

GEDELEGEERDE VERORDENING (EU) 2018/149 VAN DE COMMISSIE**van 15 november 2017****tot wijziging van Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/1238 wat betreft de samenstellingseisen en kwaliteitskenmerken voor melk en zuivelproducten die in aanmerking komen voor openbare interventie en steun voor particuliere opslag**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad ⁽¹⁾, en met name artikel 19, lid 1, onder a),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/1238 van de Commissie ⁽²⁾ zijn de samenstellingseisen en kwaliteitskenmerken vastgesteld voor melk en zuivelproducten die in aanmerking komen voor openbare interventie en steun voor particuliere opslag.
- (2) Om rekening te houden met technische verbeteringen van de methoden die worden gebruikt voor de analyse en de kwaliteitsbeoordeling van melk en zuivelproducten, en om de regelgeving in overeenstemming te brengen met de bestaande Unievoorschriften inzake hygiëne, is een herziening en bijwerking nodig van de parameters die betrekking hebben op de samenstellingseisen en kwaliteitskenmerken voor bepaalde zuivelproducten die in aanmerking komen voor openbare interventie en steun voor particuliere opslag.
- (3) De bijlagen IV en V bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/1238 moeten daarom dienovereenkomstig worden gewijzigd,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlagen bij Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/1238 worden als volgt gewijzigd:

- a) Deel II van bijlage IV wordt vervangen door de tekst die is opgenomen in bijlage I bij deze verordening.
- b) Deel II van bijlage V wordt vervangen door de tekst die is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 15 november 2017.

*Voor de Commissie**De voorzitter*

Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

⁽²⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2016/1238 van de Commissie van 18 mei 2016 tot aanvulling van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft openbare interventie en steun voor particuliere opslag (PB L 206 van 30.7.2016, blz. 15).

BIJLAGE I

„DEEL II

Samenstellingseisen en kwaliteitskenmerken

Boter is een vaste emulsie, hoofdzakelijk van het emulsietype water in olie, met de volgende kenmerken inzake samenstelling en kwaliteit:

Parameters	Gehalte en kwaliteitskenmerken
Vetstoffen	Ten minste 82 %
Water	Ten hoogste 16 %
Vetvrije droge stof	Ten hoogste 2 %
Zuurgraad vet	Ten hoogste 1,2 mmole/100 g vetstoffen
Peroxidegetal	Ten hoogste 0,3 meq zuurstof/1 000 g vetstoffen
Niet-melkvet	Niet detecteerbaar met triglycerideanalyse
Sensorische kenmerken	Ten minste vier punten op vijf voor uiterlijk, smaak en consistentie”

BIJLAGE II

„DEEL II

Samenstellingseisen en kwaliteitskenmerken

Parameters	Gehalte en kwaliteitskenmerken
Eiwitten	Minimaal 34,0 % van de vetvrije droge stof
Vetstoffen	Ten hoogste 1,00 %
Water	Ten hoogste 3,5 %
Titreerbare zuurtegraad, uitgedrukt in 0,1 N natriumhydroxide	Ten hoogste 19,5 ml
Lactaten	Ten hoogste 150 mg/100 g
Fosfataseproef	Negatief, d.w.z. gelijk aan of minder dan 350 milli-eenheden fosfataseactiviteit per liter gereconstitueerde melk
Onoplosbaarheidsindex	Ten hoogste 0,5 ml (24 °C)
Verbrande deeltjes	Maximaal 15,0 mg; dit betekent ten minste filterschijf B
Micro-organismen	Maximaal 40 000 kve per gram
Karnemelk ⁽¹⁾	Geen ⁽²⁾
Lebwei ⁽³⁾	Geen
Zure wei ⁽³⁾	Geen ⁽⁴⁾ of ten hoogste 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Smaak en geur	Onberispelijk
Uiterlijk	Wit of enigszins gelige kleur, vrij van vuile en gekleurde deeltjes

⁽¹⁾ Onder „karnemelk” wordt verstaan: het bijproduct van de boterproductie, verkregen na het karnen van de room en de afscheiding daaruit van de vaste vetstoffen.

⁽²⁾ De afwezigheid van karnemelk kan worden vastgesteld door een onaangekondigde inspectie ter plaatse in het productiebedrijf, die ten minste eenmaal per week plaatsvindt, of door een laboratoriumanalyse van het eindproduct waarbij ten hoogste 69,31 mg fosfatidylethanolamine dipalmitoyl (PEDP) per 100 g wordt aangetroffen.

⁽³⁾ Onder „wei” wordt verstaan: het bijproduct van de kaas- of caseïneproductie dat wordt verkregen door de werking van zuren of stremsel en/of door chemisch-fysische procedés.

⁽⁴⁾ Wanneer inspecties ter plaatse worden verricht.

⁽⁵⁾ Wanneer ISO 8069 wordt toegepast.”