

I

(Mitteilungen)

KOMMISSION

Mitteilung der Kommission über die Merkmale der Waren, die für die Nahrungsmittelhilfe der Gemeinschaft bereitgestellt werden

(2000/C 312/01)

[[gemäß Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 2519/97 der Kommission vom 16. Dezember 1997
(ABl. L 346 vom 17.12.1997, S. 23)]

Diese Mitteilung legt die Merkmale der bereitzustellenden Waren fest, abgesehen von besonderen Vorschriften, die gegebenenfalls von der Kommission erlassen werden. Sie ersetzt den jeweiligen Paragraph 1 (Anforderungen an Zusammensetzung und Qualität) in allen Kapiteln, die in der Mitteilung C 114 vom 29. April 1991 im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht wurden, und dies vom 1.12.2000 an.

ALLGEMEINE ERWÄGUNGEN

Die Bezugnahme auf die verschiedenen Punkte dieser Veröffentlichung in der Ausschreibung gilt auch für die etwaigen Vorbemerkungen je Erzeugnisgruppe sowie für die nachstehenden Erwägungen.

Wird auf verschiedene Verordnungen, Richtlinien oder internationale Normen Bezug genommen, so ist jede etwaige Änderung oder Aufhebung zu berücksichtigen, d. h., es ist die Fassung zugrunde zu legen, die zu dem für die Einreichung der Angebote vorgesehenen Zeitpunkt gilt.

Die Bereitstellung auf dem Gemeinschaftsmarkt setzt voraus, dass das zu liefernde Erzeugnis im Gebiet der Europäischen Union angebaut oder, gegebenenfalls, verarbeitet wurde.

Alle Erzeugnisse müssen von gesunder und handelsüblicher Qualität und für die menschliche Ernährung bestimmt sein. Hinsichtlich der Hygiene und der Genusstauglichkeit der Erzeugnisse (Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln, Schwermetalle usw.) sowie der fakultativen Zutaten (Behandlungsmittel, Vitamine, Mineralien und Aminosäuren) gelten die Normen des „Codex Alimentarius“.

Außerdem muss der Auftragnehmer dem Empfänger oder seinem Vertreter bei der Lieferung folgendes übergeben:

- je nach Art der zu liefernden Ware ein pflanzengesundheitliches oder gesundheitliches Zeugnis,
- eine von einer amtlichen Stelle stammende Bescheinigung, aus der hervorgeht, dass die geltenden Normen betreffend die Kernstrahlung in dem Mitgliedstaat, wo die zu liefernde Ware bereitgestellt wird, nicht überschritten worden sind. In der Bescheinigung über die radioaktive Belastung ist der Gehalt an Cäsium 134 und 137 und an Jod 131 anzugeben.

INHALTSVERZEICHNIS

Erzeugnis (Abkürzung)	Seite
A. Getreideerzeugnisse	4
1. Weichweizen (BLT)	
2. Hartweizen (DUR)	
3. Gerste (ORG)	
4. Mais (MAI)	
5. Roggen (SEG)	
6. Sorghum (SOR)	
7. Geschliffener rundkörniger, mittelkörniger oder langkörniger Reis (CBR, CBM, CBL)	
8. Rundkörniger, mittelkörniger oder langkörniger Reis, parboiled (RPR, RPM, RPL)	
9. Bruchreis (BRI)	
10. Weichweizenmehl (FBLT)	
11. Maismehl (FMAI)	
12. Roggenmehl (FSEG)	
13. Hartweizengrieß (SDUR)	
14. Maisgrieß (SMAI)	
15. Haferflocken (FHAF)	
B. Obst und Hülsenfrüchte	9
1. Tomatenmark (CT)	
2. Tomatenpulver (PT)	
3. Korinthen (COR)	
4. Puffbohnen (FABA)	
5. Pferdebohnen (FEQ)	
6. Spalterbsen (PISUM)	
C. Zucker	11
1. Weißzucker (SUB)	
D. Pflanzliche Öle	11
1. Rapsöl (HCOLZ)	
2. Sonnenblumenöl (HTOUR)	
3. Olivenöl (HOLI)	
4. Maisöl (HMAI)	
5. Sojaöl (HSOJA)	

E.	Milcherzeugnisse	14
	1. Magermilchpulver (LEP)	
	2. Mit Vitaminen angereichertes Magermilchpulver (LEPv)	
	3. Halbentrahmtes Milchpulver (LDEP)	
	4. Vollmilchpulver (LENP)	
	5. Butter (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Feta-Käse (FETA)	
	8. Schmelzkäse (FROf)	
F.	Zusammengesetzte Erzeugnisse	17
	1. Beikost-Erzeugnis auf der Basis von Getreide (BABYF)	
	2. Kekse (BISC)	
	3. Mischung aus Weizen und Soja (WSB)	
	4. Säuglingsanfangsnahrung (Lsub1)	
	5. Folgenahrung (Lsub2)	
	6. Milch mit hohem Energiewert (LHE)	
	7. Mischlebensmittel (AC)	
	8. Teigwaren (PAL)	
G.	Fischereierzeugnisse	23
	1. Sardinenkonserven (SAR)	
	2. Makrelenkonserven (CM)	
H.	Fleischerzeugnisse	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Rindfleischkonserven (BPf)	
	3. Rinderleberpaste (PFB)	
	4. Schweinefleischkonserven (CP)	
	5. Schweineleberpaste (PFP)	
	6. Geflügelfleischkonserven (CV)	

A. GETREIDEERZEUGNISSE

Vorbemerkungen

Folgende Kontrollverfahren werden angewandt:

- Feuchtigkeit: ISO Nr. 711, 712 und 6540 (Mais);
- Proteine: ICC Nr. 105;
- Hagberg: ISO Nr. 3093;
- Zeleny: ISO Nr. 5529;
- Asche: ISO Nr. 2171;
- Säure: AOAC 14022 oder ISO Nr. 7305;
- Zellulose: AOAC 7070 oder ICC Nr. 113;

und bei Reis: ISO Nr. 7301

Alle Getreideerzeugnisse müssen von gesundem Geruch und frei von lebenden Schädlingen und, im Falle von Erzeugnissen der ersten Verarbeitung, frei von toten Schädlingen sein. Sofern keine besonderen Vorschriften bestehen, gelten tote Insekten als Verunreinigungen verschiedener Art (Schwarzbesatz) und dürfen nicht mehr als 0,5 % ausmachen.

Die Erzeugnisse unter 1 bis 6 müssen unbeschadet der nachstehenden besonderen Bedingungen den Anforderungen des Artikels 2 und des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 824/2000 (ABl. L 100 vom 20.4.2000, S. 31) entsprechen. Bei Nichteinhaltung dieser Bedingungen kann die Kommission die Preisabschläge gemäß der genannten Verordnung anwenden. Für die Erzeugnisse unter 7 bis 15 findet die Berechnung der Abschläge gemäß den gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften sinngemäß Anwendung.

1. Weichweizen

Der Weichweizen muss mindestens folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: höchstens 10 %, davon:
 - Bruchkorn: höchstens 3 % (Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 2,5 mm fallen),
 - Kornbesatz: höchstens 5 % (Schmactkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Keimverfärbungen und durch Trocknung überhitzte Körner),
 - Auswuchs: höchstens 2,5 %,
 - Schwarzbesatz: höchstens 1 % (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile),
 - Mutterkorn: höchstens 0,05 %;
- Proteine: mindestens 11,5 % ($N \times 5,7$ bezogen auf den Trockenstoff);
- Fallzahl nach Hagberg: mindestens 220, einschließlich der 60 Sekunden Vorbereitungszeit (Rührzeit);
- Index nach Zeleny: mindestens 25;
- Eigengewicht: mindestens 74 kg/hl.

2. **Hartweizen**

Der Hartweizen muss mindestens folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: höchstens 10 %, davon:
 - Bruchkorn: höchstens 3 % (Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 2,5 mm fallen),
 - Kornbesatz: höchstens 2 % (Schmactkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Keimverfärbungen und durch Trocknung überhitzte Körner),
 - fleckige und/oder fusariumbefallene Körner: höchstens 5 %, davon fusariumbefallene Körner: höchstens 1,5 %,
 - Auswuchs: höchstens 2,5 %,
 - Schwarzbesatz: höchstens 0,5 % (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile),
 - Mutterkorn: höchstens 0,05 %;
- Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben: höchstens 25 %;
- Proteine: mindestens 11,5 % ($N \times 5,7$ bezogen auf den Trockenstoff);
- Fallzahl nach Hagberg: mindestens 220, einschließlich der 60 Sekunden Vorbereitungszeit (Rührzeit);
- Eigengewicht: mindestens 78 kg/hl.

3. **Gerste**

Zweireihige Winter- oder Frühjahrserste, die mindestens folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: höchstens 10 %, davon:
 - Bruchkorn: höchstens 3 % (Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 2,5 mm fallen),
 - Kornbesatz: höchstens 5 % (Schmactkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner),
 - Auswuchs: höchstens 2,5 %,
 - Schwarzbesatz: höchstens 1 % (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile);
- Eigengewicht: mindestens 67 kg/hl.

4. **Mais**

Mais, der mindestens folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: höchstens 8 %, davon:
 - Bruchkorn: höchstens 4 % (Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 4,5 mm fallen),

- Kornbesatz: höchstens 3 % (Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner),
- Auswuchs: höchstens 0,5 %,
- Schwarzbesatz: höchstens 1 % (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile).

5. **Roggen**

Roggen, der mindestens folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind:
 - Bruchkorn: höchstens 3 % (Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 2,5 mm fallen),
 - Kornbesatz: höchstens 3 % (Schmactkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner),
 - Auswuchs: höchstens 2,5 %,
 - Schwarzbesatz: höchstens 1 % (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile),
 - Mutterkorn: höchstens 0,05 %;
- Fallzahl nach Hagberg: mindestens 140, einschließlich der 60 Sekunden Vorbereitungszeit (Rührzeit);
- Eigengewicht: mindestens 70 kg/hl.

6. **Sorghum**

Sorghum, das mindestens folgenden Anforderungen genügt:

- weißes Sorghum mit einem Gehalt an rotem Sorghum von höchstens 2 %;
- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind:
 - Bruchkorn: höchstens 4 % (Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 1,8 mm fallen),
 - Kornbesatz: höchstens 3 % (Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner),
 - Auswuchs: höchstens 1 %,
 - Schwarzbesatz: höchstens 1 % (Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile);
- Tannin: höchstens 0,4 % bezogen auf den Trockenstoff anhand der „Klaus Daiber-Methode“.

7. Geschliffener rundkörniger, mittelkörniger oder langkörniger Reis

Vollständig geschliffener Reis, der folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 15 %;
- Bruchreis: höchstens 5 %;
- kreidige Körner: höchstens 5 %;
- Körner mit roten Rillen: höchstens 3 %;
- gefleckte und/oder fleckige Körner: höchstens 2,5 %;
- gelbe Körner: höchstens 0,05 %;
- bernsteinfarbene Körner: höchstens 0,2 %;
- Toleranz an Fremdstoffen, bestehend aus:
 - mineralischen oder pflanzlichen ungenießbaren Stoffen, sofern sie nicht giftig sind: höchstens 0,01 %,
 - genießbaren Fremdkörnern oder Teilen von Fremdkörnern: höchstens 0,1 %.

8. Rundkörniger, mittelkörniger oder langkörniger Reis, parboiled

Vorgekochter (*parboiled*) und geschliffener Reis, der folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 15 %;
- Bruchreis: höchstens 5 %;
- Körner mit roten Rillen: höchstens 3 %;
- gefleckte und/oder fleckige Körner: höchstens 1,5 %;
- beschädigte Körner: höchstens 1 %;
- Toleranz an Fremdstoffen, bestehend aus:
 - mineralischen oder pflanzlichen ungenießbaren Stoffen, sofern sie nicht giftig sind: höchstens 0,01 %,
 - genießbaren Fremdkörnern oder Teilen von Fremdkörnern: höchstens 0,1 %;
- Reiskörner, die keiner hydrothermischen Behandlung unterzogen wurden (nicht *parboiled*): höchstens 0,5 %;
- nicht vollkommen gelatinierte Körner: höchstens 4 %.

9. Bruchreis

Bruchreis, der folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 15 %;
- Reissplitter: höchstens 1,5 %;
- kreidige Körner: höchstens 6 %;
- Körner mit roten Rillen: höchstens 10 %;
- gefleckte und/oder fleckige Körner: höchstens 4 %;
- gelbe und/oder bernsteinfarbene Körner: höchstens 1,175 %;

- Toleranz an Fremdstoffen, bestehend aus:
 - mineralischen oder pflanzlichen ungenießbaren Stoffen, sofern sie nicht giftig sind: höchstens 0,01 %,
 - genießbaren Fremdkörnern oder Teilen von Fremdkörnern: höchstens 0,1 %.

10. **Weichweizenmehl**

Weichweizenmehl, aus dem bei der maschinellen Bearbeitung ein nicht klebender Teig hergestellt werden kann und das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Proteine: mindestens 10,5 % (N × 6,25 bezogen auf den Trockenstoff);
- Fallzahl nach Hagberg: mindestens 220, einschließlich der 60 Sekunden Vorbereitungszeit (Rührzeit);
- Index nach Zeleny: mindestens 25;
- Asche: höchstens 0,6 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Fettsäure: höchstens 0,5 g KOH/g Öl.

11. **Maismehl**

Maismehl, das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 13 %;
- Säure: höchstens 0,9 %;
- Fette: höchstens 1,3 %;
- Rohzellulose: höchstens 0,8 %, bezogen auf den Trockenstoff.

12. **Roggenmehl**

Roggenmehl, das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 14 %;
- Fallzahl nach Hagberg: mindestens 140, einschließlich der 60 Sekunden Vorbereitungszeit (Rührzeit);
- Asche: höchstens 1,4 %, bezogen auf den Trockenstoff.

13. **Hartweizengrieß**

Hartweizengrieß, der folgenden Anforderungen genügt:

- Grieß mit einer Korngröße, die mittels Siebanalyse durch ein Sieb mit einer Lochgröße von 0,160 mm ermittelt wurde (Satz der durchfallenden Körner: höchstens 10 %);
- Feuchtigkeit: höchstens 13 %;
- Asche: höchstens 1,3 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Proteine: mindestens 11 % (N × 5,7 bezogen auf den Trockenstoff).

14. **Maisgrieß**

Maisgrieß, der folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 13 %;
- Säure: höchstens 0,6 %;
- Fette: höchstens 0,9 %;
- Rohzellulose: höchstens 0,6 %, bezogen auf den Trockenstoff.

15. **Haferflocken**

Schnellkochhaferflocken, hergestellt aus Hafer erster Qualität und von hoher Dichte, die folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 12 %;
- Asche: höchstens 2,3 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Rohfaser: höchstens 1,5 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Spelzen: höchstens 0,1 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Proteine: mindestens 12 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Flocken anderer Getreidearten: höchstens 2 %.

B. **OBST UND HÜLSENFRÜCHTE**

1. **Tomatenmark**

Mark aus Tomaten der letzten Ernte, das den Mindestqualitätsanforderungen gemäß Artikel 10 der Verordnung (EWG) Nr. 1764/86 (ABl. L 153 vom 7.6.1986, S. 1) sowie folgende Anforderungen genügt:

- Trockenmasse: 30-31 %;
- lösliche Trockenmasse (Tomaten): 28-30 %;
- Salz (NaCl): höchstens 1,3 %;
- Säure (Zitronensäure): höchstens 3 %.

2. **Tomatenpulver**

Pulver aus Tomaten der letzten Ernte, vakuumgetrocknet bei einer Temperatur von höchstens 90 °C, das den Mindestqualitätsanforderungen gemäß den Artikeln 11 und 12 der Verordnung (EWG) Nr. 1764/86 (ABl. L 153 vom 7.6.1986, S. 1) sowie folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 4 %;
- Salz (NaCl): höchstens 1,3 %;
- Säure (Zitronensäure): höchstens 7,5 %.

3. **Korinthen**

Korinthen der letzten Ernte, die folgenden Anforderungen genügen:

- Qualität „choice“;
- Größe „medium“.

Darüber hinaus müssen die Korinthen den Anforderungen von Artikel 1 der Verordnung (EG) Nr. 1666/1999 (ABl. L 197 vom 29.7.1999, S. 32) entsprechen.

4. **Puffbohnen**

Puffbohnen (*Vicia faba major*), gereinigt und begast. Die Puffbohnen sind frei von lebenden Insekten, enthalten höchstens 0,1 % tote Insekten oder Insektenfragmente und/oder andere Verunreinigungen tierischen Ursprungs und genügen den folgenden Anforderungen:

- Ernte: die letzte;
- Größe der Körner: mindestens 10 mm;
- Feuchtigkeit: höchstens 15 %;
- Bruchkorn: höchstens 3 %;
- Fremdbesatz: höchstens 1 %;
- Summe beschädigter Bohnen: höchstens 2 %;
- Kochzeit: höchstens 90 Minuten (nach zwölfstündigem Einweichen).

5. **Pferdebohnen**

Pferdebohnen (*Vicia faba equina*), gereinigt und begast. Die Pferdebohnen sind frei von lebenden Insekten, enthalten höchstens 0,1 % tote Insekten oder Insektenfragmente und/oder andere Verunreinigungen tierischen Ursprungs und genügen den folgenden Anforderungen:

- Ernte: die letzte;
- Größe der Körner: höchstens 13 mm (gemessen anhand eines Rundlochsiebes);
- Feuchtigkeit: höchstens 15 %;
- Bruchkorn: höchstens 3 %;
- Fremdbesatz: höchstens 1 %;
- Summe beschädigter Bohnen: höchstens 2 %;
- Kochzeit: höchstens 90 Minuten (nach zwölfstündigem Einweichen).

6. **Spalterbsen**

Gelbe oder grüne Erbsen (*Pisum sativum*), aus der letzten Ernte. Die Erbsen dürfen nicht künstlich gefärbt worden sein. Die Spalterbsen müssen während mindestens 2 Minuten durch Dämpfen behandelt oder begast worden sein und den folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 15 %;
- Fremdbesatz: höchstens 0,1 %;

- Bruchkorn: höchstens 10 % (als Bruchkorn gelten die Teile von Erbsen, die durch ein Rundlochsieb mit Lochdurchmesser von 5 mm fallen);
- Prozentsatz einer anderen Farbe: höchstens 1,5 % (gelbe Erbsen), höchstens 15 % (grüne Erbsen);
- Kochzeit: höchstens 60 Minuten (ohne Einweichen) oder höchstens 45 Minuten (nach zwölfstündigem Einweichen).

Falls die Erbsen begast wurden, übergibt der Lieferant dem Empfänger oder seinem Vertreter bei der Lieferung eine Begasungsbescheinigung. Gegebenenfalls wird die Art der Spalterbsen (gelb oder grün) in der Ausschreibung festgelegt.

C. ZUCKER

1. Weißzucker

Weißzucker der Standardqualität, Kategorie 2, gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 793/72 (ABl. L 94 vom 21.4.1972, S. 1), der den Anforderungen in Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2103/77 (ABl. L 246 vom 27.9.1977, S. 2) entspricht. Die Zuckerqualität wird durch Anwendung der Vorschrift von Artikel 18 Absatz 2 Buchstabe a) zweiter Gedankenstrich der vorgenannten Verordnung (EWG) Nr. 2103/77 endgültig festgestellt.

Der Zucker muss in der Gemeinschaft erzeugt worden sein im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2038/1999 (ABl. L 252 vom 25.9.1999, S. 1): entweder A- oder B-Zucker [Buchstaben e) und f)] oder C-Zucker [Buchstabe g)]. Die Art des Zuckers (A, B oder C) wird in der Ausschreibung festgelegt.

D. PFLANZLICHE ÖLE

Vorbemerkungen

Folgende Kontrollverfahren werden angewandt:

- Wasser: ISO 662;
- Verunreinigungen: ISO 663;
- freie Fettsäuren: ISO 660;
- Palmitin-, Eruka-, Linol- und Oleinsäure: ISO 5508 und 5509;
- Brassicasterin, Cholesterin, Delta-7-Stigmasterin: ISO 6799;
- Jodzahl: ISO 3961;
- Peroxidzahl: ISO 3960;
- Seife: AOCS Cc 15-60;
- zulässige Zusatzstoffe: ISO 6463;
- Phosphor: AOCS Ca 12-55;
- Farbstoff: AOCS Cc 136-45.

1. **Rapsöl**

Raffiniertes Rapsöl, das folgenden Anforderungen genügt:

- Wasser und flüchtige Stoffe: höchstens 0,2 % m/m;
- unlösliche Unreinheiten: höchstens 0,05 % m/m;
- freie Fettsäuren: höchstens 0,15 %, ausgedrückt in Ölsäure;
- Erukasäure: höchstens 5 % der enthaltenen Fettsäuren insgesamt;
- Brassicasterin: 5-13 % des Steringehalts insgesamt;
- Seife: höchstens 0,005 % m/m;
- frei von Fremdgeruch und -geschmack;
- Peroxidzahl: höchstens 10 Milliäquivalente Aktivsauerstoff je Kilogramm Öl (höchstens 2 Milliäquivalente bei Lieferungen ab Werk oder frei Verschiffungshafen);
- spezifisches Gewicht bei 20 °C: 0,910-0,920 g/cm³;
- Refraktionsindex bei 40 °C: 1,465-1,469;
- zulässige Zusatzstoffe: höchstens 100 mg Butyl-Hydroxy-Toluol (BHT-E-321) je Kilogramm Öl.

2. **Sonnenblumenöl**

Raffiniertes Sonnenblumenöl, das folgenden Anforderungen genügt:

- Wasser und flüchtige Stoffe: höchstens 0,2 % m/m;
- unlösliche Unreinheiten: höchstens 0,05 % m/m;
- freie Fettsäuren: höchstens 0,15 %, ausgedrückt in Ölsäure;
- Linolsäure: höchstens 0,5 % der enthaltenen Fettsäuren insgesamt;
- Delta-7-Stigmasterin: mindestens 9 % des Steringehalts insgesamt;
- Brassicasterin: höchstens 0,5 % des Steringehalts insgesamt;
- Seife: höchstens 0,005 % m/m;
- frei von Fremdgeruch und -geschmack;
- Peroxidzahl: unter 10 Milliäquivalenten Aktivsauerstoff je Kilogramm Öl (höchstens 2 Milliäquivalente bei Lieferungen ab Werk oder frei Verschiffungshafen);
- spezifisches Gewicht bei 20 °C: 0,918-0,923 g/cm³;
- Refraktionsindex bei 40 °C: 1,467-1,469;
- zulässige Zusatzstoffe: höchstens 100 mg Butyl-Hydroxy-Toluol (BHT-E-321) je Kilogramm Öl.

3. **Olivenöl**

Olivenöl, das für jede im Anhang der Verordnung Nr. 136/66/EWG (ABl. 172 vom 30.9.1966, S. 3025/66) aufgeführte Kategorie den jeweiligen Merkmalen der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 (ABl. L 248 vom 5.9.1991, S. 1) genügt.

4. **Maisöl**

Raffiniertes Maisöl, das folgenden Anforderungen genügt:

- Wasser und flüchtige Stoffe: höchstens 0,2 % m/m;
- unlösliche Unreinheiten: höchstens 0,05 % m/m;
- freie Fettsäuren: höchstens 0,15 %, ausgedrückt in Ölsäure;
- Farbe, Lovibond 5¹/₄" (rot/gelb): höchstens 3/25;
- Seife: höchstens 0,005 % m/m;
- frei von Fremdgeruch und -geschmack;
- Peroxidzahl: höchstens 10 Milliäquivalente Aktivsauerstoff je Kilogramm Öl (höchstens 2 Milliäquivalente bei Lieferungen ab Werk oder frei Verschiffungshafen);
- spezifisches Gewicht bei 20 °C: 0,917-0,925 g/cm³;
- Refraktionsindex bei 40 °C: 1,465-1,468;
- Jodzahl (Wijs): 103-128 g/100 g;
- Palmitinsäure: 8-14 % der enthaltenen Fettsäuren insgesamt;
- Oleinsäure: höchstens 35 % der enthaltenen Fettsäuren insgesamt;
- Linolsäure: 50-62 % der enthaltenen Fettsäuren insgesamt.

5. **Sojaöl**

Raffiniertes Sojaöl, das folgenden Anforderungen genügt:

- Aussehen bei Raumtemperatur: klar und glänzend;
- Wasser und flüchtige Stoffe: höchstens 0,2 % m/m;
- unlösliche Unreinheiten: höchstens 0,05 % m/m;
- freie Fettsäuren: höchstens 0,1 %, ausgedrückt in Ölsäure;
- Farbe, Lovibond 5¹/₄" (rot/gelb): höchstens 1,5/15;
- Seife: höchstens 0,005 % m/m;
- frei von Fremdgeruch und -geschmack;
- Peroxidzahl: höchstens 10 Milliäquivalente Aktivsauerstoff je Kilogramm Öl (höchstens 2 Milliäquivalente bei Lieferungen ab Werk oder frei Verschiffungshafen);
- spezifisches Gewicht bei 20 °C: 0,919-0,925 g/cm³;
- Refraktionsindex bei 40 °C: 1,466-1,470;
- Jodzahl (Wijs): 125-140 g/100 g.

E. MILCHERZEUGNISSE

Vorbemerkungen

Das Milchpulver muß nach Zuteilung des Liefervertrags hergestellt worden sein.

Die Erzeugnisse müssen aus pasteurisierter Milch von gesunden Tieren unter ausgezeichneten hygienischen, von qualifiziertem Personal überwachten Bedingungen hergestellt worden sein; in dem Erzeugungsbereich der Rohmilch darf während 12 Monaten vor der Verarbeitung keine Maul- und Klauenseuche, bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) oder andere meldepflichtige Infektionskrankheit aufgetreten sein. Der Auftragnehmer übergibt dem Empfänger oder seinem Vertreter bei der Lieferung eine von einer amtlichen Stelle erteilte tierärztliche und/oder gesundheitliche Bescheinigung, aus der hervorgeht, dass vorgenannte Bedingungen erfüllt worden sind.

Die Referenzmethoden für die Analyse und Qualitätsbewertung von Milch und Milcherzeugnissen sind diejenigen des Anhangs der Verordnung (EG) Nr. 1854/96 (ABl. L 246 vom 27.9.1996, S. 5).

1. *Magermilchpulver*

Im Wege des Sprüh-Verfahrens gewonnenes Magermilchpulver, das mindestens folgenden Anforderungen genügt:

- Proteine: mindestens 31,4 %, bezogen auf die Trockenmasse ohne Fett;
- Fette: höchstens 1 %;
- Feuchtigkeit: höchstens 4 %;
- titrierbarer Säuregehalt, in ml dezinormaler Natriumhydroxydlösung ausgedrückt: höchstens 19,5;
- Lactate: höchstens 150 mg/100 g;
- Zusatzstoffe: keine;
- Phosphataseprobe: Nachweis negativ (d. h. höchstens 4 µg Phenol/g rekonstituierte Milch);
- Unlöslichkeitsindex: höchstens 0,5 ml (bei 24 °C);
- verbrannte Teilchen: höchstens 15 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B;
- Mikroorganismen: höchstens 40 000 je g;
- Nachweis der coliformen Keime: in 0,1 g negativ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1080/96 (ABl. L 142 vom 15.6.1996, S. 13);
- Buttermilchnachweis: negativ;
- Molkenachweis: negativ;
- Geschmack und Geruch: einwandfrei;
- Aussehen: weiß oder leicht gelblich, ohne Verunreinigungen oder farbige Teilchen;
- antimikrobielle Stoffe: negativ.

2. *Mit Vitaminen angereichertes Magermilchpulver*

Im Wege des Sprüh-Verfahrens gewonnenes und mit Vitaminen angereichertes Magermilchpulver, das den Vorschriften von Nummer E1 sowie folgenden Anforderungen genügt:

- Gehalt an Vitamin A in I.E. je 100 g: zwischen 5 000 und 10 000;
- Gehalt an Vitamin D in I.E. je 100 g: zwischen 500 und 1 000.

Es muss gewährleistet werden, dass die der Milch beigefügte Vitaminmischung Vitamin A und Vitamin D im Verhältnis 10:1 enthält. Die der Milch zugesetzten Vitamine müssen pharmazeutische Qualität aufweisen und zum menschlichen Verbrauch hergestellt worden sein. Das Vitamin A muss Palmitat- und/oder Acetatform haben. Ferner werden die Einhaltung des Verhältnisses 10:1 zwischen den Konzentrationen an Vitamin A und D sowie der Gehalt dieser Vitamine in der Zubereitung, die dem Magermilchpulver zugesetzt werden soll, durch den Hersteller und/oder den Lieferanten der Zubereitung schriftlich garantiert. Nur ein Erzeugnis, das diesen Anforderungen genügt, darf dem Magermilchpulver im Hinblick auf seine Anreicherung mit den Vitaminen A und D zugesetzt werden.

Neben den Angaben über die Zubereitung der verwendeten Vitamine A und D sind Aufzeichnungen über

- Eingänge und Ausgänge sowie die verwendeten Mengen der Vitaminszubereitungen,
- Name und Anschrift des Herstellers und/oder Lieferanten,
- das angewandte Anreicherungsverfahren,
- das Verfalldatum

zu führen. Diese Angaben werden in ein Verzeichnis eingetragen, das jeder Erzeuger von mit Vitaminen angereichertem Magermilchpulver führen muss und das die Kommission oder ihr Vertreter (das aufsichtführende Unternehmen) einsehen kann.

Die Referenzmethode zur Bestimmung des Vitamins A ist diejenige der internationalen Norm FIL 42. Die Referenzmethode zur Bestimmung des Vitamins D in der zum Zusatz zum Magermilchpulver bestimmten Zubereitung ist diejenige der AOAC-Verfahren 43.079.

3. **Halbentrahmtes Milchpulver**

Im Wege des Sprüh-Verfahrens gewonnenes halbentrahmtes Milchpulver, das den Anforderungen der Nummer E.1 außer bei folgenden Punkten genügt:

- Fette: 12-15 %;
- Feuchtigkeit: höchstens 3 %.

4. **Vollmilchpulver**

Vollmilchpulver der Qualität „extra grade“, das im Wege des Sprüh-Verfahrens gewonnen wurde und folgenden Anforderungen genügt:

- Fette: mindestens 26 %;
- Feuchtigkeit: höchstens 3 %;
- titrierbarer Säuregehalt (bezogen auf die Trockenmasse ohne Fett) ADPI:
 - in ml dezinormaler Natriumhydroxydlösung ausgedrückt: höchstens 3,
 - in Milchsäure ausgedrückt: höchstens 0,15 %;
- Lactate (bezogen auf die Trockenmasse ohne Fett): höchstens 150 mg/100 g;
- Zusatzstoffe: keine;
- Phosphataseprobe: Nachweis negativ (d. h. höchstens 4 µg Phenol/g rekonstituierte Milch);
- Unlöslichkeitsindex: höchstens 0,5 ml;
- verbrannte Teilchen: höchstens 15 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B;
- Mikroorganismen: höchstens 50 000 je g;

- Nachweis der coliformen Keime: in 0,1 g negativ gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1080/96 (ABl. L 142 vom 15.6.1996, S. 13);
- Buttermilchnachweis: negativ;
- Molkenachweis: negativ;
- Geschmack und Geruch: einwandfrei;
- Aussehen: weiß oder leicht gelblich, ohne Verunreinigungen oder farbige Teilchen;
- antimikrobielle Stoffe: negativ.

5. **Butter**

Nicht gesalzene Butter, die den Anforderungen von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 454/95 (ABl. L 46 vom 1.3.1995, S. 1) genügt, insbesondere:

- Milchfett: mindestens 82 %;
- Feuchtigkeit: höchstens 16 %;
- fettfreie Milchtrockenmasse: höchstens 2 %.

6. **Butteroil**

Butteroil, das folgenden Anforderungen genügt:

- Milchfett: mindestens 99,8 %;
- Feuchtigkeit und fettfreie Milchtrockenmasse: höchstens 0,2 %;
- freie Fettsäuren, in Oliensäure ausgedrückt: höchstens 0,35 %;
- Peroxidzahl, in Milliäquivalent aktiver Sauerstoff je kg ausgedrückt: höchstens 0,3;
- Neutralisationsmittel, Konservierungsmittel, Antioxidantien: keine;
- Geschmack und Geruch: einwandfrei, frei von Fremdgeschmack und -geruch;
- Kupfer: höchstens 0,05 ppm;
- Eisen: höchstens 0,2 ppm.

7. **Feta-Käse**

Käse der Art Feta, ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt, der folgenden Anforderungen genügt:

- Wassergehalt in der fettfreien Masse: höchstens 72 %;
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 %.

Das Erzeugnis muß nach Zuteilung des Liefervertrags hergestellt worden sein.

8. **Schmelzkäse**

Schmelzkäse, der folgenden Anforderungen genügt:

- Fettgehalt: höchstens 36 %;
- Fettgehalt in der Trockenmasse: mindestens 40 %;
- Trockenstoffgehalt: mindestens 43 %.

Haltbarkeitsdauer (ungekühlt): mindestens 12 Monate nach der Herstellung. Das Erzeugnis muss nach Zuteilung des Liefervertrags hergestellt worden sein.

F. ZUSAMMENGESETZTE ERZEUGNISSE

Vorbemerkungen

Die in den Nummern 1, 2 und 3 aufgeführten Erzeugnisse müssen zumindest den Normen der Richtlinie 96/5/EG (ABl. L 49 vom 28.2.1996, S. 17) entsprechen. Die in den Nummern 4 und 5 aufgeführten Erzeugnisse müssen zumindest den Normen der Richtlinie 91/321/EWG (ABl. L 175 vom 4.7.1991, S. 35) entsprechen.

Die Erzeugnisse müssen mit besonderer Sorgfalt nach den Regeln der guten Herstellungspraxis erzeugt worden sein; dabei müssen die Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln, die eventuell bei der Erzeugung, Lagerung oder Verarbeitung der Rohstoffe oder des Enderzeugnisses verwendet werden müssen, entfernt werden oder, wenn dies technisch nicht möglich ist, soweit wie möglich beseitigt werden.

Die in den Nummern 1 bis 7 aufgeführten Erzeugnisse müssen nach Zuteilung des Liefervertrags hergestellt worden sein. Sie müssen eine Haltbarkeitsdauer von mindestens 12 Monaten nach der Herstellung haben.

1. *Beikost-Erzeugnis auf der Basis von Getreide*

Beikost-Erzeugnis auf der Basis von Getreide für die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern (ab vier Monaten), das den Anforderungen von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer ii) sowie der Artikel 3 und 4 der Richtlinie 96/5/EG genügt. Energie: mindestens 450 kcal/100 g; mindestens 30 % der Energie muss in Form von Lipiden geliefert werden.

Das verwendete Getreide muss vorgekocht sein, damit das Erzeugnis vor dem Verzehr nicht mehr aufgekocht werden muß. Das Erzeugnis muss ferner ein proteinreiches Lebensmittel wie Milch oder Sojakonzentrat sowie eine die Schmackhaftigkeit verbessernde Zutat wie Vanille enthalten, die den Nahrungsgewohnheiten der Empfänger entspricht.

Alle Behandlungs- und Trocknungsverfahren sind so schonend durchzuführen, dass der Nährwert- und insbesondere der Eiweißqualitätsverlust auf ein Mindestmaß beschränkt bleibt. Der Wassergehalt der Erzeugnisse unterliegt der guten Herstellungspraxis für die verschiedenen Erzeugniskategorien und darf nur so hoch sein, dass Nährwertverlust und Vermehrung von Mikroorganismen auf ein Mindestmaß beschränkt bleiben.

Nach Zubereitung muss das Erzeugnis eine sämige Konsistenz aufweisen und darf keine Klümpchen oder festen Bestandteile enthalten, die gekaut werden müssen, so dass es Säuglingen und Kleinkindern löffelweise verabreicht werden kann.

Das Erzeugnis muss ferner je 100 g Trockenstoff folgende Mengen enthalten:

- Vitamin B1: mindestens 0,5 mg;
- Vitamin B2: mindestens 0,3 mg;
- Vitamin B6: mindestens 0,3 mg;
- Vitamin B12: mindestens 0,7 µg;
- Vitamin C: mindestens 20 mg;
- Vitamin E: 3-9 mg;
- Folsäure: mindestens 25 µg;

- Niacin: mindestens 6 mg;
- Calcium: mindestens 600 mg;
- Natrium: höchstens 300 mg;
- Eisen: mindestens 10 mg;
- Zink: mindestens 10 mg.

Besonderes Verbot

Das Erzeugnis und seine Bestandteile dürfen nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden sein.

Kontaminanten

Das Erzeugnis muss frei von Hormon- und Antibiotikarückständen (die mit Hilfe zugelassener Verfahren zu bestimmen sind) sowie praktisch frei von anderen Kontaminanten, insbesondere mit pharmakologischer Wirkung, sein.

Hygiene

Soweit es die gute Herstellungspraxis ermöglicht, muss das Erzeugnis frei von unzulässigen Stoffen sein.

Bei der Untersuchung mit Hilfe geeigneter Probenahme- und Analyseverfahren muss das Erzeugnis

- frei von pathogenen Mikroorganismen sein,
- keine von Mikroorganismen stammenden Stoffe in gesundheitsschädlicher Menge enthalten,
- keine anderen toxischen oder schädlichen Stoffe in gesundheitsschädlicher Menge enthalten.

Das Erzeugnis muss unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt, verpackt und aufbewahrt werden und den Empfohlenen Internationalen Hygieneleitsätzen für Baby- und Kleinkindernahrung (CAC/RCP 21-1979) entsprechen.

Empfehlung:

Neuartige Lebensmittel sollten nicht als Zutaten verwendet werden.

2. Kekse

Kekse mit einem Mindestnährwert von 450 kcal/100 g, die den Anforderungen von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer iv), der Artikel 3 und 4 der Richtlinie 96/5/EG sowie folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 3,5 %;
- Proteine: mindestens 15 %;
- Kohlenhydrate: mindestens 60 %;
- Lipide: mindestens 18 %.

Grundlegende Vitamine und Mineralstoffe (60-80 % des RDA/Einheit)/100 g:

- Vitamin A: mindestens 1 560 I.E.;
- Vitamin B1: mindestens 0,8 mg;
- Vitamin B2: mindestens 0,8 mg;
- Vitamin B6: mindestens 0,8 mg;
- Vitamin B12: mindestens 3,1 µg;
- Vitamin C: 20-45 mg;
- Vitamin D: mindestens 160 I.E.;
- Vitamin E: 3-9 mg;
- Folsäure: höchstens 270 µg;
- Niacin: mindestens 6,5 mg;
- Pantothensäure: mindestens 3,5 mg;
- Calcium: mindestens 260 mg;
- Natrium: höchstens 300 mg;
- Eisen: mindestens 4,2 mg;
- Jod: mindestens 50 µg.

Die Kekse müssen entweder direkt verzehrt oder unter dem Zusatz von Trinkwasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten zu einer homogenen Paste verarbeitet werden können. Das Erzeugnis muss ferner ein proteinreiches Lebensmittel wie Milch oder Sojakonzentrat sowie eine die Schmackhaftigkeit verbessernde Zutat wie Vanille enthalten, die den Nahrungsgewohnheiten der Empfänger entspricht.

3. Mischung aus Weizen und Soja

Erzeugnis in Pulverform, das nach Vermischung mit Trinkwasser und Aufwärmung während einiger Minuten anschließend verzehrfertig ist. Es muss einen Mindestnährwert von 400 kcal/100 g haben und den Anforderungen von Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a) Ziffer ii) sowie der Artikel 3 und 4 der Richtlinie 96/5/EG genügen. Darüber hinaus muss es frei von pathogenen Keimen sein und folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 9 %;
- Fette: mindestens 6 % (bezogen auf den Trockenstoff);
- Rohprotein: mindestens 19 % (bezogen auf den Trockenstoff);
- Rohzellulose: höchstens 3 % (bezogen auf den Trockenstoff);
- Asche: höchstens 3 % (bezogen auf den Trockenstoff);
- aerobe mesophile Bakterien: höchstens 10 000/g;
- Hefe und Schimmel: höchstens 100/g;
- coliforme Keime: höchstens 10/g;
- Nachweis der Salmonellen: in 125 g negativ;
- E.coli: in 1 g negativ.

Bestandteile:

- vorgekochtes Weichweizenmehl: rund 65 %;
- vorgekochtes (geröstetes) Vollsojamehl: rund 30 %;
- Zucker: mindestens 5 %;
- Mischung von Vitaminen: 0,5 kg/Tonne des Erzeugnisses;
- Mischung von Mineralstoffen: 2 kg/Tonne des Erzeugnisses.

Mischung von Vitaminen (je kg Mischung):

- Vitamin A: 1,5 M.I.E.;
- Vitamin B1: 1,6 g;
- Vitamin B2: 5,6 g;
- Vitamin B12: 0,015 g;
- Vitamin C: 600 g;
- Niacinamid: 60 g;
- Folsäurevektor: 0,75 g.

Mischung von Mineralstoffen (je kg Mischung):

- Calcium: 333,33 g;
- Zink: 16,67 g;
- Eisenvektor: 26,67 g.

4. Säuglingsanfangsnahrung

Zubereitung für Säuglinge (0 bis 5 Monate), in Pulverform, mit einem Nährwert von 60 bis 75 kcal/100 ml. Das Erzeugnis muss außerdem folgenden Anforderungen genügen:

- Proteine: 1,8-3 g/100 kcal;
- Lipide: 3,3-6,5 g/100 kcal;
- Kohlenhydrate: 7-14 g/100 kcal;
- Feuchtigkeit: höchstens 3 %.

5. Folgenahrung

Folgezubereitung für Kleinkinder (ab 5 Monaten), in Pulverform, mit einem Nährwert von 60 bis 80 kcal/100 ml. Das Erzeugnis muss außerdem folgenden Anforderungen genügen:

- Proteine: 2,25-4,5 g/100 kcal;
- Lipide: 3,3-6,5 g/100 kcal;
- Kohlenhydrate: 7-14 g/100 kcal;
- Feuchtigkeit: höchstens 3 %.

6. *Milch mit hohem Energiewert*

Erzeugnis auf Basis von Milch, in Pulverform, zur Behandlung einer schweren, durch Mangel an Proteinen und Energiestoffen hervorgerufenen Unterernährung. Dieses Erzeugnis enthält bereits alle erforderlichen Bestandteile (Milch, Lipide, Zucker, Mineralstoffe, Vitamine und Oligoelemente); daher wird dringend empfohlen, keine weiteren Bestandteile hinzuzufügen. Seine Verwendung ist therapeutischen Aufbauernährungszentren vorbehalten. Es muss je Portion von 450 bis 460 g mit 2 Litern Trinkwasser vermischt werden. Außerdem muss es je 100 g Pulver folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 2,5 %;
- Energie: 520-550 kcal;
- Proteine: 10-12 % der Gesamtenergie;
- Lipide: 45-60 % der Gesamtenergie;
- Natrium: höchstens 290 mg;
- Kalium: 1 100-1 400 mg;
- Calcium: 300-600 mg;
- Phosphor: 300-600 mg;
- Magnesium: 80-140 mg;
- Eisen: höchstens 0,3 mg;
- Zink: 11-14 mg;
- Kupfer: 1,4-1,8 mg;
- Selen: 20-40 µg;
- Jod: 70-140 µg;
- Vitamin A: 0,8-1,1 mg;
- Vitamin B1: mindestens 0,5 mg;
- Vitamin B2: mindestens 1,6 mg;
- Vitamin B6: mindestens 0,6 mg;
- Vitamin B12: mindestens 1,6 µg;
- Vitamin C: mindestens 50 mg;
- Vitamin D: 15-20 µg;
- Vitamin E: mindestens 20 mg;
- Vitamin K: 15-30 µg;
- Folsäure: mindestens 200 µg;
- Nicotinsäure: mindestens 5 mg;
- Pantothersäure: mindestens 3 mg;
- Biotin: mindestens 60 µg;
- Fettsäuren n-6: 3-10 % der Gesamtenergie;
- Fettsäuren n-3: 0,3-2,5 % der Gesamtenergie;
- Zusatzstoffe: keine außer den angegebenen Mineralstoffen und Vitaminen;

- Neutralisatoren: keine;
- Phosphataseprobe: Nachweis negativ (d. h. höchstens 4 µg Phenol/g rekonstituierte Milch);
- Unlöslichkeitsindex: höchstens 0,5 ml (bei 24 °C);
- verbrannte Teilchen: höchstens 15 mg, d. h. mindestens Musterscheibe B;
- Mikroorganismen: höchstens 10 000 je g;
- Nachweis der coliformen Keime: in 1 g negativ;
- Nachweis von Clostridium perfringens: in 1 g negativ;
- Hefen: höchstens 10 in 1 g;
- Schimmel: höchstens 50 in 1 g;
- Nachweis der pathogenen Staphylokokken: in 1 g negativ;
- Nachweis der Salmonellen: in 125 g negativ;
- Nachweis der Listeria: in 25 g negativ;
- Antibiotika: keine.

Die zugesetzten Mineralstoffe müssen aus wasserlöslichen Salzen stammen. Das Gleichgewicht zwischen den Äquivalenten in Salzen schwacher Säuren (Citrat, Acetat, Phosphat) und der Summe der Magnesium- und Calciumsalze muss so sein, dass der Kationenüberschuss weniger als 0,1 meq/100 g beträgt. Die Vitamine und Mineralstoffe müssen vor Trocknung des Enderzeugnisses beigemischt werden.

7. **Mischnahrungsmittel**

Mischnahrungsmittel in Pulverform, bei dem es sich um eine Folgezubereitung zu der Milch mit hohem Energiewert (siehe Nummer F.6) handelt, mit einem Mindestnährwert von 100 kcal/100 ml, das je 100 g Pulver folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 8 %;
- Proteine: 9-12 % der Gesamtenergie;
- Lipide: 35-54 % der Gesamtenergie;
- Natrium: 55-100 mg;
- Kalium: 170-280 mg;
- Calcium: 80-120 mg;
- Phosphor (außer Phytaten): 65-100 mg;
- Magnesium: 27-100 mg;
- Eisen: 1-2 mg;
- Zink: 1-2 mg;
- Kupfer: 85-300 µg;
- Selen: 4,5-15 µg;
- Jod: 12-30 µg;
- Vitamin A: 60-100 µg;
- Vitamin B1: mindestens 90 µg;

- Vitamin B2: mindestens 180 µg;
- Vitamin B6: mindestens 90 µg;
- Vitamin B12: mindestens 0,18 µg;
- Vitamin C: mindestens 7 mg;
- Vitamin D: 1-3 µg;
- Vitamin E: mindestens 0,9 mg;
- Vitamin K: mindestens 4,5 µg;
- Folsäure: 45-180 µg;
- Nicotinsäure: mindestens 1,2 mg;
- Pantothensäure: mindestens 0,9 mg;
- Biotin: mindestens 9 µg;
- Fettsäuren n-6: 300-1 200 mg;
- Fettsäuren n-3: 40-600 mg.

8. **Teigwaren**

Teigwaren aus Hartweizengrieß, die folgenden Anforderungen genügen:

- Feuchtigkeit: höchstens 12,5 %;
- Asche: 0,70-0,95 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Zellulose: 0,20-0,45 %, bezogen auf den Trockenstoff;
- Proteine: mindestens 10,5 % (N × 5,7 bezogen auf den Trockenstoff);
- Säure: höchstens 4. Der Säuregehalt wird anhand der Menge (in cm³) normaler alkalischer Lösung berechnet, die zum Neutralisieren von 100 g Trockenstoff erforderlich ist.

Das Datum der Erzeugung darf nicht länger als drei Monate vor dem endgültigen Termin für die Einreichung der Angebote zurückliegen.

G. FISCHEREIERZEUGNISSE

1. **Sardinenkonserven**

Ganze Sardinen (*Sardina pilchardus* Walbaum), ohne Kopf, in Pflanzenöl.

Haltbarkeitsdauer: mindestens 3 Jahre nach der Herstellung. Das Datum der Erzeugung darf nicht länger als neun Monate vor dem endgültigen Termin für die Einreichung der Angebote zurückliegen.

2. **Makrelenkonserven**

Makrelen (*Scomber scombrus* oder *Scomber japonicus*), aufgemacht in Form von Filets (ohne Gräten) oder Filetstücken (ohne Gräten) oder Scheiben der Art Lachssteak (ganze Stücke ohne Kopf, Innereien und Schwanz), in natürlichem Öl/Salzlake/pflanzlichem Öl oder Tomatensauce.

Die Aufmachungsart wird gegebenenfalls in der Ausschreibung festgelegt.

Haltbarkeitsdauer: mindestens 3 Jahre nach der Herstellung. Das Datum der Erzeugung darf nicht länger als neun Monate vor dem endgültigen Termin für die Einreichung der Angebote zurückliegen.

H. FLEISCHERZEUGNISSE

Vorbemerkungen

Die Fleischerzeugnisse müssen den Anforderungen von Anhang B Kapitel II der Richtlinie 77/99/EWG des Rates (ABl. L 26 vom 31.1.1977, S. 85) genügen.

Haltbarkeitsdauer: mindestens 3 Jahre nach der Herstellung. Das Datum der Erzeugung darf nicht länger als sechs Monate vor dem endgültigen Termin für die Einreichung der Angebote zurückliegen.

1. *Corned beef*

Erzeugnis, ausschließlich aus Rindfleisch bestehend (mindestens 90 %), stabil bei Raumtemperatur (gesalzen, eingedost und gekocht), das den in der Verordnung (EWG) Nr. 2388/84 (ABl. L 221 vom 18.8.1984, S. 28) festgesetzten Vorschriften und folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 60 %;
- Proteine: mindestens 21 % (der Anteil der Kollagene darf 35 % des gesamten Proteingehalts nicht übersteigen);
- Fette: höchstens 15,5 %;
- Salz: höchstens 2 %;
- Zucker: höchstens 1 %;
- Asche: höchstens 3,5 %.

Das Erzeugnis darf weder Knochen, Sehnen, Knorpel, Haare oder Fremdbestandteile noch Zusatzstoffe, insbesondere keine Verdickungsmittel außer Sehnenkollagen, enthalten. Darüber hinaus darf es nicht fein gehackt und muss frei von unangenehmem Geruch und Geschmack sein.

2. *Rindfleischkonserven*

Erzeugnis, ausschließlich aus Rindfleisch bestehend (mindestens 80 %), stabil bei Raumtemperatur (gesalzen, eingedost und gekocht), das den in der Verordnung (EWG) Nr. 2388/84 (ABl. L 221 vom 18.8.1984, S. 28) festgesetzten Vorschriften und folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 65 %;
- Proteine: mindestens 18 % (der Anteil der Kollagene darf 35 % des gesamten Proteingehalts nicht übersteigen);
- Fette: höchstens 18 %;
- Salz: höchstens 2 %;
- Zucker: höchstens 1 %;
- Asche: höchstens 2,5 %;

Das Erzeugnis darf weder Knochen, Sehnen, Knorpel, Haare oder Fremdbestandteile noch Zusatzstoffe, insbesondere keine Verdickungsmittel außer Sehnenkollagen, enthalten. In geschnittenem Zustand muss es ein festes geformtes Erzeugnis sein (Stücke von 15 bis 30 mm), das eine begrenzte Menge Hackfleisch enthält. Darüber hinaus muss es frei von unangenehmem Geruch und Geschmack sein.

3. *Rinderleberpaste*

Bestandteile:

- Rindfleisch: mindestens 71 %;
- Rinder- oder Kalbsleber: mindestens 5 %;
- Milchproteine: höchstens 2 %;
- Wasser: höchstens 12 %;
- Stärke: höchstens 8 %;
- Salz: höchstens 1,8 %;
- Natriumnitrit: höchstens 0,01 %.

Erzeugnis, stabil bei Raumtemperatur (gesalzen, eingedost und gekocht), das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 57 %;
- Proteine: mindestens 12 %;
- Fette: höchstens 30 %;
- Salz: höchstens 2 %.

Das Erzeugnis muss die Form einer streichbaren Paste homogener Konsistenz haben, die eine begrenzte Menge geschmolzenes Fett enthält. Darüber hinaus muss es frei von unangenehmem Geruch und Geschmack sein.

4. *Schweinefleischkonserven*

Erzeugnis, ausschließlich aus Schweinefleisch bestehend (mindestens 80 %), stabil bei Raumtemperatur (gesalzen, eingedost und gekocht), das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 60 %;
- Proteine: mindestens 12 % (der Anteil der Kollagene darf 45 % des gesamten Proteingehalts nicht übersteigen);
- Fette: höchstens 30 %;
- Salz: höchstens 2 %;
- Asche: höchstens 4 %.

In geschnittenem Zustand muss es die Form eines grob zerkleinerten Erzeugnisses haben, das mindestens 50 % größere Stücke (rund 8 mm) Schweinefleisch enthält, die durch eine feine Emulsion zusammengehalten werden, die eine begrenzte Menge geschmolzenes Fett enthält. Darüber hinaus muss es frei von unangenehmem Geruch und Geschmack sein.

5. *Schweineleberpaste*

Bestandteile:

- Schweineleber: mindestens 47 %;
- Schweinefett: höchstens 38 %;

- Wasser: höchstens 12 %;
- Stärke: höchstens 8 %;
- Salz: höchstens 1,55 %;
- Gewürze: höchstens 0,75 %;
- Mononatriumglutamat: höchstens 0,05 %;
- Natriumnitrit: höchstens 0,01 %.

Erzeugnis, stabil bei Raumtemperatur (gesalzen, eingedost und gekocht), das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 60 %;
- Proteine: mindestens 11 %;
- Fette: höchstens 30 %;
- Salz: höchstens 2 %.

Es muss die Form einer streichbaren Paste homogener Konsistenz haben, die eine begrenzte Menge geschmolzenes Fett enthält. Darüber hinaus muss es frei von unangenehmem Geruch und Geschmack sein.

6. **Geflügelfleischkonserven**

Erzeugnis aus Geflügelfleisch (mindestens 80 %), stabil bei Raumtemperatur (gesalzen, eingedost und gekocht), das folgenden Anforderungen genügt:

- Feuchtigkeit: höchstens 65 %;
- Proteine: mindestens 13 % (der Anteil der Kollagene darf 20 % des gesamten Proteingehalts nicht übersteigen);
- Fette: 12-20 %;
- Salz: höchstens 2 %;
- Stärke: höchstens 4 %;
- Asche: höchstens 3 %.

Das Erzeugnis muss eine feste Konsistenz haben und einfach zu schneiden sein. Es darf weder Knochen, Sehnen, Knorpel oder Fremdbestandteile außer Stärke enthalten. Die Trennschicht aus Fett oder Gelatine darf 2 % nicht überschreiten. Darüber hinaus muss es frei von unangenehmem Geruch und Geschmack sein.
