

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2018/149,**annettu 15 päivänä marraskuuta 2017,****delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 muuttamisesta julkiseen interventioon ja yksityisen varastoinnin tukeen kelpoisten maidon ja maitotuotteiden koostumusta koskevien vaatimusten ja laatuominaisuuksien osalta**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 19 artiklan 1 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komission delegoidussa asetuksessa (EU) 2016/1238 ⁽²⁾ vahvistetaan maidon ja maitotuotteiden, jotka voidaan hyväksyä julkiseen interventioon ja joille voidaan myöntää yksityisen varastoinnin tukea, koostumusta koskevat vaatimukset ja laatuominaisuudet.
- (2) Maidon ja maitotuotteiden analysoinnissa ja laadunarvioinnissa käytettävien menetelmien teknisen kehityksen vuoksi on tarpeen tarkistaa ja ajantasaistaa maidon ja maitotuotteiden, jotka voidaan hyväksyä julkiseen interventioon ja joille voidaan myöntää yksityisen varastoinnin tukea, koostumusta koskevat vaatimukset ja laatuominaisuudet, jotta ne voitaisiin saattaa yhdenmukaisiksi unionin hygieniavaatimuksia koskevien sääntöjen kanssa.
- (3) Sen vuoksi delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteitä IV ja V olisi muutettava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan delegoidun asetuksen (EU) 2016/1238 liitteet seuraavasti:

- a) Korvataan liitteessä IV oleva II osa tämän asetuksen liitteessä I olevalla tekstillä.
- b) Korvataan liitteessä V oleva II osa tämän asetuksen liitteessä II olevalla tekstillä.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 15 päivänä marraskuuta 2017.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Komission delegoitu asetus (EU) 2016/1238, annettu 18 päivänä toukokuuta 2016, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä julkisen intervention ja yksityisen varastoinnin tuen osalta (EUVL L 206, 30.7.2016, s. 15).

LIITE I

”II OSA

Koostumusta koskevat vaatimukset ja laatuominaisuudet

Voi on kiinteä emulsio, pääasiassa tyyppiä ”vesi rasvassa”, ja sen koostumus ja laatuominaisuudet ovat seuraavat:

Parametrit	Pitoisuus ja laatuominaisuudet
Rasva	Vähintään 82 %
Vesi	Enintään 16 %
Rasvaton kuiva-aine	Enintään 2 %
Rasvan happoisuus	Enintään 1,2 mmol/100 g rasvaa
Peroksidiluku	Enintään 0,3 mekv. happea/1 000 g rasvaa
Muu kuin maitorasva	Ei havaittavissa triglyseridianalyysissä
Aistinvaraiset ominaisuudet	Vähintään neljä pistettä viidestä ulkonäön, maun ja kiinteyden osalta”

LIITE II

”II OSA

Koostumusta koskevat vaatimukset ja laatuominaisuudet

Parametrit	Pitoisuus ja laatuominaisuudet
Proteiini	Vähintään 34,0 % rasvattomasta kuiva-aineesta
Rasva	Enintään 1,00 %
Vesi	Enintään 3,5 %
Titrattava happoisuus millilitroina kymmennormaalista natriumhydroksidiliuoksesta	Enintään 19,5 ml
Laktaatti	Enintään 150 mg/100 g
Fosfataasikoe	Negatiivinen, toisin sanoen enintään 350 mU/l ennastettua maitoa
Liukenemattomuusindeksi	Enintään 0,5 ml (24 °C)
Palaneet osaset	Enintään 15,0 mg, eli vähintään B-levy
Mikro-organismit	Enintään 40 000 CFU/g
Kirnupiimä ⁽¹⁾	Ei yhtään ⁽²⁾
Herajuoksete ⁽³⁾	Ei yhtään
Hapanhera ⁽³⁾	Ei yhtään ⁽⁴⁾ tai 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Maku ja haju	Puhdas
Ulkonäkö	Valkoinen tai hieman kellertävä väri, ei epäpuhtauksia eikä värjäytyneitä hiukkasia

⁽¹⁾ 'Kirnupiimällä' tarkoitetaan voin valmistuksen sivutuotetta, joka saadaan kirnuuntumisen tai jatkuvatoimisen voin valmistuksen yhteydessä kiinteän rasvan erotuksen jälkeen.

⁽²⁾ Kirnupiimän puuttuminen varmistetaan joko tuotantolaitoksessa ennalta ilmoittamalla suoritettavalla tarkastuksella vähintään keran viikossa tai lopputuotteen laboratorioanalyysissä, jossa todetaan enintään 69,31 mg fosfatidylietanoliamiinidipalmitoyyliä (PEDP) 100 g:aa kohden.

⁽³⁾ 'Heralla' tarkoitetaan juuston tai kaseiinin valmistuksen sivutuotetta, joka saadaan happojen, juoksutteen ja/tai kemiallis-fysikaalisten prosessien avulla.

⁽⁴⁾ Kun tehdään tarkastus tuotantolaitoksessa.

⁽⁵⁾ Kun sovelletaan ISO 8069 -standardia.”