

REGLAMENTO (CE) N° 1997/97 DE LA COMISIÓN

de 14 de octubre 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 de su artículo 6, el apartado 5 de su artículo 7, el apartado 4 de su artículo 8, el apartado 3 de sus artículos 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) 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 la 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, se debe elaborar una lista de los métodos de referencia aplicables a los análisis contemplados en el artículo 1 de dicho Reglamento; que, mediante el Reglamento (CE) n° 1854/96 de la Comisión ⁽⁴⁾ se adoptó una primera lista; que dicha lista se actualizó con efectos a partir del 1 de abril de 1997 mediante el Reglamento (CE) n° 658/97 de la Comisión ⁽⁵⁾, que sustituyó el Anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96; que se ha comprobado que este Anexo

contiene determinados errores que deben corregirse; que se omitieron referencias a determinados Reglamentos y productos, las cuales deben añadirse ahora; que deben aclararse los detalles correspondientes a determinados métodos de referencia; que, dado el número y la naturaleza de las correcciones y añadidos, por razones de claridad y seguridad jurídica, es preferible sustituir el Anexo en su totalidad;

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,

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 séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

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

Hecho en Bruselas, el 14 de octubre de 1997.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ DO L 206 de 16. 8. 1996, p. 21.

⁽³⁾ DO L 283 de 25. 11. 1995, p. 7.

⁽⁴⁾ DO L 246 de 27. 9. 1996, p. 5.

⁽⁵⁾ DO L 100 de 17. 4. 1997, p. 14.

ANEXO

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

Índice:

Min = mínimo, Max = máximo, Anexo = Anexo del Reglamento citado, ESM = extracto seco magro, AGL = ácidos grasos libres, IP = índice de peróxidos, A = as-
pecto, 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, ESM.L = 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: Almacenamiento público	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % Min	IDF-Standard 80:1977	Nota 1 Nota 3
		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 miliequiv.oxígeno/1 000 g ma- teria grasa	IDF-Standard 74A:1991 (Versión inglesa)	
		Coliformes	no detectable en un 1 g	Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión (DO L 142 de 15. 6. 1996, p. 13)	
		Grasa no láctea	no detectable por análisis de trigli- céridos	Anexo III	
		Marcadores de esteroides	no detectable	Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión (DO 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 (CE) n° 454/95: Almacenamiento privado	Mantequilla no salada	Dispersión en agua	Al menos 4 puntos	IDF-Standard 112A:1989	Nota 6
		Materia grasa láctea	82 % Min	IDF-Standard 80:1977	
Reglamento (CE) n° 454/95: Almacenamiento privado	Mantequilla salada	Agua	16 % Max	IDF-Standard 80:1977	Nota 6
		Materia grasa láctea	80 % Min	IDF-Standard 80:1977	
		Agua	16 % Max	IDF-Standard 80:1977	
		Sal	2 % Max	IDF-Standard 12B:1988	

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea Agua <i>Marzadores</i> Esteroles Vainillina Éster etílico de ácido caroténico Triglicéridos de ácido enántico	82 % Min 16 % Max	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 Reglamento (CE) n° 86/94 Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión (DO L 142 du 15. 6. 1996, p. 26) IUPAC 2 301 sub 5	Nota 2
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Sal <i>Marzadores</i> Esteroles Vainillina Éster etílico de ácido caroténico Triglicéridos de ácido enántico	80 % Min 16 % Max 2 % Max	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 12B:1988 Reglamento (CE) n° 86/94 Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) n° 1082/96 IUPAC 2 301 sub 5	Nota 2
Reglamento (CEE) n° 570/88	Mantequilla concentrada	Materia grasa láctea Humedad & ESML Acidez de la grasa IP (Max) Sabor Olor Otros <i>Marzadores</i> Esteroles Vainillina Éster etílico de ácido caroténico Triglicéridos de ácido enántico	99,8 % Min 0,2 % Max 0,35 % (oléico) Max 0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g mat. grasa Fresco ausencia de olores extraños ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes	IDF-Standard 24:1964 IDF 23A:1988 (moisture) IDF 24:1964 (MSNF) IDF-Standard 6B:1989 IDF-Standard 74A:1991 (Versión inglesa) Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO L 399 de 31. 12. 1992, p. 29) Métodos aprobados por la autoridad competente Reglamento (CE) n° 1082/96 IUPAC 2 301 sub 5	Nota 1

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones		
Reglamento (CEE) n° 570/88	Nata	Materia grasa	35 % — 49 %	IDF-Standard 16C:1987			
		<i>Marcañores</i>			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					
		Triglicéridos de ácido enántico				IUPAC 2.301 sub 5	
		Materia grasa láctea		96 % Min		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
		ESM		2 % Max		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2
		<i>Marcañores</i>					
		estigmasterol (95 %)		15 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) n° 3942/92		
estigmasterol (85 %)		17 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) n° 3942/92				
triglicéridos de ácido enántico		1,1 kg/100 kg de mantequilla concentrada	IUPAC 2.301 sub 5				
Reglamento (CEE) n° 429/90	Mantequilla concentrada	éster etílico de ácido butírico y estigmasterol	véase Anexo punto 1 c)	Reglamento (CEE) n° 3942/92 (estigmasterol) y método aprobado por la autoridad competente (ácido butírico)	Nota 2		
		lecitina (E322)	0,5 % Max	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2		
		NaCl	0,75 % Max	IDF-Standard 12B:1988			
		Ácidos grasos	0,35 % (oléico) Max	IDF-Standard 6B:1989			
		IP (Max)	0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	IDF-Standard 74A:1991 (Versión inglesa)		Nota 1	
		Sabor	Fresco				
		Olor	ausencia de olores extraños				
		Otros	ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes				
		Materia grasa láctea		82 % Min	IDF-Standard 80:1977		
		Agua		16 % Max	IDF-Standard 80:1977		
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	80 % Min	IDF-Standard 80:1977			
		Agua	16 % Max	IDF-Standard 80:1977			
		Sal	2 % Max	IDF-Standard 12B:1988			
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % Min	IDF-Standard 80:1977			
		Agua	16 % Max	IDF-Standard 80:1977			
		Sal	2 % Max	IDF-Standard 12B:1988			

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea Agua	82 % Min 16 % Max	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977	
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla salada	Materia grasa láctea Agua Sal	80 % Min 16 % Max 2 % Max	IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 80:1977 IDF-Standard 12B:1988	
Reglamento (CE) n° 1081/96	Queso elaborado con leche de cabra y/o leche de oveja	Leche de vaca	< 1 %	Reglamento (CEE) n° 1081/96 de la Comisión (DO L 142 de 15. 6. 1996 p. 15)	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseína ácida	Agua Materia grasa Acidez libre	12,00 % Max 1,75 % Max 0,30 % (láctico) Max	IDF-Standard 78C:1990 IDF 127A:1988 IDF-Standard 91:1979	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseína 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 (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Cascinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa & cenizas	6,00 % Max 88,00 % Min 6,00 % Max	IDF-Standard 78C:1990 IDF 127A:1988 IDF-Standard 89:1979 o IDF-Standard 90:1979	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo II — Caseína ácida	Agua Materia grasa Acidez libre RTB. (Max) Coliformes Term. (Max)	10,00 % Max 1,50 % Max 0,20 % (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) n° 1080/96 IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo II — Caseína de cuajo	Agua Materia grasa Cenizas RTB. (Max) Coliformes Term. (Max)	8,00 % Max 1,00 % Max 7,50 % Min 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) n° 1080/96 IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3 Notas 3 y 4

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo II — Caseinatos	Agua	6,00 % Max	IDF-Standard 78C:1990	
		Proteínas lácteas	88,00 % Min	IDF-Standard 92:1979	
		Materia grasa & cenizas	6,00 % Max	IDF 127A:1988 IDF 89:1979 o IDF 90:1979	
		RTB. (Max)	30.000/1 g	IDF-Standard 100B:1991	Nota 3
		Coliformes	ausencia/0,1 g	Reglamento (CE) nº 1080/96	Nota 3
		Term. (Max)	5.000/1 g	IDF-Standard 100B:1991	Notas 3 y 4
		Agua	6,00 % Max	IDF-Standard 78C:1990	
		Proteínas lácteas	85,00 % Min	IDF-Standard 92:1979	
		Materia grasa	1,50 % Max	IDF 127A:1988	
		Lactosa	1,00 % Max	IDF-Standard 106:1982	
Reglamento (CEE) nº 2921/90	Anexo III — Caseinatos	Cenizas	6,50 % Max	IDF 89:1979 o IDF 90:1979	
		RTB. (Max)	30.000/1 g	IDF-Standard 100B:1991	Nota 3
		Coliformes	ausencia/0,1 g	Reglamento (CE) nº 1080/96	Nota 3
		Term. (Max)	5.000/1 g	IDF-Standard 100B:1991	Notas 3 y 4
		Agua (suero ácido de mantequilla en polvo)	5 % Max	Anexo VI	
		Agua (LDP)	5 % Max	IDF-Standard 26A:1993	
		Materia grasa (LDP)	11 % Max	IDF-Standard 9C:1987	
		Suero de cuajo (LDP)	Ausencia	Anexo IV	
		Almidón (LDP)	Ausencia	Anexo V	
		Agua (Mezcla)	5 % max. del extracto seco magro	IDF-Standard 26A:1993	
Reglamento (CEE) nº 1725/79	Piensos compuestos y LDP (calidad para animales)	Materia grasa (Mezcla)	Ausencia	Directiva 84/4/CEE de la Comisión (DO L 15 de 18. 1. 1984, p. 28)	Nota 7
		Suero de cuajo (Mezcla)	Ausencia	Anexo IV	
		Contenido de LDP (en el producto final)	50 % Mínimo	Anexo III	
		Materia grasa (en el producto final)	2,5 % o 5 % Mínimo	Directiva 84/4/CEE	Nota 7
		Almidón (en el producto final)	2 % Mínimo	Anexo V	Nota 8
		Cobre (en el producto final)	25 ppm	Directiva 78/633/CEE de la Comisión (DO L 206 de 29. 7. 1978, p. 43)	Nota 9

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Observaciones
Reglamento (CE) n° 322/96	LDP por atomización	Materia grasa Proteínas Agua Acidez (N/10 NaOH) Lactatos Fosfatasa Solubilidad Partículas quemadas RTB Coliformes Suero de mantequilla Suero — Cuajo Suero — Ácido Agentes antimicrobianos	1,0 % Max 31,4 % (Min. del extracto seco ma- gro) 3,5 % Max 19,5 ml Max 150 mg/100 g Max negativo 0,5 ml Max a 24 °C placa B Min (15,0 mg) 40 000/1 g negativo/0,1 g negativo negativo negativo — — 1,0 % Max 8,75 % Min — — 1,0 % Max 8,00 % Min —	IDF-Standard 9C:1987 IDF-Standard 20B:1993 IDF-Standard 26A:1993 IDF-Standard 86:1981 IDF-Standard 69B:1987 ISO-Standard 3356:1975 IDF 129A:1988 ADPI:1990 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 Anexo VI Anexo V Método aprobado por la autoridad competente Anexo VII	Nota 3 Nota 3 Nota 2
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Leche descremada	Materia grasa ESM Sólidos totales Punto de congelación	1,0 % Max 8,75 % Min — —	IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987 IDF-Standard 108B:1991	Nota 5
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Suero de mantequilla	Materia grasa ESM Sólidos totales	1,0 % Max 8,00 % Min —	IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987 IDF-Standard 108B:1991	Nota 5

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 (CEE) n° 11.50/90 Reglamento (CEE) n° 584/92 Reglamento (CE) n° 1.588/94 Reglamento (CE) n° 1.466/95 Reglamento (CE) n° 1.600/95 Reglamento (CE) n° 1.713/95 Reglamento (CE) n° 455/97	Leche y nata, sin concentrar, azucarar ni edulcorar de otro modo Leche y nata, concentradas, azucaradas o edulcoradas de otro modo	0401 0402	Materia grasa ($\leq 6\%$) Materia grasa ($> 6\%$) Materia grasa (forma líquida) Materia grasa (forma sólida) Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)	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 por exportación en el Reglamento (CEE) n° 3846/87	IDF Standard 1D:1996 IDF Standard 1D:1996 IDF Standard 13C:1987 IDF Standard 9C:1993 IDF Standard 35A:1992	Nota 2
	Suero de mantequilla, leche fermentada o acidificada y nata concentrada conteniendo azucar añadido o edulcoradas de otro modo	0403	Sólidos totales (LCA) Sólidos totales (LINE) Materia grasa Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)		IDF 1D:1996, IDF 9C:1987 IDF 16C:1987, IDF 22B:1987 IDF Standard 35A:1992	Nota 2
	Suero, concentrado o sin concentrar o azucarado; productos a base de ingredientes lácteos naturales	0404	Materia grasa Proteínas Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)		Método aprobado por la autoridad competente 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	0405 Mantequilla <i>Butteroil</i>	Materia grasa (si mat. grasa $\leq 85\%$) Agua Extracto seco magro NaCl Materia grasa ($> 99\%$) Agua (si mat. grasa $> 99\%$)		Método aprobado por la autoridad competente IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 80:1977 IDF Standard 12B:1988 IDF Standard 24:1964 IDF Standard 23A:1988	Nota 2
	Queso y cuajada	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. Precauciones a tomar para evitar la desecación de los medios de cultivo.

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

Nota 6: La mantequilla deberá corresponder a la clase nacional de calidad del Estado miembro de producción que se contempla en el Anexo II del Reglamento (CE) n° 454/95 de la Comisión.

Nota 7: Directiva 84/4/CEE de la Comisión (DO L 15 de 18. 1. 1984, p. 28).

Nota 8: Reglamento (CE) n° 1758/94 de la Comisión (DO L 183 de 19. 7. 1994, p. 14).

Nota 9: Directiva 78/633/CEE de la Comisión (DO L 206 de 29. 7. 1978, p. 43).