

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2018/149**av den 15 november 2017****om ändring av kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/1238 vad gäller krav på sammansättning och kvalitetsegenskaper för mjölk och mjölkprodukter som kan komma i fråga för offentlig intervention och stöd för privat lagring**

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ⁽¹⁾, särskilt artikel 19.1 a, och

av följande skäl:

- (1) I kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/1238 ⁽²⁾ fastställs krav på sammansättning och kvalitetsegenskaper för mjölk och mjölkprodukter som kan komma i fråga för offentlig intervention och stöd för privat lagring.
- (2) På grund av tekniska förbättringar av de metoder som används för analys och kvalitetsbedömning av mjölk och mjölkprodukter och för att anpassa befintliga unionsregler vad gäller hygienkrav, är det nödvändigt att se över och uppdatera parametrarna för kraven på sammansättning och kvalitetsegenskaperna för vissa mjölkprodukter som kan komma i fråga för offentlig intervention och stöd för privat lagring.
- (3) Bilagorna IV och V till kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/1238 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagorna till delegerad förordning (EU) 2016/1238 ska ändras på följande sätt:

- a) Del II i bilaga IV ska ersättas med texten i bilaga I till den här förordningen.
- b) Del II i bilaga V ska ersättas med texten i bilaga II till den här förordningen.

*Artikel 2*Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 15 november 2017.

På kommissionens vägnar

Jean-Claude JUNCKER

Ordförande

⁽¹⁾ EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.⁽²⁾ Kommissionens delegerade förordning (EU) 2016/1238 av den 18 maj 2016 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller offentlig intervention och stöd för privat lagring (EUT L 206, 30.7.2016, s. 15).

BILAGA I

”DEL II

Krav på sammansättning och kvalitetsegenskaper

Smör är en fast emulsion, huvudsakligen av typen vatten-i-olja, med följande sammansättning och kvalitetsegenskaper:

Parametrar	Halt, kvalitetsegenskaper
Fett	Minst 82 %
Vatten	Högst 16 %
Fettfri torrsubstans	Högst 2 %
Halt fria fettsyror	Högst 1,2 mmol/100 g fett
Peroxidal	Högst 0,3 mekv syre/1 000 g fett
Annat fett än mjölkfett	Ej påvisbart genom triglyceridanalys
Sensoriska egenskaper	Minst 4 poäng av 5 för utseende, smak och konsistens”

BILAGA II

”DEL II

Krav på sammansättning och kvalitetsegenskaper

Parametrar	Halt, kvalitetsegenskaper
Proteiner	Minst 34,0 % av den fettfria torrsubstansen
Fett	Högst 1,00 %
Vatten	Högst 3,5 %
Surhetsgrad mätt i ml av natriumhydroxidvätska	Högst 19,5 ml
Laktater	Högst 150 mg/100 g
Fosfatatest	Negativt, dvs. en fosfatasaktivitet på högst 350 mU per liter rekonstituerad mjölk
Olöslighetsindex	Högst 0,5 ml (24 °C)
Brända partiklar	Högst 15,0 mg, dvs. minst skiva B
Mikroorganismer	Högst 40 000 CFU per gram
Kärnmjök (¹)	Ingen (²)
Löpevassle (³)	Ingen
Sur vassle (³)	Ingen (⁴) eller högst 150 mg/100 g (⁵)
Smak och lukt	Neutral
Utseende	Vit eller lätt gulaktig, utan orenheter eller färgade partiklar

(¹) Med kärnmjök avses den biprodukt som erhålls vid tillverkning av smör efter kärning av grädden och avskiljning av det fasta fettet.

(²) Frånvaro av kärnmjök kan fastställas antingen genom en oanmäld kontroll på plats på produktionsanläggningen, minst en gång per vecka, eller genom en laboratorieanalys av slutprodukten med ett värde på högst 69,31 mg FEDP fosfatidyletanolamin dipalmitoyl per 100 g.

(³) Med vassle avses den biprodukt som erhålls vid framställning av ost eller kasein genom försurning, löpe eller kemisk behandling.

(⁴) När kontroller på plats har genomförts.

(⁵) När ISO 8069 tillämpas.”