

RÈGLEMENT (CEE) N° 1874/85 DE LA COMMISSION
du 4 juillet 1985

modifiant le règlement (CEE) n° 262/79 en ce qui concerne les produits à incorporer dans le beurre concentré destiné à être transformé en produits de la formule B

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 804/68 du Conseil, du 27 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1298/85⁽²⁾, et notamment son article 6 paragraphe 7,

considérant que l'annexe II du règlement (CEE) n° 262/79 de la Commission, du 12 février 1979, relatif à la vente à prix réduit de beurre destiné à la fabrication de produits de pâtisserie, de glaces alimentaires et autres produits alimentaires⁽³⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 698/85⁽⁴⁾, indique les produits à incorporer dans le beurre concentré destiné à être transformé en produits de la formule B; que l'expérience acquise a montré que d'autres produits peuvent être incorporés dans les glaces alimentaires; qu'il se révèle opportun, par conséquent, de compléter ladite annexe;

considérant qu'il y a lieu d'augmenter le montant de la réduction visée à l'article 18 paragraphe 2 deuxième

alinéa du règlement (CEE) n° 262/79 compte tenu de l'accroissement du coût de l'énergie;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion du lait et des produits laitiers,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) n° 262/79 est modifié comme suit.

- 1) À l'article 5 paragraphe 3 deuxième alinéa premier tiret, les termes « I, II, III ou IV » sont remplacés par les termes « I, II, III, IV ou V ».
- 2) À l'article 5 paragraphe 3 deuxième alinéa deuxième tiret, les termes « I, II ou III » sont remplacés par les termes « I, II, III, IV ou V ».
- 3) À l'article 18 paragraphe 2 deuxième alinéa, le montant de « 14 Écus » est remplacé par celui de « 16 Écus ».

4) L'annexe II est complétée par le texte suivant:

« soit IV:

a) 250 kg d'un mélange contenant:

— un ou plusieurs composants de la matière sèche dégraissée du lait
soit en l'état,

soit sous forme de lait écrémé en poudre et/ou de babeurre en poudre provenant éventuellement de la fabrication du beurre concentré d'une teneur en matières grasses à déterminer conformément à la norme FIL 9B: 1984. La quantité de matières grasses au-delà d'une teneur de 1 % vient en déduction de la quantité de matières grasses du lait pouvant bénéficier de l'aide,

et/ou

— de la farine de froment (blé)

et/ou

— de l'amidon ou ses dérivés tels que dextrine, malto-dextrine, maltose ou autre

⁽¹⁾ JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ JO n° L 137 du 27. 5. 1985, p. 5.

⁽³⁾ JO n° L 41 du 16. 2. 1979, p. 1.

⁽⁴⁾ JO n° L 76 du 19. 3. 1985, p. 5.

et/ou

— du sucre (saccharose),

ainsi que

— un volume d'azote sous forme de gaz garantissant une texture mousseuse au produit fini ayant une teneur maximale en poids d'eau de 3 %, et

- b) 600 g d'un composé contenant au moins 90 % de sitostérol et notamment 80 % de bêta-sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ -stigmastène-3 bêta-01) ainsi qu'au maximum 9 % de campestérol ($C_{28}H_{48}O = \Delta 5$ -ergostène-3 bêta-01) en 1 % d'autres stérols présents en traces, parmi lesquels le stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -stigmastadiène-3 bêta-01),

soit V :

- a) 310 kg d'un mélange contenant :

— un ou plusieurs composants de la matière sèche dégraissée du lait

soit en l'état,

soit sous forme de lait écrémé en poudre et/ou de babeurre en poudre provenant éventuellement de la fabrication du beurre concentré d'une teneur en matières grasses à déterminer conformément à la norme FIL 9B : 1984. La quantité de matières grasses au-delà d'une teneur de 1 % vient en déduction de la quantité de matières grasses du lait pouvant bénéficier de la réduction de prix,

et/ou

— de la farine de froment (blé)

et/ou

— de l'amidon ou des dérivés tels que dextrine, malto-dextrine, maltose ou autre.

Ce mélange est dissout et/ou dispersé dans l'eau en vue d'obtenir une phase aqueuse qui est émulsionnée avec la matière grasse provenant du lait dans laquelle ont été incorporés par dissolution les produits indiqués sous aa), bb) ainsi qu'à l'un des tirets sous cc) du point b).

Cette émulsion est ensuite soumise au séchage par le procédé de vaporisation « *spray* » ou par un autre procédé d'effet équivalent en vue d'obtenir une poudre d'une teneur minimale en poids de matière grasse provenant du lait de 75 % et d'une teneur maximale en poids d'eau de 2 %, dont la structure physique rend impossible la séparation de la phase grasse sous l'action de la chaleur jusqu'à une température d'au moins 80 °C, et

- b) aa) 10,0 kg de monoglycérides des acides gras C_{18} et/ou C_{16} (E 471), d'un degré de pureté d'au moins 90 %, calculé en monoglycérides sur le produit prêt à être incorporé, répondant aux prescriptions visées par la directive 78/663/CEE du Conseil

et

- bb) 100 g d'acide palmityl 6-1-ascorbique (palmitate d'ascorbyle) (E 304) ou d'extraits d'origine naturelle riches en tocophérols (E 306) ou de alpha-tocophérol (E 307), seuls ou en mélange et répondant aux prescriptions visées par la directive 78/664/CEE du Conseil

et

- cc) 600 g d'un composé contenant au moins 90 % de sitostérol, et notamment 80 % de bêta-sitostérol ($C_{29}H_{50}O = \Delta 5$ stigmastène-3 bêta-01) ainsi qu'au maximum 9 % de campestérol ($C_{28}H_{48}O = \Delta 5$ -ergostène-3 bêta-01) et 1 % d'autres stérols présents en traces, parmi lesquels le stigmastérol ($C_{29}H_{48}O = \Delta 5,22$ -stigmastadiène-3 bêta-01). »

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 4 juillet 1985.

Par la Commission

Frans ANDRIESEN

Vice-président
