

**REGLAMENTO (CEE) Nº 3915/86 DE LA COMISIÓN**

de 22 de diciembre de 1986

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

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>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1335/86 <sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 11,Considerando que el Reglamento (CEE) nº 756/70 de la Comisión <sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1742/86 <sup>(4)</sup>, prevé las modalidades para la concesión de ayudas para la leche desnatada transformada para la fabricación de caseína y caseinatos;Considerando que en el Capítulo II del Anexo IV del Reglamento (CEE) nº 756/70 figuran determinadas definiciones; que, teniendo en cuenta los métodos de referencia incluidos en la primera Directiva de la Comisión 85/503/CEE, de 25 de octubre de 1985, relativa a los métodos de análisis de las caseínas y caseinatos alimenticios <sup>(5)</sup>, es conveniente modificar el Capítulo II de dicho Anexo;

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 Capítulo II del Anexo IV del Reglamento (CEE) nº 756/70 será sustituido por el Anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*El presente Reglamento entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 2 de febrero de 1987.

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

Hecho en Bruselas, el 22 de diciembre de 1986.

*Por la Comisión*  
Frans ANDRIESEN  
*Vicepresidente*

<sup>(1)</sup> DO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.  
<sup>(2)</sup> DO nº L 119 de 8. 5. 1986, p. 19.  
<sup>(3)</sup> DO nº L 91 de 25. 4. 1970, p. 28.  
<sup>(4)</sup> DO nº L 151 de 5. 6. 1986, p. 21.  
<sup>(5)</sup> DO nº L 308 de 20. 11. 1985, p. 12.

## « ANEXO

## « II. CONTROL

## a) Métodos de análisis

Para la aplicación del presente Reglamento serán obligatorios los métodos de referencia incluidos en la primera Directiva de la Comisión 85/503/CEE, de 25 de Octubre de 1985<sup>(1)</sup>, relativa a los métodos de análisis de las caseínas y caseinatos alimenticios, mencionados a continuación:

- 1. determinación de la humedad (contenido en agua)
- 2. determinación del contenido en proteínas (materias proteicas)
- 3. determinación de la acidez valorable (acidez libre)
- 4. determinación de las cenizas (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> incluido)

## b) Definiciones

1. *Contenido en materias grásas*

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

2. *Contenido en proteínas, de la leche distintas de la caseína*

Por contenido en proteínas de la leche distintas de la caseína se entenderá aquél determinado por el método de determinación de los grupos -SH y -S-S- unidos a las proteínas; los valores de referencia serán de un 0,25 % y un 3 %, respectivamente, para la caseína y para la proteína del suero puros en estado natural.

3. *Contenido en lactosa*

Por contenido en lactosa, se entenderá aquél determinado por una reacción coloreada con una solución de fenol sulfúrico después de solubilizar el producto en un medio de bicarbonato de sodio y de separar el suero por precipitación de proteínas en un medio ácido.

4. *Contenido total de microorganismos*

Por contenido total en microorganismos, se entenderá aquél determinado por el recuento de las colonias desarrolladas en medio de un cultivo después de una incubación de 72 horas a una temperatura de 30 °C.

5. *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 un cultivo después de una incubación de 24 horas a una temperatura de 30 °C.

6. *Contenido en microorganismos termófilos*

Por contenido en microorganismos termófilos, se entenderá aquél determinado por el recuento de las colonias desarrolladas en medio de un cultivo después de una incubación de 48 horas a una temperatura de 55 °C.

## c) Toma de muestras

La toma de muestras se efectuará, según el procedimiento previsto por la Norma Internacional ISO 707; no obstante, los Estados miembros podrán utilizar otro método de toma de muestras, siempre que este último se atenga a los principios de la Norma anteriormente citada.

(1) DO n° L 308 de 20. 11. 1985, p. 12.