

REGLAMENTO (CE) Nº 1758/94 DE LA COMISIÓN

de 18 de julio de 1994

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

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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 ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 230/94 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 3 de su artículo 10,

Considerando que, con arreglo al apartado 1 del artículo 4 del Reglamento (CEE) nº 1725/79 de la Comisión ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1553/94 ⁽⁴⁾, se concede la ayuda para la leche desnatada en polvo transformada en piensos compuestos si éstos contienen por lo menos dos kilogramos de almidón o almidón hinchado por cada 100 kg de producto acabado;

Considerando que la nota 2 a pie de página del Anexo II de dicho Reglamento especifica los métodos de análisis de laboratorio aplicables para determinar la cantidad de almidón; que la experiencia ha demostrado que estos métodos son inadecuados en determinados casos para detectar la presencia de almidón a estos niveles tan bajos; que, por tanto, es necesario permitir a los Estados miembros la utilización de métodos alternativos de análisis de almidón;

Considerando que el Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos no emitió un dictamen alguno en el plazo previsto por su presidente,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

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

- 1) El Anexo del presente Reglamento se añadirá como Anexo V.
- 2) La nota 2 a pie de página del Anexo II se sustituirá por el texto siguiente:
 - ⁽²⁾ El contenido de almidón se comprobará mediante análisis cuantitativos de laboratorio o mediante las medidas de control recogidas en la letra b) del apartado 2 del artículo 10, complementadas por el método de análisis cualitativo recogido en el Anexo V. *

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de septiembre de 1994.

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

Hecho en Bruselas, el 18 de julio de 1994.

Por la Comisión

René STEICHEN

Miembro de la Comisión

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

⁽²⁾ DO nº L 30 de 3. 2. 1994, p. 1.

⁽³⁾ DO nº L 199 de 1. 8. 1979, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 166 de 1. 7. 1994, p. 49.

ANEXO

«ANEXO V»

DETERMINACIÓN CUALITATIVA DEL ALMIDÓN EN LA LECHE DESNATADA EN POLVO, EN LA LECHE EN POLVO DESNATURALIZADA Y EN LOS PIENSOS COMPUESTOS**1. Ámbito**

El presente método sirve para la detección del almidón que se utiliza como marcador en la leche en polvo desnaturalizada.

El nivel más bajo de detección del método es de aproximadamente 0,05 g de almidón por 100 g de muestra.

2. Principio

La reacción se basa en la utilizada en yodometría:

- fijación por parte de los coloides del yodo libre en la solución acuosa,
- absorción por parte de las micelas de almidón y formación de color.

3. Reactivos**3.1. Solución de yodo**

- Yodo 1 g,
- Yoduro de potasio 2 g,
- Agua destilada 100 ml.

4. Instrumentos

- 4.1. Balanza analítica.
- 4.2. Baño de agua.
- 4.3. Tubos de ensayo de 25 mm por 200 mm.

5. Procedimiento

Pésese 1 g de la muestra y viértase en el tubo de ensayo (4.3).

Añádanse 20 ml de agua destilada y agítese el tubo para dispersar la muestra.

Introdúzcase en el baño de agua hirviendo (4.2) y deposítase en éste durante cinco minutos.

Retírese del baño y enfríese a la temperatura ambiente.

Añádanse 0,5 ml de solución de yodo (3.1), agítese y obsérvese el color resultante.

6. Expresión de los resultados

La presencia de almidón nativo en la muestra se refleja mediante una coloración azul.

Si la muestra contiene almidón modificado, es posible que el color no sea azul.

7. Observaciones

El color, la intensidad del color y la apariencia microscópica del almidón variarán dependiendo del origen del almidón nativo (por ejemplo, maíz o patata) y del tipo de almidón modificado presente en la muestra.

En presencia de almidones modificados, el color se vuelve violeta, rojo o marrón, dependiendo del grado de modificación de la estructura cristalina del almidón nativo.»