



EUROPSKA
KOMISIJA

Bruxelles, 20.3.2014.
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

PRILOZI

Prijedlogu

DIREKTIVE EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

**o usklađivanju zakonodavstava država članica koja se odnose na kazeine i kazeinate
namijenjene za prehranu ljudi te o stavljanju izvan snage Direktive Vijeća 83/417/EEZ**

PRILOG I.

JESTIVI KAZEINI

I. ZAHTJEVI PRIMJENLJIVI NA JESTIVI KISELI KAZEIN

(a) Osnovni čimbenici sastava

- | | | |
|----|--|----------------|
| 1. | Maksimalni maseni udio vode | 12,0 % |
| 2. | Minimalni maseni udio mliječnih bjelančevina izražen na suhu tvar
90 % uz minimalni maseni udio kazeina | 95 % |
| 3. | Maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar | 2,0 % |
| 4. | Maksimalna kiselost, koju je moguće titrirati, izražena utroškom
10-postotne otopine natrijeva hidroksida | 0,27 ml/g |
| 5. | Maksimalni maseni udio pepela (uključujući P_2O_5) | 2,5 % |
| 6. | Maksimalni maseni udio bezvodne laktoze | 1 % |
| 7. | Maksimalna količina taloga (spaljene čestice) | 22,5 mg u 25 g |

(b) Kontaminanti

Maksimalna količina olova 1 mg/kg

(c) Nečistoće

Bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g

(d) Pomoćna sredstva u preradi i bakterijske kulture

- i. —mliječna kiselina
 - kloridna kiselina
 - sumporna kiselina
 - limunska kiselina
 - octena kiselina
 - ortofosforna kiselina
- ii. — sirutka
 - bakterijske kulture koje proizvode mliječnu kiselinu

(e) Organoleptička svojstva

- | | | |
|----|----------------|--|
| 1. | <i>Miris:</i> | Bez stranih mirisa |
| 2. | <i>Izgled:</i> | Boja u rasponu od bijele do žućkasto-bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom. |

II. ZAHTJEVI PRIMJENLJIVI NA JESTIVI SLATKI KAZEIN

(a) Osnovni čimbenici sastava

1.	Maksimalni maseni udio vode	12 % m/m
2.	Minimalni maseni udio mliječnih bjelančevina izražen na suhu tvar	84 %
	uz minimalni maseni udio kazeina	95 %
3.	Maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar	2 %
4.	Maksimalni maseni udio pepela (uključujući P_2O_5)	7,50 %
5.	Maksimalni maseni udio bezvodne laktoze	1 %
6.	Maksimalni maseni udio taloga (spaljene čestice)	22,5 mg u 25 g

(b) Kontaminanti

Maksimalna količina olova	1 mg/kg
---------------------------	---------

(c) Nečistoće

Bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g

(d) Pomoćna sredstva u preradi

— Sirilo koje ispunjuje zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1332/2008,

— Ostali enzimi za zgrušavanje mlijeka koji ispunjuju zahtjeve Uredbe (EZ) br. 1332/2008.

(e) Organoleptička svojstva

- | | |
|-------------------|--|
| 1. <i>Miris:</i> | Bez stranih mirisa |
| 2. <i>Izgled:</i> | boja u rasponu od bijele do žućkasto-bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom. |

PRILOG II.

JESTIVI KAZEINATI

ZAHTJEVI PRIMJENLJIVI NA JESTIVE KAZEINATE

(a) Osnovni čimbenici sastava

1.	Maksimalni maseni udio vode	8 %
2.	Minimalni maseni udio mliječne bjelancevine kazeina, izražen na suhu tvar	88 %
3.	Maksimalni maseni udio mliječne masti izražen na suhu tvar	2,0 %
4.	Maksimalni maseni udio bezvodne laktoze	1,0 %
5.	pH-vrijednost	6,0 do 8,0
6.	Maksimalna količina taloga (spaljene čestice) 25 g	22,5 mg u

(b) Kontaminanti

Maksimalna količina olova	1 mg /kg
---------------------------	----------

(c) Nečistoće

Bez stranih tvari (kao što su čestice drva ili metala, dlake ili dijelovi kukaca) u 25 g

(d) Pomoćna sredstva u preradi

(neobvezna neutralizirajuća i puferka sredstva)

hidroksidi	natrija
karbonati	kalija
	kalcija
fosfati	amonijaka
citrati	magnezija

(e) Svojstva

1. *Miris:* Vrlo blagi strani okusi i mirisi.
2. *Izgled:* Boja u rasponu od bijele do žućkasto-bijele; proizvod ne smije sadržavati grudice koje se ne razdjeljuju pod slabim pritiskom.
3. *Topljivost:* Gotovo potpuno topljivo u destiliranoj vodi, uz izuzetak kalcijeva kazeinata.

PRILOG III.

Korelacijska tablica

Direktiva Vijeća 83/417/EEZ	Ova Direktiva
Članak 1.	Članci 1. i 2.
Članak 2.	Članak 3.
Članak 3.	Članak 4.
Članak 4. stavak 1.	Članak 5. stavak 1.
Članak 4. stavak 2. prvi podstavak	Članak 5. stavak 2.
Članak 4. stavak 2. drugi podstavak	Članak 5. stavak 3.
Članak 5.	Članak 2. točke (a) i (b)
-	Članak 6. stavak 1.
Članak 6. stavak 1.	Članak 6. stavak 2.
Članak 6. stavak 2.	Članak 6. stavak 3.
Članak 7.	-
Članak 8.	-
Članak 9.	-
Članak 10.	-
Članak 11.	-
-	Članak 7.
-	Članak 8.
Članak 12.	Članak 9.
-	Članak 10.
-	Članak 11.
Članak 13.	Članak 12.
Prilog I. odjeljak I.	Članak 2. točke (d) i (e)
Prilog I. odjeljak II.	Prilog I. odjeljak I.
Prilog I. odjeljak III.	Prilog I. odjeljak II.
Prilog II. odjeljak I.	Članak 2. točka (f)
Prilog II. odjeljak II.	Prilog II.
-	Prilog III.