

**Modifica alla Comunicazione della Commissione relativa alle caratteristiche dei prodotti da fornire nell'ambito dell'aiuto alimentare comunitario**

(91/C 182/13)

(Gazzetta ufficiale delle Comunità europee N. C 114 del 29 aprile 1991)

A pagina 6, il punto I.E.1 viene sostituito dal punto seguente:

«E. BUTTEROIL (BO)

**1. Requisiti in materia di composizione e di qualità**

- a) tenore minimo di materie grasse del latte: 99,8 %,
- b) tenore massimo di componenti della materia secca non grassa del latte, nonché d'acqua: 0,2 %,
- c) tenore massimo di acidi grassi liberi espresso in acido oleico: 0,35 %,
- d) valore massimo dell'indice di perossidi espresso in milliequivalenti di ossigeno attivo/kg: 0,3,
- e) agenti neutralizzanti, conservanti e antiossidanti: assenti,
- f) sapore e odore: netti, assenza di sapori e odori estranei,
- g) tenore massimo di rame: 0,05 ppm,
- h) tenore massimo di ferro: 0,2 ppm.

I metodi di controllo sono i seguenti:

- a) dosaggio delle materie grasse: norma internazionale FIL 24:1964,
  - b) dosaggio dell'acqua: norma internazionale FIL 23:1964,
  - c) dosaggio degli acidi grassi liberi: norma internazionale FIL 6A:1969,
  - d) determinazione dell'indice di perossidi: norma internazionale FIL 74:1974,
  - e) determinazione del tenore di rame e di ferro: norma internazionale FIL 68A:1980.»
-