REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2018/149 DA COMISSÃO**de 15 de novembro de 2017****que altera o Regulamento Delegado (UE) 2016/1238 da Comissão no respeitante aos requisitos de composição e às características de qualidade do leite e dos produtos lácteos elegíveis para intervenção pública e para a ajuda ao armazenamento privado**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 19.º, n.º 1, alínea a),

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento Delegado (UE) 2016/1238 da Comissão ⁽²⁾ estabelece os requisitos de composição e as características de qualidade do leite e dos produtos lácteos elegíveis para intervenção pública e para a ajuda ao armazenamento privado.
- (2) Devido aos vários melhoramentos técnicos introduzidos na metodologia adotada na análise e avaliação da qualidade do leite e dos produtos lácteos e de modo a harmonizar as regras em vigor na União relativas aos requisitos de higiene, é necessário rever e atualizar os parâmetros dos requisitos de composição e das características de qualidade de determinados produtos lácteos elegíveis para intervenção pública e para a ajuda ao armazenamento privado.
- (3) Os anexos IV e V do Regulamento Delegado (UE) 2016/1238 da Comissão devem, por conseguinte, ser alterados em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Os anexos do Regulamento Delegado (UE) 2016/1238 são alterados do seguinte modo:

- a) no anexo IV, a parte II é substituída pelo texto constante do anexo I do presente regulamento;
- b) no anexo V, a parte II é substituída pelo texto constante do anexo II do presente regulamento.

*Artigo 2.º*O presente regulamento entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 15 de novembro de 2017.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Regulamento Delegado (UE) 2016/1238 da Comissão, de 18 de maio de 2016, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, no que se refere à intervenção pública e à ajuda ao armazenamento privado (JO L 206 de 30.7.2016, p. 15).

ANEXO I

«PARTE II

Requisitos de composição e características de qualidade

A manteiga é uma emulsão sólida, essencialmente de água em óleo, com as seguintes características de composição e qualidade:

Parâmetros	Teor e características de qualidade
Matéria gorda	Mínimo 82 %
Água	Máximo 16 %
Resíduo seco isento de matéria gorda	Máximo 2 %
Acidez da matéria gorda	Máximo 1,2 mmole/100 g de matéria gorda
Índice de peróxidos	Máximo 0,3 meq de oxigénio/1 000 g de matéria gorda
Matérias gordas não lácteas	Não detetáveis na análise de triglicéridos
Características organoléticas	Mínimo 4 pontos em 5 no aspeto, no aroma e na consistência»

ANEXO II

«PARTE II

Requisitos de composição e características de qualidade

Parâmetros	Teor e características de qualidade
Proteínas	Mínimo 34,0 % do resíduo seco isento de matéria gorda
Matéria gorda	Máximo 1,00 %
Água	Máximo 3,5 %
Acidez titulável, em mililitros de solução decinormal de hidróxido de sódio	Máximo 19,5 ml
Lactatos	Máximo 150 mg/100 g
Prova da fosfatase	Negativo, i.e., não superior a 350 mU de atividade fosfatásica por litro de leite reconstituído
Índice de insolubilidade	Máximo 0,5 ml (24 °C)
Partículas queimadas	Máximo 15,0 mg, i.e., mínimo disco B
Microrganismos	Máximo 40 000 UFC por grama
Leitelho ⁽¹⁾	Nenhum ⁽²⁾
Lactossoro de coagulação ⁽³⁾	Nenhum
Lactossoro ácido ⁽³⁾	Nenhum ⁽⁴⁾ ou máximo 150 mg/100 g ⁽⁵⁾
Sabor e odor	Francos
Aspeto	Cor branca ou ligeiramente amarelada, ausência de impurezas e de partículas coloridas

⁽¹⁾ «Leitelho»: subproduto resultante da produção da manteiga, obtido por batedura ou butirificação da nata e separação da fase gorda sólida.

⁽²⁾ A ausência de leitelho deve ser determinada mediante um controlo sem aviso prévio nos centros de produção, efetuado pelo menos uma vez por semana, ou por análise em laboratório do produto acabado, que indique 69,31 mg de dipalmitoilfosfatidiletanolamina (PEDP) por 100 g, no máximo.

⁽³⁾ «Lactossoro»: subproduto resultante da produção do queijo ou da caseína, obtido por meio da ação de ácidos, de coalho e/ou de processos físico/químicos.

⁽⁴⁾ Quando se realizam inspeções no local.

⁽⁵⁾ Quando se aplica a norma ISO 8069.»