

**KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2018/149****2017 m. lapkričio 15 d.****kuriuo dėl pieno ir pieno produktų, atitinkančių valstybės intervencijos ir paramos privačiam sandėliavimui reikalavimus, sudėties reikalavimų ir kokybės charakteristikų iš dalies keičiamas Deleguotasis reglamentas (ES) 2016/1238**

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 <sup>(1)</sup>, visų pirma į jo 19 straipsnio 1 dalies a punktą,

kadangi:

- (1) Komisijos deleguotajame reglamente (ES) 2016/1238 <sup>(2)</sup> nustatyti pieno ir pieno produktų, kurie atitinka valstybės intervencijos ir paramos privačiam sandėliavimui reikalavimus, sudėties reikalavimai ir kokybės charakteristikos;
- (2) techniškai patobulinus pieno ir pieno produktų tyrimui taikomą metodiką, būtina peržiūrėti ir atnaujinti tam tikriems pieno produktams, atitinkantiems valstybės intervencijos ir paramos privačiam sandėliavimui reikalavimus, sudėties reikalavimų rodiklius ir kokybės charakteristikas, ir suderinti su higienos reikalavimais susijusias esamas Sąjungos taisykles;
- (3) Deleguotojo reglamento (ES) 2016/1238 IV ir V priedai turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeisti,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

*1 straipsnis*

Deleguotojo reglamento (ES) 2016/1238 priedai iš dalies keičiami taip:

- a) IV priedo II dalis pakeičiama šio reglamento I priedo tekstu;
- b) V priedo II dalis pakeičiama šio reglamento II priedo tekstu.

*2 straipsnis*Šis reglamentas įsigalioja septintą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2017 m. lapkričio 15 d.

*Komisijos vardu*  
*Pirmininkas*  
Jean-Claude JUNCKER

<sup>(1)</sup> OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

<sup>(2)</sup> 2016 m. gegužės 18 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2016/1238, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl valstybės intervencijos ir paramos privačiam sandėliavimui (OL L 206, 2016 7 30, p. 15).

## I PRIEDAS

## „II DALIS

**Sudėties reikalavimai ir kokybės charakteristikos**

Sviestas – vienalytė, daugiausia vandens riebaluose tipo emulsija, kuriai būdingos šios sudėties ir kokybės charakteristikos:

Parametrai	Sudėtis ir kokybės charakteristikos
Riebalai	Ne mažiau kaip 82 %
Vanduo	Ne daugiau kaip 16 %
Sausoji neriebalinė medžiaga	Ne daugiau kaip 2 %
Riebalų rūgštingumas	Ne daugiau kaip 1,2 mmole/100 g riebalų
Peroksidų skaičius	Ne daugiau kaip 0,3 meq deguonies/1 000 g riebalų
Ne pieno riebalai	Neaptinkami atliekant trigliceridų analizę
Juslinės savybės	Mažiausiai keturi iš penkių balų vertinant išvaizdą, skonį ir konsistenciją“

## II PRIEDAS

## „II DALIS

## Sudėties reikalavimai ir kokybės charakteristikos

Parametrai	Sudėtis ir kokybės charakteristikos
Baltymai	Ne mažiau kaip 34,0 % sausosios neriebalinės medžiagos
Riebalai	Ne daugiau kaip 1,00 %
Vanduo	Ne daugiau kaip 3,5 %
Titruojamas rūgštingumas 1 ml dešimtosios normos natrio chlorido tirpalo	Ne daugiau kaip 19,5 ml
Laktatai	Ne daugiau kaip 150 mg/100 g
Fosfatazės testas	Neigiamas, t. y. ne daugiau kaip 350 mU fosfatazinio aktyvumo viename litre regeneruoto pieno
Netirpumo indeksas	Ne daugiau kaip 0,5 ml (24 °C)
Suskrudusios dalelės	Ne daugiau kaip 15,0 mg, t. y. mažiausiai B diskas
Mikroorganizmų kiekis	Ne daugiau kaip 40 000 kolonijų sudarančių vienetų grame (ksv/g)
Pasukos <sup>(1)</sup>	Nėra <sup>(2)</sup>
Fermentinės išrūgos <sup>(3)</sup>	Nėra
Rūgščių išrūgos <sup>(3)</sup>	Nėra <sup>(4)</sup> arba ne daugiau kaip 150 mg/100 g <sup>(5)</sup>
Skonis ir kvapas	Grynas
Išvaizda	Baltos ar šiek tiek gelsvos spalvos, be priemaišų ar spalvotųjų dalelių

<sup>(1)</sup> Pasukos – sviesto gamybos šalutinis produktas, gaunamas sumušus grietinę ir atskyrus grynus riebalus.

<sup>(2)</sup> Pasukų nebuvimą galima patikrinti per gamybos cecho patikrinimą vietoje, atliekamą be išankstinio perspėjimo bent kartą per savaitę, arba atliekant laboratorinę galutinio produkto analizę, kurios didžiausias rezultatas gali būti 69,31 mg FEDP (fosfatidiletanolamino dipalmitoilo) 100 g.

<sup>(3)</sup> Išrūgos – sūrio arba kazeino gamybos šalutinis produktas, gaunamas veikiant rūgštims, šliužo fermentui ir (arba) vykstant cheminiams fizikiniams procesams.

<sup>(4)</sup> Kai atliekami patikrinimai vietoje.

<sup>(5)</sup> Kai taikomas ISO 8069.“