

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2018/149 DELLA COMMISSIONE**del 15 novembre 2017****che modifica il regolamento delegato (UE) 2016/1238 per quanto riguarda i requisiti di composizione e le caratteristiche di qualità di latte e prodotti lattiero-caseari ammissibili all'intervento pubblico e all'aiuto all'ammasso privato**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 19, paragrafo 1, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) Il regolamento delegato (UE) n. 2016/1238 della Commissione ⁽²⁾ stabilisce i requisiti di composizione e le caratteristiche di qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari ammissibili all'intervento pubblico e all'aiuto all'ammasso privato.
- (2) In seguito ai miglioramenti tecnici della metodologia utilizzata per l'analisi e la valutazione qualitativa del latte e dei prodotti lattiero-caseari e al fine di allineare le vigenti norme dell'Unione relative ai requisiti in materia di igiene, occorre riesaminare e aggiornare i parametri dei requisiti di composizione e le caratteristiche di qualità di taluni prodotti lattiero-caseari ammissibili all'intervento pubblico e all'aiuto all'ammasso privato.
- (3) Gli allegati IV e V del regolamento delegato (UE) 2016/1238 dovrebbero pertanto essere modificati di conseguenza,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli allegati del regolamento delegato (UE) 2016/1238 sono così modificati:

- a) la parte II dell'allegato IV è sostituita dal testo riportato nell'allegato I del presente regolamento;
- b) la parte II dell'allegato V è sostituita dal testo riportato nell'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 2*Il presente regolamento entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 15 novembre 2017

*Per la Commissione**Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.⁽²⁾ Regolamento delegato (UE) 2016/1238 della Commissione, del 18 maggio 2016, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'intervento pubblico e l'aiuto all'ammasso privato (GU L 206 del 30.7.2016, pag. 15).

ALLEGATO I

«PARTE II

Requisiti di composizione e caratteristiche di qualità

Il burro è un'emulsione solida, sostanzialmente del tipo "acqua in olio", che presenta le seguenti caratteristiche di composizione e di qualità:

Parametri	Tenore e caratteristiche di qualità
Grasso	Minimo 82 %
Acqua	Massimo 16 %
Materie secche non grasse	Massimo 2 %
Acidità delle materie grasse	Max 1,2 mmol/100 g di materie grasse
Indice di perossidi	Max 0,3 mequiv di ossigeno/1 000 g di materie grasse
Grassi diversi da quelli del latte	Non rilevabili con l'analisi dei trigliceridi
Caratteristiche organolettiche	Almeno quattro punti su cinque per quanto riguarda l'aspetto, il gusto e la consistenza»

ALLEGATO II

«PARTE II

Requisiti di composizione e caratteristiche di qualità

Parametri	Tenore e caratteristiche di qualità
Proteine	Minimo 34,0 % sull'estratto secco non grasso
Grasso	Massimo 1,00 %
Acqua	Massimo 3,5 %
Acidità titolabile in millilitri di soluzione di idrossido di sodio normaldecimo	Massimo 19,5 ml
Lattati	Massimo 150 mg/100 g
Prova di fosfatasi	Negativo, cioè un'attività fosfataseica uguale o inferiore a 350 mU per litro di latte ricostituito
Indice di insolubilità	Massimo 0,5 ml (24 °C)
Particelle combuste	Massimo 15,0 mg, cioè almeno disco B
Microrganismi	Massimo 40 000 UFC per grammo
Latticello ⁽¹⁾	Assente ⁽²⁾
Siero di latte presamico ⁽³⁾	Assente
Siero di latte acido ⁽³⁾	Assente ⁽⁴⁾ o al massimo 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Gusto e odore	Puliti
Aspetto	Colore bianco o leggermente paglierino, assenza di impurità e di particelle colorate

⁽¹⁾ Per latticello si intende il sottoprodotto della produzione del burro, ottenuto dopo zangolatura o burrificazione della crema e separazione della fase grassa solida.

⁽²⁾ L'assenza di latticello è determinata mediante un controllo senza preavviso nello stabilimento di produzione, effettuato almeno una volta alla settimana, oppure mediante analisi di laboratorio del prodotto finito da cui risultino al massimo 69,31 mg di PEDP (dipalmitoilfosfatidiletanolamina)/100 g.

⁽³⁾ Per siero di latte si intende il sottoprodotto della produzione del formaggio o della caseina, ottenuto dall'azione degli acidi, del caglio e/o dei processi chimico-fisici.

⁽⁴⁾ quando vengono effettuati controlli in loco.

⁽⁵⁾ quando si applica la norma ISO 8069»