



Vlaanderen
is landbouw & visserij

**CERTIFICERING VAN MAGEREMELKPOEDER VERVAARDIGD IN
VLAANDEREN – WIJZIGING VAN DE MEDEDELING CIR-INT-MMP-2017-02
VAN 02.01.2017**

MARKT-IVT-MMP-2018-03

13.02.2018

**DEPARTEMENT
LANDBOUW & VISSERIJ**

WWW.VLAANDEREN.BE/LANDBOUW

INHOUD

1 Inleiding4

2 Betrokken communautaire bepalingen.....4

3 Productie- en kwaliteitsvereisten van het magere melkpoeder.....5

3.1 Mageremelkpoeder voor openbare interventie 5

3.2 Mageremelkpoeder voor particuliere opslag 5

4 Inwerkingtreding.....6

5 Bijlage 1: Samenstellingseisen, kwaliteitskenmerken en verpakkingsvereisten van het magere melkpoeder7



- ▶ Uitvoeringsverordening (EU) 2016/1240 van de Commissie van 18.05.2016 houdende uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en der Raad wat betreft openbare interventie en steun voor particuliere opslag.
- ▶ Gedelegeerde verordening (EU) 2018/149 van de Commissie van 15.11.2017 tot wijziging van Gedelegeerde verordening (EU) 2016/1238 wat betreft de samenstellingseisen en kwaliteitskenmerken voor melk en zuivelproducten die in aanmerking komen voor openbare interventie en steun voor particuliere opslag.
- ▶ Uitvoeringsverordening (EU) 2018/150 van de Commissie van 30.01.2018 tot wijziging van Uitvoeringsverordening (EU) 2016/1240 wat betreft de methoden voor de analyse en de kwaliteitsbeoordeling van melk en zuivelproducten die in aanmerking komen voor openbare interventie en steun voor particuliere opslag.

3 PRODUCTIE- EN KWALITEITSVEREISTEN VAN HET MAGEREMELKPOEDER

3.1 MAGEREMELKPOEDER VOOR OPENBARE INTERVENTIE

Het mageremelkpoeder voor openbare interventie moet:

- ▶ vervaardigd zijn in een erkend zuivelbedrijf overeenkomstig punt 3 van de mededeling CIR-INT-MMP-2017-02,
- ▶ vervaardigd zijn uit koemelk geproduceerd in de Europese Unie. Een eventuele wijziging van het eiwitgehalte dient plaats te vinden in de vloeibare fase. Het voor de wijziging van het eiwitgehalte gebruikt materiaal moet van communautaire oorsprong zijn.
- ▶ via het spray-procedé vervaardigd zijn,
- ▶ beantwoorden aan de criteria inzake samenstelling, kwaliteit en verpakking die zijn opgenomen in bijlage 1 van deze mededeling die de bijlage 4 van de mededeling CIR-INT-MMP-2017-02 vervangt.

3.2 MAGEREMELKPOEDER VOOR PARTICULIERE OPSLAG

Het mageremelkpoeder voor particuliere opslag moet:

- ▶ vervaardigd zijn in een erkend zuivelbedrijf overeenkomstig punt 3 van de mededeling CIR-INT-MMP-2017-02,
- ▶ vervaardigd zijn uit koemelk geproduceerd in de Europese Unie,

//

5 BIJLAGE 1: SAMENSTELLINGSEISEN, KWALITEITSKENMERKEN EN VERPAKKINGSVEREISTEN VAN HET MAGERE MELKPOEDER

MAGEREMELKPOEDER voor OPENBARE INTERVENTIE

Mageremelkpoeder bestemd voor openbare interventie moet aan de volgende samenstellings- en kwaliteitseisen voldoen:

Parameters	Gehalte, kwaliteitskenmerk
Eiwitten	Minimaal 34 % van de vetvrije droge stof
Vetstoffen	Ten hoogste 1,00 %
Water	Ten hoogste 3,5 %
Titreerbare zuurtegraad, uitgedrukt in 0,1 N natriumhydroxide	Ten hoogste 19,5 ml
Lactaten	Ten hoogste 150 mg/100 g
Fosfataseproef	Negatief, d.w.z. gelijk aan of minder dan 350 milli-eenheden fosfataseactiviteit per liter gereconstitueerde melk
Onoplosbaarheidsindex	Ten hoogste 0,5 ml (24 °C)
Verbrande deeltjes	Maximaal 15,0 mg; dit betekent ten minste filterschijf B
Micro-organismen	Maximaal 40 000 kve per gram
Karnemelk ¹	Geen ³
Lebwei ²	Geen
Zure wei ²	Geen ⁴ of ten hoogste 150 mg/100 g ⁵
Smaak en geur	Onberispelijk
Uiterlijk	Wit of enigszins gelige kleur, vrij van vuile en gekleurde deeltjes

Eventuele wijziging van het eiwitgehalte dient plaats te vinden in de vloeibare fase. Voor wijziging van het eiwitgehalte gebruikt materiaal moet van communautaire oorsprong zijn.

¹ Onder "karnemelk" wordt verstaan: het bijproduct van de boterproductie, verkregen na het karnen van de room en de afscheiding daaruit van de vaste vetstoffen.

² Onder "wei" wordt verstaan: het bijproduct van de kaas- of caseïneproductie dat wordt verkregen door de werking van zuren of stremsel en/of door chemisch-fysische procedés.

³ De afwezigheid van karnemelk kan worden vastgesteld door een onaangekondigde inspectie ter plaatse in het productiebedrijf, die ten minste eenmaal per week plaatsvindt, of door een laboratoriumanalyse van het eindproduct waarbij ten hoogste 69,31 mg fosfatidylethanolamine dipalmitoyl (PEDP) per 100 g wordt aangetroffen.

⁴ Wanneer inspecties ter plaatse worden verricht

⁵ Wanneer ISO 8069 wordt toegepast.

Verpakkingsvoorschriften

1. Het magere melkpoeder is verpakt in nieuwe, schone, droge en onbeschadigde papieren zakken met een inhoud van 25 kg netto.
2. De zakken moeten overeenkomstig deel II van bijlage V van Uitvoeringsverordening (EU) 2016/1240, in een samenstelling met minimaal drie lagen, bestand zijn tegen een gemiddelde spanning die overeenkomt met de absorptie van 420 J/m². De tweede laag is bedekt met een laag polyethyleen van ten minste 15 g/m². De binnenzak is van polyethyleen van ten minste 0,08 mm dikte, onderaan dichtgelast. De zakken voldoen aan EN 770.
4. Bij het vullen moet het poeder in de zak goed worden aangedrukt. Het binnendringen van los poeder tussen de verschillende lagen moet absoluut worden vermeden.

De zakken dienen op duidelijk leesbare, goed zichtbare en onuitwisbare wijze de volgende aanduidingen te bevatten:

- ▶ het erkenningsnummer ter identificatie van de fabriek bedoeld in afdeling I van Bijlage II van V(EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29.04.2004 en de lidstaat van productie;
- ▶ de datum van productie;
Indien het magere melkpoeder wordt opgeslagen in silo's vóór het afvullen van de zakken, wordt de datum van vervaardiging vervangen door de week van vervaardiging; in dit geval, zal de afvuldatum eveneens vermeld worden.
- ▶ het nummer van de productiepartij;
- ▶ het nettogewicht;
- ▶ de benaming "volgens het spray-procedé bereid magere melkpoeder".

Al deze aanduidingen moeten gegroepeerd, bij voorkeur aan dezelfde kant van de verpakking worden aangebracht.

MAGEREMELKPOEDER voor PARTICULIERE OPSLAG

Het magere melkpoeder bestemd voor particuliere opslag moet voldoen aan de volgende samenstellings- en kwaliteitseisen:

- ▶ een vetgehalte van maximaal 1.5%
- ▶ een watergehalte van maximum 5%
- ▶ een eiwitgehalte van minimaal 34% op vetvrije droge stof.

Het magere melkpoeder wordt verpakt in zakken met een nettogewicht van 25kg of in grote zakken ("big bags") met een maximaal gewicht van 1 500 kg.

////////////////////////////////////

