



**RAT DER
EUROPÄISCHEN UNION**

**Brüssel, den 26. März 2014
(OR. en)**

**Interinstitutionelles Dossier:
2014/0096 (COD)**

**8099/14
ADD 1**

**DENLEG 72
AGRI 245
CODEC 886**

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender: Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission

Eingangsdatum: 20. März 2014

Empfänger: Herr Uwe CORSEPIUS, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

Nr. Komm.dok.: COM(2014) 174 final - Anhänge 1 bis 3

Betr.: ANHÄNGE des Vorschlags für eine RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Kaseine und Kaseinate für die menschliche Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie 83/417/EWG des Rates

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument COM(2014) 174 final - Anhänge 1 bis 3.

Anl.: COM(2014) 174 final - Anhänge 1 bis 3 - Anhänge 1 bis 3



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

Brüssel, den 20.3.2014
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

ANHÄNGE

des Vorschlags für eine

RICHTLINIE DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES

**zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Kaseine und
Kaseinate für die menschliche Ernährung und zur Aufhebung der Richtlinie
83/417/EWG des Rates**

ANHANG I

NÄHRKASEINE

I. NORMEN FÜR SÄURE-NÄHRKASEIN

(a) Für die Zusammensetzung wesentliche Faktoren

1.	Wassergehalt, höchstens	12,0 % m/m
2.	Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens davon Mindestkaseingehalt	90 % m/m, 95 % m/m
3.	Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2,0 % m/m
4.	titrierbare Säure, ausgedrückt in ml zehntelnormaler Natriumhydroxidlösung je g, höchstens	0,27
5.	Aschegehalt (einschließlich P ₂ O ₅) höchstens	2,5 % m/m
6.	wasserfreier Milchzucker, höchstens	1 % m/m
7.	Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens	22,5 mg in 25 g

(b) Schadstoffe

Bleigehalt, höchstens	1 mg/kg
-----------------------	---------

(c) Verunreinigungen

Fremdstoffe (z. B. Holz- oder Metallpartikel), Haare oder Insektenfragmente	keine in 25 g
---	---------------

(d) Verarbeitungshilfsstoffe und Bakterienkulturen

- i) — Milchsäure
 - Salzsäure
 - Schwefelsäure
 - Citronensäure
 - Essigsäure
 - Orthophosphorsäure
- ii) — Molke
 - milchsäurebildende Bakterienkulturen

(e) Organoleptische Merkmale

1. *Geruch:* ohne Fremdgerüche.
2. *Aussehen:* Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen würden.

II. NORMEN FÜR LABNÄHRKASEIN

(a) Für die Zusammensetzung wesentliche Faktoren

1.	Wassergehalt, höchstens	12 % m/m
2.	Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens davon Kaseingehalt, mindestens	84 % m/m 95 % m/m
3.	Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2 % m/m
4.	Aschegehalt (einschließlich P ₂ O ₅) mindestens	7,50 % m/m
5.	wasserfreier Milchzucker, höchstens	1 % m/m
6.	Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens	22,5 mg in 25 g

(b) Schadstoffe

Bleigehalt, höchstens	1 mg/kg
-----------------------	---------

(c) Verunreinigungen

Fremdstoffe (z. B. Holz- oder Metallpartikel), Haare oder Insektenfragmente	keine in 25 g
---	---------------

(d) Verarbeitungshilfsstoffe

- Lab, das den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 entspricht;
- sonstige milchkoagulierende Enzyme, die den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 über Lebensmittelenzyme entsprechen.

(e) Organoleptische Merkmale

1. *Geruch:* ohne Fremdgerüche.
2. *Aussehen:* Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen würden.

ANHANG II

NÄHRKASEINATE

NORMEN FÜR NÄHRKASEINATE

(a) Für die Zusammensetzung wesentliche Faktoren

1.	Wassergehalt, höchstens	8 % m/m
2.	Milchkaseingehalt in der Trockenmasse, mindestens	88 % m/m
3.	Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2,0 % m/m
4.	Wasserfreier Milchzucker, höchstens	1,0 % m/m
5.	pH-Wert	6,0 bis 8,0
6.	Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens	22,5 mg in 25 g

(b) Schadstoffe

Blei, höchstens	1 mg/kg
-----------------	---------

(c) Verunreinigungen

Fremdstoffe (z. B. Holz- oder Metallpartikel), Haare oder Insektenfragmente	keine in 25 g
---	---------------

(d) Verarbeitungshilfsstoffe

(fakultative Neutralisierungsmittel und Puffer)

Natrium- hydroxide

Kalium- carbonate

Calcium-

Ammonium- phosphate

Magnesium- citrate

(e) Merkmale

1. *Geruch: sehr geringes Aroma und sehr geringe Fremdgerüche.*
2. *Aussehen: Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen würden.*
3. *Löslichkeit: fast völlig löslich in destilliertem Wasser, ausgenommen Calciumkaseinat.*

ANHANG III

Entsprechungstabelle

Richtlinie 83/417/EWG des Rates	Vorliegende Richtlinie
Artikel 1	Artikel 1 und 2
Artikel 2	Artikel 3
Artikel 3	Artikel 4
Artikel 4 Absatz 1	Artikel 5 Absatz 1
Artikel 4 Absatz 2 Unterabsatz 1	Artikel 5 Absatz 2
Artikel 4 Absatz 2 Unterabsatz 2	Artikel 5 Absatz 3
Artikel 5	Artikel 2 Buchstaben a und b
-	Artikel 6 Absatz 1
Artikel 6 Absatz 1	Artikel 6 Absatz 2
Artikel 6 Absatz 2	Artikel 6 Absatz 3
Artikel 7	-
Artikel 8	-
Artikel 9	-
Artikel 10	-
Artikel 11	-
-	Artikel 7
-	Artikel 8
Artikel 12	Artikel 9
-	Artikel 10
-	Artikel 11
Artikel 13	Artikel 12
Anhang I Abschnitt I	Artikel 2 Buchstaben d und e
Anhang I Abschnitt II	Anhang I Abschnitt I
Anhang I Abschnitt III	Anhang I Abschnitt II
Anhang II Abschnitt I	Artikel 2 Buchstabe f
Anhang II Abschnitt II	Anhang II
-	Anhang III