

## I

(Mededelingen)

## COMMISSIE

**Mededeling van de Commissie met betrekking tot de kenmerken van de als communautaire voedselhulp te leveren producten**

(2000/C 312/01)

(Overeenkomstig artikel 5 van Verordening (EG) nr. 2519/97 van de Commissie van 16 december 1997 (PB L 346 van 17.12.1997, blz. 23))

In deze mededeling worden de kenmerken vastgesteld van de beschikbaar te stellen producten, onverminderd eventueel door de Commissie vast te stellen bijzondere bepalingen. De tekst van punt 1 (Eisen met betrekking tot samenstelling en kwaliteit) van de hoofdstukken die zijn opgenomen in de mededeling in *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* C 114 van 29 april 1991, wordt met ingang van 1.12.2000 vervangen door deze mededeling.

## ALGEMENE OVERWEGINGEN

De verwijzing naar de verschillende punten van deze bekendmaking in de oproep tot het indienen van offertes wordt geacht ook betrekking te hebben op eventuele voorafgaande opmerkingen per groep producten, alsmede op de hierna opgesomde overwegingen.

Wanneer wordt verwezen naar verordeningen, richtlijnen of internationale normen, moet rekening worden gehouden met alle latere wijzigingen of intrekkingen; de geldende versie is dus die van de datum waarop de offerte moet worden ingediend.

Voor op de markt van de Gemeenschap aangeschafte producten wordt ervan uitgegaan dat ze geteeld en eventueel verwerkt zijn op het grondgebied van de Europese Unie.

Alle producten moeten voor menselijke voeding bestemd zijn en van goede handelskwaliteit zijn. Ten aanzien van de hygiëne en de kwaliteit uit gezondheidsoogpunt van producten (residuen van bestrijdingsmiddelen, zware metalen ...) en de facultatieve ingrediënten (behandelingsmiddelen, vitamines, mineralen en aminozuren) gelden de normen van de „Codex Alimentarius”.

Bij de levering legt de leverancier aan de begunstigde of diens vertegenwoordiger bovendien de onderstaande documenten over:

- een fytosanitair of sanitair certificaat, naar gelang van het te leveren product,
- een door een officiële instantie afgegeven certificaat waarin wordt verklaard dat, voor het te leveren product, de geldende normen inzake nucleaire straling niet zijn overschreden in de lidstaat waar het product wordt aangeschaft. In het radioactiviteitscertificaat dient het gehalte aan cesium 134 en 137 en jodium 131 te worden vermeld.

## INHOUD

Product (letteraanduiding)	Bladzijde
A. <b>Granen</b> .....	4
1. Zachte tarwe (BLT)	
2. Durumtarwe (DUR)	
3. Gerst (ORG)	
4. Maïs (MAI)	
5. Rogge (SEG)	
6. Sorgho (SOR)	
7. Volwitte rondkorrelige, halflangkorrelige of langkorrelige rijst (CBR, CBM, CBL)	
8. Rondkorrelige, halflangkorrelige of langkorrelige rijst, parboiled (RPR, RPM, RPL)	
9. Breukrijst (BRI)	
10. Meel van zachte tarwe (FBLT)	
11. Meel van maïs (FMAI)	
12. Meel van rogge (FSEG)	
13. Griesmeel van durumtarwe (SDUR)	
14. Griesmeel van maïs (SMAI)	
15. Havervlokken (FHAF)	
B. <b>Droge groenten en fruit</b> .....	9
1. Tomatenconcentraat (CT)	
2. Tomaten in poedervorm (PT)	
3. Krenten (COR)	
4. Tuinbonen (FABA)	
5. Veldbonen (FEQ)	
6. Spliterwten (PISUM)	
C. <b>Suiker</b> .....	11
1. Witte suiker (SUB)	
D. <b>Plantaardige oliën</b> .....	11
1. Koolzaadolie (HCOLZ)	
2. Zonnebloemolie (HTOUR)	
3. Olijfolie (HOLI)	
4. Maisolie (HMAI)	
5. Sojaolie (HSOJA)	

---

E.	<b>Zuivelproducten</b> .....	14
	1. Mageremelkpoeder (LEP)	
	2. Gevitamineerde mageremelkpoeder (LEPv)	
	3. Halfvollemelkpoeder (LDEP)	
	4. Vollemelkpoeder (LENP)	
	5. Boter (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Kaas van het type feta (FETA)	
	8. Smeltkaas (FROf)	
F.	<b>Samengestelde producten</b> .....	17
	1. Bijvoeding op basis van granen (BABYF)	
	2. Biscuits (BISC)	
	3. Tarwe-sojamengsel (WSB)	
	4. Volledige zuigelingenvoeding (Lsub1)	
	5. Opvolgzuigelingenvoeding (Lsub2)	
	6. Melk met hoge energiewaarde (LHE)	
	7. Samengestelde voeding (AC)	
	8. Deegwaren (PAL)	
G.	<b>Visserijproducten</b> .....	23
	1. Sardienenconserven (SAR)	
	2. Makreelconserven (CM)	
H.	<b>Vleesproducten</b> .....	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Rundvleesconserven (BPJ)	
	3. Pastei van runderlever (PFB)	
	4. Varkensvleesconserven (CP)	
	5. Pastei van varkenslever (PFP)	
	6. Conserven van vlees van pluimvee (CV)	

## A. GRANEN

**Voorafgaande opmerkingen**

De volgende controlemethoden zijn van toepassing:

- vochtgehalte: ISO 711, 712 en 6540 (maïs)
- eiwitgehalte: ICC 105
- Hagberg: ISO 3093
- Zélény: ISO 5529
- asgehalte: ISO 2171
- zuurgraad: AOAC 14022 of ISO 7305
- cellulose: AOAC 7070 of ICC 113

en voor rijst: ISO 7301.

Alle graanproducten moeten een gezonde geur hebben en moeten vrij zijn van levend, voor het graan schadelijk ongedierte en, wanneer het gaat om producten van de eerste verwerking, van dood ongedierte. Dode insecten worden beschouwd als uitschot, en het gehalte aan dergelijk uitschot mag niet meer dan 0,5 % bedragen.

De onder 1 tot en met 6 vermelde producten moeten voldoen aan de voorwaarden van artikel 2 en van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 824/2000 (PB L 100 van 20.4.2000, blz. 31), onverminderd de hierna genoemde bijzondere voorwaarden. Indien niet aan deze criteria is voldaan, kan de Commissie de in vorengenoemde verordening vastgestelde kortingen toepassen. Voor de onder 7 tot en met 15 vermelde producten worden de kortingen, mutatis mutandis, berekend volgens de communautaire voorschriften.

**1. Zachte tarwe**

Zachte tarwe die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- bestanddelen, die geen onberispelijk basisgraan zijn: maximaal 10 %, waarvan:
  - gebroken korrels (korrels of delen daarvan die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 2,5 mm gaan): maximaal 3 %
  - graanbijnengsels: maximaal 5 % (noodrijpe korrels, korrels van andere graansoorten, korrels die zijn aangetast door voor het graan schadelijk gedierte, korrels waarvan de kiem kleurafwijkingen vertoont en tijdens het drogen verhitte korrels)
  - gekiemde korrels: maximaal 2,5 %
  - uitschot: maximaal 1 % (onkruidzaden, bedorven korrels, onzuiverheden, kaf, door brand-schimmel aangetaste korrels, dode insecten en deeltjes van insecten)
  - moederkoren: maximaal 0,05 %
- eiwitgehalte: minimaal 11,5 % (N × 5,7 op de droge stof)
- valgetal volgens Hagberg: ten minste 220, voorbereidingstijd van 60 seconden (roertijd) inbegrepen
- getal volgens Zélény: ten minste 25
- soortelijk gewicht: ten minste 74 kg/hl.

## 2. **Durumtarwe**

Durumtarwe die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- bestanddelen, die geen onberispelijk basisgraan zijn:
  - gebroken korrels (korrels of delen daarvan die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 2,5 mm gaan): maximaal 3 %
  - graanbijnengsels: maximaal 2 % (noodrijpe korrels, korrels van andere graansoorten, korrels die zijn aangetast door voor het graan schadelijk gedierte, korrels waarvan de kiem kleurafwijkingen vertoont en tijdens het drogen verhitte korrels)
  - gevlekte korrels en/of door fusariose aangetaste korrels: maximaal 5 %  
waarvan door fusariose aangetaste korrels: maximaal 1,5 %
  - gekiemde korrels: maximaal 2,5 %
  - uitschot: maximaal 0,5 % (onkruidzaden, bedorven korrels, onzuiverheden, kaf, door brandschimmel aangetaste korrels, dode insecten en deeltjes van insecten)
  - moederkoren: maximaal 0,05 %
- korrels die hun glazig uiterlijk hebben verloren: maximaal 25 %
- eiwitgehalte: minimaal 11,5 % ( $N \times 5,7$  op de droge stof)
- valgetal volgens Hagberg: ten minste 220, voorbereidingstijd van 60 seconden (roertijd) inbegrepen
- soortelijk gewicht: ten minste 78 kg/hl.

## 3. **Gerst**

Tweerijige winter- of zomergerst die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- aandeel van bestanddelen die geen onberispelijk basisgraan zijn: maximaal 10 %, waarvan:
  - gebroken korrels (korrels of delen daarvan die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 2,5 mm gaan): maximaal 3 %
  - graanbijnengsels: maximaal 5 % (noodrijpe korrels, korrels van andere graansoorten, korrels die zijn aangetast door voor het graan schadelijk gedierte en tijdens het drogen verhitte korrels)
  - gekiemde korrels: maximaal 2,5 %
  - uitschot: maximaal 1 % (onkruidzaden, bedorven korrels, onzuiverheden, kaf, dode insecten en deeltjes van insecten)
- soortelijk gewicht: maximaal 67 kg/hl.

## 4. **Maïs**

Maïs, die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- bestanddelen die geen onberispelijk basisgraan zijn: maximaal 8 %, waarvan:
  - gebroken korrels (korrels of delen daarvan die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 4,5 mm gaan): maximaal 4 %

- graanbijmengsels: maximaal 3 % (korrels van andere graansoorten, korrels die zijn aangetast door voor het graan schadelijk gedierte en tijdens het drogen verhitte korrels)
- gekiemde korrels: maximaal 0,5 %
- uitschot: maximaal 1 % (onkruidzaden, bedorven korrels, onzuiverheden, kaf, dode insecten en deeltjes van insecten).

## 5. *Rogge*

Rogge, die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- bestanddelen die geen onberispelijk basisgraan zijn:
  - gebroken korrels (korrels of delen daarvan die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 2,5 mm gaan): maximaal 3 %
  - graanbijmengsels: maximaal 3 % (noodrijpe korrels, korrels van andere graansoorten, korrels die zijn aangetast door voor het graan schadelijk gedierte en tijdens het drogen verhitte korrels)
  - gekiemde korrels: maximaal 2,5 %
  - uitschot: maximaal 1 % (onkruidzaden, bedorven korrels, onzuiverheden, kaf, dode insecten en deeltjes van insecten)
  - moederkoren: maximaal 0,05 %
- valgetal volgens Hagberg: ten minste 140, voorbereidingstijd van 60 seconden (roertijd) inbegrepen
- soortelijk gewicht: minimaal 70 kg/hl.

## 6. *Sorgho*

Sorgho, die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- witte sorgho, met een tolerantie voor rode sorgho van maximaal 2 %
- vochtgehalte: maximaal 14 %
- bestanddelen die geen onberispelijk basisgraan zijn:
  - gebroken korrels (korrels of delen daarvan die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 1,8 mm gaan): maximaal 4 %
  - graanbijmengsels: maximaal 3 % (korrels van andere graansoorten, korrels die zijn aangetast door voor het graan schadelijk gedierte en tijdens het drogen verhitte korrels)
  - gekiemde korrels: maximaal 1 %
  - uitschot: maximaal 1 % (onkruidzaden, bedorven korrels, onzuiverheden, kaf, dode insecten en deeltjes van insecten)
- tanninegehalte: maximaal 0,4 % berekend op de droge stof volgens de methode „Klaus Daiber”.

**7. Volwitte rondkorrelige, halflangkorrelige of langkorrelige rijst**

Volwitte rijst die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 15 %
- breukrijst: maximaal 5 %
- krijtachtige korrels: maximaal 5 %
- roodgestreepte korrels: maximaal 3 %
- gespikkelde en/of gevlekte korrels: maximaal 2,5 %
- gele korrels: maximaal 0,05 %
- barnsteenkleurige korrels: maximaal 0,2 %
- tolerantie voor ongerechtigheden:
  - minerale of plantaardige stoffen, niet eetbaar, op voorwaarde dat zij niet toxisch zijn: maximaal 0,01 %
  - vreemde granen of delen van vreemde granen, eetbaar: maximaal 0,1 %.

**8. Rondkorrelige, halflangkorrelige of langkorrelige rijst, parboiled**

Voorgekookte (*parboiled*), volwitte rijst, die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 15 %
- breukrijst: maximaal 5 %
- roodgestreepte korrels: maximaal 3 %
- gespikkelde en/of gevlekte korrels: maximaal 1,5 %
- pecks: maximaal 1 %
- tolerantie voor ongerechtigheden:
  - minerale of plantaardige stoffen, niet eetbaar, op voorwaarde dat zij niet toxisch zijn: maximaal 0,01 %
  - vreemde granen of delen van vreemde granen, eetbaar: maximaal 0,1 %
- graankorrels die geen hydrothermische behandeling hebben ondergaan (niet *parboiled*): maximaal 0,5 %
- niet geheel verstijfde korrels: maximaal 4 %.

**9. Breukrijst**

Breukrijst, die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 15 %
- rijstdeeltjes: maximaal 1,5 %
- krijtachtige korrels: maximaal 6 %
- roodgestreepte korrels: maximaal 10 %
- gespikkelde en/of gevlekte korrels: maximaal 4 %
- gele en/of barnsteenkleurige korrels: maximaal 1,175 %

- tolerantie voor ongerechtigheden:
  - minerale of plantaardige stoffen, niet eetbaar, op voorwaarde dat zij niet toxisch zijn: maximaal 0,01 %
  - vreemde granen of delen van vreemde granen, eetbaar: maximaal 0,1 %.

#### 10. *Meel van zachte tarwe*

Meel van zachte tarwe waarmee deeg wordt verkregen dat bij mechanische verwerking niet kleeft, en dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- eiwitgehalte: minimaal 10,5 % ( $N \times 6,25$  op de droge stof)
- valgetal volgens Hagberg: ten minste 220, voorbereidingstijd van 60 seconden (roertijd) inbegrepen
- getal volgens Zélény: ten minste 25
- asgehalte: maximaal 0,6 %, berekend op de droge stof
- vetzuren: maximaal 0,5 g KOH/g olie.

#### 11. *Meel van maïs*

Meel van maïs, dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 13 %
- zuurgraad: maximaal 0,9 %
- vetgehalte: maximaal 1,3 %
- ruwe cellulose: maximaal 0,8 %, berekend op de droge stof.

#### 12. *Meel van rogge*

Meel van rogge, dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 14 %
- valgetal volgens Hagberg: ten minste 140, voorbereidingstijd van 60 seconden (roertijd) inbegrepen
- asgehalte: maximaal 1,4 %, berekend op de droge stof.

#### 13. *Griesmeel van durumtarwe*

Griesmeel van durumtarwe, dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- griesmeel dat qua korrelgrootte aan de volgende eis voldoet: doorval door een zeef met een maaswijdte van 0,160 millimeter (maximaal 10 %)
- vochtgehalte: maximaal 13 %
- asgehalte: maximaal 1,3 %, berekend op de droge stof
- eiwitgehalte: minimaal 11 % ( $N \times 5,70$  op de droge stof).



#### 14. **Griesmeel van maïs**

Griesmeel van maïs, dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 13 %
- zuurgraad: maximaal 0,6 %
- vetgehalte: maximaal 0,9 %
- ruwe cellulose: maximaal 0,6 %, berekend op de droge stof.

#### 15. **Havervlokken**

Snelkokende havervlokken bereid uit volle haverkorrels van eerste kwaliteit, en die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- vochtgehalte: maximaal 12 %
- asgehalte: maximaal 2,3 %, berekend op de droge stof
- ruwe vezel: maximaal 1,5 %, berekend op de droge stof
- kaf: maximaal 0,1 %, berekend op de droge stof
- eiwitgehalte: minimaal 12 %, berekend op de droge stof
- vlokken van andere graansoorten: maximaal 2 %.

### B. **DROGE GROENTEN EN FRUIT**

#### 1. **Tomatenconcentraat**

Concentraat van tomaten, afkomstig van de meest recente oogst, dat voldoet aan de minimale kwaliteitseisen die zijn vastgesteld in artikel 10 van Verordening (EEG) nr. 1764/86 (PB L 153 van 7.6.1986, blz. 1), alsmede aan de volgende voorwaarden:

- totaal vaste stoffen: 30-31 %
- totaal oplosbare stoffen (tomaten): 28-30 %
- zout (NaCl): maximaal 1,3 %
- zuurgraad (citroenzuur): maximaal 3 %.

#### 2. **Tomaten in poedervorm**

Poeder van tomaten van de meest recente oogst, onder vacuüm gedehydreerd bij een temperatuur van maximaal 90 °C, dat voldoet aan de minimale kwaliteitseisen die zijn vastgesteld in de artikelen 11 en 12 van Verordening (EEG) nr. 1764/86 (PB L 153 van 7.6.1986, blz. 1), alsmede aan de volgende voorwaarden:

- vochtgehalte: maximaal 4 %
- zout (NaCl): maximaal 1,3 %
- zuurgraad (citroenzuur): maximaal 7,5 %.

### 3. **Krenten**

Krenten, afkomstig van de meest recent oogst, die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- kwaliteitsklasse „choice”
- groottesortering „medium”.

Bovendien moeten de krenten voldoen aan de minimumkwaliteitseisen die zijn vastgesteld in de artikel 1 van Verordening (EG) nr. 1666/1999 (PB L 197 van 29.7.1999, blz. 32).

### 4. **Tuinbonen**

Tuinbonen (*Vicia faba major*), schoongemaakt, begast, vrij van levende insecten en nagenoeg vrij (maximaal 0,1 %) van dode insecten en deeltjes van insecten, en/of onzuiverheden van dierlijke oorsprong, die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- oogst: de meest recente
- korrelgrootte: minimaal 10 mm
- vochtgehalte: maximaal 15 %
- gebroken bonen: maximaal 3 %
- ongerechtigheden: maximaal 1 %
- totale hoeveelheid beschadigde bonen: maximaal 2 %
- kooktijd: maximaal 90 minuten (na inweken gedurende twaalf uur).

### 5. **Veldbonen**

Veldbonen (*Vicia faba equina*), schoongemaakt, begast, vrij van levende insecten en nagenoeg vrij (maximaal 0,1 %) van dode insecten en deeltjes van insecten, en/of onzuiverheden van dierlijke oorsprong, die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- oogst: de meest recente
- korrelgrootte: maximaal 13 mm (gemeten met een zeef met ronde gaten)
- vochtgehalte: maximaal 15 %
- gebroken bonen: maximaal 3 %
- ongerechtigheden: maximaal 1 %
- totale hoeveelheid beschadigde bonen: maximaal 2 %
- kooktijd: maximaal 90 minuten (na inweken gedurende twaalf uur).

### 6. **Spliterwten**

Gele of groene erwten (*Pisum sativum*), afkomstig van de meest recente oogst. De erwten mogen niet kunstmatig zijn gekleurd. De spliterwten moeten ten minste gedurende twee minuten met stoom zijn behandeld of moeten zijn begast, en zij moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

- vochtgehalte: maximaal 15 %
- ongerechtigheden: maximaal 0,1 %

- gebroken erwten: maximaal 10 % (onder gebroken erwten wordt verstaan: de delen van erwten die door een zeef met ronde gaten met een diameter van 5 mm gaan)
- percentage erwten van verschillende kleur of ontkleurde erwten: maximaal 1,5 % (gele erwten), maximaal 15 % (groene erwten)
- kooktijd: maximaal 60 minuten (zonder inweken) of maximaal 45 minuten (na inweken gedurende twaalf uur).

Ingeval de erwten zijn begast, overhandigt de leverancier bij de levering aan de begunstigde of diens vertegenwoordiger een begassingscertificaat. Welke soort spliterwten (gele of groene) moet worden geleverd, wordt eventueel vastgesteld in de oproep tot het indienen van offertes.

## C. SUIKER

### 1. Witte suiker

Witte suiker van de standaardkwaliteit, categorie 2, als bedoeld in Verordening (EEG) nr. 793/72 (PB L 94 van 21.4.1972, blz. 1), die voldoet aan de voorwaarden van artikel 3, lid 3, van Verordening (EEG) nr. 2103/77 (PB L 246 van 27.9.1977, blz. 2). De categorie suiker wordt bepaald overeenkomstig artikel 18, lid 2, onder a), tweede streepje, van vorengenoemde Verordening (EEG) nr. 2103/77.

De suiker moet in de Gemeenschap zijn geproduceerd in de zin van artikel 1, lid 2, van Verordening (EG) nr. 2038/1999 (PB L 252 van 25.9.1999, blz. 1): hetzij A- of B-suiker (punten e) en f)) hetzij C-suiker (punt g)). Welke soort suiker (A, B of C) moet worden geleverd, wordt vastgesteld in de oproep tot het indienen van offertes.

## D. PLANTAARDIGE OLIËN

### Voorafgaande opmerkingen

De volgende controlemethoden zijn van toepassing:

- water: ISO 662
- onzuiverheden: ISO 663
- vrije vetzuren: ISO 660
- palmitine-, eruca-, linol- en oliezuur: ISO 5508 en 5509
- brassicasterol, cholesterol, delta-7-stigmasterol: ISO 6799
- joodgetal: ISO 3961
- peroxidegetal: ISO 3960
- zeep: AOCS Cc 15-60
- toegestane additieven: ISO 6463
- fosfor: AOCS Ca 12-55
- kleur: AOCS Cc 136-45.

### 1. **Koolzaadolie**

Geraffineerde koolzaadolie die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- water en vluchtige stoffen: maximaal 0,2 % m/m
- onoplosbare onzuiverheden: maximaal 0,05 % m/m
- vrije vetzuren: maximaal 0,15 %, uitgedrukt in oliezuur
- erucazuur: maximaal 5 % van de totale vetzuren
- brassicasterol: 5-13 % van het totale sterolgehalte
- zeep: maximaal 0,005 % m/m
- smaak en geur: neutraal
- peroxidegetal: maximaal 10 meq actieve zuurstof per kg olie (maximaal 2 meq in geval van levering af fabriek of franco laadhaven)
- soortelijk gewicht bij 20 °C: 0,910-0,920 g/cm<sup>3</sup>
- brekingsindex bij 40 °C: 1,465-1,469
- toegestane additieven: maximaal 100 mg butylhydroxytolueen (BHT-E-321) per kg olie.

### 2. **Zonnebloemolie**

Geraffineerde zonnebloemolie die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- water en vluchtige stoffen: maximaal 0,2 % m/m
- onoplosbare onzuiverheden: maximaal 0,05 % m/m
- vrije vetzuren: maximaal 0,15 %, uitgedrukt in oliezuur
- linolzuur: maximaal 0,5 % van de totale vetzuren
- delta-7-stigmasterol: minimaal 9 % van het totale sterolgehalte
- brassicasterol: maximaal 0,5 % van het totale sterolgehalte
- zeep: maximaal 0,005 % m/m
- smaak en geur: neutraal
- peroxidegetal: maximaal 10 meq actieve zuurstof per kg olie (maximaal 2 meq in geval van levering af fabriek of franco laadhaven)
- soortelijk gewicht bij 20 °C: 0,918-0,923 g/cm<sup>3</sup>
- brekingsindex bij 40 °C: 1,467-1,469
- toegestane additieven: maximaal 100 mg butylhydroxytolueen (BHT-E-321) per kg olie.

### 3. **Olijfolie**

Olijfolie die, voor elke in de bijlage bij Verordening nr. 136/66/EEG (PB 172 van 30.9.1966, blz. 3025/66) vastgestelde categorie, voldoet aan de respectieve in Verordening (EEG) nr. 2568/91 (PB L 248 van 5.9.1991, blz. 1) omschreven kenmerken.

#### 4. **Maisolie**

Geraffineerde maisolie die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- water en vluchtige stoffen: maximaal 0,2 % m/m
- onoplosbare onzuiverheden: maximaal 0,05 % m/m
- vrije vetzuren: maximaal 0,15 %, uitgedrukt in oliezuur
- kleur, Lovibond 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (rood/geel): maximaal 3/25
- zeep: maximaal 0,005 % m/m
- smaak en geur: neutraal
- peroxidegetal: maximaal 10 meq actieve zuurstof per kg olie (maximaal 2 meq in geval van levering af fabriek of franco laadhaven)
- soortelijk gewicht bij 20 °C: 0,917-0,925 g/cm<sup>3</sup>
- brekingsindex bij 40 °C: 1,465-1,468
- joodgetal (Wijs): 103-128 g/100 g
- palmitinezuur: 8-14 % van de totale vetzuren
- oliezuur: maximaal 35 % van de totale vetzuren
- linolzuur: 50-62 % van de totale vetzuren.

#### 5. **Sojaolie**

Geraffineerde sojaolie die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- uiterlijk bij omgevingstemperatuur: klaar en blinkend
- water en vluchtige stoffen: maximaal 0,2 % m/m
- onoplosbare onzuiverheden: maximaal 0,05 % m/m
- vrije vetzuren: maximaal 0,1 %, uitgedrukt in oliezuur
- kleur, Lovibond 5<sup>1</sup>/<sub>4</sub>" (rood/geel): maximaal 1,5/15
- zeep: maximaal 0,005 % m/m
- smaak en geur: neutraal
- peroxidegetal: maximaal 10 meq actieve zuurstof per kg olie (maximaal 2 meq in geval van levering af fabriek of franco laadhaven)
- soortelijk gewicht bij 20 °C: 0,919-0,925 g/cm<sup>3</sup>
- brekingsindex bij 40 °C: 1,466-1,470
- joodgetal (Wijs): 125-140 g/100 g.

## E. ZUIVELPRODUCTEN

### Voorafgaande opmerkingen

De genoemde soorten melkpoeder moeten worden vervaardigd nadat het leveringscontract is toegewezen.

Zij moeten worden vervaardigd van gepasteuriseerde melk van gezonde dieren, onder optimale hygiënische omstandigheden die door gekwalificeerd technisch personeel worden gecontroleerd, en het gebied waar de rauwe melk is geproduceerd moet de laatste twaalf maanden vóór de verwerking vrij zijn geweest van mond- en klauwzeer, van boviene spongiforme encefalopathie (BSE) en van elke andere besmettelijke ziekte waarvoor een aangifteplicht geldt. Bij de levering legt de leverancier aan de begunstigde of diens vertegenwoordiger een door een officiële instantie afgegeven veterinair certificaat en/of gezondheidscertificaat over waarin staat dat aan bovengenoemde voorwaarden is voldaan.

De referentiemethoden voor de analyse en de beoordeling van melk en zuivelproducten zijn vastgesteld in de bijlage bij Verordening (EG) nr. 1854/96 (PB L 246 van 27.9.1996, blz. 5).

### 1. *Mageremelkpoeder*

Volgens het spray-procedé bereide mageremelkpoeder die ten minste aan de volgende voorwaarden voldoet:

- eiwitgehalte: minimaal 31,4 % van de vetvrije droge stof
- vetgehalte: maximaal 1 %
- vochtgehalte: maximaal 4 %
- titreerbare zuurgraad, uitgedrukt in 0,1 N natriumhydroxide: maximaal 19,5 ml
- gehalte aan lactaten: maximaal 150 mg/100 g
- additieven: geen
- fosfataseproef: negatief, d.i. maximaal 4 µg fenol/g gereconstitueerde melk
- onoplosbaarheidscoëfficiënt: maximaal 0,5 ml (24 °C)
- verbrande deeltjes: maximaal 15 mg, d.i. ten minste monster B
- micro-organismen: maximaal 40 000/g
- colibacterieproef: negatief in 0,1 g, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1080/96 (PB L 142 van 15.6.1996, blz. 13)
- onderzoek op karnemelk: negatief
- onderzoek op wei: negatief
- smaak en geur: onberispelijk
- uiterlijk: wit of enigermate gelige kleur, vrij van onzuiverheden en van gekleurde deeltjes
- antibacteriële substanties: negatief.

### 2. *Gevitamineerde mageremelkpoeder*

Gevitamineerde mageremelkpoeder, verkregen met het spray-procedé, die aan de in punt 1 vastgestelde voorwaarden en aan de onderstaande voorwaarden voldoet:

- gehalte aan vitamine A in I.E. per 100 gram: 5 000 à 10 000
- gehalte aan vitamine D in I.E. per 100 gram: 500 à 1 000.

Het in de melk verwerkte vitaminemengsel moet gegarandeerd tienmaal zoveel vitamine A als vitamine D bevatten. De in de melk verwerkte vitaminen moeten van farmaceutische kwaliteit zijn en zijn vervaardigd voor menselijke consumptie. De toegevoegde vitamine A moet palmitaat en/of acetaat zijn. Bovendien worden de inachtneming van de verhouding 10:1 tussen de concentraties van vitamine A en vitamine D, alsmede het gehalte aan die vitaminen in de bereiding die bestemd is om aan de magere melkpoeder te worden toegevoegd, gegarandeerd door de producent en/of de leverancier, die terzake een schriftelijke verbintenis aangaan. Alleen het product dat aan deze eisen voldoet, mag aan de magere melkpoeder worden toegevoegd om deze met vitaminen A en D te verrijken.

De gegevens betreffende de bereiding van de verwerkte vitaminen A en D, aan de hand waarvan kunnen worden bepaald:

- de ingeslagen en uitgeslagen, alsmede de gebruikte hoeveelheden
- de naam en het adres van de producent en/of de leverancier
- het gebruikte verrijgingsprocédé
- de uiterste verbruiksdatum,

worden opgenomen in een register dat door de producent van gevitamineerde magere melkpoeder moet worden bijgehouden. De Commissie of haar vertegenwoordiger ter plaatse (monitor) hebben inzage in het register.

De referentiemethode voor de dosering van vitamine A is vastgelegd in de internationale norm FIL 142. De referentiemethode voor de dosering van vitamine D in de voor toevoeging aan de magere melkpoeder bestemde bereiding is opgenomen in AOAC 43.079.

### 3. **Halfvollemelkpoeder**

Halfvollemelkpoeder, verkregen met het spray-procédé, die aan de in punt 1 vastgestelde voorwaarden voldoet, behalve met betrekking tot de onderstaande kenmerken:

- vetgehalte: 12-15 %
- vochtgehalte: maximaal 3 %.

### 4. **Vollemelkpoeder**

Vollemelkpoeder van de kwaliteit „extra grade”, verkregen met het spray-procédé, die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vetgehalte: minimaal 26 %
- vochtgehalte: maximaal 3 %
- titreerbare zuurgraad (berekend op de vetvrije droge stof) ADPI:
  - uitgedrukt in 0,1 N natriumhydroxyde: maximaal 3 ml
  - uitgedrukt in melkzuur: maximaal 0,15 %
- gehalte aan lactaten (berekend op de vetvrije droge stof): maximaal 150 mg/100 g
- additieven: geen
- fosfataseproef: negatief, d.i. maximaal 4 µg fenol/g gereconstitueerde melk
- onoplosbaarheidscoëfficiënt: maximaal 0,5 ml (24 °C)
- verbrande deeltjes: maximaal 15 mg, d.i. ten minste monster B
- micro-organismen: maximaal 50 000/g

- colibacterieproef: negatief in 0,1 g, overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1080/96 (PB L 142 van 15.6.1996, blz. 13)
- onderzoek op karnemelk: negatief
- onderzoek op wei: negatief
- smaak en geur: onberispelijk
- uiterlijk: witte of enigermate gelige kleur, vrij van onzuiverheden en van gekleurde deeltjes
- antibacteriële substanties: negatief.

#### 5. **Boter**

Ongezouten boter die aan de volgende, in bijlage I bij Verordening (EG) nr. 454/95 (PB L 46 van 1.3.1995, blz. 1) beschreven voorwaarden voldoet, met name:

- melkvet: minimaal 82 %
- vochtgehalte: maximaal 16 %
- vetvrije droge stof van melk: maximaal 2 %.

#### 6. **Butteroil**

Butteroil die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- melkvet: minimaal 99,8 %
- vochtgehalte en gehalte aan vetvrije droge stof van melk: maximaal 0,2 %
- gehalte aan vrije vetzuren, uitgedrukt in oliezuur: maximaal 0,35 %
- peroxidegetal, uitgedrukt in meq actief zuurstof/kg: maximaal 0,3
- neutralisatiemiddelen, conserveermiddelen, antioxidantia: geen
- smaak en geur: onberispelijk, vrij van vreemde smaak of geur
- koper: maximaal 0,05 ppm
- ijzer: maximaal 0,2 ppm.

#### 7. **Kaas van het type feta**

Kaas van het type feta, uitsluitend vervaardigd op basis van koemelk, die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte in gewichtspercenten van de vetvrije stof: maximaal 72 %
- vetgehalte in gewichtspercenten van de droge stof: minimaal 40 %.

Hij moet worden vervaardigd nadat het leveringscontract is toegewezen.

#### 8. **Smeltkaas**

Smeltkaas die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vetgehalte in gewichtspercenten: maximaal 36 %
- vetgehalte in gewichtspercenten van de droge stof: minimaal 40 %
- drogestofgehalte in gewichtspercenten: minimaal 43 %.



*Houdbaarheid (zonder koeling)*: minimaal twaalf maanden na fabricatie. Hij moet worden vervaardigd nadat het leveringscontract is toegewezen.

## F. SAMENGESTELDE PRODUCTEN

### Voorafgaande opmerkingen

De in de punten 1, 2 en 3 genoemde producten moeten ten minste voldoen aan de bij Richtlijn 96/5/EG (PB L 49 van 28.2.1996, blz. 17) vastgestelde normen. De in de punten 4 en 5 genoemde producten moeten ten minste voldoen aan de bij Richtlijn 91/321/EEG (PB L 175 van 4.7.1991, blz. 35) vastgestelde normen.

Residuen van bestrijdingsmiddelen: de producten moeten met bijzondere zorg zijn vervaardigd volgens goede fabricagemethoden, zodat residuen van eventueel voor productie, opslag of verwerking van de grondstoffen of het eindproduct noodzakelijke bestrijdingsmiddelen verdwijnen of, wanneer dat technisch onmogelijk is, zoveel mogelijk worden geëlimineerd.

De in de punten 1 tot en met 7 genoemde producten moeten worden vervaardigd nadat het leveringscontract is toegewezen. Die moeten een minimale houdbaarheid van twaalf maanden na fabricage hebben.

#### 1. *Bijvoeding op basis van granen*

Bijvoeding op basis van granen voor zuigelingen en jonge kinderen (vanaf vier maanden), die voldoet aan de normen die zijn vastgesteld in artikel 1, lid 2, onder a), ii), en de artikelen 3 en 4 van Richtlijn 96/5/EG. Energie: minimaal 450 kcal/100 g; minimaal 30 % van de energie moet in de vorm van lipiden beschikbaar worden gesteld.

Alle behandelings- en dehydreringsprocédés moeten zo zijn uitgevoerd dat het verlies aan voedingswaarde, en met name van de eiwitkwaliteit, zo gering mogelijk is. Door toepassing van goede fabricagemethoden voor de verschillende categorieën producten moet een zodanig vochtgehalte worden gegarandeerd dat verlies van voedingswaarde zoveel mogelijk wordt vermeden en dat vermeerdering van micro-organismen wordt voorkomen.

De gebruikte granen moeten voorggekookt zijn, zodat het product niet meer hoeft te worden gekookt vóór consumptie. In het product moet ook een eiwitrijk ingrediënt verwerkt zijn, bijvoorbeeld melk of sojaconcentraat, alsmede een eetluststimulerend ingrediënt, bv. vanille, dat in overeenstemming is met de voedingsgewoonten van de begunstigden.

Na bereiding dient het product een zachte en regelmatige textuur te hebben, mag het geen klontjes bevatten die moeten worden gekauwd en moet het met een lepel aan zuigelingen en jonge kinderen kunnen worden gegeven.

Het product dient voorts, per 100 g droog product, te bevatten:

- vitamine B1: minimaal 0,5 mg
- vitamine B2: minimaal 0,3 mg
- vitamine B6: minimaal 0,3 mg
- vitamine B12: minimaal 0,7 µg
- vitamine C: minimaal 20 mg
- vitamine E: 3-9 mg
- foliumzuur: minimaal 25 µg

- niacine: minimaal 6 mg
- calcium: minimaal 600 mg
- natrium: maximaal 300 mg
- ijzer: minimaal 10 mg
- zink: minimaal 10 mg.

#### *Specifiek verbod*

Het product en de bestanddelen ervan mogen niet met ioniserende straling zijn behandeld.

#### *Contaminanten*

Het product moet vrij zijn van residuen van hormonen en antibiotica (de bepalingen moeten worden uitgevoerd volgens erkende methoden) en nagenoeg vrij van andere contaminanten, met name farmacologisch werkzame stoffen.

#### *Hygiëne*

Het product moet vrij zijn van ontoelaatbare stoffen, voorzover dat met toepassing van goede fabricagemethoden mogelijk is.

Bij analyse volgens adequate bemonsterings- en onderzoekmethoden:

- moet het product vrij zijn van pathogene micro-organismen,
- mag het product geen van micro-organismen afkomstige stoffen bevatten in hoeveelheden die een gezondheidsrisico inhouden,
- mag het product geen andere toxische of schadelijke stoffen bevatten in hoeveelheden die een gezondheidsrisico inhouden.

Het product moet worden bereid, verpakt en opgeslagen onder hygiënisch verantwoorde omstandigheden en moet voldoen aan de bepalingen van de Hygiënevoorschriften voor levensmiddelen voor zuigelingen en jonge kinderen (CAC/RCP 21-1979).

#### *Aanbeveling*

Het verdient aanbeveling geen innoverende levensmiddeleningredienten te gebruiken.

## **2. Biscuits**

Biscuits met een voedingswaarde van minimaal 450 kcal/100 g, die voldoen aan de criteria die zijn vastgesteld in artikel 1, lid 2, onder a), iv), en de artikelen 3 en 4 van Richtlijn 96/5/EG, alsmede aan de volgende voorwaarden:

- vochtgehalte: maximaal 3,5 %
- eiwitgehalte: minimaal 15 %
- koolhydraten: minimaal 60 %
- lipiden: minimaal 18 %.

*Vitaminen en essentiële mineralen (60-80 % RDA/eenheid)/100 g*

- Vitamine A: minimaal 1 560 I.E.
- Vitamine B1: minimaal 0,8 mg
- Vitamine B2: minimaal 0,8 mg
- Vitamine B6: minimaal 0,8 mg
- Vitamine B12: minimaal 3,1 µg
- Vitamine C: 20-45 mg
- Vitamine D: minimaal 160 I.E.
- Vitamine E: 3-9 mg
- foliumzuur: maximaal 270 µg
- niacine: minimaal 6,5 mg
- pantotheenzuur: minimaal 3,5 mg
- calcium: minimaal 260 mg
- natrium: maximaal 300 mg
- ijzer: minimaal 4,2 mg
- jodium: minimaal 50 µg.

De biscuits moeten rechtstreeks kunnen worden geconsumeerd of met drinkwater, melk of een andere daarvoor geschikte vloeistof kunnen worden gemengd teneinde een homogeen deeg te verkrijgen. In het product moet ook een eiwitrijk ingrediënt verwerkt zijn, bijvoorbeeld melk of sojaconcentraat, alsmede een eetluststimulerend ingrediënt, bv. vanille, dat in overeenstemming is met de voedingsgewoonten van de begunstigten.

**3. Tarwe-sojamengsel**

Product in poedervorm dat, wanneer het met drinkwater wordt gemengd en enkele minuten wordt verwarmd, klaar is voor consumptie. Het product moet een voedingswaarde van minimaal 400 kcal/100 g hebben en voldoen aan de criteria die zijn vastgesteld in artikel 1, lid 2, onder a), ii), en de artikelen 3 en 4 van Richtlijn 96/5/EG. Bovendien moet het vrij zijn van pathogene kiemen en voldoen aan de volgende voorwaarden:

- vochtgehalte: maximaal 9 %
- vetgehalte: minimaal 6 % (berekend op de droge stof)
- ruw eiwit: minimaal 19 % (berekend op de droge stof)
- ruwe vezel: maximaal 3 % (berekend op de droge stof)
- asgehalte: maximaal 3 % (berekend op de droge stof)
- mesofiele aërobe bacteriën: maximaal 10 000/g
- gist en schimmels: maximaal 100/g
- colibacteriën: maximaal 10/g
- salmonellaproef: negatief in 125 g
- E.coli: negatief in 1 g.

*Ingrediënten:*

- voorgekookt meel van zachte tarwe: ca. 65 %
- voorgekookt (getoast) meel van volle soja: ca. 30 %
- suiker: minimaal 5 %
- vitamienemengsel: 0,5 kg/ton product
- mineraalmengsel: 2 kg/ton product.

*Mengsel van vitaminen (per kg mengsel):*

- vitamine A: 1,5 M.I.E.
- vitamine B1: 1,6 g
- vitamine B2: 5,6 g
- vitamine B12: 0,015 g
- vitamine C: 600 g
- niacinamide: 60 g
- foliumzuurvector: 0,75 g.

*Mengsel van mineralen (per kg mengsel):*

- calcium: 333,33 g
- zink: 16,67 g
- ijzervector: 26,67 g.

**4. Volledige zuigelingenvoeding**

Voeding voor zuigelingen (van 0 tot vijf maanden) in poedervorm met een voedingswaarde van 60 tot 75 kcal/100 ml. Het product moet bovendien aan de volgende voorwaarden voldoen:

- eiwitgehalte: 1,8-3 g/100 kcal
- lipiden: 3,3-6,5 g/100 kcal
- koolhydraten: 7-14 g/100 kcal
- vochtgehalte: maximaal 3 %.

**5. Opvolgzuigelingenvoeding**

Opvolgzuigelingenvoeding voor kleine kinderen (vanaf vijf maanden) in poedervorm met een voedingswaarde van 60 tot 80 kcal/100 ml. Het product moet bovendien aan de volgende voorwaarden voldoen:

- eiwitgehalte: 2,25-4,5 g/100 kcal
- lipiden: 3,3-6,5 g/100 kcal
- koolhydraten: 7-14 g/100 kcal
- vochtgehalte: maximaal 3 %.

## 6. *Melk met hoge energiewaarde*

Melkproduct in poedervorm, bestemd voor de behandeling van ernstige problemen in verband met eiwit- en energiearme voeding. Het product bevat reeds alle noodzakelijke elementen (melk, lipiden, suiker, mineralen, vitamines en sporenelementen); bijgevolg wordt uitdrukkelijk aanbevolen geen andere elementen toe te voegen. Het mag uitsluitend worden gebruikt in centra voor voedingstherapie. Per portie van 450 à 460 g dient 2 liter drinkwater te worden toegevoegd en per 100 g poeder moet het aan de volgende voorwaarden voldoen:

- vochtgehalte: maximaal 2,5 %
- energie: 520-550 kcal
- eiwitten: 10-12 % van de totale energie
- lipiden: 45-60 % van de totale energie
- natrium: maximaal 290 mg
- kalium: 1 100-1 400 mg
- calcium: 300-600 mg
- fosfor: 300-600 mg
- magnesium: 80-140 mg
- ijzer: maximaal 0,3 mg
- zink: 11-14 mg
- koper: 1,4-1,8 mg
- selenium: 20-40 µg
- jodium: 70-140 µg
- vitamine A: 0,8-1,1 mg
- vitamine B1: minimaal 0,5 mg
- vitamine B2: minimaal 1,6 mg
- vitamine B6: minimaal 0,6 mg
- vitamine B12: minimaal 1,6 µg
- vitamine C: minimaal 50 mg
- vitamine D: 15-20 µg
- vitamine E: minimaal 20 mg
- vitamine K: 15-30 µg
- foliumzuur: minimaal 200 µg
- nicotinezuur: minimaal 5 mg
- pantotheenzuur: minimaal 3 mg
- biotine: minimaal 60 µg
- vetzuur n-6: 3-10 % van de totale energie
- vetzuur n-3: 0,3-2,5 % van de totale energie
- additieven: geen, behoudens gespecificeerde mineralen en vitamines

- neutralisatiemiddelen: geen
- fosfataseproef: negatief, d.i. maximaal 4 µg fenol per g gereconstitueerde melk
- onoplosbaarheidscoëfficiënt: maximaal 0,5 ml (24 °C)
- verbrande deeltjes: maximaal 15 mg, d.i. ten minste monster B
- gehalte aan micro-organismen: maximaal 10 000/g
- colibacterieproef: negatief in 1 g
- test op *Clostridium perfringens*: negatief in 1 g
- gisten: maximaal 10 in 1 g
- schimmels: maximaal 50 in 1 g
- proef op pathogene stafylokokken: negatief in 1 g
- salmonellaproef: negatief in 125 g
- listeriaproef: negatief in 25 g
- antibiotica: geen.

Toegevoegde mineralen moeten afkomstig zijn van in water oplosbare zouten. Het evenwicht tussen de equivalenten aan zachte zuurzouten (citraat, acetaat, fosfaat) en de som van magnesium- en van calciumzouten moet zodanig zijn dat het overschot aan kationen kleiner is dan 0,1mEq/100 g. Vitaminen en mineralen moeten in het product worden verwerkt voordat het eindproduct wordt gedroogd.

#### 7. **Samengestelde voeding**

Samengestelde voeding in poedervorm, bestemd als opvolgvoeding voor melk met een grote energiewaarde (zie punt 6), met een energiewaarde van minimaal 100 kcal/100 ml, die, per 100 g poeder, aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 8 %
- eiwitten: 9-12 % van de totale energie
- lipiden: 35-54 % van de totale energie
- natrium: 55-100 mg
- kalium: 170-280 mg
- calcium: 80-120 mg
- fosfor (met uitzondering van fytaten): 65-100 mg
- magnesium: 27-100 mg
- ijzer: 1-2 mg
- zink: 1-2 mg
- koper: 85-300 µg
- selenium: 4,5-15 µg
- jodium: 12-30 µg
- vitamine A: 60-100 µg
- vitamine B1: minimaal 90 µg

- vitamine B2: minimaal 180 µg
- vitamine B6: minimaal 90 µg
- vitamine B12: minimaal 0,18 µg
- vitamine C: minimaal 7 mg
- vitamine D: 1-3 µg
- vitamine E: minimaal 0,9 mg
- vitamine K: minimaal 4,5 µg
- foliumzuur: 45-180 µg
- nicotinezuur: minimaal 1,2 mg
- pantotheenzuur: minimaal 0,9 mg
- biotine: minimaal 9 µg
- vetzuur n-6: 300-1 200 mg
- vetzuur n-3: 40-600 mg.

#### 8. *Deegwaren*

Deegwaren van gries van durumtarwe, die aan de volgende voorwaarden voldoen:

- vochtgehalte: maximaal 12,5 %
- asgehalte: 0,70-0,95 %, berekend op de droge stof
- cellulose: 0,20-0,45 %, berekend op de droge stof
- eiwitten: minimaal 10,5 % (N × 5,7 op de droge stof)
- zuurgraad: maximaal 4. De zuurgraad wordt uitgedrukt in het aantal kubieke centimeter normale alkalische oplossing dat nodig is om 100 g droge stof te neutraliseren.

De productiedatum mag niet meer dan drie maanden vóór de uiterste datum voor de indiening van de offertes liggen.

### G. VISSERIJPRODUCTEN

#### 1. *Sardienenconserven*

Hele sardienen (*Sardina pilchardus* Walbaum), zonder kop, in plantaardige olie.

*Houdbaarheid*: minimaal drie jaar na fabricage. De productiedatum mag niet meer dan negen maanden vóór de uiterste datum voor de indiening van de offertes liggen.

#### 2. *Makreelconserven*

Makreel (*Scomber scombrus* of *Scomber japonicus*). Het product moet worden aangeboden in de vorm van filets (zonder graten), filestukken (zonder graten) of moten/stukken van het zalmtypen (hele delen zonder kop, ingewanden en staart) in natuurlijke olie, in pekel, in plantaardige olie of in tomatensaus.

Eventueel wordt de aanbiedingsvorm gespecificeerd in de oproep tot het indienen van offertes.

*Houdbaarheid:* minimaal drie jaar na fabricage. De productiedatum mag niet meer dan negen maanden vóór de uiterste datum voor de indiening van de offertes liggen.

## H. VLEESPRODUCTEN

### Voorafgaande opmerkingen

De vleesproducten moeten voldoen aan de voorwaarden van bijlage B, hoofdstuk II, bij Richtlijn 77/99/EEG (PB L 26 van 31.1.1977, blz. 85).

*Houdbaarheid:* minimaal drie jaar na fabricage. De productiedatum mag niet meer dan zes maanden vóór de uiterste datum voor de indiening van de offertes liggen.

#### 1. *Corned beef*

Een uitsluitend uit rundvlees bestaand product (ten minste 90 %), stabiel bij omgevingstemperatuur (gezouten, ingeblikt en gekookt), dat voldoet aan de voorwaarden van Verordening (EEG) nr. 2388/84 (PB L 221 van 18.8.1984, blz. 28) alsook aan de volgende voorwaarden:

- vochtgehalte: maximaal 60 %
- eiwitgehalte: minimaal 21 % (het aandeel collageeneiwit in het totale eiwitgehalte mag niet groter zijn dan 35 %)
- vetgehalte: maximaal 15,5 %
- zoutgehalte: maximaal 2 %
- suikergehalte: maximaal 1 %
- asgehalte: maximaal 3,5 %.

Het product mag geen been, bindweefsel, kraakbeen, haar of ongerechtigheden bevatten, en geen additieven, met name geen andere verdikkingsmiddelen dan van rundvlees afkomstig collageen van pezen. Het mag bovendien niet fijngehakt zijn en geen onaangename geur en smaak hebben.

#### 2. *Rundvleesconserven*

Een uitsluitend uit rundvlees bestaand product (ten minste 80 %), stabiel bij omgevingstemperatuur (gezouten, ingeblikt en gekookt), dat voldoet aan de voorwaarden van Verordening (EEG) nr. 2388/84 (PB L 221 van 18.8.1984, blz. 28) alsook aan de volgende voorwaarden:

- vochtgehalte: maximaal 65 %
- eiwitgehalte: minimaal 18 % (het aandeel collageeneiwit in het totale eiwitgehalte mag niet groter zijn dan 35 %)
- vetgehalte: maximaal 18 %
- zoutgehalte: maximaal 2 %
- suikergehalte: maximaal 1 %
- asgehalte: maximaal 2,5 %.

Het product mag geen been, bindweefsel, kraakbeen, haar of ongerechtigheden bevatten, en geen additieven, met name geen andere verdikkingsmiddelen dan van rundvlees afkomstig collageen van pezen. In schijfjes gesneden moet het product een in een vorm vervaardigd, stevig product zijn (stukjes van 15 tot 30 mm) waarin slechts een beperkte hoeveelheid gehakt vlees is verwerkt. Bovendien moet het vrij zijn van onaangename geur en smaak.



### 3. *Pastei van runderlever*

#### *Ingrediënten:*

- rundvlees: minimaal 71 %
- runder- en/of kalfslever: minimaal 5 %
- melkeiwitten: maximaal 2 %
- water: maximaal 12 %
- zetmeel: maximaal 8 %
- zout: maximaal 1,8 %
- natriumnitriet: maximaal 0,01 %.

Product dat stabiel blijft bij omgevingstemperatuur (gezouten, ingeblikt en gekookt) en aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 57 %
- eiwitgehalte: minimaal 12 %
- vetgehalte: maximaal 30 %
- zoutgehalte: maximaal 2 %.

Het product moet worden aangeboden in de vorm van een smeerbare, homogene pasta, die een beperkte hoeveelheid gesmolten vet bevat. Bovendien moet het product vrij zijn van onaangename geur en smaak.

### 4. *Varkensvleesconserven*

Een uitsluitend uit varkensvlees bestaand product (ten minste 80 %), stabiel bij omgevingstemperatuur (gezouten, ingeblikt en gekookt), dat voldoet aan de volgende voorwaarden:

- vochtgehalte: maximaal 60 %
- eiwitgehalte: minimaal 12 % (het aandeel collageeneiwit in het totale eiwit mag niet groter zijn dan 45 %)
- vetgehalte: maximaal 30 %
- zoutgehalte: maximaal 2 %
- asgehalte: maximaal 4 %.

In schijfjes gesneden moet het product bestaan uit gehakt met ten minste 50 % grote stukken (ongeveer 8 mm) varkensvlees, gebonden door middel van een fijne emulsie waarin een beperkte hoeveelheid gesmolten vet is verwerkt. Bovendien moet het product vrij zijn van onaangename geur en smaak.

### 5. *Pastei van varkenslever*

#### *Ingrediënten:*

- varkenslever: minimaal 47 %
- varkensvet: maximaal 38 %

- water: maximaal 12 %
- zetmeel: maximaal 8 %
- zout: maximaal 1,55 %
- kruiden: maximaal 0,75 %
- mononatriumglutamaat: maximaal 0,05 %
- natriumnitriet: maximaal 0,01 %.

Product dat stabiel blijft bij omgevingstemperatuur (gezouten, ingeblikt en gekookt) en aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 60 %
- eiwitgehalte: minimaal 11 %
- vetgehalte: maximaal 30 %
- zoutgehalte: maximaal 2 %.

Het product moet worden aangeboden in de vorm van een smeerbare, homogene pasta, die een beperkte hoeveelheid gesmolten vet bevat. Bovendien moet het product vrij zijn van onaangename geur en smaak.

#### 6. *Conserven van vlees van pluimvee*

Een uit pluimveevlees bestaand product (ten minste 80 %), stabiel bij omgevingstemperatuur (gezouten, ingeblikt en gekookt) en dat aan de volgende voorwaarden voldoet:

- vochtgehalte: maximaal 65 %
- eiwitgehalte: minimaal 13 % (het aandeel collageeiwit in het totale eiwit mag niet groter zijn dan 20 %)
- vetgehalte: 12-20 %
- zoutgehalte: maximaal 2 %
- zetmeelgehalte: maximaal 4 %
- asgehalte: maximaal 3 %.

Het product moet stevig en gemakkelijk te snijden zijn. Het mag geen been, bindweefsel, kraakbeen of andere vreemde stoffen dan zetmeel bevatten. De vet- of gelatinerand mag niet meer dan 2 % uitmaken. Bovendien moet het product vrij zijn van onaangename geur en smaak.

---