VERORDNUNG (EWG) Nr. 146/69 DER KOMMISSION

vom 24. Januar 1969

zur Festsetzung der Beihilfen für zu Kasein und Kaseinaten verarbeitete Magermilch

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 804/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse (1), insbesondere auf Artikel 11 Absatz 3 und Artikel 28,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Die Verordnung (EWG) Nr. 987/68 des Rates vom 15. Juli 1968 (2) hat die Grundregeln für die Gewährung einer Beihilfe für Magermilch, die zu Kasein und Kaseinaten verarbeitet worden ist, festgelegt. Nach Artikel 3 der genannten Verordnung wird die Beihilfe so bemessen, daß die Erlöse der zu Kasein oder Kaseinaten verarbeiteten Magermilch den Erlösen der zur Herstellung von Magermilchpulver verwendeten Magermilch entsprechen.

Die Erlöse für Magermilch werden unter Zugrundelegung einerseits des Interventionspreises für Sprühmagermilchpulver und andererseits des Weltmarktpreises für Kasein erster Qualität ermittelt. Um die Erlöse für die betreffenden Erzeugnisse zu errechnen, ist es erforderlich, die um die Herstellungsspanne und die Transportkosten verminderten Preise frei Großhandel durch die zu ihrer Herstellung erforderlichen Mengen Magermilch zu teilen.

Dabei ist es angebracht, auf Durchschnittswerten aufbauende einheitliche Ausbeutesätze, Herstellungsspannen und Transportkosten zu verwenden.

Außerdem ist in dem genannten Artikel vorgesehen, daß die Beihilfe je nachdem, ob die Magermilch zu Kasein oder Kaseinaten verarbeitet wird, und je nach der Qualität des hergestellten Kaseins oder Kaseinats unterschiedlich festgesetzt werden kann. Auf Grund der Marktlage bei Kasein und Kaseinaten und in der Absicht, die Erlöse für die zu Kasein oder Kaseinaten verarbeitete Magermilch zu verbessern, empfiehlt es sich, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen.

Um ein solches Verfahren in der Gemeinschaft einführen zu können, müssen Anforderungen bezüglich der Zusammensetzung und der Kennzeichnung für Kasein und Kaseinate festgelegt werden und geeignete Kontrollmaßnahmen vorgesehen werden.

In einzelnen Mitgliedstaaten führen die in Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 886/68 des Rates vom 28. Juni 1968 zur Festsetzung des Richtpreises für Milch sowie der Interventionspreise für Butter, Magermilchpulver, Grana padano und Parmigiano-Reggiano für das Milchwirtschaftsjahr 1968/1969 (3), geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2097/68 (4), genannten Berichtigungsbeträge zu einer Erhöhung des von der Interventionsstelle für das Magermilchpulver bezahlten Preises. Damit die Erlöse der obengenannten Verwendungsarten der Magermilch einander entsprechen, ist für die betreffenden Mitgliedstaaten eine Erhöhung der Beihilfe geboten.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) Für 100 Kilogramm Magermilch, die zu Kasein oder zu Kaseinaten verarbeitet worden ist, werden folgende Beihilfen festgesetzt :

a) bei Verarbeitung zu Säurekasein der Qualität A oder Labkasein der Qualität B, die den im Anhang festgesetzten Anforderungen entsprechen	1,85 RE
b) bei Verarbeitung zu Säurekasein der Qualität B, das den im Anhang festgesetzten Anforderungen entspricht	1,60 RE
c) bei Verarbeitung zu Säurekasein der Qualität C, das den im Anhang festgesetzten Anforderungen entspricht	1,35 RE
d) bei Verarbeitung zu Kaseinaten oder zu Labkasein der Qualität A, die den im Anhang festgesetzten Anforderungen entsprechen	2,10 RE
e) bei Verarbeitung zu anderen Kaseinen oder Kaseinaten	0,20 RE.

(1) ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 13.
(2) ABl. Nr. L 169 vom 18. 7. 1968, S. 6.
(3) ABl. Nr. L 156 vom 4. 7. 1968, S. 4.
(4) ABl. Nr. L 309 vom 24. 12. 1968, S. 1.

(2) Diese Beträge werden jedoch für Belgien, Frankreich und Luxemburg bis zum Ende des Milchwirtschaftsjahres 1968/1969 um 0,24 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm erhöht.

Artikel 2

(1) Einem Hersteller von Kasein oder Kaseinaten wird die Beihilfe nur gewährt, wenn er sich einer Kontrolle durch die zuständige Interventionsstelle unterwirft.

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

(3) Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission die Maßnahmen mit, die sie gegebenenfalls zusätzlich zu der in Absatz 2 geforderten Überwachung durchführen.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 1969 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Verordnung (EWG) Nr. 1103/68 der Kommission vom 27. Juli 1968 zur Festsetzung der Beihilfen für zu Kasein und Kaseinaten verarbeitete Magermilch [1] außer Kraft.

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

Brüssel, den 24. Januar 1969

Für die Kommission

Der Präsident

Jean REY

ANHANG

I. Anforderungen an die Zusammensetzung

1. *Säurekasein*

	Qualität A	Qualität B	Qualität C
1. Wassergehalt — höchstens	12,00 %	12,00 %	13,00 %
2. Fettgehalt — höchstens	1,75 %	2,00 %	2,25 %
3. Freie Säure, ausgedrückt in Milchsäure — höchstens	0,30 %	0,80 %	1,20 %

2. *Labkasein*

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

[1] ABl. Nr. L 184 vom 29. 7. 1968, S. 21.

3. *Kaseinate*

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

II. Anforderungen an die Kennzeichnung

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

III. Definitionen

1. *Wassergehalt*

Unter Wassergehalt versteht man die in Gewichtsprozent ausgedrückte Wassermenge, die nach sechsstündiger Trocknung bei 102 ± 2° C von 5 g Kasein oder Kaseinat bestimmt wird.

2. *Fettgehalt*

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

3. *Aschegehalt*

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

4. *Gehalt an freien Säuren*

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

5. *Gehalt an Milcheiweiß*

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