

**RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2018/149 DE LA COMMISSION****du 15 novembre 2017****modifiant le règlement délégué (UE) 2016/1238 en ce qui concerne les exigences relatives à la composition et les caractéristiques de qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 19, paragraphe 1, point a),

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement délégué (UE) 2016/1238 de la Commission <sup>(2)</sup> fixe les exigences relatives à la composition et les caractéristiques de qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé.
- (2) En raison des améliorations techniques dans les méthodes utilisées pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers et en vue d'harmoniser les règles de l'Union en vigueur en ce qui concerne les exigences en matière d'hygiène, il est nécessaire de réexaminer et d'actualiser les paramètres des exigences relatives à la composition et des caractéristiques de qualité de certains produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé.
- (3) Il y a donc lieu de modifier en conséquence les annexes IV et V du règlement délégué (UE) 2016/1238,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

*Article premier*

Les annexes du règlement délégué (UE) 2016/1238 sont modifiées comme suit:

- a) La partie II de l'annexe IV est remplacée par le texte figurant à l'annexe I du présent règlement.
- b) La partie II de l'annexe V est remplacée par le texte figurant à l'annexe II du présent règlement.

*Article 2*Le présent règlement entre en vigueur le septième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 15 novembre 2017.

*Par la Commission*  
*Le président*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Règlement délégué (UE) 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé (JO L 206 du 30.7.2016, p. 15).

## ANNEXE I

## «PARTIE II

**Exigences de composition et caractéristiques de qualité**

Le beurre est une émulsion solide, principalement du type eau dans l'huile, qui présente les caractéristiques de composition et de qualité suivantes:

Paramètres	Teneur et caractéristiques de qualité
Matières grasses	Minimum 82 %
Eau	Maximum 16 %
Matière sèche non grasse	Maximum 2 %
Acides gras	1,2 mmole/100 g de matières grasses au maximum
Indice de peroxyde	0,3 meq d'oxygène/1 000 g de matières grasses au maximum
Matières grasses non lactiques	Non détectables par l'analyse des triglycérides
Caractéristiques sensorielles	Au moins 4 points sur 5 pour l'aspect, le goût et la consistance»

## ANNEXE II

## «PARTIE II

**Exigences de composition et caractéristiques de qualité**

Paramètres	Teneur et caractéristiques de qualité
Protéines	Minimum 34,0 % sur l'extrait sec non gras
Matières grasses	Maximum 1,00 %
Eau	Maximum 3,5 %
Acidité titrable en millilitres de solution d'hydroxyde de sodium décinormale	Maximum 19,5 ml
Lactates	Maximum 150 mg/100 g
Test de la phosphatase	Négative, c'est-à-dire activité phosphatasique ne dépassant pas 350 mU par litre de lait reconstitué
Indice de solubilité	Maximum 0,5 ml (24 °C)
Particules brûlées	Maximum 15,0 mg, à savoir au moins disque B
Micro-organismes	Maximum 40 000 UFC par g
Babeurre <sup>(1)</sup>	Néant <sup>(2)</sup>
Lactosérum présure <sup>(3)</sup>	Néant
Lactosérum acide <sup>(3)</sup>	Néant <sup>(4)</sup> ou maximum 150 mg/100 g <sup>(5)</sup>
Goût et odeur	Propre
Apparence	Couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées

<sup>(1)</sup> On entend par "babeurre": le sous-produit de la fabrication du beurre, obtenu après barattage ou butyrication de la crème et séparation de la phase grasse solide.

<sup>(2)</sup> L'absence de babeurre est établie soit par un contrôle sur place de l'atelier de production, effectué au moins une fois par semaine sans notification préalable, soit par l'analyse de laboratoire du produit fini indiquant maximum 69,31 mg de phosphatidyléthanolamine dipalmitoyl (PEDP) par 100 g.

<sup>(3)</sup> On entend par "lactosérum": le sous-produit de la fabrication du fromage ou de la caséine par l'action des acides, de la présure et/ou des procédés chimico-physiques.

<sup>(4)</sup> Lorsque des contrôles sur place sont effectués.

<sup>(5)</sup> Lorsque la norme ISO 8069 est appliquée.»