieb.

3. *Contenido en cenizas*

Por contenido en cenizas se entenderá el residuo de la incineración de la caseína o de los caseinatos obtenido a una temperatura suave y con una corriente ligera de aire, tras haber fijado el fósforo orgánico mediante adición de una sal o de una base mineral determinada.

4. *Contenido en ácidos libres*

Por contenido en ácidos libres — en equivalencia de ácido láctico — se entenderán los ácidos extraídos en un medio cálido y acuoso que se titulan por medio de una lejía de sodio (indicador fenolftaleína).

5. *Contenido total en materias protéicas/proteínas de la leche*

Por contenido total en materias protéicas/proteínas de la leche se entenderá el porcentaje en peso de nitrógeno contenido, determinado por el método Kjeldahl y multiplicado por el coeficiente 6,38.

6. *Contenido en proteínas de la leche diferentes de la caseína*

Por contenido en proteínas de la leche diferentes de la caseína se entenderá el determinado por el método de determinación de los grupos -SH y -S-S ligados a las proteínas, siendo los valores de referencia 0,25 % y 3 % respectivamente para la caseína y para la proteína del suero en condiciones puras en su estado natural.

7. *Contenido en lactosa*

Por contenido en lactosa se entenderá el determinado por la reacción coloreada con una solución de fenol sulfúrico tras la disolución del producto en un medio de bicarbonato de sodio y la separación del suero por precipitación de proteínas en un medio ácido.

8. *Contenido total en gérmenes*

Por contenido total en gérmenes se entenderá el determinado por el recuento de las colonias desarrolladas en un medio de cultivo después de una incubación de 72 horas a una temperatura de 30 °C.

9. *Contenido en coliformes*

Por ausencia de coliformes en 0,1 gr del producto de que se trate se entenderá la reacción negativa obtenida en un medio de cultivo después de una incubación de 24 horas a una temperatura de 30 °C.

10. *Contenido en termófilos*

Por contenido en termófilos se entenderá el determinado por el recuento de las colonias desarrolladas en un medio de cultivo después de una incubación de 48 horas a una temperatura de 55 °C.