



EUROPEISKA  
KOMMISSIONEN

Bryssel den 20.3.2014  
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

## **BILAGOR**

**till förslaget till**

**EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV**

**om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om kaseiner och kaseinater avsedda  
som livsmedel och om upphävande av rådets direktiv 83/417/EEG**

## **BILAGA I**

### **ÄTLIGA KASEINER**

#### **I. STANDARD FÖR ÄTLIGT SYRAKASEIN**

##### **(a) Väsentliga faktorer i sammansättningen**

|    |                                                                                                     |                  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | Högsta vattenhalt                                                                                   | 12,0 viktprocent |
| 2. | Lägsta mjölkproteinhalt beräknad på det torkade extraktet<br>90 viktprocent varav lägsta kaseinhalt | 95 viktprocent   |
| 3. | Högsta mjölkfetthalt beräknad på det torkade extraktet                                              | 2,0 viktprocent  |
| 4. | Högsta titrerbara surhet uttryckt i ml/g<br>0,1 N natriumhydroxidlösning                            | 0,27             |
| 5. | Högsta askhalt (inklusive P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )                                           | 2,5 viktprocent  |
| 6. | Högsta vattenfria laktoshalt                                                                        | 1 viktprocent    |
| 7. | Högsta sedimenthalt (brända partiklar)                                                              | 22,5 mg/25 g     |

##### **(b) Främmande ämnen**

|                |         |
|----------------|---------|
| Högsta blyhalt | 1 mg/kg |
|----------------|---------|

##### **(c) Föroreningar**

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Främmande partiklar (t.ex. trä- eller metallpartiklar, hår eller insektsfragment) får inte förekomma i | 25 g |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

##### **(d) Processhjälpmiddel och bakteriekulturer**

- i) – mjölksyra
  - saltsyra
  - svavelsyra
  - citronsyra
  - ättiksyra
  - ortofosforsyra
- ii) – vassle
  - bakteriekulturer som producerar mjölksyra

##### **(e) Organoleptiska egenskaper**

- 1. *Lukt:* Inga främmande lukter.
- 2. *Utseende:* Vit till gräddvit färg; varan får inte innehålla klumpar som inte går sönder vid lätt tryck.

## II. STANDARD FÖR ÄTLIGT LÖPEKASEIN

### (a) Väsentliga faktorer i sammansättningen

|    |                                                           |                  |
|----|-----------------------------------------------------------|------------------|
| 1. | Högsta vattenhalt                                         | 12 viktprocent   |
| 2. | Lägsta mjölkproteinhalt beräknad på det torkade extraktet | 84 viktprocent   |
|    | varav lägsta kaseinhalt                                   | 95 viktprocent   |
| 3. | Högsta mjölkfetthalt beräknad på det torkade extraktet    | 2 viktprocent    |
| 4. | Lägsta askhalt (inklusive $P_2O_5$ )                      | 7,50 viktprocent |
| 5. | Högsta vattenfria laktoshalt                              | 1 viktprocent    |
| 6. | Högsta sedimenthalt (brända partiklar)                    | 22,5 mg/25 g     |

### (b) Främmande ämnen

|                |         |
|----------------|---------|
| Högsta blyhalt | 1 mg/kg |
|----------------|---------|

### (c) Föroreningar

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Främmande partiklar (t.ex. trä- eller metallpartiklar, hår eller insektsfragment) får inte förekomma i | 25 g |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

### (d) Processhjälpmedel

- löpe som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1332/2008,
- andra mjölkkoagulerande enzymer som uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1332/2008.

### (e) Organoleptiska egenskaper

|              |                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Lukt:     | Inga främmande lukter.                                                                       |
| 2. Utseende: | Vit till gräddvit färg; varan får inte innehålla klumpar som inte går sönder vid lätt tryck. |

## **BILAGA II**

### **ÄTLIGA KASEINATER**

#### **STANDARD FÖR ÄTLIGA KASEINATER**

##### **(a) Väsentliga faktorer i sammansättningen**

|    |                                                                      |                 |
|----|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1. | Högsta vattenhalt                                                    | 8 viktprocent   |
| 2. | Lägsta kaseinhalt i mjölkproteinet beräknad på det torkade extraktet | 88 viktprocent  |
| 3. | Högsta mjölkfetthalt beräknad på det torkade extraktet               | 2,0 viktprocent |
| 4. | Högsta vattenfria laktoshalt                                         | 1,0 viktprocent |
| 5. | pH-värde                                                             | 6,0–8,0         |
| 6. | Högsta sedimenthalt (brända partiklar)                               | 22,5 mg/25 g    |

##### **(b) Främmande ämnen**

|                |         |
|----------------|---------|
| Högsta blyhalt | 1 mg/kg |
|----------------|---------|

##### **(c) Föroreningar**

|                                                                                                        |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Främmande partiklar (t.ex. trä- eller metallpartiklar, hår eller insektsfragment) får inte förekomma i | 25 g |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|

##### **(d) Processhjälpmedel**

(valfria ämnen för neutralisering och buffring)

|            |            |
|------------|------------|
| hydroxyder | natrium    |
| karbonater | kalium     |
|            | av kalcium |
| fosfater   | ammonium   |
| citrat     | magnesium  |

##### **(e) Egenskaper**

|    |                  |                                                                                                     |
|----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <i>Lukt:</i>     | <i>Mycket svag främmande smak och lukt.</i>                                                         |
| 2. | <i>Utseende:</i> | <i>Vit till gräddvit färg; varan får inte innehålla klumpar som inte går sönder vid lätt tryck.</i> |
| 3. | <i>Löslighet</i> | <i>Nästa fullständigt lösliga i destillerat vatten, med undantag för kalciumkaseinat.</i>           |

**BILAGA III**  
***Jämförelsetabell***

| Rådets förordning nr 83/417/EEG | Detta direktiv     |
|---------------------------------|--------------------|
| Artikel 1                       | Artiklarna 1 och 2 |
| Artikel 2                       | Artikel 3          |
| Artikel 3                       | Artikel 4          |
| Artikel 4.1                     | Artikel 5.1        |
| Artikel 4.2 första stycket      | Artikel 5.2        |
| Artikel 4.2 andra stycket       | Artikel 5.3        |
| Artikel 5                       | Artikel 2 a och b  |
| -                               | Artikel 6.1        |
| Artikel 6.1                     | Artikel 6.2        |
| Artikel 6.2                     | Artikel 6.3        |
| 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         |
| Bilaga I.I                      | Artikel 2 d och e  |
| Bilaga I.II                     | Bilaga I.I         |
| Bilaga I.III                    | Bilaga I.II        |
| Bilaga II.I                     | Artikel 2 f        |
| Bilaga II.II                    | Bilaga II          |
| -                               | Bilaga III         |