



Rat der  
Europäischen Union

001209/EU XXVI. GP  
Eingelangt am 16/11/17

Brüssel, den 16. November 2017  
(OR. en)

14453/17  
ADD 1

AGRI 631  
AGRIFIN 116  
AGRIORG 113  
DELECT 223

## ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission
Eingangsdatum:	15. November 2017
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	C(2017) 7477 final - Annexes 1 to 2
Betr.:	ANHÄNGE der DELEGIERTEN VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/1238 der Kommission in Bezug auf die Anforderungen an die Zusammensetzung und die Qualitätsmerkmale von Milch und Milcherzeugnissen, die für die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung in Betracht kommen

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2017) 7477 final - Annexes 1 to 2.

Anl.: C(2017) 7477 final - Annexes 1 to 2

Brüssel, den 15.11.2017  
C(2017) 7477 final

ANNEXES 1 to 2

## **ANHÄNGE**

**der**

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

**zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2016/1238 der Kommission in Bezug auf die Anforderungen an die Zusammensetzung und die Qualitätsmerkmale von Milch und Milcherzeugnissen, die für die öffentliche Intervention und die Beihilfe für die private Lagerhaltung in Betracht kommen**

## ANHANG I

### **„TEIL II**

#### **Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale**

Butter ist eine feste Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser-in-Öl, deren Zusammensetzung und Merkmale wie folgt beschaffen sind:

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Fettgehalt	Mindestens 82 %
Wassergehalt	Höchstens 16 %
Fettfreie Trockenmasse	Höchstens 2 %
Säuregrad	Höchstens 1,2 mmol/100 g Fett
Peroxidzahl	Höchstens 0,3 mEq Sauerstoff/1000 g Fett
Fremdfett	In Triglyceridanalyse nicht nachweisbar
Sensorische Merkmale	Mindestens 4 von 5 Punkten für Aussehen, Geschmack und Konsistenz

“

## ANHANG II

### „TEIL II

#### Anforderungen an die Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale

Parameter	Gehalt, Qualitätsmerkmale
Eiweißgehalt	Mindestens 34,0 %, bezogen auf die fettfreie Trockenmasse
Fettgehalt	Höchstens 1,00 %
Wassergehalt	Höchstens 3,5 %
Titrierbarer Säuregehalt, in ml dezinormaler Natriumhydroxidlösung ausgedrückt	Höchstens 19,5 ml
Laktatgehalt	Höchstens 150 mg/100 g
Phosphataseprobe	Negativ, d. h. nicht mehr als 350 mU Phosphatase-Aktivität je Liter rekonstituierter Milch
Löslichkeit	Höchstens 0,5 ml (24 °C)
Gehalt an verbrannten Teilchen	Höchstens 15,0 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B
Gehalt an Mikroorganismen	Höchstens 40 000 je g
Buttermilch <sup>(1)</sup>	Negativ <sup>(2)</sup>
Labmolke <sup>(3)</sup>	Negativ
Sauermolke <sup>(3)</sup>	Negativ <sup>(4)</sup> oder höchstens 150 mg/100 g <sup>(5)</sup>
Geschmack und Geruch	Einwandfrei
Aussehen	Weiß oder leicht gelblich, ohne Verunreinigung oder farbige Teilchen

<sup>(1)</sup> „Buttermilch“ ist ein Nebenerzeugnis der Butterherstellung, gewonnen nach dem Ausbuttern des Rahms und Abtrennen der festen Fettphase.

<sup>(2)</sup> Das Fehlen von Buttermilch wird durch eine unangemeldete, mindestens einmal wöchentlich durchzuführende Vor-Ort-Kontrolle des Herstellungsbetriebs oder durch Laboranalyse des Enderzeugnisses festgestellt, wobei sich ein Höchstwert von 69,31 mg PEDP (Phosphatidylethanolamin-Dipalmitoyl)/100 g ergeben darf.

<sup>(3)</sup> „Molke“ ist ein durch die Wirkung von Säure, Lab und/oder Anwendung chemisch-physikalischer Verfahren gewonnenes Nebenerzeugnis der Käse- oder Kaseinherstellung.

<sup>(4)</sup> Bei Durchführung von Vor-Ort-Kontrollen.

<sup>(5)</sup> Bei Anwendung von ISO 8069.“