

**DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2018/149****od 15. studenoga 2017.****o izmjeni Delegirane uredbe (EU) 2016/1238 u vezi sa zahtjevima u pogledu sastava i s osobinama kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda koji su prihvatljivi za javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 19. stavak 1. točku (a),

budući da:

- (1) Delegiranom uredbom Komisije (EU) 2016/1238 <sup>(2)</sup> utvrđuju se zahtjevi u pogledu sastava i osobine kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda koji su prihvatljivi za javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje.
- (2) Zbog tehničkih poboljšanja metodologije koja se upotrebljava u analizi i ocjenjivanju kvalitete mlijeka i mliječnih proizvoda te radi usklađivanja postojećih pravila Unije povezanih sa zahtjevima u pogledu higijene, potrebno je preispitati i ažurirati parametre zahtjeva u pogledu sastava i osobina kvalitete određenih mliječnih proizvoda prihvatljivih za javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje.
- (3) Priloge IV. i V. Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

**Članak 1.**

Prilozi Delegiranoj uredbi (EU) 2016/1238 mijenjaju se kako slijedi:

- (a) dio II. Priloga IV. zamjenjuje se tekstem iz Priloga I. ovoj Uredbi;
- (b) dio II. Priloga V. zamjenjuje se tekstem iz Priloga II. ovoj Uredbi.

**Članak 2.**Ova Uredba stupa na snagu sedmog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 15. studenoga 2017.

Za Komisiju

Predsjednik

Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> SL L 347, 20.12.2013., str. 671.<sup>(2)</sup> Delegirana uredba Komisije (EU) 2016/1238 od 18. svibnja 2016. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća s obzirom na javnu intervenciju i potpore za privatno skladištenje (SL L 206, 30.7.2016., str. 15.).

## PRILOG I.

## „DIO II.

**Zahtjevi u pogledu sastava i osobine kvalitete**

Maslac je čvrsta emulzija, uglavnom vrste voda-u-ulju, sa sljedećim osobinama u pogledu sastava i kvalitete:

Parametri	Sadržaj i osobine kvalitete
Masti	Najmanje 82 %
Voda	Najviše 16 %
Bezmasna suha tvar	Najviše 2 %
Kiselost masti	Najviše 1,2 mmol/100 g masti
Peroksidni broj	Najviše 0,3 meq kisika/1 000 g masti
Nemlječna mast	Ne može se otkriti analizom triglicerida
Senzorne osobine	Najmanje četiri od ukupno pet bodova za izgled, okus i gustoću”

## PRILOG II.

## „DIO II.

**Zahtjevi u pogledu sastava i osobine kvalitete**

Parametri	Sadržaj i osobine kvalitete
Bjelančevine	Najmanje 34,0 % u pogledu nemasne suhe tvari
Masti	Najviše 1,00 %
Voda	Najviše 3,5 %
Titracijska kiselost u ml decinormalne otopine natrijeva hidroksida	Najviše 19,5 ml
Laktati	Najviše 150 mg/100 g
Pokus na fosfatazu	Negativan, tj. nema više od 350 mU fosfatazne aktivnosti po litri rekonstituiranog mlijeka
Indeks netopivosti	Najviše 0,5 ml (24 °C)
Sagorjele čestice	Najviše 15,0 mg, tj. minimalno disk B
Mikroorganizmi	Najviše 40 000 CFU/g
Mlačénica <sup>(1)</sup>	Nema je <sup>(2)</sup>
Sirutka dobivena sirištem <sup>(3)</sup>	Nema je
Sirutka dobivena kiselinom <sup>(3)</sup>	Nema je <sup>(4)</sup> ili najviše 150 mg/100 g <sup>(5)</sup>
Okus i miris	Bez primjesa
Izgled	Bijele ili lagano žućkaste boje, bez nečistoća i obojanih čestica

<sup>(1)</sup> ‚Mlačénica‘ znači nusproizvod u proizvodnji maslaca koji se dobiva nakon mlaćenja vrhnja i odvajanja krute masti.

<sup>(2)</sup> Odsutnost mlačénice može se utvrditi kontrolom na terenu u postrojenju za proizvodnju, koja se provodi bez prethodne najave najmanje jedanput tjedno, ili laboratorijskom analizom konačnog proizvoda, pri čemu se utvrdilo najviše 69,31 mg dipalmitoil-fosfatidiletanolamina po 100 g.

<sup>(3)</sup> ‚Sirutka‘ znači nusproizvod u proizvodnji sira ili kazeina dobiven djelovanjem kiselina, sirišta i/ili kemijsko-fizičkih procesa.

<sup>(4)</sup> U slučaju provedbe kontrola na terenu.

<sup>(5)</sup> U slučaju primjene norme ISO 8069.”