

373R0455

Nº L 53/8

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

26. 2. 73

REGLAMENTO (CEE) Nº 455/73 DE LA COMISIÓN

de 31 de enero de 1973

por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 756/70 relativo a la concesión de las ayudas a la leche desnatada transformada para la fabricación de caseína o de caseinatos

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica 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), modificado en último lugar por el Acta (2), anexa al Tratado relativo a la adhesión de nuevos Estados miembros a la Comunidad Económica Europea y a la Comunidad Europea de la Energía Atómica (3), firmado en Bruselas el 22 de enero de 1972, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 11.

Considerando que, con arreglo a las disposiciones del párrafo primero del apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 756/70 de la Comisión, de 24 de abril de 1970, relativo a la concesión de las ayudas a la leche desnatada transformada para la fabricación de caseína y de caseinatos (4), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2814/71 (5), se concederá una ayuda de 1,83 unidades de cuenta por 100 kilogramos de leche desnatada transformada en caseína o caseinatos de calidad superior; que la disminución de los precios de las caseínas en el comercio internacional hace necesario un aumento de la ayuda mencionada;

Considerando que resulta oportuno distinguir de forma más precisa las diferentes clases de caseínas, teniendo en cuenta características bacteriológicas que cumplen algunas de ellas, y que para la fabricación de estas últimas es necesaria una mayor cantidad de leche desnatada;

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

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

(2) DO nº L 73 de 27. 3. 1972, p. 4.

(3) DO nº L 73 de 27. 3. 1972, p. 5.

(4) DO nº L 91 de 25. 4. 1970, p. 28.

(5) DO nº L 284 de 28. 12. 1970, p. 20.

Artículo 1

1. En el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 756/70, el importe de «1,83 unidades de cuenta» se sustituirá por el de «2,30 unidades de cuenta».

2. El apartado 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 756/70 se sustituirá por el texto siguiente:

«2. Para el cálculo de la ayuda se considera que:

- a) un kilogramo de caseína ácida de la calidad B definida en el Anexo I se ha fabricado con 33,75 kilogramos de leche desnatada;
- b) un kilogramo
 - de caseína ácida de la calidad A definida en el Anexo I
 - o
 - de caseína-cuajo de la calidad B definida en el Anexo I
 se ha fabricado con 35,75 kilogramos de leche desnatada;
- c) un kilogramo
 - de caseína definido en el Anexo I
 - o
 - de caseína-cuajo de la calidad A definida en el Anexo I
 - o
 - de caseína ácida de la calidad A definida en el Anexo II
 se ha fabricado con 37,75 kilogramos de leche desnatada;
- d) un kilogramo
 - de caseína-cuajo de la calidad A definida en el Anexo II
 - o
 - de caseinato definido en el Anexo II
 se ha fabricado con 39,75 kilogramos de leche desnatada.

Las caseínas y caseinatos contemplados en el párrafo primero letra a) deberán responder a las prescripciones fijadas en los Anexos de que se trate».

3. El Anexo del Reglamento (CEE) n° 756/70 se sustituirá por los Anexos adjuntos al presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de enero de 1973.

No afectará a la caseína y los caseinatos vendidos antes de la fecha mencionada.

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

Hecho en Bruselas, el 31 de enero de 1973.

Por la Comisión

El Presidente

François-Xavier ORTOLI

ANEXO I

Prescripciones de composición

	<i>Calidad A</i>	<i>Calidad B</i>
I. Caseína ácida		
1. Contenido máximo en agua	12,00 %	12,00 %
2. Contenido máximo en materias grasas	1,75 %	2,00 %
3. Ácidos libres expresados en ácido láctico — máximo —	0,30 %	0,80 %
II. Caseína-cuajo	<i>Calidad A</i>	<i>Calidad B</i>
1. Contenido máximo en agua	12,00 %	13,00 %
2. Contenido máximo en materias grasas	1,00 %	1,25 %
3. Contenido mínimo en cenizas	7,50 %	7,50 %
III. Caseinatos		
1. Contenido máximo en agua	6 %	
2. Contenido mínimo en materia proteica de la leche	88 %	
3. Contenido máximo en materia grasa y en cenizas	6 %	

ANEXO II

Prescripciones de composición

	<i>Caseína ácida de calidad A</i>	<i>Caseína-cuajo de calidad A</i>
I. Caseínas		
1. Contenido máximo en agua	10 %	8 %
2. Contenido máximo en materias grasas	1,50 %	1,00 %
3. Ácidos libres, expresados en ácido láctico — máximo —	0,20 %	—
4. Contenido mínimo en cenizas	—	7,50 %
5. Contenido total en gérmenes (máximo en 1 g)	30 000	30 000
6. Contenido en coliformes (en 0,1 g)	ausencia	ausencia
7. Contenido en gérmenes termófilos (máximo en 1 g)	5 000	5 000
II. Caseinatos		
1. Contenido máximo en agua	6 %	
2. Contenido mínimo en materia proteica de la leche	88 %	
3. Contenido máximo en materias grasas y en cenizas	6 %	
4. Contenido total en gérmenes (máximo en 1 g)	30 000	
5. Contenido en coliformes (en 0,1 g)	ausencia	
6. Contenido en gérmenes termófilos (máximo en un gramo)	5 000	

ANEXO III

I. Prescripciones de envasado

En los recipientes y envases de la caseínas y de los caseinatos deberá figurar respectivamente, además de la indicación del producto, el contenido mínimo o bien el contenido máximo en porcentaje o bien el contenido efectivo en componentes que figuren en los Anexos I y II.

II. Definiciones

1. *Contenido en agua*

Por grado de humedad se entenderá el peso en porcentaje de agua determinado tras un secado de seis horas a $102 \pm 2^\circ\text{C}$ de 5 g de caseínas o de caseinatos

2. *Contenido en materias grasas*

Por contenido en materias grasas se entenderá la cantidad de sustancia total en porcentaje de peso que se obtiene por el método Schmid-Bondzjinski-Ratzlaff o el método Röse-Gottlieb.

3. *Contenido en cenizas*

Por contenido en cenizas se entenderá el residuo de la incineración de la caseína o de los caseinatos realizada a una temperatura suave y en una ligera corriente de aire, tras haber fijado el fósforo orgánico con la adición de una sal o de una base mineral determinada.

4. *Contenido en ácidos libres*

Por contenido en ácidos libres — en equivalencia de ácido láctico — se entenderá los ácidos extraídos en medio cálido y acuoso titulados mediante una lejía de sodio (indicador fenoltaleína).

5. *Contenido en materias proteicas de la leche*

Por contenido en materias proteicas de la leche, se entenderá el porcentaje en peso del nitrógeno contenido, determinado por el método Kjeldahl y multiplicado por el coeficiente 6,38.

6. *Contenido total en gérmenes*

Por contenido total en gérmenes se entenderá el determinado por recuento de las colonias desarrolladas en medio de cultivo tras incubación durante 72 horas a una temperatura de 30 °C.

7. *Contenido en coliformes*

Por ausencia de coliformes en 0,1 g del producto de que se trate se entenderá la reacción negativa obtenida en medio de cultivo tras incubación durante 24 horas a una temperatura de 30 °C.

8. *Contenido en termófilos*

Por contenido en termófilos se entenderá el determinado por recuento de colonias desarrolladas en medio de cultivo tras incubación durante 48 horas a una temperatura de 55 °C.
