Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

RICHTLINIE 2001/114/EG DES RATES

vom 20. Dezember 2001

über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung

(ABl. L 15 vom 17.1.2002, S. 19)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Richtlinie 2007/61/EG des Rates vom 26. September 2007	L 258	27	4.10.2007

Geändert durch:

►**A1**	Akte über die Bedingungen des Beitritts der Tschechischen Republik, der Republik Estland, der Republik Zypern, der Republik Lettland, der Republik Litauen, der Republik Ungarn, der Republik Malta, der Republik Polen, der Republik Slowenien und der Slowakischen Republik und die Anpassungen der die Europäische Union begründenden Verträge	L 236	33	23.9.2003

▼B

RICHTLINIE 2001/114/EG DES RATES

vom 20. Dezember 2001

über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft, insbesondere auf Artikel 37,

auf Vorschlag der Kommission ([1]),

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments ([2]),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses ([3]),

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Bestimmte vertikale Richtlinien im Lebensmittelbereich sind gemäß den Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Edinburgh vom 11. und 12. Dezember 1992, die durch die Schlussfolgerungen des Europäischen Rates von Brüssel vom 10. und 11. Dezember 1993 bestätigt wurden, zu vereinfachen, sodass nur die grundlegenden Anforderungen berücksichtigt werden, denen die durch die jeweiligen Richtlinien geregelten Erzeugnisse entsprechen müssen, damit sie im Binnenmarkt frei verkehren können.

(2) Die Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung ([4]) wurde damit begründet, dass es durch die Unterschiede zwischen den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über bestimmte Sorten Dauermilch zu unlauterem Wettbewerb kommen und dadurch der Verbraucher irregeführt werden könnte, mit den entsprechenden direkten Auswirkungen auf die Schaffung und das Funktionieren des gemeinsamen Marktes.

(3) Mit der Richtlinie 76/118/EWG sollten daher Begriffsbestimmungen für bestimmte Sorten Dauermilch und gemeinsame Vorschriften über die Zusammensetzung, die Herstellungsmerkmale und die Etikettierung dieser Erzeugnisse festgelegt werden, um ihren freien Verkehr in der Gemeinschaft zu gewährleisten.

(4) Es empfiehlt sich, die Richtlinie 76/118/EWG den allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft, insbesondere den in der Richtlinie 92/46/EWG ([5]) festgelegten Vorschriften über die Etikettierung und die zugelassenen Zusatzstoffe sowie den Hygiene- und Gesundheitsvorschriften, anzupassen.

(5) Aus Gründen der Klarheit sollte die Richtlinie 76/118/EWG neu gefasst werden, damit die Vorschriften über die Produktions- und Vermarktungsbedingungen bestimmter Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung leichter zu verstehen sind.

(6) Vorbehaltlich bestimmter Bedingungen sollten die allgemeinen Etikettierungsbestimmungen für Lebensmittel der Richtlinie

([1]) ABl. C 231 vom 9.8.1996, S. 20.
([2]) ABl. C 279 vom 1.10.1999, S. 95.
([3]) ABl. C 56 vom 24.2.1997, S. 20.
([4]) ABl. L 24 vom 30.1.1976, S. 49. Richtlinie zuletzt geändert durch die Beitrittsakte von 1994.
([5]) ABl. L 268 vom 14.9.1992, S. 1. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 94/71/EG (ABl. L 368 vom 31.12.1994, S. 33).

▼B

2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates [1] zur Anwendung gelangen.

(7) Vorbehaltlich der Richtlinie 90/496/EWG des Rates vom 24. September 1990 über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln [2] dürfen den in der vorliegenden Richtlinie genannten Erzeugnissen in einigen Mitgliedstaaten Vitamine zugesetzt werden. Diese Möglichkeit kann jedoch nicht auf die gesamte Gemeinschaft ausgeweitet werden. Unter diesen Bedingungen steht es den Mitgliedstaaten offen, für ihre nationale Erzeugung den Zusatz von Vitaminen zu gestatten oder zu verbieten, wobei jedoch der freie Warenverkehr innerhalb der Gemeinschaft gemäß den Bestimmungen und Grundsätzen des Vertrags auf jeden Fall zu gewährleisten ist.

(8) Auf Erzeugnisse für Säuglinge findet die Richtlinie 91/321/EWG der Kommission vom 14. Mai 1991 über Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung [3] Anwendung.

(9) Gemessen an den Grundsätzen der Subsidiarität und der Verhältnismäßigkeit nach Artikel 5 des Vertrags kann das Ziel der Festlegung gemeinsamer Begriffsbestimmungen und Vorschriften für die betreffenden Produkte und der Anpassungen der Bestimmungen an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft von den Mitgliedstaaten nicht ausreichend erreicht werden; aufgrund der Art dieser Richtlinie kann dieses Ziel besser auf Gemeinschaftsebene erreicht werden. Diese Richtlinie geht nicht über das für die Erreichung des genannten Ziels erforderliche Maß hinaus.

(10) Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen sollten gemäß dem Beschluss 1999/468/EG des Rates vom 28. Juni 1999 zur Festlegung der Modalitäten für die Ausübung der der Kommission übertragenen Durchführungsbefugnisse [4] erlassen werden.

(11) Um neue Handelshemmnisse zu vermeiden, sollten die Mitgliedstaaten davon absehen, für die betreffenden Erzeugnisse einzelstaatliche Rechtsvorschriften zu erlassen, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Richtlinie gilt für die in Anhang I definierte eingedickte Milch und Trockenmilch.

▼M1

———————

▼B

Artikel 3

Die Richtlinie 2000/13/EG gilt unter den nachstehend festgelegten Bedingungen für die in Anhang I definierten Erzeugnisse.

1. a) Die in Anhang I vorgesehenen Verkehrsbezeichnungen sind den dort aufgeführten Erzeugnissen vorbehalten und unbeschadet von Buchstabe b) im Handel zur Benennung dieser Erzeugnisse zu verwenden.

———————

[1] ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.
[2] ABl. L 276 vom 6.10.1990, S. 40.
[3] ABl. L 175 vom 4.7.1991, S. 35. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/50/EG (ABl. L 139 vom 2.6.1999, S. 29).
[4] ABl. L 184 vom 17.7.1999, S. 23.

▼B

b) Als Alternative zu den unter Buchstabe a) genannten verbindlichen Verkehrsbezeichnungen enthält Anhang II ein Verzeichnis besonderer Bezeichnungen. Diese Bezeichnungen dürfen in der jeweiligen Sprache und unter den im Anhang II festgelegten Bedingungen verwendet werden.

2. Auf dem Etikett ist — außer bei den in Anhang I Nummer 1 Buchstaben d) und g) und Nummer 2 Buchstabe d) genannten Erzeugnissen — der Gehalt an Milchfett anzugeben, ausgedrückt in Gewichtshundertteilen des Enderzeugnisses, sowie bei den in Anhang I Nummer 1 genannten Erzeugnissen der von der Milch stammende entfettete Trockenmassenanteil. Diese Angabe ist in der Nähe der Verkehrsbezeichnung anzubringen.

3. Bei den in Anhang I Nummer 2 genannten Erzeugnissen sind auf dem Etikett die Empfehlungen für das Verdünnungs- bzw. Rekonstitutionsverfahren anzugeben, einschließlich der Angabe des Fettgehalts des auf diese Weise verdünnten oder rekonstituierten Erzeugnisses.

4. Bei Erzeugnissen unter 20 g je Einheit mit einer äußeren Umhüllung brauchen die nach diesem Artikel erforderlichen Angaben mit Ausnahme der nach Nummer 1 Buchstabe a) vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung nur auf der äußeren Umhüllung vermerkt zu sein.

5. Auf dem Etikett der in Anhang I Abschnitt 2 genannten Erzeugnisse ist anzugeben, dass das Erzeugnis „nicht als Nahrung für Säuglinge unter 12 Monaten bestimmt“ ist.

Artikel 4

Die Mitgliedstaaten erlassen für die in den Anhängen I und II definierten Erzeugnisse keine einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, die nicht in dieser Richtlinie vorgesehen sind.

Artikel 5

Die zur Durchführung dieser Richtlinie erforderlichen Maßnahmen in Bezug auf die nachstehenden Sachbereiche werden nach den Regelungsverfahren des Artikels 6 Absatz 2 erlassen:

— die Anpassung dieser Richtlinie an die allgemeinen Lebensmittelvorschriften der Gemeinschaft,

— die Anpassung an den technischen Fortschritt.

Artikel 6

(1) Die Kommission wird von dem mit Artikel 1 des Beschlusses 69/414/EWG ([1]) eingesetzten Ständigen Lebensmittelausschuss (nachstehend „Ausschuss“ genannt) unterstützt.

(2) Wird auf diesen Absatz Bezug genommen, so gelten die Artikel 5 und 7 des Beschlusses 1999/468/EWG.

Der Zeitraum nach Artikel 5 Absatz 6 des Beschlusses 1999/468/EWG wird auf drei Monate festgesetzt.

(3) Der Ausschuss gibt sich eine Geschäftsordnung.

Artikel 7

Die Richtlinie 76/118/EWG wird zum 17. Juli 2003 aufgehoben.

([1]) ABl. L 291 vom 19.11.1969, S. 9.

▼B

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Richtlinie.

Artikel 8

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um dieser Richtlinie vor dem 17. Juli 2003 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Die Vorschriften sind so anzuwenden, dass

— die Vermarktung der in Anhang I genannten Erzeugnisse, sofern sie den in der vorliegenden Richtlinie festgelegten Begriffsbestimmungen und Vorschriften entsprechen, ab dem 17. Juli 2003 zugelassen ist;

— die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, ab dem 17. Juli 2004 verboten ist.

Die Vermarktung von Erzeugnissen, die der vorliegenden Richtlinie nicht entsprechen, aber bis zum 17. Juli 2004 in Übereinstimmung mit der Richtlinie 76/118/EWG etikettiert wurden, ist jedoch bis zur Erschöpfung der Vorräte gestattet.

Wenn die Mitgliedstaaten diese Vorschriften erlassen, nehmen sie in den Vorschriften selbst oder durch einen Hinweis bei der amtlichen Veröffentlichung auf diese Richtlinie Bezug. Die Mitgliedstaaten regeln die Einzelheiten dieser Bezugnahme.

Artikel 9

Diese Richtlinie tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Artikel 10

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

▼B

ANHANG I

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN DER ERZEUGNISSE UND VERKEHRSBEZEICHNUNGEN

1. Eingedickte Milch

▼M1

Bezeichnet die flüssigen gezuckerten oder ungezuckerten Erzeugnisse, die durch teilweisen Wasserentzug aus Milch, aus ganz oder teilweise entrahmter Milch oder einer Mischung dieser Erzeugnisse, auch unter Zusatz von Rahm, Trockenmilch oder diesen beiden Erzeugnissen hergestellt werden, wobei der Zusatz von Trockenmilch 25 % der gesamten Milchtrockenmasse in den Enderzeugnissen nicht überschreiten darf.

▼B

— Arten ungezuckerter Kondensmilch

a) Kondensmilch mit hohem Fettgehalt

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 15 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 26,5 Gewichtshundertteilen.

b) Kondensmilch oder kondensierte Vollmilch

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 7,5 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 25 Gewichtshundertteilen.

c) Teilentrahmte Kondensmilch

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 1 und weniger als 7,5 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 20 Gewichtshundertteilen.

d) Kondensmagermilch oder kondensierte Magermilch

Eingedickte Milch mit einem Gehalt an Fett von höchstens 1 Gewichtshundertteil und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 20 Gewichtshundertteilen.

— Arten gezuckerter Kondensmilch

e) Gezuckerte Kondensmilch oder gezuckerte kondensierte Vollmilch

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker) und einem Gehalt an Fett von mindestens 8 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 28 Gewichtshundertteilen.

f) Gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch oder gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker) und einem Gehalt an Fett von mindestens 1 und weniger als 8 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 24 Gewichtshundertteilen.

g) Gezuckerte Kondensmagermilch oder gezuckerte kondensierte Magermilch

Eingedickte Milch mit Zusatz von Saccharose (Halbweißzucker, Weißzucker oder raffinierter Weißzucker) und einem Gehalt an Fett von nicht mehr als 1 Gewichtshundertteil und an gesamter Milchtrockenmasse von nicht weniger als 24 Gewichtshundertteilen.

2. Trockenmilch

▼M1

Bezeichnet die durch Wasserentzug aus Milch, aus entrahmter oder teilentrahmter Milch, aus Rahm oder einer Mischung dieser Erzeugnisse hergestellten Erzeugnisse in Pulverform mit einem Wassergehalt von nicht mehr als 5 GHT im Enderzeugnis.

▼B

a) Milchpulver mit hohem Fettgehalt

▼B

Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 42 Gewichtshundertteilen.

b) Milchpulver oder Vollmilchpulver

Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von mindestens 26 und weniger als 42 Gewichtshundertteilen.

c) Teilentrahmtes Milchpulver

Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von mehr als 1,5 und weniger als 26 Gewichtshundertteilen.

d) Magermilchpulver

Trockenmilch mit einem Gehalt an Fett von höchstens 1,5 Gewichtshundertteilen.

3. Behandlungen

a) Bei der Herstellung der unter Nummer 1 Buchstaben e) bis g) beschriebenen Erzeugnisse darf Laktose in einer Menge von bis zu 0,03 Gewichtshundertteilen des Enderzeugnisses zugesetzt werden.

b) ►M1 Unbeschadet der Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ([1]) wird die Haltbarmachung der unter den Nummern 1 und 2 beschriebenen Erzeugnisse erzielt durch: ◄

— Wärmebehandlung (Sterilisation, UHT usw.) für die unter Nummer 1 Buchstaben a) bis d) beschriebenen Erzeugnisse,

— Zusatz von Saccharose für die unter Nummer 1 Buchstaben e) bis g) beschriebenen Erzeugnisse,

— Trocknung für die unter Nummer 2 beschriebenen Erzeugnisse.

▼M1

c) Unbeschadet der Anforderungen hinsichtlich der Zusammensetzung unter den Nummern 1 und 2 dieses Anhangs darf der Eiweißgehalt der Milch durch Zugabe und/oder Entzug von Milchbestandteilen auf einen Mindestgehalt von 34 GHT (bezogen auf die fettfreie Trockenmasse) eingestellt werden, wenn dabei das Verhältnis von Molkeneiweiß zu Kasein der standardisierten Milch unverändert bleibt.

4. Zulässige Zusätze und Rohstoffe

a) Vitamine und Mineralstoffe gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über den Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen sowie bestimmten anderen Stoffen zu Lebensmitteln ([2]).

b) Folgende Rohstoffe sind zur Eiweißstandardisierung gemäß Nummer 3 Buchstabe c zugelassen:

i) Milchretentat

Milchretentat ist das Erzeugnis, das durch Konzentrieren von Milcheiweiß mit Hilfe der Ultrafiltration von Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch gewonnen wird;

ii) Milchpermeat

Milchpermeat ist das Erzeugnis, das durch Entzug von Milcheiweißen und Milchfett aus Milch, teilentrahmter Milch oder Magermilch mit Hilfe der Ultrafiltration entsteht; und

iii) Laktose

Laktose ist ein natürlicher Bestandteil der Milch, der normalerweise aus Molke gewonnen wird mit einem wasserfreien Laktosegehalt von mindestens 99,0 % m/min der Trockenmasse. Sie kann wasserfrei sein oder ein Molekül Kristallwasser enthalten oder eine Mischung aus beidem sein.

([1]) ABl. L 139 vom 30.4.2004, S. 55. Berichtigung im ABl. L 226 vom 25.6.2004, S. 22.
([2]) ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 26.

▼B

ANHANG II

BESONDERE BEZEICHNUNGEN FÜR BESTIMMTE IN ANHANG I AUFGEFÜHRTE ERZEUGNISSE

a) Die englische Bezeichnung „evaporated milk“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe b) definierte Erzeugnis mit einem Gehalt an Fett von mindestens 9 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von mindestens 31 Gewichtshundertteilen.

b) Die französischen Bezeichnungen „lait demi-écrémé concentré“ und „lait demi-écrémé non sucré“, die spanische Bezeichnung „leche evaporada semidesnatada“, die niederländischen Bezeichnungen „geëvaporeerde halfvolle melk“ und „halfvolle koffiemelk“ und die englische Bezeichnung „evaporated semi-skimmed milk“ gelten für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe c) definierte Erzeugnis mit einem Gehalt an Fett von 4 bis 4,5 Gewichtshundertteilen und an gesamter Trockenmasse von mindestens 24 Gewichtshundertteilen.

c) Die dänische Bezeichnung „kondenseret kaffefløde“ und die deutsche Bezeichnung „kondensierte Kaffeesahne“ gelten für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe a) definierte Erzeugnis.

d) Die dänische Bezeichnung „flødepulver“, die deutschen Bezeichnungen „Rahmpulver“ und „Sahnepulver“, die französische Bezeichnung „crème en poudre“, die niederländische Bezeichnung „roompoeder“, die schwedische Bezeichnung „gräddpulver“ und die finnische Bezeichnung „kermajauhe“ gelten für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe a) definierte Erzeugnis.

e) Die französische Bezeichnung „lait demi-écrémé concentré sucré“, die spanische Bezeichnung „leche condensada semidesnatada“ und die niederländische Bezeichnung „gecondenseerde halfvolle melk met suiker“ gelten für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe f) definierte Erzeugnis mit einem Gehalt an Fett von 4 bis 4,5 Gewichtshundertteilen und an gesamter Milchtrockenmasse von nicht weniger als 28 Gewichtshundertteilen.

f) Die französische Bezeichnung „lait demi-écrémé en poudre“, die niederländische Bezeichnung „halfvolle melkpoeder“ und die englischen Bezeichnungen „semi-skinned milk powder“ oder „dried semi-skinned milk“ gelten für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe c) definierte Erzeugnis mit einem Fettgehalt von 14 bis 16 Gewichtshundertteilen.

g) Die portugiesische Bezeichnung „leite em pó meio gordo“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe c) definierte Erzeugnis mit einem Fettgehalt von 13 bis 26 Gewichtshundertteilen.

h) Die niederländische Bezeichnung „koffiemelk“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe b) definierte Erzeugnis.

i) Die finnische Bezeichnung „rasvaton maitojauhe“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe d) definierte Erzeugnis.

j) Die spanische Bezeichnung „leche en polvo semidesnatada“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe c) definierte Erzeugnis mit einem Fettgehalt von 10 bis 16 Gewichtshundertteilen.

▼A1

k) Die maltesische Bezeichnung „*Ħalib evaporat*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe b definierte Erzeugnis.

l) Die maltesische Bezeichnung „*Ħalib evaporat b'kontenut baxx ta' xaħam*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe c definierte Erzeugnis.

m) Die estnische Bezeichnung „*koorepulber*“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe a definierte Erzeugnis.

n) Die estnische Bezeichnung „*piimapulber*“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe b definierte Erzeugnis.

o) Die estnische Bezeichnung „*väherasvane kondenspiim*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe c definierte Erzeugnis.

p) Die estnische Bezeichnung „*magustatud väherasvane kondenspiim*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe f definierte Erzeugnis.

q) die estnische Bezeichnung „*väherasvane piimapulber*“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe c definierte Erzeugnis.

▼A1

r) Der tschechische Ausdruck „*zahuštěná neslazená smetana*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe a definierte Erzeugnis.

s) Der tschechische Ausdruck „*zahuštěné neslazené plnotučné mléko*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe b definierte Erzeugnis.

t) Der tschechische Ausdruck „*zahuštěné neslazené polotučné mléko*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe c definierte Erzeugnis, das 4 % bis 4,5 % Gewichtsprozent Fett enthält.

u) Der tschechische Ausdruck „*zahuštěné slazené plnotučné mléko*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe e definierte Erzeugnis.

v) Der tschechische Ausdruck „*zahuštěné slazené polotučné mléko*“ gilt für das in Anhang I Nummer 1 Buchstabe f definierte Erzeugnis, das 4 % bis 4,5 % Gewichtsprozent Fett enthält.

w) Der tschechische Ausdruck „*sušená smetana*“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe a definierte Erzeugnis.

x) Der tschechische Ausdruck „*sušené polotučné mléko*“ gilt für das in Anhang I Nummer 2 Buchstabe c definierte Erzeugnis, das 14 % bis 16 % Gewichtsprozent Fett enthält.