

**REGLAMENTO (CE) N° 881/1999 DE LA COMISIÓN****de 28 de abril de 1999****que 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 <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 1587/96 <sup>(2)</sup>, 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 de 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 <sup>(3)</sup>, establece que, antes del 1 de abril de cada año, debe elaborarse una lista de métodos de referencia aplicables a los análisis contemplados en el artículo 1 de dicho Reglamento; que, en el Reglamento

(CE) n° 1854/96 de la Comisión <sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 745/98 <sup>(5)</sup> se estableció dicha lista; que es preciso actualizar la lista de métodos de referencia y sustituir el anexo del Reglamento (CE) n° 1854/96 por otro nuevo;

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 tercer 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 28 de abril de 1999.

*Por la Comisión*

Franz FISCHLER

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 148 de 28.6.1968, p. 13.

<sup>(2)</sup> DO L 206 de 16.8.1996, p. 21.

<sup>(3)</sup> DO L 283 de 25.11.1995, p. 7.

<sup>(4)</sup> DO L 246 de 27.9.1996, p. 5.

<sup>(5)</sup> DO L 103 de 3.4.1998, p. 8.

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

*Índice:*

Mín. = mínimo, máx. = máximo, Anexo = anexo del Reglamento, citado, ESM = extracto seco magro, AGL = ácidos grasos libres, IP = índice de peróxidos, A = aspecto, 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, ESML = extracto seco magro lácteo.

## PARTE A:

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento público	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión (DO L 124 de 25.4.1998, p. 18)	
		Agua	16 % máx.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	
		ESM	2 % máx.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	
		Acidez de la grasa IP (máx.)	1,2 mmol/100 g de materia grasa 0,3 miliequiv. oxígeno/1 000 g materia grasa	IDF-Standard 6B:1989 IDF-Standard 74A:1991 (versión inglesa)	Nota 1
		Coliformes	No detectable en un 1 g	Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión (DO L 142 de 15.6.1996, p. 13)	Nota 3
		Grasa no láctea	No detectable por análisis de triglicéridos	Anexo III	
		Marcadores de esteroides	No detectable	Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión (DO L 17 de 20.2.1994, p. 7)	
		Otros marcadores: — Vanillina	No detectable	Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión (DO L 193 de 9.7.1998, p. 16)	Nota 2

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla no salada	— Éster etílico de ácido caroténico	No detectable	Reglamento (CE) n° 1082/96 (DO L 142 de 15.6.1996, p. 26) IUPAC 2.301 sub 5 Anexo IV IDF-Standard 112A:1989	
		— Triglicéridos de ácido enántico	No detectable		
		Características sensoriales	Al menos 4 de un máximo de 5 puntos para A, S, C		
		Dispersión en agua	Al menos 4 puntos		
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	82 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	Nota 6
		Agua	16 % máx.		
Reglamento (CE) n° 454/95 Almacenamiento privado	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988	Nota 6
		Agua	16 % máx.		
		Sal	2 % máx.		
Reglamento (CE) n° 2571/97	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	
		Agua	16 % máx.		
		Marcadores:		Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión	Nota 2
		— Esteroles			
		— Vanillina			
— Éster etílico de ácido caroténico		IUPAC 2.301 sub 5			
		— Triglicéridos de ácido enántico			

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CE) n° 2571/97	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	Nota 2
		Agua	16 % máx.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	
		Sal	2 % máx.	IDF-Standard 12B:1988	
		Marcadores:			
		— Esteroles		Reglamento (CE) n° 86/94 de la Comisión	
		— Vanillina		Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión	
		— Éster etílico de ácido caroténico		Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión	
— Triglicéridos de ácido enántico		IUPAC 2.301 sub 5			
Reglamento (CE) n° 2571/97	Mantequilla concentrada	Materia grasa	99,8 % mín.	IDF-Standard 24:1964	Nota 1
		Humedad & ESML	0,2 % máx.	IDF-Standard 23A:1988 (moisture) IDF-Standard 24:1964 (MSNF)	
		Acidez de la grasa	0,35 % (oleico) máx.	IDF-Standard 6B:1989	
		PV (máx.)	0,5 miliequiv. oxígeno/1 000 g mat. grasa	IDF-Standard 74A:1991 (versión inglesa)	
		Materias grasas no lácteas	Exento	Anexo III del Reglamento (CE) n° 454/95	
		Sabor	Fresco		
		Olor	Ausencia de olores extraños		
		Otros	Ausencia de agentes neutralizadores, antioxidantes y conservantes		
		Marcadores:			
		— Esteroles		Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (DO L 399 de 31.12.1992, p. 29)	
		— Vanillina		Reglamento (CE) n° 1459/98 de la Comisión (DO L 193 de 9.7.1998, p. 16)	
— Éster etílico de ácido carténico		Reglamento (CE) n° 1082/96 de la Comisión			
— Triglicéridos de ácido enántico		IUPAC 2.301 sub 5			

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota	
Reglamento (CE) n° 2571/97	Nata	Materia grasa	35 %	IDF-Standard 16C:1987		
		Marcadores:				
		— Esteroles		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2	
		— Vanillina		Reglamento (CE) n° 1459/98	Nota 2	
		— Éster etílico de ácido caroténico		Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2	
		— Triglicéridos de ácido enántico		IUPAC 2.301 sub 5		
Reglamento (CE) n° 429/90	Mantequilla concentrada	Materia grasa láctea	96 % mín.	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2	
		ESM	2 % máx.	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2	
		Marcadores:				
		— Estigmasterol (95 %)	15 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión		
		— Estigmasterol (85 %)	17 g/100 kg de mantequilla concentrada	Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión		
		— Triglicéridos de ácido enántico	1,1 kg/100 kg de mantequilla concentrada	IUPAC 2.301 sub 5		
		— Éster etílico de ácido butírico y estigmasterol	Véase el punto 1 c) anexo	Reglamento (CEE) n° 3942/92 de la Comisión (estigmasterol) y método aprobado por la autoridad competente (ácido butírico)	Nota 2	
		— Lecitina (E 322)	0,5 % máx.	Métodos aprobados por la autoridad competente	Nota 2	
		NaCl	0,75 % máx.	IDF-Standard 12B:1988		
		Ácidos grasos	0,35 % (oleico) máx.	IDF-Standard 6B:1989		
		IP (máx.)	0,5 miliequiv. oxígeno/ 1 000 g de materia grasa	IDF-Standard 74A:1991 (versión inglesa)	Nota 1	
Sabor	Fresco					
Olor	Ausencia de olores extraños					
Otros	Ausencia de agentes neutralizantes, antioxidantes y conservantes					

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	
		Agua	16 % mín.		
Reglamento (CEE) n° 2191/81	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988	
		Agua	16 % mín.		
		Sal	2 % máx.		
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla no salada	Materia grasa láctea	82 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión	
		Agua	16 % mín.		
Reglamento (CEE) n° 2990/82	Mantequilla salada	Materia grasa láctea	80 % mín.	Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CEE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988	
		Agua	16 % mín.		
		Sal	2 % máx.		
Reglamento (CE) n° 1081/96	Queso elaborado con leche de cabra y/o leche de oveja	Leche de vaca	< 1 %	Reglamento (CE) n° 1081/96 de la Comisión	
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseína ácida	Agua	12,00 % máx.	IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 91:1979	
		Materia grasa	1,75 % máx.		
		Acidez libre	0,30 % (láctico) máx.		
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseína de cuajo	Agua	12,00 % máx.	IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 90:1979	
		Materia grasa	1,00 % máx.		
		Ceniza	7,50 % mín.		

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo I — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas	6,00 % máx. 88,00 % mín. 6,00 % máx.	IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 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 (máx.) Coliformes  Term. (máx.)	10,00 % máx. 1,50 % máx. 0,20 % (láctico) máx. 30,000/l g ausencia/0,1 g  5,000/l g	IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 91:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión 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 (máx.) Coliformes  Term. (máx.)	8,00 % máx. 1,00 % máx. 7,50 % mín. 30,000/l g ausencia/0,1 g  5,000/l g	IDF-Standard 78C:1991 IDF 127A:1988 IDF-Standard 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3  Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo II — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa y cenizas  RTB (máx.) Coliformes  Term. (máx.)	6,00 % máx. 88,00 % mín. 6,00 % máx.  30,000/l g ausencia/0,1 g  5,000/l g	IDF-Standard 78C:1991 IDF 92:1979 IDF 127A:1988 IDF 89:1979 o IDF 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3  Notas 3 y 4
Reglamento (CEE) n° 2921/90	Anexo III — Caseinatos	Agua Proteínas lácteas Materia grasa Lactosa Cenizas RTB (máx.) Coliformes  Term. (máx.)	6,00 % máx. 85,00 % mín. 1,50 % máx. 1,00 % máx. 6,50 % máx. 30,000/l g ausencia/0,1 g  5,000/l g	IDF-Standard 78C:1991 IDF-Standard 92:1979 IDF 127A:1988 IDF-Standard 106:1982 IDF 89:1979 or IDF 90:1979 IDF-Standard 100B:1991 Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión IDF-Standard 100B:1991	Nota 3 Nota 3  Notas 3 y 4

Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 1725/79	Piensos compuestos y LDP (calidad para animales)	Agua (suero ácido de mantequilla en polvo)	5 % máx.	Anexo VI	
		Agua (LDP)	5 % máx.	IDF-Standard 26A:1993	
		Materia grasa (LDP)	11 % máx.	IDF-Standard 9C:1987	
		Suero de cuajo (LDP)	Ausencia	Anexo IV	
		Almidón (LDP)	Ausencia	Anexo V	
		Agua (mezcla)	5 % máx. del extracto seco magro	IDF-Standard 26A:1993	
		Materia grasa (mezcla)	—	Directiva 84/4/CEE de la Comisión	Nota 7
		Suero de cuajo (mezcla)	Ausencia	Anexo IV	
		Contenido de LDP (en el producto final)	50 % mín.	Anexo III	
		Materia grasa (en el producto final)	2,5 % o 5 % mín.	Directiva 84/4/CEE de la Comisión	Nota 7
		Almidón (en el producto final)	2 % mín.	Anexo V	Nota 8
		Cobre (en el producto final)	25 ppm	Directiva 78/633/CEE de la Comisión	Nota 9
		Reglamento (CE) n° 322/96	LDP por atomización	Materia grasa	1,0 % máx.
Proteínas	31,4 % (mín. del extracto seco magro)			IDF-Standard 20B:1993	
Agua	3,5 % máx.			IDF-Standard 26A:1993	
Acidez (N/10 NaOH)	19,5 ml máx.			IDF-Standard 86:1981	
Lactatos	150 mg/100 g máx.			IDF-Standard 69B:1987	
Fosfatasa	Negativo			ISO-Standard 3356:1975	
Solubilidad	0,5 ml máx. a 24 °C			IDF 129A:1988	
Partículas quemadas	placa B mín. (15,0 mg)			ADPI:1990	
RTB	40,000/l g			IDF-Standard 100B:1991	Nota 3
Coliformes	Negativo/0,1 g			Reglamento (CE) n° 1080/96 de la Comisión	Nota 3
Suero de mantequilla	Negativo			Anexo VI	
Suero-Cuajo	Negativo			Anexo V	
Suero-Ácido	Negativo			Método aprobado por la autoridad competente	Nota 2
	Agentes antimicrobianos		Anexo VII		



Reglamento de la Comisión	Producto	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
Reglamento (CEE) n° 1105/68	Leche descremada	Materia grasa ESM Sólidos totales Punto de congelación	1 % máx. 8,75 % mín. — —	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 % máx. 8,00 % mín. —	IDF-Standard 22B:1987 IDF-Standard 21B:1987	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	Nota
Reglamento (CEE) n° 1150/90 Reglamento (CE) n° 1466/95 Reglamento (CE) n° 1600/95 Reglamento (CE) n° 2508/97	Leche y nata, sin concentrar, azucarar ni edulcorar de otro modo	0401	Materia grasa ( $\leq 6\%$ )  Materia grasa ( $> 6\%$ )	Los límites se especifican en la descripción del código de la nomenclatura combinada para el producto en particular para donde éste es aplicable como se indica en la parte 9 de la nomenclatura de las restituciones por exportación en el Reglamento (CEE) n° 3846/87 de la Comisión (DO L 366 de 24.12.1987, p. 1)	IDF-Standard 1D:1996  IDF-Standard 16C:1987	Nota 2
	Leche y nata, concentradas, azucaradas o edulcoradas de otro modo	0402	Materia grasa (forma líquida) Materia grasa (forma sólida) Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)  Sólidos totales (LCA) Sólidos totales (LNE)		IDF-Standard 13C:1987 IDF-Standard 9C:1993 IDF-Standard 35A:1992 Método aprobado por la autoridad competente IDF-Standard 15B:1991 IDF-Standard 21B:1987	

Reglamento de la Comisión	Producto	Código NC	Parámetro	Límite	Método de referencia	Nota
	Suero de mantequilla, leche fermentada o acidificada y nata concentrada conteniendo azúcar añadido o edulcoradas de otro modo	0403	Materia grasa  Sacarosa (contenido normal) Sacarosa (contenido bajo)		IDF 1D:1996, IDF 9C:1987 IDF 16C:1987, IDF 22B:1987 IDF 126A:1988 IDF-Standard 35A:1992  Método aprobado por la autoridad competente	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)		IDF 9C:1987, IDF 16C:1987 IDF 22B:1987 IDF-Standard 20B:1993 IDF-Standard 35A:1992  Método aprobado por la autoridad competente	Nota 2
	Mantequilla y otras materias grasas derivadas de la leche; productos lácteos para untar	0405	Materia grasa (si mat. grasa $\leq 85\%$ ) Agua  Mantequilla Extracto seco magro  Butteroil NaCl Materia grasa ( $> 99\%$ ) Agua (si mat. grasa $< 99\%$ )		Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión Reglamento (CE) n° 880/98 de la Comisión IDF-Standard 12B:1988 IDF-Standard 24:1964 IDF-Standard 23A:1988	
	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) nº 454/95.

Nota 7: Directiva (CEE) nº 4/84 de la Comisión.

Note 8: Reglamento (CE) nº 1758/94 de la Comisión (DO L 183 de 19.7.1994, p. 14).

Note 9: Directiva 78/633/CEE de la Comisión.»

---