

REGLAMENTO (CE) N° 658/97 DE LA COMISIÓN

de 16 de abril de 1997

por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1854/96 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) n° 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) n° 1587/96 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 6 del artículo 6, el apartado 5 del artículo 7, el apartado 4 del artículo 8, el apartado 3 del artículo 9, el apartado 3 del artículo 10, el apartado 3 del artículo 11, el apartado 3 del artículo 12, el apartado 3 del artículo 13, los apartados 1 y 4 del artículo 16 y el apartado 14 del artículo 17,

Considerando que el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CE) n° 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, antes del 1 de abril de cada año, debe elaborarse una lista de los métodos de referencia aplicables a los análisis mencio-

nados en el artículo 1 del citado Reglamento; que se aprobó una primera lista mediante el Reglamento (CE) n° 1854/96 de la Comisión ⁽⁴⁾, que debe actualizarse esa lista con efecto al 1 de abril de 1997; que, por lo tanto, debe sustituirse el Anexo de dicho Reglamento;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 se sustituirá por el Anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de abril de 1997.

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

Hecho en Bruselas, el 16 de abril de 1997.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

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

⁽²⁾ DO n° L 206 de 16. 8. 1996, p. 21.

⁽³⁾ DO n° L 283 de 25. 11. 1995, p. 7.

⁽⁴⁾ DO n° L 246 de 27. 9. 1996, p. 5.

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 abril de 1997

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.

Parte A

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CE) n° 454/95 Anexo I	Mantequilla	Materia grasa láctea Agua ESM Acidez de la grasa IP (Max) Coliformes	82 % Min 16 % Max 2 % Max 1,2 mmol/100 g materia grasa 0,3 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa No detectable en un 1 g	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 6B:1989 ISO 3976:1977	Nota 1 Nota 3
		Grasa no láctea	No detectable por análisis de triglicéridos	Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión (DO n° L 142 de 15. 6. 1996, p. 13) Anexo III	
		Marcadores de esteroles	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	Nota 2
		Características sensoriales	Al menos 4 de un máximo de 5 puntos para A, S, C	Anexo IV	
		Dispersión en agua	Al menos 4 puntos	IDF 112A:1989	
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea Agua Marcadores Esteroles Vainillina	82 % Min 16 % Max	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977	
		Éster estílico de ácido caroténico		Reglamento (CE) n° 86/94	Nota 2
		Triglicéridos de ácido enántico		Métodos aprobados por la autoridad competente	
				Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión (DO n° L 142 de 15. 6. 1996, p. 26)	
				IUPAC 2 301 sub 5	

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) nº 570/88	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Marcadores Esteroles Vainillina	80 % Min 16 % Max	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 Reglamento (CE) nº 86/94 Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) nº 1082/96 IUPAC 2 301 sub 5	Nota 2
Reglamento (CEE) nº 570/88	Mantequilla concentrada	Materia grasa láctea Humedad & ESML Acidez de la grasa IP (Max)	99,8 % Min 0,2 % Max 0,35 % (oléico) Max 0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	IDF Standard 24:1964 IDF 23A:1988 (humedad) IDF 24:1964 (MSNF) IDF Standard 6B:1989 ISO 3979:1977	Nota 1
Reglamento (CEE) nº 570/88	Nata	Sabor Olor Otros Marcadores Esteroles Vainillina Éster etílico de ácido caroténico Triglicéridos de ácido enántico	Fresco Ausencia de olores extraños Ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes	Reglamento (CEE) nº 3942/92 de la Comisión (DO nº L 399 de 31. 12. 1992, p. 29) Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) nº 1082/96 IUPAC 2 301 sub 5 IDF Standard 16C:1987	Nota 2
		Materia grasa Marcadores Esteroles Vainillina Éster etílico de ácido caroténico Triglicéridos de ácido enántico	35 % — 49 %		Nota 2 Nota 2 Nota 2 Nota 2

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) n° 429/90	Mantequilla concentrada	Materia grasa láctea ESM Marcadores Estigmasterol (95 %) Estigmasterol (85 %) Triglicéridos de ácido enántico Éster étilico de ácido butírico y estigmasterol	96 % 2 % 15 g/100 kg de mantequilla concentrada 17 g/100 kg de mantequilla concentrada 1,1 kg/100 kg de mantequilla concentrada Véase Anexo punto 1. c)	IDF Standard 24:1964 IDF 80:1977 Reglamento (CEE) n° 3942/92 Reglamento (CEE) n° 3942/92 IUPAC 2.301 sub 5 Reglamento (CEE) n° 3942/92 (estigmasterol) y método aprobado por la autoridad competente (ácido butírico) Métodos aprobados por la autoridad competente IDF Standard 12B:1988 IDF Standard 6B:1989 ISO 3976:1977	Nota 2 Nota 2 Nota 1
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla no salada	Lecitina (E322) NaCl Ácidos grasos IP (Max) Sabor Olor Otros	0,5 % Max 0,75 % Max 0,35 % (oléico) Max 0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa Fresco Ausencia de olores extraños Ausencia de agentes neutralizantes, antioxidantes y conservantes	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 Reglamento (CE) n° 1081/96 de la Comisión (DO n° L 142 de 15. 6. 1996, p. 15)	
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Materia grasa láctea Agua Sal	82 % Min 16 % Min 80 % Min 16 % Min 2 % Max	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977	
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea Agua	82 % Min 16 % Min	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977	
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Sal	80 % Min 16 % Min 2 % Max	IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977	
Reglamento (CE) n° 1081/96	Queso elaborado con leche de cabra y/o leche de oveja	Leche de vaca	< 1 %	Reglamento (CE) n° 1081/96 de la Comisión (DO n° L 142 de 15. 6. 1996, p. 15)	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caséina ácida	Agua Materia grasa Acidez libre	12,00 % Max 1,75 % Max 0,3 % (láctico) Max	IDF Standard 78C:1990 IDF 127A:1988 IDF Standard 91:1979	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caséina de cuajo	Agua Materia grasa Cenizas	12,00 % Max 1,00 % Max 7,50 % Min	IDF Standard 78C:1990 IDF 127A:1988 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 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 Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo II — 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 89:1979 o IDF 90:1979	Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo III — Caseinatos	RTB (Max) Coliformes (Max) Term. (Max)	30 000/1 g Ausencia/0,1 g 5 000/1 g	IDF Standard 100B:1991 Reglamento (CE) nº 1080/96 IDF Standard 100B:1991	Nota 3 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 Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) nº 1725/79 de la Comisión	Piensos compuestos y LDP (calidad para animales)	Agua (suero ácido de mantequilla en polvo) Agua (LDP) Materia grasa (LDP) Contenido de LDP en el producto final Materia grasa en el producto final Cobre en el producto final Almidón en el producto final Suero de cuajo en el producto final	5 % Max 5 % Max 11 % Max 50 % Mínimo 2,5 % o 5 % Mínimo 25 ppm ≥ 2 % Ausencia	Anexo VI IDF Standard 26A:1993 IDF Standard 9C:1987 Anexo III Directiva 84/4/CEE (DO nº L 15 de 18. 1. 1984, p. 28) Directiva 78/633/CEE (DO nº L 206 de 29. 7. 1978, p. 43) Anexo V Anexo IV	Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CE) n° 322/96 de la Comisión	LDP por atomización	Materia grasa	1,0 % Max	IDF Standard 9C:1987	
		Proteínas	31,4 % (Min. del extracto seco má-gro)	IDF Standard 20B:1993	
		Agua	3,5 % Max	IDF Standard 26A:1993	
		Acidez (N/10 NaOH)	19,5 ml Max	IDF Standard 86:1981	
		Lactatos	150 mg/100 g Max	IDF Standard 69B:1987	
		Fosfatasa	Negativo	ISO Standard 3356:1975	
		Solubilidad	0,5 ml Max a 24 °C	IDF 129A:1988	
		Partículas quemadas	Placa B Min (15,0 mg)	ADPI:1990	Nota 3
		RTB	40 000/1 g	IDF Standard 100B:1991	Nota 3
		Coliformes	Negativo/0,1 g	Reglamento (CE) n° 1080/96	
Suero de mantequilla	Negativo	Anexo VI			
Suero — Cuajo	Negativo	Anexo V			
Suero — Ácido	Negativo	Método aprobado por la autoridad competente			
Agentes antimicrobianos		Anexo VII			
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Leche descremada	Materia grasa	1,0 % Max	IDF Standard 122B:1987	Nota 5
		ESM	8,75 % Min	IDF Standard 121B:1987	
		Sólidos totales		IDF Standard 108B:1991	
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Suero de mantequilla	Materia grasa	1,0 % Max	IDF Standard 122B:1987	Nota 5
		ESM	8,00 % Min	IDF Standard 121B:1987	
		Sólidos totales		IDF Standard 108B:1991	

Parte B

Los métodos de referencia incluidos en la parte B se aplicarán en los análisis de los productos recogidos por cualesquiera de los reglamentos indicados en la primera columna

Reglamento de la Comisión	Producto	Código NC	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CE) nº 1466/95 Reglamento (CE) nº 1600/95 Reglamento (CEE) nº 584/92 Reglamento (CE) nº 1588/94 Reglamento (CE) nº 1713/95 Reglamento (CEE) nº 1150/90	Leche y nata, sin concentrar ni azucarar Leche y nata, concentrada o azucarada	Código NC 0401 Código NC 0402	Materia grasa ($\leq 6\%$) Materia grasa ($> 6\%$) Materia grasa (forma líquida) Materia grasa (forma sólida) Sacarosa Sólidos totales (LCA) Sólidos totales (LNE)	Los límites se especifican en la descripción del código de la nomenclatura combinada para el producto en particular o para donde este es aplicable, como se indica en la parte 9 de la nomenclatura de las restituciones en el Reglamento (CEE) nº 3846/87	IDF Standard 1C:1987 IDF Standard 16C:1987 IDF Standard 13C:1987 IDF Standard 9C:1993 IDF Standard 35A:1992 IDF Standard 15B:1991 IDF Standard 21B:1987	
	Suero de mantequilla, leche fermentada o acidificada y nata concentrada conteniendo azúcar añadido	Código NC 0403	Materia grasa Sacarosa		IDF 1C:1987, IDF 9C:1987 IDF 16C:1987, IDF 22B:1987 IDF Standard 35A:1992	
	Suero, concentrado o sin concentrar o azucarado; productos a base de ingredientes lácteos naturales	Código NC 0404	Materia grasa Proteínas Sacarosa		IDF 9C:1987, IDF 16C:1987 IDF 22B:1987 IDF Standard 20B:1993 IDF Standard 35A:1992	
	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	
	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 122C:1996 o al IDF Standard 73A:1985.

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

Nota 5: % ESM = % Sólidos totales - % Materia grasa.