

REGLAMENTO (CE) Nº 1854/96 DE LA COMISIÓN**de 26 de septiembre de 1996****por el que se establece una lista de métodos de referencia para la realización del análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos en el marco de la organización común de mercados**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1587/96 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 6 de su artículo 6, el apartado 5 de su artículo 7, el apartado 4 de su artículo 8, el apartado 3 de su artículo 9, 10, 11, 12 y 13, los apartados 1 y 4 de su artículo 16 y el apartado 14 de su artículo 17,

Considerando que el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CE) nº 2721/95 de la Comisión, de 24 de noviembre de 1995, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los métodos de referencia y de rutina para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos en el marco de la organización común de mercados ⁽³⁾, establece que debe elaborarse cada año una lista de los métodos de referencia apli-

cables a los análisis mencionados en el artículo 1 del citado Reglamento; que se ha elaborado la primera lista y que debe procederse a su adopción;

Considerando que las disposiciones del presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de leche y productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Anexo del presente Reglamento contiene la lista de los métodos de referencia aplicables a los análisis mencionados en el artículo 1 del Reglamento (CE) nº 2721/95.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de octubre de 1996.

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

Hecho en Bruselas, el 26 de septiembre de 1996.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ DO nº L 206 de 16. 8. 1996, p. 21.

⁽³⁾ DO nº L 283 de 25. 11. 1995, p. 7.

ANEXO

LISTA DE MÉTODOS DE REFERENCIA ELABORADA EN APLICACIÓN DE LO DISPUESTO EN EL REGLAMENTO (CE) N° 2721/95

Aplicable a partir del 1 de octubre de 1996

Índice:

Min = mínimo, Max = máximo, Anexo = Anexo del Reglamento citado, ESM = extracto seco magro, r = repetibilidad, R = reproducibilidad, AGL = ácidos grasos libres, IP = índice de peróxidos, A = aspecto, S = sabor, C = consistencia, RTB = recuento total de bacterias, Term = recuento de bacterias termófilas, E.m. = Estado miembro, IDF = International Dairy Federation, ISO = International Standards Organisation, IUPAC = International Union of Pure and Applied Chemistry, ADPI = American Dairy Products Institute, LCA = leche condensada azucarada, LNE = leche o nata evaporada, ESML = extracto seco magro lácteo, QS = queso de suero.

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CE) n° 454/95 Anexo I	Mantequilla	Materia grasa láctea	82 % Min	IDF Standard 80:1977	Nota 1
		Agua	16 % Max	IDF Standard 80:1977	
		ESM	2 % Max	IDF Standard 80:1977	
		Acidez de la grasa	1,2 mmol/100 g materia grasa	IDF Standard 6B:1989	
		IP (Max)	0,3 milliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	ISO 3976:1977	
		Coliformes	No detectable en un 1 g	Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión (DO n° L 142 de 15. 6. 1996, p. 13)	
		Grasa no láctea	No detectable por análisis de triglicéridos	Anexo III	
		Marcadores de esteroides	No detectable	Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión (DO n° L 17 de 20. 1. 1994, p. 7)	
		Otros marcadores	No detectable	Métodos aprobados por la autoridad competente	
		Características sensoriales	Al menos 4 de un máximo de 5 puntos para A, S, C	Anexo IV	
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla no salada	Dispersión en agua	Al menos 4 puntos	IDF 112A:1989	Nota 2
		Materia grasa láctea	82 % Min	IDF Standard 80:1977	
		Agua	16 % Max	IDF Standard 80:1977	
		Marcadores		Reglamento (CE) n° 86/94	
		Esteroides		Métodos aprobados por la autoridad competente	
		Vainillina		Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión (DO n° L 142 de 15. 6. 1996, p. 26)	
		Éster estílico de ácido caroténico		IUPAC 2.301 sub 5	
		Triglicéridos de ácido enántico			

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % Min	IDF Standard 80:1977	Nota 2
		Agua	16 % Max	IDF Standard 80:1977	
		Marcadores		Reglamento (CE) n° 86/94	
		Esteroles		Métodos aprobados por la autoridad competente	
		Vainillina		Reglamento (CE) n° 1082/96	
		Éster etílico de ácido caroténico		IUPAC 2.301 sub 5	
		Triglicéridos de ácido enántico			
		Materia grasa láctea	99,8 % Min	IDF Standard 24:1964	
		Humedad & ESML	0,2 % Max	IDF 23A:1988 (humedad) IDF 24:1964 (MSNF)	
		Acidez de la grasa	0,35 % (oléico) Max	IDF Standard 6B:1989	
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla concentrada	IP (Max)	0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	ISO 3976:1977	Nota 1
		Sabor	Fresco		
		Olor	Ausencia de olores extraños		
		Otros	Ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes		
		Marcadores			
		Esteroles		Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO n° L 399 de 31. 12. 1992, p. 29)	
		Vainillina		Métodos aprobados por la autoridad competente	
		Éster etílico de ácido caroténico		Reglamento (CE) n° 1082/96	
		Triglicéridos de ácido enántico		IUPAC 2.301 sub 5	
		Materia grasa	35 % — 49 %	IDF Standard 16C:1987	
Reglamento (CEE) n° 570/88	Nata	Marcadores		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
		Esteroles		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
		Vainillina		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
		Éster etílico de ácido caroténico		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
		Triglicéridos de ácido enántico		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
				IUPAC 2.301 sub 5	

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) nº 429/90	Mantequilla concentrada	Materia grasa láctea	96 %	IDF Standard 24:1964	Nota 2
		ESM	2 %	IDF 80:1977	
		Marcadores			
		Estigmasterol (95 %)	15 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) nº 3942/92	
		Estigmasterol (85 %)	17 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) nº 3942/92	
		Triglicéridos de ácido enántico	1,1 kg/100 kg de mantequilla concentrada	IUPAC 2.301 sub 5	
		Éster etílico de ácido butírico y estigmasterol	Véase Anexo punto 1. c)	Reglamento (CEE) nº 3942/92 (estigmasterol) y método aprobado por la autoridad competente (ácido butírico)	
		Lecitina (E322)	0,5 % Max	Métodos aprobados por la autoridad competente	
		NaCl	0,75 % Max	IDF Standard 12B:1988	
		Ácidos grasos	0,35 % (oléico) Max	IDF Standard 6B:1989	
Reglamento (CEE) nº 2191/81	Mantequilla no salada	IP (Max)	0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	ISO 3976:1977	Nota 2
		Sabor	Fresco		Nota 1
		Olor	Ausencia de olores extraños		
		Otros	Ausencia de agentes neutralizantes, antioxidantes y conservantes		
		Materia grasa láctea	82 % Min	IDF Standard 80:1977	
		Agua	16 % Min	IDF Standard 80:1977	
		Materia grasa láctea	80 % Min	IDF Standard 80:1977	
		Agua	16 % Min	IDF Standard 80:1977	
		Sal	2 % Max	IDF Standard 12B:1988	
		Agua	12,00 % Max	IDF Standard 78C:1990	
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo I — Caseína ácida	Materia grasa	1,75 % Max	IDF 127A:1988	Nota 2
		Acidez libre	0,3 % (láctico) Max	IDF Standard 91:1979	
		Agua	12,00 % Max	IDF Standard 78C:1990	
		Materia grasa	1,00 % Max	IDF 127A:1988	
		Centizas	7,50 % Min	IDF Standard 90:1979	
		Agua	12,00 % Max	IDF Standard 78C:1990	
		Materia grasa	1,00 % Max	IDF 127A:1988	
		Centizas	7,50 % Min	IDF Standard 90:1979	
		Agua	12,00 % Max	IDF Standard 78C:1990	
		Materia grasa	1,00 % Max	IDF 127A:1988	
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo I — Caseína de cuajo	Materia grasa	1,00 % Max	IDF 127A:1988	Nota 1
		Centizas	7,50 % Min	IDF Standard 90:1979	

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo I — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas	6,00 % Max 88,0 % Min 6,00 % Max	IDF Standard 78C:1990 IDF Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF Standard 89:1979 o IDF Standard 90:1979	
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo II — Caseína ácida	Agua Materia grasa Acidez libre RTB (Max) Coliformes (Max) Term. (Max)	10 % Max 1,5 % Max 0,2 % (láctico) Max 30 000/1 g Ausencia/0,1 g 5 000/1 g	IDF Standard 78C:1990 IDF 127A:1988 IDF Standard 91:1979 IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) nº 1080/96 IDF Standard 100B:1991	Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo II — Caseína de cuajo	Agua Materia grasa Cenizas (Min) RTB (Max) Coliformes (Max) Term. (Max)	8 % Max 1,0 % Max 7,5 % 30 000/1 g Ausencia/0,1 g 5 000/1 g	IDF Standard 78C:1990 IDF 127A:1988 IDF Standard 90:1979 IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) nº 1080/96 IDF Standard 100B:1991	Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo II — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas RTB (Max) Coliformes (Max) Term. (Max)	6,00 % Max 88,0 % Min 6,00 % Max 30 000/1 g Ausencia/0,1 g 5 000/1 g	IDF Standard 78C:1990 IDF Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF 89:1979 o IDF 90:1979 IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) nº 1080/96 IDF Standard 100B:1991	Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo III — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa Lactosa Cenizas RTB (Max) Coliformes (Max) Term. (Max)	6,00 % Max 85,00 % Min 1,5 % Max 1,00 % Max 6,5 % Max 30 000/1 g Ausencia/0,1 g 5 000/1 g	IDF Standard 78C:1990 IDF Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF Standard 106:1982 IDF 89:1979 o IDF 90:1979 IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) nº 1080/96 IDF Standard 100B:1991	Nota 3 Notas 3 y 4

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) nº 1725/79	Piensos compuestos y LDP (calidad para animales)	<p>Agua (suero ácido de mantequilla en polvo)</p> <p>Agua (LDP)</p> <p>Materia grasa (LDP)</p> <p>Contenido de LDP en el producto final</p> <p>Materia grasa en el producto final</p> <p>Cobre en el producto final</p> <p>Almidón en el producto final</p> <p>Suero de cuajo en el producto final</p>	<p>5 % Max</p> <p>5 % Max</p> <p>11 % Max</p> <p>50 % Mínimo</p> <p>2,5 % o 5 % Mínimo</p> <p>25 ppm</p> <p>≥ 2 %</p> <p>Ausencia</p>	<p>Anexo VI</p> <p>IDF Standard 26A:1993</p> <p>IDF Standard 9C:1987</p> <p>Anexo III</p> <p>Directiva 84/4/CEE (DO nº L 15 de 18. 1. 1984, p. 28)</p> <p>Directiva 78/633/CEE (DO nº L 206 de 29. 7. 1978, p. 43)</p> <p>Anexo V</p> <p>Anexo IV</p>	
Reglamento (CE) nº 322/96	LDP por atomización	<p>Materia grasa</p> <p>Proteínas</p> <p>Agua</p> <p>Acidez (N/10 NaOH)</p> <p>Lactatos</p> <p>Fosfatasa</p> <p>Solubilidad</p> <p>Partículas quemadas</p> <p>RTB</p> <p>Coliformes</p> <p>Suero de mantequilla</p> <p>Suero — Cuajo</p> <p>Suero — Ácido</p> <p>Agentes antimicrobianos</p>	<p>1,0 % Max</p> <p>31,4 % (Min. del extracto seco magro)</p> <p>3,5 % Max</p> <p>19,5 ml Max</p> <p>150 mg/100 g Max</p> <p>Negativo</p> <p>0,5 ml Max a 24 ° C</p> <p>Placa B Min (1,5,0 mg)</p> <p>40 000/1 g</p> <p>Negativo/0,1 g</p> <p>Negativo</p> <p>Negativo</p> <p>Negativo</p>	<p>IDF Standard 9C:1987</p> <p>IDF Standard 20B:1993</p> <p>IDF Standard 26A:1993</p> <p>IDF Standard 86:1981</p> <p>IDF Standard 69B:1987</p> <p>ISO Standard 3356:1975</p> <p>IDF 129A:1988</p> <p>ADPL:1990</p> <p>IDF Standard 100B:1991</p> <p>Reglamento (CE) nº 1080/96</p> <p>Anexo VI</p> <p>Anexo V</p> <p>Método aprobado por la autoridad competente</p> <p>Anexo VII</p>	
Reglamento (CE) nº 1081/96	Queso elaborado con leche de cabra	Leche de vaca	< 1 %	Reglamento (CE) nº 1081/96 de la Comisión (DO nº L 142 de 15. 6. 1996, p. 15)	

Reglamento de la Comisión	Producto	Código NC	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
	Leche y nata, sin concentrar ni azucarar	Código NC 0401	Materia grasa ($\leq 6\%$) Materia grasa ($> 6\%$)		IDF Standard 1C: 1987 IDF Standard 16C: 1987	
	Leche y nata, concentrada o azucarada	Código NC 0402	Materia grasa (forma líquida) Materia grasa (forma sólida) Sacarosa Sólidos totales (LCA) Sólidos totales (LNE)		IDF Standard 13C: 1987 IDF Standard 9C: 1993 IDF Standard 35A: 1992 IDF Standard 15B: 1991 IDF Standard 21B: 1987	
Reglamento (CE) n° 1466/95	Suero de mantequilla, leche fermentada o acidificada y nata concentrada conteniendo azúcar añadido	Código NC 0403	Materia grasa Sacarosa	Como se especifica en la descripción del producto en el código NC	IDF 1C: 1987, IDF 9C: 1987 IDF 16C: 1987, IDF 22B: 1987 IDF Standard 35A: 1992	
Reglamento (CEE) n° 584/92	Suero, concentrado o sin concentrar o azucarado; productos a base de ingredientes lácteos naturales	Código NC 0404	Materia grasa Proteínas Sacarosa	Como se indica en la parte 9 de la nomenclatura de las restituciones por exportación en el Reglamento (CEE) n° 3846/87 modificado	IDF 9C: 1987, IDF 16C: 1987 IDF 22B: 1987 IDF Standard 20B: 1993 IDF Standard 35A: 1992	
Reglamento (CE) n° 1713/95	Mantequilla y otras materias grasas derivadas de la leche; productos lácteos para untar	Código NC 0405 Mantequilla Butteroil	Materia grasa (si mat. grasa $\leq 85\%$) Agua Extracto seco magro NaCl Materia grasa ($> 99\%$) Agua (si mat. grasa $> 99\%$)		IDF Standard 80: 1977 IDF Standard 80: 1977 IDF Standard 80: 1977 IDF Standard 12B: 1988 IDF Standard 24: 1964 IDF Standard 23A: 1988	
Reglamento (CEE) n° 1150/90	Queso y cuajada	Código NC 0406	Materia grasa Extracto seco Extracto seco (Ricotta) NaCl Lactosa		IDF Standard 5B: 1986 IDF Standard 4A: 1982 IDF Standard 58: 1970 IDF Standard 88A: 1988 IDF Standard 79B: 1991	

Notas de la Lista de los métodos de referencia de la Unión Europea

Nota 1: Aislamiento de la materia grasa láctea como se describe en IDF Standard 6B: 1989 (protección de la luz).

Nota 2: No se ha establecido ningún método de referencia.

Nota 3: La preparación de la muestra debe efectuarse con arreglo al IDF Standard 122B: 1992 o al IDF Standard 73A: 1985.

Nota 4: Incubación durante 48 horas a una temperatura de 55 °C.