

RICHTLINIE DES RATES

vom 25. Juli 1983

zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Milcherzeugnisse (Kaseine und Kaseinate) für die menschliche Ernährung

(83/417/EWG)

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 100,

auf Vorschlag der Kommission ⁽¹⁾,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ⁽²⁾,

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽³⁾,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In einigen Mitgliedstaaten bestehen Rechts- und Verwaltungsvorschriften über die spezifische Zusammensetzung und Herstellung von Kaseinen und Kaseinaten, die zur menschlichen Ernährung bestimmt sind, sowie über die Bedingungen, welche diese Waren erfüllen müssen, damit sie unter bestimmten Bezeichnungen verwendet werden können oder ihre Verwendung in anderen Lebensmitteln zulässig ist. In anderen Mitgliedstaaten bestehen bisher keine derartigen Vorschriften.

Dieser Zustand ist geeignet, den freien Warenverkehr mit den zur menschlichen Ernährung bestimmten Kaseinen und Kaseinaten zu behindern und zu ungleichen Wettbewerbsbedingungen für ihre Verwender zu führen. Er wirkt sich deshalb unmittelbar auf die Errichtung und das Funktionieren des Gemeinsamen Marktes aus.

Deshalb sind auf Gemeinschaftsebene die Regeln festzulegen, die hinsichtlich der Zusammensetzung dieser Waren und ihrer Kennzeichnung eingehalten werden müssen.

Nährkaseine und -kaseinate werden gegenwärtig im allgemeinen nicht an den Endverbraucher verkauft. Wäre dies der Fall, so fände die Richtlinie 79/112/EWG des Rates vom 18. Dezember 1978 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über

die Etikettierung und Aufmachung von für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln sowie die Werbung hierfür ⁽⁴⁾ ebenfalls Anwendung.

Zur Erleichterung des Handelsverkehrs empfiehlt es sich andererseits, auf Gemeinschaftsebene die Etikettierungsregeln für bestimmte Nährkaseine und Nährkaseinate, die zur gewerblichen Verwendung bestimmt sind, festzulegen.

Im ersten Programm der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft für eine Politik zum Schutz und zur Unterrichtung der Verbraucher ⁽⁵⁾ sind Aktionen auf den Gebieten geplant, die für den Schutz der Gesundheit und Sicherung der Verbraucher, namentlich auf dem Lebensmittelsektor, von besonderer Bedeutung sind.

Bei den Verfahren zur Probenahme und bei den zur Überprüfung der Zusammensetzung und anderer Eigenschaften der betreffenden Waren erforderlichen Analysemethoden handelt es sich um technische Durchführungsmaßnahmen, die zwecks Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens von der Kommission erlassen werden sollten.

In allen Fällen, in denen der Rat der Kommission Zuständigkeit für die Durchführung von Vorschriften im Bereich des Lebensmittelrechts überträgt, ist ein Verfahren für eine enge Zusammenarbeit zwischen den Mitgliedstaaten und der Kommission im Rahmen des mit Beschluß 69/414/EWG eingesetzten Lebensmittelausschusses ⁽⁶⁾ vorzusehen —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

(1) Diese Richtlinie gilt für die in den Anhängen definierten Milcheiweißerzeugnisse und Mischungen von Milcheiweißerzeugnissen für die menschliche Ernährung

⁽¹⁾ ABl. Nr. C 50 vom 24. 2. 1979, S. 5.

⁽²⁾ ABl. Nr. C 140 vom 5. 6. 1979, S. 174.

⁽³⁾ ABl. Nr. C 247 vom 1. 10. 1979, S. 54.

⁽⁴⁾ ABl. Nr. L 33 vom 8. 2. 1979, S. 1.

⁽⁵⁾ ABl. Nr. C 92 vom 25. 4. 1975, S. 1.

⁽⁶⁾ ABl. Nr. L 291 vom 29. 11. 1969, S. 9.

(2) Im Sinne dieser Richtlinie gelten als

- „Kasein“ der in Milch als Hauptbestandteil enthaltene gewaschene und getrocknete, in reinem Wasser unlösliche Eiweißstoff, der aus Magermilch durch Fällung gewonnen wird, die durch
 - Zusatz von Säure,
 - mikrobiologische Säuerung
 - Labfällung
 - oder andere milchkoagulierende Enzyme
 vorgenommen wird, und zwar unbeschadet einer etwaigen vorherigen Behandlung mit Ionenaustausch- und Konzentrationsverfahren;
- „Kaseinate“ die durch Trocknen von Kaseinen, die mit neutralisierenden Stoffen behandelt wurden, gewonnenen Erzeugnisse;
- „Magermilch“ das Gemelk von einer oder mehreren Kühen, dem nichts hinzugefügt wurde und bei welchem lediglich der Fettgehalt vermindert wurde.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Vorkehrungen, damit

- die in den Anhängen definierten Erzeugnisse nur dann in den Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie den Definitionen und Bestimmungen dieser Richtlinie und ihrer Anhänge entsprechen, und
- den Kriterien in den Anhängen nicht entsprechende Erzeugnisse so bezeichnet und gekennzeichnet werden, daß sie den Käufer nicht hinsichtlich ihrer Art, Qualität und Verwendung irreführen.

Artikel 3

Die in den Anhängen genannten Bezeichnungen sind den dort definierten Erzeugnissen vorbehalten und müssen im Handel zu ihrer Kennzeichnung verwendet werden.

Artikel 4

(1) Unbeschadet der Richtlinie 79/112/EWG und unbeschadet der von der Gemeinschaft für die Kennzeichnung von nicht für den Endverbraucher bestimmten Lebensmitteln zu erlassenden Vorschriften sind auf den Verpackungen, Behältnissen oder Etiketten der in den Anhängen festgelegten Erzeugnisse mindestens die folgenden Hinweise in gut sichtbaren, deutlich lesbaren und unverwischbaren Buchstaben verbindlich vorgeschrieben:

- a) die den betreffenden Erzeugnissen nach Artikel 3 vorbehaltene Bezeichnung sowie für die Kaseinate die Angabe der Art(en) der Kationen;
- b) bei als Mischung verkauften Erzeugnissen
 - der Hinweis „Mischung aus . . .“, gefolgt von den Bezeichnungen der verschiedenen Erzeugnisse, aus denen die Mischung besteht, in entsprechend dem Gewicht absteigender Reihenfolge,
 - bei Kaseinaten die Angabe der Art(en) der Kationen,
 - bei Mischungen, die Kaseinate enthalten, der Proteingehalt;
- c) die Nettomenge in den Maßeinheiten kg oder g. Bis zum Ablauf der Übergangszeit, während der die Verwendung von Einheiten des Empire-Systems gemäß Kapitel D des Anhangs der Richtlinie 71/354/EWG des Rates vom 18. Oktober 1971 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Einheiten im Meßwesen ⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Richtlinie 76/770/EWG ⁽²⁾, in der Gemeinschaft gestattet ist, können Irland und das Vereinigte Königreich zulassen, daß die Menge nur in Maßeinheiten des Empire-Systems ausgedrückt wird, für die folgende Umrechnungssätze gelten:
 - 1 ml = 0,0352 fluid ounces,
 - 1 l = 1,760 pints oder 0,220 gallons,
 - 1 g = 0,0353 ounces (Avoirdupois),
 - 1 kg = 2,205 pounds;
- d) den Namen oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder eines in der Gemeinschaft niedergelassenen Verkäufers.
Die Mitgliedstaaten können jedoch die einzelstaatlichen Bestimmungen, die die Angabe des Herstellungs- oder Verpackungsbetriebs für ihre inländische Produktion vorschreiben, beibehalten;
- e) bei aus dritten Ländern eingeführten Erzeugnissen das Ursprungsland;
- f) das Herstellungsdatum oder eine Angabe, die die Identifizierung der Partie ermöglicht.

(2) Die Mitgliedstaaten tragen dafür Sorge, daß in ihrem Hoheitsgebiet der Vertrieb von Nährkaseinen und Nährkaseinaten untersagt wird, wenn die in Absatz 1 Buchstaben a), b), e) und f) vorgesehenen Angaben nicht in einer für den Käufer leicht verständlichen

⁽¹⁾ ABl. Nr. L 243 vom 29. 10. 1971, S. 29.

⁽²⁾ ABl. Nr. L 262 vom 27. 9. 1976, S. 204.

Sprache abgefaßt sind, es sei denn, daß dessen Unterrichtung durch andere Maßnahmen gewährleistet ist. Dem steht nicht entgegen, daß die genannten Angaben in mehreren Sprachen abgefaßt sind.

Die Angaben nach Absatz 1 Buchstabe b) dritter Gedankenstrich und Buchstabe c), d) und e) brauchen nur auf dem Begleitpapier vermerkt zu sein.

Bei Beförderungen von Schüttgut kann diese Ausnahmeregelung auf Buchstabe b) zweiter Gedankenstrich und Buchstabe f) Anwendung finden.

Artikel 5

Unbeschadet der auf dem Gebiet des Gesundheitsschutzes und der Hygiene zu erlassenden Gemeinschaftsvorschriften für die in den Anhängen I und II genannten Grunderzeugnisse müssen diese einer Wärmebehandlung unterzogen werden, die zu einem negativen Phosphatnachweis führt.

Artikel 6

(1) Die Mitgliedstaaten treffen alle erforderlichen Maßnahmen, damit der Verkehr mit den in Artikel 1 genannten Erzeugnissen, die den in dieser Richtlinie und ihren Anhängen vorgesehenen Beschreibungen und Bestimmungen entsprechen, nicht durch die Anwendung der nicht harmonisierten einzelstaatlichen Bestimmungen über die Zusammensetzung, Herstellungsmerkmale, Aufmachung oder Kennzeichnung dieser Erzeugnisse bzw. der Lebensmittel in allgemeinen behindert wird.

(2) Absatz 1 findet keine Anwendung auf nicht harmonisierte Vorschriften, die gerechtfertigt sind zum Schutze

- der Gesundheit,
- vor Täuschung, sofern diese nicht bewirken, daß die Anwendung der in dieser Richtlinie vorgesehenen Definitionen und Bestimmungen beeinträchtigt wird,
- des gewerblichen und kommerziellen Eigentums, der Herkunftsbezeichnungen und der Ursprungsangaben sowie vor unlauterem Wettbewerb.

Artikel 7

(1) Stellt ein Mitgliedstaat auf der Grundlage einer eingehenden Begründung anhand neuer Daten oder einer neuen Beurteilung der vorliegenden Daten nach dem Erlaß der Richtlinie fest, daß die Verwendung eines der in den Anhängen I und II genannten Stoffe bei einem der in diesen Anhängen genannten Erzeugnisse oder die

höchstzulässige Zusatzmenge eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt, selbst wenn diese den Bestimmungen dieser Richtlinie entsprechen, so kann dieser Staat die Anwendung der betreffenden Bestimmungen in seinem Gebiet vorläufig aussetzen oder einschränken. Er teilt dies unter Angabe der Gründe für die Entscheidung unverzüglich den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission mit.

(2) Die Kommission prüft die von dem betreffenden Mitgliedstaat angegebenen Gründe und konsultiert die Mitgliedstaaten im Ständigen Lebensmittelausschuß; anschließend gibt sie unverzüglich ihre Stellungnahme ab und ergreift die geeigneten Maßnahmen.

(3) Ist die Kommission der Ansicht, daß die Richtlinie geändert werden muß, um den in Absatz 1 genannten Schwierigkeiten zu begegnen und den Schutz der menschlichen Gesundheit zu gewährleisten, so leitet sie das Verfahren nach Artikel 10 ein, um diese Änderungen zu erlassen; in diesem Fall kann der Mitgliedstaat, der Schutzmaßnahmen getroffen hat, diese bis zum Inkrafttreten dieser Änderungen beibehalten.

Artikel 8

Auf Vorschlag der Kommission legt der Rat, soweit erforderlich, die Reinheitskriterien für die in den Anhängen genannten technologischen Hilfsstoffe fest.

Artikel 9

Nach dem Verfahren des Artikels 10 werden bestimmt:

- a) die für die Überprüfung der in Artikel 8 genannten Reinheitskriterien erforderlichen Analysemethoden;
- b) die Einzelheiten der Probenahme und die Analysemethoden für die Überprüfung von Zusammensetzung und Herstellungsmerkmalen, die bei der Herstellung der in den Anhängen definierten Erzeugnisse zu berücksichtigen sind.

Artikel 10

(1) Wird das in diesem Artikel festgelegte Verfahren in Anspruch genommen, so befaßt der Vorsitzende den durch den Beschluß 69/414/EWG des Rates eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuß — im folgenden „Ausschuß“ genannt — von sich aus oder auf Antrag des Vertreters eines Mitgliedstaats.

(2) Der Vertreter der Kommission unterbreitet dem Ausschuß einen Entwurf der zu treffenden Maßnahmen. Der Ausschuß nimmt zu diesem Entwurf ebenfalls Stellung, und zwar innerhalb einer Frist, die der Vorsitzen-

de nach der Dringlichkeit der betreffenden Frage bestimmen kann. Die Stellungnahme kommt mit einer Mehrheit von fünfundvierzig Stimmen zustande, wobei die Stimmen der Mitgliedstaaten nach Artikel 148 Absatz 2 des Vertrages gewogen werden. Der Vorsitzende nimmt an der Abstimmung nicht teil.

- (3) a) Die Kommission trifft die in Aussicht genommenen Maßnahmen, wenn sie der Stellungnahme des Ausschusses entsprechen.
- b) Entsprechen die in Aussicht genommenen Maßnahmen nicht der Stellungnahme des Ausschusses oder ist keine Stellungnahme ergangen, so schlägt die Kommission dem Rat unverzüglich die zu treffenden Maßnahmen vor. Der Rat beschließt mit qualifizierter Mehrheit.
- c) Hat der Rat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden ist keinen Beschluß gefaßt, so werden die vorgeschlagenen Maßnahmen von der Kommission getroffen.

Artikel 11

Die Bestimmungen dieser Richtlinie gelten nicht für die in Artikel 1 genannten und zur Ausfuhr nach Drittländern bestimmten Erzeugnisse.

Artikel 12

Die Mitgliedstaaten ändern, soweit erforderlich, ihre Rechtsvorschriften, um dieser Richtlinie nachzukommen, und setzen die Kommission davon unverzüglich in Kenntnis; die geänderten Rechtsvorschriften werden so angewandt, daß das Inverkehrbringen

- von dieser Richtlinie entsprechenden Erzeugnissen spätestens zwei Jahre nach ihrer Bekanntgabe erlaubt ist ⁽¹⁾;
- von dieser Richtlinie nicht entsprechenden Erzeugnissen drei Jahre nach der Bekanntgabe dieser Richtlinie untersagt ist.

Artikel 13

Diese Richtlinie ist an die Mitgliedstaaten gerichtet.

Geschehen zu Brüssel am 25. Juli 1983.

Im Namen des Rates

Der Präsident

C. SIMITIS

⁽¹⁾ Diese Richtlinie ist den Mitgliedstaaten am 2. August 1983 bekanntgegeben worden.

ANHANG I

NÄHRKASEINE

I. BEZEICHNUNGEN UND DEFINITIONEN

- a) „*Säure-Nährkasein*“: „Nährkasein (Säurekasein),“ das durch Fällung mit Hilfe der in Abschnitt II Buchstabe d) genannten technologischen Hilfsstoffe und Bakterienkulturen gewonnen wird und den in Abschnitt II festgelegten Normen entspricht;
- b) „*Labnährkasein*“: „Nährkasein (Labnährkasein)“, das durch Fällung mit Hilfe der in Abschnitt III Buchstabe d) genannten technologischen Hilfsstoffe gewonnen wird und den in Abschnitt III festgelegten Normen entspricht.

II. NORMEN FÜR SÄURE-NÄHRKASEIN

a) Für die Zusammensetzung wesentliche Faktoren

1. Wassergehalt, höchstens	10,0 % m/m
2. Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens	90 % m/m
davon Nährkaseingehalt, mindestens	95 % m/m
3. Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2,25 % m/m
4. titrierbare Säure, ausgedrückt in ml zehntelnormaler Natronlauge in g, höchstens	0,27
5. Aschegehalt (einschließlich P ₂ O ₅), höchstens	2,5 % m/m
6. Wasserfreier Milchzucker, höchstens	1 % m/m
7. Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens	22,5 mg in 25 g

b) Kontaminanten

Bleigehalt, höchstens	1 mg/kg
-----------------------	---------

c) Verunreinigungen

Fremdstoffe (z. B. Holz- oder Metallpartikel, Haare oder Insektenfragmente)	keine in 25 g
---	---------------

d) Harmlose und für die menschliche Ernährung geeignete technologische Hilfsstoffe und Bakterienkulturen

- i) — Milchsäure (E 270)
 — Salzsäure
 — Schwefelsäure
 — Zitronensäure (E 330)
 — Essigsäure (E 260)
 — Orthophosphorsäure
- ii) — Molke
 — milchsäurebildende Bakterienkulturen

e) Organoleptische Merkmale

1. *Geruch*: ohne Fremdgerüche.
2. *Aussehen*: Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen.

III. NORMEN FÜR LABNÄHRKASEIN

a) Für die Zusammensetzung wesentliche Faktoren

1. Wassergehalt, höchstens	10	% m/m
2. Milchproteingehalt in der Trockenmasse, mindestens	84	% m/m
davon Kaseingehalt, mindestens	95	% m/m
3. Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2	% m/m
4. Aschegehalt (einschließlich P ₂ O ₅), mindestens	7,50	% m/m
5. Wasserfreier Milchzucker, höchstens	1	% m/m
6. Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens	22,5	mg in 25 g

b) Kontaminanten

Bleigehalt, höchstens	1	mg/kg
-----------------------	---	-------

c) Verunreinigungen

Fremdstoffe (z. B. Holz- und Metallpartikel, Haare oder Insektenfragmente)	keine	in 25 g
--	-------	---------

d) Harmlose und für die menschliche Ernährung geeignete technologische Hilfsstoffe

- Lab,
- sonstige milchkoagulierende Enzyme.

e) Organoleptische Merkmale

1. *Geruch*: ohne Fremdgerüche.
2. *Aussehen*: Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen.

ANHANG II

NÄHRKASEINATE

I. BEZEICHNUNGEN UND DEFINITIONEN

„Nährkaseinat“: „aufgeschlossenes Milcheiweiß (Kaseinat)“, das aus Kasein gewonnen wird, welches mit den in Abschnitt II Buchstabe d) genannten neutralisierenden Stoffen von Nahrungsmittelqualität behandelt worden ist und den in Abschnitt II festgelegten Normen entspricht.

II. NORMEN FÜR NÄHRKASEINATE

a) Für die Zusammensetzung wesentliche Faktoren

1. Wassergehalt, höchstens	8	m/m
2. Milchkaseingehalt in der Trockenmasse, mindestens	88	m/m
3. Milchfettgehalt in der Trockenmasse, höchstens	2,0	% m/m
4. Wasserfreier Milchzucker, höchstens	1,0	% m/m
5. pH-Wert	6	bis 8
6. Sedimente (verbrannte Teilchen), höchstens	22,5	mg in 25 g

b) Kontaminanten

Blei, höchstens	1	mg/kg
-----------------	---	-------

c) Verunreinigungen

Fremdstoffe (z. B. Holz- und Metallpartikel), Haare oder Insektenfragmente)	keine	in 25 g
---	-------	---------

d) Technologische Hilfsstoffe von Nahrungsmittelqualität (neutralisierende Stoffe und wahlweise Puffersubstanzen)

Natrium- Kalium- Calcium- Ammonium- Magnesium-	} hydroxide karbonate phosphate zitate
--	--

e) Merkmale

1. Geruch: sehr geringe Aroma und sehr geringe Fremdgerüche.
2. Aussehen: Farbe weiß bis cremeweiß; das Erzeugnis darf auch keinerlei Klumpen enthalten, die leichtem Druck widerstehen.
3. Löslichkeit: fast völlig löslich in destilliertem Wasser, ausgenommen Calciumkaseinat.