

## VERORDNUNG (EWG) Nr. 756/70 DER KOMMISSION

vom 24. April 1970

über die Gewährung von Beihilfen für Magermilch, die zu Kasein und Kaseinaten verarbeitet worden ist

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 804/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse<sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2622/69<sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 11 Absatz 3 und Artikel 28,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Verordnung (EWG) Nr. 987/68 des Rates vom 15. Juli 1968<sup>(3)</sup> hat die Grundregeln für die Gewährung einer Beihilfe für Magermilch, die zu Kasein und Kaseinaten verarbeitet worden ist, festgelegt. Die Durchführungsbestimmungen hierzu sind durch die Verordnung (EWG) Nr. 1102/68 der Kommission vom 27. Juli 1968 über Durchführungsbestimmungen zur Gewährung einer Beihilfe für Magermilch, die zu Kasein und Kaseinaten verarbeitet worden ist<sup>(4)</sup>, sowie durch die Verordnung (EWG) Nr. 146/69 der Kommission vom 24. Januar 1969 zur Festsetzung der Beihilfen für zu Kasein und Kaseinaten verarbeitete Magermilch<sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2437/69<sup>(6)</sup>, erlassen worden.

Gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1102/68 gilt für die Berechnung der Beihilfe ein Kilogramm Kasein oder Kaseinat als aus 33,75 Kilogramm Magermilch hergestellt ; Artikel 1 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 146/69 differenziert die je 100 Kilogramm Magermilch zu gewährende Beihilfe je nachdem, ob die Magermilch zu Kasein oder Kaseinaten verarbeitet wird, und je nach Art und Qualität des hergestellten Kaseins oder Kaseinats.

Auf Grund der bisherigen Erfahrungen bei der Anwendung dieser Vorschriften; und um die verschiedenen Mengen Magermilch besser zu berücksichtigen, die je nach Art und Qualität des hergestellten Kaseins oder Kaseinats für diese Verarbeitung benötigt werden, ist es angebracht, in Zukunft nicht den je 100 Kilogramm Magermilch zu gewährenden Beihilfebetrag, sondern die für die Erzeugung der verschiedenen Arten und Qualitäten von Kasein und

Kaseinaten erforderlichen Magermilchmengen unterschiedlich festzusetzen.

Hierbei ist dem Umstand Rechnung zu tragen, daß es sich im Hinblick auf die Marktverhältnisse nicht empfiehlt, die Herstellung von Kaseinen oder Kaseinaten geringerer Qualität ebenso zu fördern wie die Verarbeitung von Magermilch zu den gleichen Erzeugnissen besserer Qualität.

Im übrigen haben sich die Bestimmungen der Verordnungen (EWG) Nr. 1102/68 und Nr. 146/69 über das Auszahlungsverfahren und die Kontrollmaßnahmen bewährt und können deshalb beibehalten werden. Im Hinblick auf die genannten Änderungen der Beihilferegelung erscheint es jedoch aus Gründen der Übersichtlichkeit angebracht, die Durchführungsvorschriften für die Beihilfegewährung in einer neuen Verordnung zusammenzufassen.

Der Verwaltungsausschuß für Milch und Milcherzeugnisse hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

*Artikel 1*

Herstellern von Kasein oder Kaseinaten wird eine Beihilfe nur gewährt, wenn das Kasein oder die Kaseinate aus Magermilch oder Rohkasein hergestellt worden sind, die aus in der Gemeinschaft erzeugter Milch stammen.

*Artikel 2*

(1) Für 100 Kilogramm Magermilch, die zu Kasein oder Kaseinaten verarbeitet worden ist, wird eine Beihilfe von 2,02 Rechnungseinheiten festgesetzt.

Diese Beihilfe beträgt jedoch nur 35 Prozent des im vorhergehenden Unterabsatz genannten Betrages, wenn die Magermilch zu anderen als den in Absatz 2 Buchstaben a) bis c) genannten Kaseinen oder Kaseinaten verarbeitet worden ist.

(2) Für die Berechnung der Beihilfe gilt

- a) ein Kilogramm Kaseinat oder Labkasein der Qualität A als aus 37,75 Kilogramm Magermilch,
- b) ein Kilogramm Säurekasein der Qualität A oder Labkasein der Qualität B als aus 35,75 Kilogramm Magermilch,

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 13.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 328 vom 30. 12. 1969, S. 8.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. L 169 vom 18. 7. 1968, S. 6.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 184 vom 29. 7. 1968, S. 19.

<sup>(5)</sup> ABl. Nr. L 21 vom 28. 1. 1969, S. 3.

<sup>(6)</sup> ABl. Nr. L 307 vom 7. 12. 1969, S. 7.

- c) ein Kilogramm Säurekasein der Qualität B als aus 33,75 Kilogramm Magermilch,
- d) ein Kilogramm anderer Kaseine oder Kaseinate als aus 31,75 Kilogramm Magermilch hergestellt.

Die im Unterabsatz 1 Buchstaben a) bis c) genannten Kaseine und Kaseinate müssen den im Anhang festgesetzten Anforderungen entsprechen.

(3) Die sich aus den vorstehenden Absätzen ergebenden Beihilfebeträge werden jedoch für Belgien und Luxemburg bis zum Ende des Milchwirtschaftsjahres 1969/1970 um 0,24 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm Magermilch erhöht.

### Artikel 3

(1) Einem Hersteller von Kasein oder Kaseinaten wird die Beihilfe nur gewährt, wenn er

- a) eine monatliche Mengenzahlung über Anlieferung, Herstellung, Verwendung und Absatz von Milch und Milcherzeugnissen einschließlich Kasein und Kaseinaten führt und
- b) sich einer Kontrolle durch die zuständige Interventionsstelle unterwirft.

(2) Die in Absatz 1 Buchstabe a) genannte Mengenzahlung enthält mindestens folgende Angaben :

- a) Milch- und Rahmeingang,
- b) Zukauf von Rohkasein,
- c) Zukauf von Kasein und Kaseinaten,
- d) Herstellungstag und -menge von Kasein und Kaseinaten,
- e) Menge der anderen hergestellten Milcherzeugnisse,
- f) Abgabetag und -menge von Kasein und Kaseinaten sowie Name und Anschrift des Abnehmers,
- g) Verluste, Proben, Rückgaben und Umtausch von Milch, Milcherzeugnissen, Kasein und Kaseinaten.

Die Angaben werden insbesondere durch Lieferscheine, Rechnungen und Betriebszettel belegt.

(3) Die in Absatz 1 Buchstabe b) genannte Kontrolle besteht mindestens aus der laufenden Überwachung des Herstellungsbetriebs und der Zusammensetzung des Kaseins und der Kaseinate.

(4) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission die Maßnahmen mit, die sie gegebenenfalls zusätzlich zu der in Absatz 3 geforderten Überwachung durchführen.

### Artikel 4

(1) Die Beihilfe wird erst nach dem Absatz des Kaseins oder der Kaseinate gewährt. Der Antrag ist schriftlich bei der Interventionsstelle einzureichen.

Der Antrag enthält :

- a) den Namen und die Anschrift des Herstellers,
- b) die von ihm hergestellte und abgesetzte Menge von Kasein oder Kaseinaten, für die die Beihilfe beantragt wird.

(2) Die Interventionsstelle kann zusätzliche Angaben verlangen, insbesondere über die Menge der verarbeiteten Magermilch und des verarbeiteten Rohkaseins und über die Qualität des hergestellten Kaseins und der hergestellten Kaseinate.

### Artikel 5

Die Verordnungen (EWG) Nr. 1102/68 und Nr. 146/69 werden aufgehoben. Sie bleiben jedoch auf Kaseine und Kaseinate anwendbar, die vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung abgesetzt worden sind.

### Artikel 6

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 1970 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 24. April 1970

*Für die Kommission*

*Der Präsident*

Jean REY

## ANHANG

## I. Anforderungen an die Zusammensetzung

## 1. Säurekasein

	<u>Qualität A</u>	<u>Qualität B</u>
1. Wassergehalt — höchstens	12,00 %	12,00 %
2. Fettgehalt — höchstens	1,75 %	2,00 %
3. Freie Säuren, ausgedrückt in Milchsäure — höchstens	0,30 %	0,80 %

## 2. Labkasein

	<u>Qualität A</u>	<u>Qualität B</u>
1. Wassergehalt — höchstens	12,00 %	13,00 %
2. Fettgehalt — höchstens	1,00 %	1,25 %
3. Aschegehalt — mindestens	7,50 %	7,50 %

## 3. Kaseinate

1. Wassergehalt — höchstens	6 %
2. Milcheiweiß — mindestens	88 %
3. Gehalt an Fett und Asche — höchstens	6 %

## II. Anforderungen an die Kennzeichnung

Auf den Behältern und Verpackungen von Säurekasein, Labkasein und Kaseinaten sind außer der Bezeichnung des Erzeugnisses entweder der prozentuale Höchstgehalt bzw. Mindestgehalt oder der tatsächliche prozentuale Gehalt der Bestandteile anzugeben, die unter Ziffer I dieses Anhangs aufgeführt sind.

## III. Definitionen

## 1. Wassergehalt

Unter Wassergehalt versteht man die in Gewichtsprozent ausgedrückte Wassermenge, die nach sechsstündiger Trocknung bei  $102 \pm 2^\circ \text{C}$  von 5 g Kasein oder Kaseinat bestimmt wird.

## 2. Fettgehalt

Unter Fettgehalt versteht man die Menge Gesamtsubstanz in Gewichtsprozent, die man durch die Methode Schmid-Bondzjnski-Ratzlaff oder durch die Methode Röse-Gottlieb erhält.

## 3. Aschegehalt

Unter Aschegehalt versteht man den Rückstand nach Veraschung des Kaseins oder des Kaseinats bei niedriger Temperatur und in einem schwachen Luftstrom, nachdem der organische Phosphor durch Hinzufügung einer Salzlösung zum Kasein oder Kaseinat fixiert worden ist.

## 4. Gehalt an freien Säuren

Unter Gehalt an freien Säuren — in Milchsäure ausgedrückt — versteht man die in heißem und wässrigem Milieu extrahierten Säuren, die durch eine Natriumlaugung (Indikator Phenolphthalein) titriert werden.

## 5. Gehalt an Milcheiweiß

Unter Gehalt an Milcheiweiß versteht man den nach dem Verfahren nach Kjeldahl bestimmten und mit dem Koeffizienten 6,38 multiplizierten Gewichtsprozentgehalt an Stickstoff.