

384R1128

26. 4. 84

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 109/9

**REGLAMENTO (CEE) Nº 1128/84 DE LA COMISIÓN****de 25 de abril de 1984****por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 625/78 en lo referente a la calidad de la leche desnatada en polvo ofrecida a la intervención**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

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 <sup>(1)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 856/84 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 5 del artículo 7,Considerando que el Reglamento (CEE) nº 625/78 de la Comisión, de 30 de marzo de 1978, relativo a las modalidades de aplicación del almacenamiento público de la leche desnatada en polvo <sup>(3)</sup>, modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 2549/83 <sup>(4)</sup>, prevé en el Anexo I las características referentes a la calidad de la leche desnatada en polvo así como los métodos de control; que la experiencia adquirida en la aplicación de

dicho Reglamento ha mostrado que es conveniente, para garantizar mejor el cumplimiento de las exigencias relativas a la calidad de la leche desnatada en polvo, modificar determinadas características y determinadas modalidades de control;

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

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El Anexo I del Reglamento (CEE) nº 625/78 se sustituirá por el Anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el 7 de mayo de 1984.

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

Hecho en Bruselas, el 25 de abril de 1984.

*Por la Comisión*

Poul DALSAGER

*Miembro de la Comisión*<sup>(1)</sup> DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.<sup>(2)</sup> DO nº L 90 de 1. 4. 1984, p. 10.<sup>(3)</sup> DO nº L 84 de 31. 3. 1978, p. 19.<sup>(4)</sup> DO nº L 252 de 13. 9. 1983, p. 5.

## ANEXO

## «ANEXO I

## CALIDAD DE LA LECHE DESNATADA EN POLVO

## 1. Características

a) contenido en materias grasas:	como máximo 1,00 %
b) grado de humedad:	como máximo 3,5 %
c) acidez titulable	
— en ml de solución de hidróxido de sodio decinormal:	como máximo 3,0
— en ácido láctico:	como máximo 0,15 %
d) contenido en lactatos:	como máximo 150 mg/100 g
e) aditivos:	ninguno
f) prueba de la fosfatasa:	negativa, es decir igual o inferior a 4 microgramos por gramo de leche reconstituida
g) índice de solubilidad:	como máximo 0,5 ml
h) grado de pureza:	como máximo 15,0 mg, a saber al menos disco B
i) contenido en microorganismos:	como máximo 40 000 por g
k) presencia de coliformes:	negativa en 0,1 g
l) presencia de mazada:	negativa
m) presencia de suero de leche:	negativa
n) gusto y olor:	cabales
o) aspecto:	color blanco o ligeramente amarillento, ausencia de impurezas y de partículas coloreadas

## 2. Métodos de control

a) Sin perjuicio de las disposiciones relativas a la armonización de los métodos de análisis, serán obligatorios, para la aplicación del presente Reglamento, los métodos de referencia mencionados a continuación:	
— determinación de las materias grasas:	norma internacional FIL 9 A: 1969
— determinación del agua:	norma internacional FIL 26: 1964
— determinación de la acidez:	ADMI Standard Methods ed. 1971, p. 31
— determinación de lactados:	norma internacional FIL 69: 1972 o un método enzimático capaz de dar resultados equivalentes
— prueba de la fosfatasa:	norma internacional FIL 63: 1971
— índice de solubilidad:	ADMI Standard Methods ed. 1971, p. 26
— determinación del grado de pureza:	ADMI Standard Methods ed. 1971, p. 28
— recuento de microorganismos:	norma internacional FIL 49: 1970
— presencia de coliformes:	norma internacional FIL 64: 1971
b) En lo referente a las presencias de:	
— mazada:	la ausencia de mazada podrá comprobarse mediante un control inesperado en las dependencias correspondientes del lugar de la fabricación, efectuado al menos una vez por semana, o por análisis de laboratorio del producto terminado (*)
— suero de leche en polvo:	determinación del ácido siálico libre (*)
— suero de leche ácido:	pruebas establecidas por los E.M.

(\*) Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el método elegido. Además, los Estados miembros comunicarán mensualmente a la Comisión los valores máximo y mínimos observados así como el valor medio establecido durante el mes anterior, en lo referente al resultado del análisis de laboratorio efectuado.

(\*) En lo referente a la presencia de suero de leche en polvo mediante la determinación del ácido siálico libre, el método de análisis será el fijado en los puntos 1 a 7 del Anexo IV. Si el resultado así obtenido fuere superior a 60 ppm, se exigirá la realización de las pruebas consideradas en el punto 8 del mismo Anexo.»