

REGLAMENTO (CE) Nº 83/96 DE LA COMISIÓN

de 22 de enero de 1996

por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 1725/79 relativo a las modalidades de concesión de las ayudas para la leche desnatada transformada en piensos compuestos y para la leche desnatada en polvo destinada a la alimentación de los terneros

80057

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO :

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Artículo 1

Visto el Reglamento (CEE) nº 804/68 del Consejo, de 27 de junio de 1968, por el que se establece una organización de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2931/95 de la Comisión⁽²⁾ y, en particular, los apartados 1 y 3 de su artículo 10,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 1725/79 de la Comisión⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2879/95⁽⁴⁾, establece un contenido máximo de agua en la leche desnatada en polvo y el suero de mantequilla en polvo, y especifica cuándo debe controlarse el contenido de agua;

Considerando que el método oficial para controlar el contenido de agua, que figura en el Reglamento (CEE) nº 1725/79, no es adecuado para el suero de mantequilla ácido en polvo, por lo que pueden obtenerse resultados incorrectos;

Considerando que la Directiva 71/393/CEE de la Comisión, de 18 de noviembre de 1971, por la que se establecen métodos de análisis comunitarios para el control oficial de los alimentos para animales⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye la Directiva 84/4/CEE⁽⁶⁾, establece un método alternativo para controlar el contenido de agua que es adecuado para controlar el contenido de agua del suero de mantequilla ácido en polvo;

Considerando que es adecuado introducir dicho método de control en el Reglamento (CEE) nº 1725/79 y establecer los parámetros precisos para su aplicación;

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

El Reglamento (CEE) nº 1725/79 quedará modificado como sigue:

1) El texto del párrafo primero del apartado 3 del artículo 10 se sustituirá por el siguiente:

« El organismo encargado del control consignará los resultados de los controles contemplados en el apartado 2 del artículo 2 y en las letras a), b) y c) del apartado 2 del presente artículo en los boletines de análisis y de control cuyos modelos figuran en los Anexos I y II. La cantidad de leche desnatada en polvo se determinará analizando cada muestra, al menos por duplicado, de acuerdo con el método de análisis que figura en el Anexo III. El método de referencia para:

- controlar el contenido de agua de la leche desnatada en polvo y del suero de mantequilla de nata fresca en polvo es el International Standard IDF 26A/1993,
- controlar el contenido de agua del suero de mantequilla ácido en polvo es el método que figura en el Anexo VI.

Cuando se realicen dichos controles en leche desnatada en polvo que vaya a utilizarse tal cual o en una mezcla, deberá probarse la ausencia de suero de cuajo en polvo mediante el procedimiento señalado en el Anexo IV. ».

2) Se suprimirá la nota a pie de página nº 2 del Anexo I.

3) El Anexo del presente Reglamento se añadirá como Anexo VI.

Artículo 2

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

Será aplicable a partir del 1 de abril de 1996.

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

⁽²⁾ DO nº L 307 de 20. 12. 1995, p. 10.

⁽³⁾ DO nº L 199 de 7. 8. 1979, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 301 de 14. 12. 1995, p. 23.

⁽⁵⁾ DO nº L 279 de 20. 12. 1971, p. 7.

⁽⁶⁾ DO nº L 15 de 18. 1. 1984, p. 28.

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

Hecho en Bruselas, el 22 de enero de 1996.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

ANEXO

«ANEXO VI

DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD EN EL SUERO DE MANTEQUILLA ÁCIDO EN POLVO**1. Objetivo**

Determinar el contenido de humedad del suero de mantequilla ácido en polvo destinado a la alimentación animal.

2. Principio

La muestra se seca al vacío. La pérdida de masa se determina pesando la muestra.

3. Equipo**3.1. Balanza analítica.**

3.2. Recipientes secos de metal inoxidable o de cristal, provistos de tapadera que garantice un cierre hermético; superficie útil que permita obtener un reparto de la muestra del orden de 0,3 g/cm².

3.3. Estufa de vacío de calentamiento eléctrico regulable, provista de una bomba de aceite y de un dispositivo para introducción de aire caliente deshidratado o de un deshidratante (por ejemplo, óxido de calcio).

3.4. Desecador que contenga un deshidratante eficaz.

3.5. Estufa de secado ventilada, controlada termostáticamente, a $102 \pm 2^\circ\text{C}$.

4. Método operativo

Calentar un recipiente (3.2), provisto de tapadera, en la estufa de secado (3.5) durante 1 hora como mínimo. Colocar la tapadera en el recipiente, trasladarlo inmediatamente al desecador (3.4), dejar enfriar a temperatura ambiente y pesar con precisión de 0,5 mg.

Pesar un recipiente (3.2) provisto de tapadera con precisión de 0,5 mg. Pesar en el recipiente pesado, con precisión de 1 mg, aproximadamente 5 g de la muestra, y repartirla uniformemente. Colocar el recipiente sin tapadera en la estufa de vacío (3.3) previamente calentada a 83° . Para evitar que la temperatura de la estufa descienda demasiado, introducir el recipiente lo más rápidamente posible.

Llevar la presión a 100 Torr (13,3 kPa) y dejar secar a dicha presión durante 4 horas, bien bajo una corriente de aire seco y caliente, o bien mediante la utilización de un deshidratante (300 gr aproximadamente para veinte muestras). En este último caso, interrumpir la conexión con la bomba de vacío cuando se haya alcanzado la presión establecida. Contar la duración del secado a partir del momento en que la estufa haya alcanzado de nuevo la temperatura de 83° . Con precaución, restablecer la presión atmosférica en la estufa. Abrir la estufa, cubrir inmediatamente el recipiente con la tapadera, retirar el recipiente de la estufa, dejar enfriar durante 30 a 45 minutos en el desecador (3.4) y pesar con precisión de 1 mg. Proceder a una desecación complementaria de 30 minutos en la estufa de vacío (3.3) a una temperatura de 83° y pesar de nuevo. La diferencia entre las dos pesadas no deberá exceder del 0,1 % de humedad.

5. Cálculo de los resultados

$$(E - m) \frac{100}{E}$$

donde: E = masa inicial, en gramos, de la muestra,

m = masa, en gramos, de la muestra seca.

6. Precisión**6.1. Límite de repetibilidad**

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas en el más corto intervalo de tiempo posible por un técnico que utilice el mismo equipo en un material de prueba idéntico no deberá exceder de 0,4 gr de agua por 100 gr de suero de mantequilla ácido en polvo.

6.2. Límite de reproducibilidad

La diferencia entre los resultados de dos determinaciones efectuadas por técnicos en laboratorios diferentes, utilizando equipos diferentes en un material de prueba idéntico, no deberá exceder de 0,6 gr de agua por 100 gr de suero de mantequilla ácido en polvo.

6.3. Fuentes de los datos de precisión

Los datos de precisión fueron determinados en un experimento realizado en 1995 en el que participaron ocho laboratorios y doce muestras (seis experimentos secretos).»