

385R0453

N° L 52/40

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

22. 2. 85

**REGLAMENTO (CEE) N° 453/85 DE LA COMISIÓN**

**de 21 de febrero de 1985**

**por el que se modifica el Reglamento (CEE) n° 262/79 relativo a la venta a precio reducido de mantequilla destinada a la fabricación de productos de pastelería, helados y otros productos alimenticios y el Reglamento (CEE) n° 1932/81**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos (<sup>1</sup>), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 1557/84 (<sup>2</sup>) y, en particular, el apartado 7 de su artículo 6 y el apartado 3 de su artículo 2,

Considerando que el Reglamento (CEE) n° 262/79 de la Comisión (<sup>3</sup>), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 2927/84 (<sup>4</sup>), fija las condiciones de venta a precio reducido de mantequilla destinada a la fabricación de productos de pastelería, helados y otros productos alimenticios;

Considerando que el número 2 del artículo 4 del Reglamento (CEE) n° 262/79 fija el contenido máximo en peso de materia grasa procedente de la leche presente en los productos de la fórmula B; que, con objeto de hacer más eficaz la medida, procede fijar también el contenido mínimo en peso de materia grasa procedente de la leche;

Considerando que el artículo 8 del Reglamento (CEE) n° 262/79 prevé un plazo de tres meses para la transformación de la mantequilla en mantequilla concentrada y un plazo total de ocho meses para la transformación de mantequilla en productos acabados; que, teniendo en cuenta los usos comerciales en dicho sector, la comercialización de la mantequilla podría facilitarse si se ampliaran dichos plazos;

Considerando que el Anexo I del Reglamento (CEE) n° 262/79 indica los productos que han de incorporarse a la mantequilla concentrada destinada a ser transformada en productos de la fórmula A y de la fórmula C; que, en lo que se refiere a los puntos IV y V, procede precisar que el contenido de materia grasa procedente de la leche desnatada en polvo no puede exceder del 1 %; que por razones técnicas procede prever que pueda utilizarse la

mazada en polvo precisando que el contenido en materia grasa de dicho producto que exceda del 1 % no podrá contabilizarse como materia grasa procedentes de la mantequilla;

Considerando que el apartado 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 1932/81 de la Comisión, de 13 de julio de 1981, relativo a la concesión de una ayuda para la mantequilla y para la mantequilla concentrada destinadas a la fabricación de productos de pastelería, helados y otros productos alimenticios (<sup>5</sup>), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) n° 2927/84, prevé los mismos plazos para la transformación de la mantequilla en mantequilla concentrada y para la transformación en productos acabados que el Reglamento (CEE) n° 262/79; que resulta oportuno, teniendo en cuenta los nuevos plazos previstos en el marco del Reglamento (CEE) n° 262/79 para las mismas transformaciones, prever plazos más amplios;

Considerando que el Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos no ha emitido dictamen en el plazo fijado por su Presidente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Se modifica el Reglamento (CEE) n° 262/79 del modo siguiente:

1. En el párrafo segundo del número 1 del artículo 4, se sustituyen los términos «inferior al 26 %» por los términos «inferior al 30 %».
2. En el artículo 4, se sustituye el número 2 por el texto siguiente:

«2. **Fórmula B:**

- a) helados de las subpartidas 18.06 B y 21.07 C del arancel aduanero común, cuyo contenido en peso de materia grasa procedente de la leche sea superior o igual al 8 % e inferior o igual al 20 %,

o

(<sup>1</sup>) DO n° L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

(<sup>2</sup>) DO n° L 150 de 6. 6. 1984, p. 6.

(<sup>3</sup>) DO n° L 41 de 16. 2. 1979, p. 1.

(<sup>4</sup>) DO n° L 276 de 19. 10. 1984, p. 14.

(<sup>5</sup>) DO n° L 191 de 14. 7. 1981, p. 6.

- b) preparados, con exclusión del yogur y del yogur en polvo, para la confección de helados de la subpartida 18.06 D o de la partida nº 21.07 del arancel aduanero común, cuyo contenido en peso de materia grasa procedente de la leche, calculado sobre el extracto seco, sea superior o igual al 16 % e inferior o igual al 33 %, que contengan uno o varios sabores así como sustancias estabilizadoras o emulgentes y que sean aptos para el consumo sin ninguna otra operación más que la posible adición de agua, los posibles tratamientos mecánicos necesarios y la congelación.»
3. En el artículo 4, número 3, letra a) inciso bb), se sustituye el texto del primer guión por el texto siguiente:
- «— a base de harina y/o fécula en una proporción igual o superior al 40 %...»
4. Se sustituye el artículo 8 por el texto siguiente:
- «Artículo 8*
- La mantequilla asignada se transformará en la Comunidad en el plazo siguiente, calculado a partir del día del cierre para la presentación de las ofertas relativas a la licitación específica contemplada en el apartado 2 del artículo 12:
- siete meses en lo que se refiere a las transformaciones contempladas en los apartados 1 y 2 del artículo 5,
  - diez meses, en lo que se refiere a la transformación contemplada en el artículo 4.»
5. En el punto IV del Anexo I, se sustituye la letra a) por el texto siguiente:
- «a) 250 kilogramos de una mezcla que contenga:
- uno o varios componentes del extracto seco magro de la leche  
ya sea en el estado en que se encuentre  
ya sea en forma de leche desnatada en polvo y/o de mazada en polvo procedente eventualmente de la fabricación de mantequilla concentrada con el contenido de materias grasas que se determine con arreglo a la norma FIL 9B: 1984. La cantidad de materias grasas que supere un contenido del 1 % se deducirá de la cantidad de materias grasas de la leche que pueden beneficiarse de la ayuda
- y/o
- harina de trigo
- y/o
- almidón o sus derivados como dextrina, malto-dextrina, maltosa u otros
- y/o
- azúcar (sacarosa)
- así como
- un volumen de nitrógeno en estado gaseoso que garantice una textura espumosa al pro-
- ducto acabado que tenga un contenido máximo en peso de agua del 3 %, y»
6. En el punto V del Anexo I, se sustituye la letra a) por el texto siguiente:
- «a) 310 kg de una mezcla que contenga:
- uno o varios componentes del extracto seco magro de la leche  
ya sea en el estado en que se encuentre  
ya sea en forma de leche desnatada en polvo y/o de mazada en polvo procedente eventualmente de la fabricación de mantequilla concentrada con el contenido de materias grasas que se determinen con arreglo a la norma FIL 9B: 1984. La cantidad de materias grasas que supere un contenido del 1 % se deducirá de la cantidad de materias grasas de la leche que puede beneficiarse de la reducción de precio
- y/o
- harina de trigo
- y/o
- almidón o sus derivados tales como dextrina, malto-dextrina, maltosa u otro.
- Dicha mezcla se disolverá y/o dispersará en el agua para obtener una fase acuosa que se emulsionará con la materia grasa procedente de la leche en la que se hayan incorporado por disolución los productos indicados en el inciso aa), bb) así como en uno de los guiones del inciso cc) de la letra b) siguiente. Dicha emulsión se someterá a continuación a un secado por el procedimiento "spray" o por otro procedimiento de efecto equivalente para obtener un polvo de un contenido máximo en peso de agua del 2 %, cuya estructura física haga imposible la separación de la fase grasa bajo la acción del calor hasta una temperatura de por lo 10 menos 80 °C, y»
7. En el Anexo IV, se añade el apartado 3 siguiente:
- «3. **Nata en polvo para pastelería**
- [Producto de la subpartida 19.02 B II b) del arancel aduanero común]
- Composición (contenido en peso):
- materia grasa procedente de la leche: igual o superior al 4 % e inferior al 8 %,
  - leche desnatada en polvo: igual o superior al 8 % e inferior al 7 %,
  - sacarosa (incluido el azúcar invertido calculado en sacarosa): igual o superior al 45 % e inferior al 55 %,
  - almidón pregelatinizado: igual o superior al 20 % e inferior al 25 %,
  - emulgentes, estabilizadores, aromas y sales: inferior al 5 %.»

*Artículo 2*

En el artículo 2 del Reglamento (CEE) n° 1932/81, se sustituye el apartado 2 por el texto siguiente:

«2. La mantequilla contemplada en la letra a) del apartado 2 del artículo 1 y la mantequilla concentrada contemplada en la letra b) del apartado 2 se transformarán en los productos contemplados en el artículo 4 del Reglamento (CEE) n° 262/79 en un plazo de diez meses calculado a partir del día en que finalice el plazo para la presentación de las ofertas relativas a la licitación específica de que se trate.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 21 de febrero de 1985.

La fabricación de la mantequilla concentrada contemplada en la letra b) del apartado 2 del artículo 1 tendrá lugar en un plazo de siete meses calculado a partir del día en que finalice el plazo para la presentación de las ofertas relativas a la licitación específica de que se trate.»

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a la mantequilla sometida a una licitación posterior a la fecha de entrada en vigor del presente Reglamento.

*Por la Comisión*

Frans ANDRIESEN

*Vicepresidente*

---