



Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 28. September 2015
(OR. en)

12428/15
ADD 1

DENLEG 122
AGRI 493
SAN 302
DELECT 124

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag der Generalsekretärin der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	25. September 2015
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union

Nr. Komm.dok.:	C(2015) 6507 final - Annexes 1 to 5
Betr.:	ANHÄNGE der DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und Informationsanforderungen für Getreidebeikost und andere Beikost

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2015) 6507 final - Annexes 1 to 5.

Anl.: C(2015) 6507 final - Annexes 1 to 5



Brüssel, den 25.9.2015
C(2015) 6507 final

ANNEXES 1 to 5

ANHÄNGE

der

DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

**zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 609/2013 des Europäischen Parlaments und
des Rates im Hinblick auf die besonderen Zusammensetzungs- und
Informationsanforderungen für Getreidebeikost und andere Beikost**

ANHANG I

ANFORDERUNGEN AN DIE ZUSAMMENSETZUNG GEMÄSS ARTIKEL 2 ABSATZ 2

1. GETREIDEANTEIL

Getreidebeikost muss hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlenden Getreide- und/oder Knollenstärkeprodukten hergestellt werden.

Der Anteil an Getreide und Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 % des Gewichts der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

2. PROTEIN

2.1. Bei Getreideprodukten mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, sowie Zwiebacken und Keksen, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden, darf der Proteingehalt 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) nicht überschreiten.

2.2. Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) aufweisen.

2.3. Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten und entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.

2.4. Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 % desjenigen des Referenzproteins (Kasein, wie in Tabelle 1 beschrieben) betragen, oder der Eiweißwirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 % desjenigen des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

Tabelle 1
Aminosäurezusammensetzung von Kasein

	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5

Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

3. KOHLENHYDRATE

3.1. Werden Saccharose, Fruktose, Glukose, Glukosesirupe oder Honig einfachen Getreideprodukten, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, sowie Zwiebacken und Keksen, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden, zugesetzt, so darf

- der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) betragen;
- der Fruktosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.

3.2. Werden Saccharose, Fruktose, Glukose, Glukosesirupe oder Honig Getreideprodukten mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, zugesetzt, so darf

- der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) betragen;
- der Fruktosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

4. LIPIDE

4.1. Bei einfachen Getreideprodukten, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, sowie Zwiebacken und Keksen, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden, darf der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) nicht überschreiten.

4.2. Bei Getreideprodukten mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, darf der Fettgehalt 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) nicht überschreiten. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so

- darf der Laurinsäuregehalt höchstens 15 % des Gesamtfettgehalts betragen;
- darf der Myristinsäuregehalt höchstens 15 % des Gesamtfettgehalts betragen;

- muss der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) aufweisen und darf höchstens 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal) betragen.

5. MINERALSTOFFE

5.1. Natrium

- 5.1.1. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technologischen Gründen notwendig ist.
- 5.1.2. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

5.2. Calcium

- 5.2.1. Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- 5.2.2. Zwiebacke und Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt, unter Verwendung von Milch hergestellt (Milchgebäck) und als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

6. VITAMINE

- 6.1. Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.
- 6.2. Für Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, gelten die Grenzwerte gemäß Tabelle 2.

Diese Grenzwerte gelten auch für den Fall, dass Vitamin A und D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

Tabelle 2

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A (µg RE)⁽¹⁾	14	43	60	180
Vitamin D (µg)⁽²⁾	0,25	0,75	1	3

⁽¹⁾ RE = *all-trans*-Retinoläquivalent.

⁽²⁾ In Form von Cholecalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

7. HÖCHSTMENGEN FÜR VITAMINE, MINERALIEN UND SPURENELEMENTE, WENN SIE ZUGESETZT WERDEN

Es gelten die Höchstmengen gemäß Tabelle 3. Abweichend von Artikel 2 Absatz 4 beziehen sich die Grenzwerte für Kalium und Calcium auf das verkaufsfertige Produkt.

Tabelle 3

Nährstoff	Höchstmenge je 100 kcal
Vitamin A ($\mu\text{g RE}$)	180
Vitamin E ($\text{mg } \alpha\text{-TE}$) ⁽¹⁾	3
Vitamin D (μg)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾
Thiamin (mg)	0,5
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE) ⁽³⁾	4,5
Vitamin B6 (mg)	0,35
Folsäure (μg)	50
Vitamin B12 (μg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (μg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁽⁴⁾ /100 ⁽⁵⁾
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (μg)	40
Jod (μg)	35
Mangan (mg)	0,6

⁽¹⁾ $\alpha\text{-TE}$ = d- α -Tocopheroläquivalent.
⁽²⁾ Dieser Grenzwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.
⁽³⁾ NE = Niacinäquivalent = mg Nikotinsäure + mg Tryptophan/60.
⁽⁴⁾ Dieser Grenzwert gilt für einfache Getreideprodukte, die mit Milch oder anderen geeigneten nahrhaften Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen, und Getreideprodukte mit einem zugesetzten proteinreichen Lebensmittel, die mit Wasser oder anderen eiweißfreien Flüssigkeiten zubereitet sind oder zubereitet werden müssen.
⁽⁵⁾ Dieser Grenzwert gilt für Zwiebacke und Kekse, die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden müssen.

ANHANG II

ZUSAMMENSETZUNGSANFORDERUNGEN GEMÄSS ARTIKEL 2 ABSATZ 3

1. PROTEIN

- 1.1. Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 40 % des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25 % des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gesamtgehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal) betragen.
- 1.2. Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht,
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 10 % des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25 % des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 1.3. Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht,
- der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen insgesamt mindestens 8 % des Gesamtproduktgewichts betragen;
 - der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweißquellen mindestens 25 % des Gewichts der Eiweißquellen insgesamt betragen;
 - der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen,

- der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.4. Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Verkehrsbezeichnung eines nicht süßen Produkts erwähnt ist, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht, so muss
- der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen,
 - der Gehalt des Produkts an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.5. Wird das Produkt auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweißquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, muss der Gesamtproteingehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 1.6. Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen der Nummern 1.1 bis 1.5 nicht.
- 1.7. Süßspeisen, bei denen in der Bezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Alle anderen Süßspeisen sind von den Anforderungen der Nummern 1.1 bis 1.5 ausgenommen.
- 1.8. Der Zusatz von Aminosäuren ist nur zur Verbesserung des Nährwerts des vorhandenen Proteins und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

2. KOHLENHYDRATE

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf folgende Werte nicht überschreiten:

- 10 g/100 ml bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft;
- 15 g/100 ml bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken;
- 20 g/100 g bei reinen Obstspeisen;
- 25 g/100 g bei Desserts und Puddings;
- 5 g/100 g bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind.

3. FETT

- 3.1. Für die unter Nummer 1.1 genannten Produkte gilt:

Sind Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.

3.2. Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

4. NATRIUM

4.1. Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf entweder höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, darf der Natriumgehalt des Fertigprodukts höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.

4.2. Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, außer für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

5. VITAMINE

Vitamin C

Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Vitamin-C-Gehalt des Fertigprodukts entweder mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) oder mindestens 25 mg per 100 g betragen.

Vitamin A

Bei Gemüsesaft muss der Vitamin-A-Gehalt des Fertigprodukts mindestens 25 µg RE/100 kJ (100 µg RE/100 kcal) betragen.

Vitamin A darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

Vitamin D

Vitamin D darf Beikost nicht zugesetzt werden.

6. HÖCHSTMENGEN FÜR VITAMINE, MINERALIEN UND SPURENELEMENTE, WENN SIE ZUGESETZT WERDEN

Es gelten die Höchstmengen gemäß Tabelle 1. Abweichend von Artikel 2 Absatz 4 beziehen sich die Grenzwerte für Kalium und Calcium auf das verkaufsfertige Produkt.

Tabelle 1

Nährstoff	Höchstmenge je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 ⁽¹⁾
Vitamin E (mg α-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 ⁽²⁾ /125 ⁽³⁾
Thiamin (mg)	0,25
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B6 (mg)	0,35

Folsäure (µg)	50
Vitamin B12 (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Jod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6
⁽¹⁾ Gemäß Nummer 5. ⁽²⁾ Dieser Grenzwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse. ⁽³⁾ Dieser Grenzwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.	

ANHANG III

WIRKSTOFFE GEMÄSS ARTIKEL 3 ABSATZ 3

Chemische Bezeichnung des Stoffs	Rückstandshöchstgehalt (mg/kg)
Cadusafos	0,006
Demeton-S-methyl/Demeton-S-methylsulfon/Oxydemeton-methyl (einzeln oder kombiniert, ausgedrückt als Demeton-S-methyl)	0,006
Ethoprophos	0,008
Fipronil (Summe von Fipronil und Fipronil-desulfinyl, ausgedrückt als Fipronil)	0,004
Propineb/Propylen-thioharnstoff (Summe von Propineb und Propylen-thioharnstoff)	0,006

ANHANG IV

WIRKSTOFFE GEMÄSS ARTIKEL 3 ABSATZ 4

Chemische Bezeichnung des Stoffs (Rückstandsdefinition)

Aldrin und Dieldrin, ausgedrückt als Dieldrin

Disulfoton (Summe von Disulfoton, Disulfoton-Sulfoxid und Disulfoton-Sulfon, ausgedrückt als Disulfoton)

Endrin

Fensulfothion (Summe von Fensulfothion, dessen Sauerstoff-Analogon und deren Sulfonen, ausgedrückt als Fensulfothion)

Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation

Haloxyfop (Summe von Haloxyfop, dessen Salzen und Estern einschließlich Konjugaten, ausgedrückt als Haloxyfop)

Heptachlor und *trans*-Heptachlorepoxyd, ausgedrückt als Heptachlor

Hexachlorbenzen

Nitrofen

Omethoat

Terbufos (Summe von Terbufos, dessen Sulfoxid und dessen Sulfon, ausgedrückt als Terbufos)

ANHANG V

REFERENZMENGEN IM SINNE DES ARTIKELS 5 ABSATZ 6

Nährstoff	Referenzmenge
Vitamin A	(µg) 400
Vitamin D	(µg) 7
Vitamin E	(mg TE) 5
Vitamin K	(µg) 12
Vitamin C	(mg) 45
Thiamin	(mg) 0,5
Riboflavin	(mg) 0,7
Niacin	(mg) 7
Vitamin B6	(mg) 0,7
Folat	(µg) 125
Vitamin B12	(µg) 0,8
Pantothensäure	(mg) 3
Biotin	(µg) 10
Calcium	(mg) 550
Phosphor	(mg) 550
Kalium	(mg) 1 000
Chlorid	(mg) 500
Eisen	(mg) 8
Zink	(mg) 5
Iod	(µg) 80
Selen	(µg) 20
Kupfer	(mg) 0,5
Magnesium	(mg) 80
Mangan	(mg) 1,2