



EUROPESE
COMMISSIE

Brussel, 20.3.2014
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

BIJLAGEN

bij het voorstel voor een

RICHTLIJN VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD

**inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten met betrekking tot
voor menselijke voeding bestemde caseïne en caseïnaten en tot intrekking van
Verordening 83/417/EEG van de Raad**

BIJLAGE I

VOOR MENSELIJKE VOEDING BESTEMDE CASEÏNE

I. NORMEN VOOR "MELKEIWIT, TYPE VOEDINGS-ZUURCASEÏNE" OF "VOEDINGSZUURCASEÏNE"

(a) Essentiële voorschriften inzake de samenstelling

- | | | |
|----|--|-----------------|
| 1. | Maximaal vochtgehalte | 12,0 gew.-% |
| 2. | Gehalte aan melkeiwitten berekend op de droge stof, ten minste 90 gew.-%, waarvan ten minste caseïne | 95 gew.-% |
| 3. | Melkvetgehalte berekend op de droge stof, ten hoogste | 2,0 gew.-% |
| 4. | Titreerbaar zuurgehalte uitgedrukt in ml 0,1 N NaOH-oplossing per gram, ten hoogste | 0,27 |
| 5. | Asgehalte (P_2O_5 inbegrepen), ten hoogste | 2,5 gew.-% |
| 6. | Gehalte aan watervrije lactose, ten hoogste | 1 gew.-% |
| 7. | Gehalte aan sedimenten (verbrande deeltjes), ten hoogste | 22,5 mg in 25 g |

(b) Contaminanten

- | | |
|--------------------------|---------|
| Loodgehalte, ten hoogste | 1 mg/kg |
|--------------------------|---------|

(c) Onzuiverheden

- | | |
|--|---------------|
| Vreemde stoffen (zoals hout- of metaaldeeltjes, haren of delen van insecten) | nihil in 25 g |
|--|---------------|

(d) Technische hulpstoffen en bacteriënculturen

- (i) —melkzuur
 - zoutzuur
 - zwavelzuur
 - citroenzuur
 - azijnzuur
 - orthofosforzuur
- (ii) —wei
 - bacteriënculturen die melkzuur produceren

(e) Organoleptische eigenschappen

- | | | |
|----|------------------|---|
| 1. | <i>Geur:</i> | afwezigheid van vreemde geuren. |
| 2. | <i>Uitzicht:</i> | kleur: wit tot crème; in het product mogen geen klonten voorkomen die bij een lichte druk niet kapotgaan. |

II. NORMEN VOOR "MELKEIWIT, TYPE VOEDINGS-LEBCASEÏNE" OF "VOEDINGSLEBCASEÏNE"

(a) Essentiële voorschriften inzake de samenstelling

1.	Maximaal vochtgehalte	12 % m/m
2.	Gehalte aan melkeiwitten berekend op de droge stof, ten minste	84 gew.-%
	waarvan gehalte aan caseïne, ten minste	95 gew.-%
3.	Melkvetgehalte berekend op de droge stof, ten hoogste	2 gew.-%
4.	Asgehalte (P ₂ O ₅ inbegrepen), ten minste	7,50 gew.-%
5.	Gehalte aan watervrije lactose, ten hoogste	1 gew.-%
6.	Gehalte aan sedimenten (verbrande deeltjes), ten hoogste	22,5 mg in 25 g

(b) Contaminanten

Loodgehalte, ten hoogste	1 mg/kg
--------------------------	---------

(c) Onzuiverheden

Vreemde stoffen (zoals hout- of metaaldeeltjes, haren of delen van insecten)	nihil in 25 g
--	---------------

(d) Technische hulpstoffen

- stremsel dat voldoet aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008;
- andere melkcoagulerende enzymen die voldoen aan de eisen van Verordening (EG) nr. 1332/2008.

(e) Organoleptische eigenschappen

1. *Geur*: afwezigheid van vreemde geuren.
2. *Uitzicht*: kleur: wit tot crème; in het product mogen geen klonten voorkomen die bij een lichte druk niet kapotgaan.

BIJLAGE II

VOOR MENSELIJKE VOEDING BESTEMDE CASEÏNATEN

NORMEN VOOR VOOR MENSELIJKE VOEDING BESTEMDE CASEÏNATEN

(a) Essentiële voorschriften inzake de samenstelling

- | | | |
|----|---|-----------------|
| 1. | Maximaal vochtgehalte | 8 gew.-% |
| 2. | Gehalte aan caseïne-eiwitten van de melk, berekend op de droge stof, ten minste | 88 gew.-% |
| 3. | Melkvetgehalte berekend op de droge stof, ten hoogste | 2,0 gew.-% |
| 4. | Gehalte aan watervrije lactose, ten hoogste | 1,0 gew.-% |
| 5. | pH-waarde | 6,0 - 8,0 |
| 6. | Gehalte aan sedimenten (verbrande deeltjes), ten hoogste | 22,5 mg in 25 g |

(b) Contaminanten

- | | |
|--------------------------|---------|
| Loodgehalte, ten hoogste | 1 mg/kg |
|--------------------------|---------|

(c) Onzuiverheden

- | | |
|--|---------------|
| Vreemde stoffen (zoals hout- of metaaldeeltjes, haren of delen van insecten) | nihil in 25 g |
|--|---------------|

(d) Technische hulpstoffen

(optionele neutraliserende middelen en buffers)

- | | |
|----------------|-----------|
| hydroxiden | natrium |
| carbonaten van | kalium |
| | calcium |
| fosfaten | ammonium |
| citraten | magnesium |

(e) Kenmerken

- | | | |
|----|-----------------------|---|
| 1. | <i>Geur:</i> | <i>zeer vage vreemde aroma's en geuren.</i> |
| 2. | <i>Uitzicht:</i> | <i>kleur: wit tot crème; in het product mogen geen klonten voorkomen die bij een lichte druk niet kapot gaan.</i> |
| 3. | <i>Oplosbaarheid:</i> | <i>bijna geheel oplosbaar in gedistilleerd water, met uitzondering van de calciumcaseïnat.</i> |

BIJLAGE III

Transponeringstabel

Richtlijn 83/417/EEG van de Raad	Deze richtlijn
Artikel 1	Artikelen 1 en 2
Artikel 2	Artikel 3
Artikel 3	Artikel 4
Artikel 4, lid 1	Artikel 5, lid 1
Artikel 4, lid 2, eerste alinea	Artikel 5, lid 2
-Artikel 4, lid 2, tweede alinea	Artikel 5, lid 3
Artikel 5	Artikel 2, onder a) en b)
-	Artikel 6, lid 1
Artikel 6, lid 1	Artikel 6, lid 2
Artikel 6, lid 2	Artikel 6, lid 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
Bijlage I, afdeling I	Artikel 2, onder d) en e)
Bijlage I, afdeling II	Bijlage I, afdeling I
Bijlage I, afdeling III	Bijlage I, afdeling II
Bijlage II, deel I	Artikel 2, onder f)
Bijlage II, afdeling II	Bijlage II
-	Bijlage III