

383L0417

26. 8. 83

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

Nº L 237/25

DIRECTIVA DEL CONSEJO

de 25 de julio de 1983

relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre determinadas lactoproteínas (caseínas y caseinatos) destinadas a la alimentación humana

(83/417/CEE)

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 100,

Vista la propuesta de la Comisión ⁽¹⁾,Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽²⁾,Visto el dictamen del Comité económico y social ⁽³⁾,

Considerando que las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas en vigor en determinados Estados miembros definen las características de composición y de fabricación de las caseínas y caseinatos destinados a la alimentación humana, así como las condiciones que deben reunir dichos productos para que pueda hacerse uso, en lo que les concierne, de determinadas denominaciones o para que sea autorizada su utilización en la preparación de otros productos alimenticios; que tales disposiciones no existen actualmente en otros Estados miembros;

Considerando que dicha situación obstaculiza la libre circulación de las caseínas y caseinatos destinadas a la alimentación humana y crea condiciones de competencia desiguales entre los usuarios de las mismas; que, ello, incide directamente en el establecimiento y funcionamiento del mercado común;

Considerando que, por consiguiente, es necesario determinar a nivel comunitario las normas que deberán observarse en lo referente a la composición de dichos productos y a su etiquetado;

Considerando que actualmente las caseínas y caseinatos alimenticios no se venden, por regla general, al consumidor final; que, sin embargo, en la hipótesis de tal venta, es aplicable la Directiva 79/112/CEE del Consejo, de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etique-

tado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final ⁽⁴⁾;

Considerando, por otra parte, que, con vistas a facilitar los intercambios, conviene arbitrar en el plano comunitario normas de etiquetado aplicables a las caseínas y caseinatos alimenticios destinados a un uso profesional;

Considerando que el programa preliminar de la Comunidad Económica Europea para una política de protección y de formación de los consumidores ⁽⁵⁾ prevé llevar a cabo, acciones en todos aquellos sectores que revistan una especial importancia para la protección de la salud y de la seguridad de los consumidores y, en particular, en el de los productos alimenticios;

Considerando que la determinación de los procedimientos de toma de muestras y de los métodos de análisis necesarios para el control de la composición y de otras características de los productos de que se trata es una medida de aplicación de carácter técnico cuya adopción conviene confiar a la Comisión con el fin de simplificar y acelerar el procedimiento;

Considerando que, en todos los casos para los que el Consejo confiere a la Comisión competencias para la ejecución de normas establecidas en el sector de los productos destinados a la alimentación humana, conviene prever un procedimiento que establezca una estrecha cooperación entre los Estados miembros y la Comisión en el seno del Comité permanente de productos alimenticios creado por la Decisión 69/414/CEE ⁽⁶⁾,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

1. La presente Directiva se aplicará a las lactoproteínas destinadas a la alimentación humana definidas en los Anexos y a sus mezclas.

⁽¹⁾ DO nº C 50 de 24. 2. 1979, p. 5.⁽²⁾ DO nº C 140 de 5. 6. 1979, p. 174.⁽³⁾ DO nº C 247 de 1. 10. 1979, p. 54.⁽⁴⁾ DO nº L 33 de 8. 2. 1979, p. 1.⁽⁵⁾ DO nº C 92 de 25. 4. 1975, p. 1.⁽⁶⁾ DO nº L 291 de 29. 11. 1969, p. 9.

2. A los efectos de la presente Directiva se entiende por:

— «caseínas», el principal componente proteico de la leche, lavado y secado, insoluble en el agua, obtenido a partir de leche desnatada por precipitación

— por adición de ácido, o

— por acidificación microbiana, o

— por medio de cuajo, o

— por medio de otras encimas que coagulen la leche,

sin perjuicio de una posible aplicación previa de procedimientos de intercambios de iones y de procedimientos de concentración,

— «caseínatos», los productos obtenidos por secado de caseínas tratadas con agentes neutralizantes,

— «leche desnatada», el producto procedente de una o varias vacas al que no se haya añadido nada y del que sólo se haya reducido el contenido en materias grasas.

Artículo 2

Los Estados miembros tomarán todas las medidas apropiadas

— para que los productos definidos en los Anexos sólo puedan comercializarse si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva y sus Anexos, y

— para que los productos que no satisfagan los criterios fijados en los Anexos sean denominados y etiquetados de manera que no induzcan al comprador a sobre error su naturaleza, su calidad y su utilización.

Artículo 3

Las denominaciones mencionadas en los Anexos quedarán reservadas a los productos que en ellos se definen y deberán utilizarse en el comercio para designarlos.

Artículo 4

1. Sin perjuicio de la Directiva 79/112/CEE y sin perjuicio de las disposiciones que adopte la Comunidad en materia de etiquetado de los productos alimenticios no destinados al consumidor final, las únicas menciones obligatorias que deberán figurar en los envases, recipientes o etiquetas de los productos definidos en los Anexos, menciones que deberán ser perfectamente visibles, claramente legibles e indelebles, serán las siguientes:

a) la denominación reservada a los citados productos de conformidad con el artículo 3, con indicación, para los caseínatos, del cation o cationes;

b) para los productos comercializados en mezcla,

— la mención «mezcla de . . . » seguida de las denominaciones de los diferentes productos que constituyan la mezcla, en el orden ponderal decreciente,

— la indicación del o de los cationes para el o los caseínatos,

— la proporción de proteínas para las mezclas que contengan caseínatos;

c) la cantidad neta expresada en kilogramos o gramos. Hasta la expiración del período transitorio durante el cual esté autorizado en la Comunidad el uso de las unidades de medida del sistema imperial que figura en el Capítulo D del Anexo de la Directiva 71/354/CEE del Consejo, de 18 de octubre de 1971, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre unidades de medida ⁽¹⁾, modificada en último lugar por la Directiva 76/770/CEE ⁽²⁾, Irlanda y el Reino Unido podrán permitir que la cantidad se exprese únicamente en unidades de medida del sistema imperial calculadas sobre la base de los tipos de conversión siguientes:

— 1 mililitro = 0,0352 fluid ounces,

— 1 litro = 1,760 pints o 0,220 gallons,

— 1 gramo = 0,0353 ounces (avoirdupois),

— 1 kilogramo = 2,205 pounds;

d) el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del envasador, o de un vendedor establecido en el interior de la Comunidad.

No obstante lo anterior, los Estados miembros podrán mantener las disposiciones nacionales que exijan la indicación del establecimiento de fabricación o de envasado en lo que se refiere a los productos fabricados o envasados en su territorio;

e) el país de origen, cuando se trate de productos importados de terceros países;

f) la fecha de fabricación o una marca o indicación que permita identificar el lote.

2. Los Estados miembros prohibirán en su territorio el comercio de las caseínas y caseínatos alimenticios si las menciones previstas en las letras a), b), e) y f) del apartado 1 no figurasen en una lengua fácilmente com-

⁽¹⁾ DO n° L 243 de 29. 10. 1971, p. 29.

⁽²⁾ DO n° L 262 de 27. 9. 1976, p. 204.

previsible por el comprador, salvo que la información de éste estuviera garantizada por otros medios; dicha disposición no impedirá que las citadas menciones figuren en varias lenguas.

Las indicaciones previstas en el tercer guión de la letra b) del apartado 1 y en las letras c), d) y e) podrán figurar sólo en un documento de acompañamiento.

En el caso de transporte a granel, dicha excepción podrá extenderse al segundo guión de la letra b) y a la letra f).

Artículo 5

Sin perjuicio de las disposiciones comunitarias que se adopten en materia de salud y de higiene en lo referente a los productos de base mencionados en los Anexos I y II, éstos deberán ser sometidos a un tratamiento por calor que vuelva negativa la fosfatasa.

Artículo 6

1. Los Estados miembros tomarán todas las medidas apropiadas para que el comercio de los productos mencionados en el artículo 1 que se ajusten a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva y sus Anexos no pueda ser obstaculizado por la aplicación de disposiciones nacionales no armonizadas que regulen la composición, las características de fabricación, el envasado o el etiquetado de dichos productos en particular o de los productos alimenticios en general.

2. El apartado 1 no será aplicable a las disposiciones no armonizadas justificadas por razones de

- protección de la salud pública,
- represión del fraude, a condición de que dichas disposiciones no sean de tal naturaleza que obstaculicen la aplicación de las definiciones y normas previstas por la presente Directiva,
- de protección de la propiedad industrial y comercial, de indicaciones de procedencia, de denominaciones de origen y de represión de la competencia desleal.

Artículo 7

1. Si un Estado miembro, como resultado de la obtención de nuevos datos o de una nueva valoración de los datos existentes efectuada con posterioridad a la adopción de la Directiva, comprobara que la utilización en los productos definidos en los Anexos I y II de alguna de las sustancias enumeradas en dichos Anexos, o que la proporción máxima de las mismas que puede utilizarse, aún ajustándose a las disposiciones de la presente Directiva, representa un peligro

para la salud humana, dicho Estado miembro podrá suspender provisionalmente o restringir en su territorio la aplicación de las disposiciones de que se trata. El Estado miembro informará de ello inmediatamente a los demás Estados miembros y a la Comisión, precisando los motivos que justifiquen su decisión.

2. La Comisión examinará en el plazo más breve posible los motivos invocados por el Estado miembro interesado y procederá a consultar a los Estados miembros en el seno del Comité permanente de productos alimenticios. Posteriormente emitirá de inmediato su dictamen y tomará las medidas apropiadas.

3. Si la Comisión estimara que para obviar las dificultades invocadas en el apartado 1 y garantizar la protección de la salud humana son necesarias modificaciones de la presente Directiva, la Comisión reunirá al procedimiento previsto en el artículo 10 con objeto de adoptar dichas modificaciones. En tal caso, el Estado miembro que haya tomado medidas de salvaguarda podrá mantenerlas hasta la entrada en vigor de dichas modificaciones.

Artículo 8

El Consejo, adoptará a propuesta de la Comisión y en la medida en que sea necesario, los criterios de pureza de los auxiliares tecnológicos mencionados en los Anexos.

Artículo 9

Se determinarán según el procedimiento previsto en el artículo 10:

- a) los métodos de análisis necesarios para el control de los criterios de pureza mencionados en el artículo 8;
- b) los procedimientos de toma de muestras y los métodos de análisis necesarios para el control de la composición y de las características de fabricación que deberán tenerse en cuenta en la fabricación de los productos definidos en los Anexos.

Artículo 10

1. En caso en que se recurriera al procedimiento establecido en el presente artículo, el presidente del Comité permanente de productos alimenticios, creado por la Decisión 69/414/CEE, en adelante denominado «Comité», someterá el asunto al Comité, bien sea a iniciativa propia o a petición del representante de un Estado miembro.

2. El representante de la Comisión someterá al Comité un proyecto de las medidas que hayan de adoptarse. El Comité emitirá su dictamen sobre dicho proyecto en un plazo que el presidente podrá fijar en función de la urgencia del asunto de que se trate. El Comité por mayoría de cuarenta

y cinco votos, ponderándose los votos de los Estados miembros del modo previsto en el apartado 2 del artículo 148 del Tratado. El presidente no tomará parte en la votación.

3. a) La Comisión adoptará las medidas proyectadas cuando se ajusten al dictamen del Comité.
- b) En defecto de dictamen, o cuando las medidas proyectadas no se ajusten al dictamen del Comité, la Comisión someterá de inmediato al Consejo una propuesta relativa a las medidas que deban adoptarse. El Consejo decidirá por mayoría cualificada.
- c) Si, transcurridos tres años desde el sometimiento de la propuesta al Consejo éste no hubiera decidido, la Comisión adoptará las medidas propuestas.

Artículo 11

La presente Directiva no será aplicable a los productos mencionados en el artículo 1 destinados a ser exportados a terceros países.

Artículo 12

Si a ello hubiere lugar, los Estados miembros modificarán, su legislación para adecuarse a la presente Directiva e informarán de ello inmediatamente a la Comisión; la legislación así modificada se aplicará de manera que

- a más tardar dos años después de su notificación ⁽¹⁾ se autorice el comercio de los productos que se ajusten a la presente Directiva,
- tres años después de su notificación se prohíba el comercio de los productos que no se ajusten a la presente Directiva.

Artículo 13

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 25 de julio de 1983.

Por el Consejo

El Presidente

C. SIMITIS

⁽¹⁾ Dicha Directiva fue notificada a los Estados miembros el 2 de agosto de 1983.

ANEXO I

CASEÍNAS ALIMENTICIAS

I. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES

- a) «*caseína ácida alimenticia*»: la caseína alimenticia obtenida por precipitación por medio de los auxiliares tecnológicos y cultivos bacterianos enumerados en la letra d) del punto II que se ajusten a las normas establecidas en el punto II.
- b) «*caseína cuajo alimenticia*»: la caseína alimenticia obtenida por precipitación por medio de los auxiliares tecnológicos enumerados en la letra d) del punto III y que se ajusten a las normas establecidas en el punto III.

II. NORMAS APLICABLES A LA CASEÍNA ÁCIDA ALIMENTICIA

a) Factores esenciales de composición

1. Contenido máximo de humedad	10,0	% m/m
2. Contenido mínimo de proteínas de la leche calculado sobre extracto seco,	90	% m/m
de ahí, contenido mínimo en caseínas	95	% m/m
3. Proporción máxima de materias grasas de la leche sobre extracto seco	2,25	% m/m
4. Acidez titulable máxima expresada en ml de solución de hidróxido de sodio decinormal por gramo	0,27	% m/m
5. Contenido máximo de cenizas [(P ₂ O ₅) incluido]	2,5	% m/m
6. Contenido máximo de lactosa anhidra	1	% m/m
7. Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas)	22,5	g en 25 g

b) Contaminantes

Contenido máximo de plomo	1	mg/kg
---------------------------	---	-------

c) Impurezas

Materias extrañas (partículas de madera, metal, pelos o fragmentos de insectos)	nada en 25 g
---	--------------

d) Auxiliares tecnológicos y cultivos bacterianos inofensivos y apropiados para la alimentación humana

- i) — Ácido láctico (E 270)
- Ácido clohídrico
- Ácido sulfúrico
- Ácido cítrico (E 330)
- Ácido acético (E 260)
- Ácido ortofosfórico
- ii) — Lactosuero
- Cultivos bacterianos que produzcan ácido láctico

e) Caracteres organolépticos

1. *Olor*: ausencia de olores extraños
2. *Aspecto*: color que vaya del blanco al blanco crema; el producto deberá estar exento de grumos que resistan una presión ligera

III. NORMAS APLICABLES A LA «CASEÍNA CUAJO ALIMENTICIA»

a) Factores esenciales de composición

1. Contenido máximo de humedad	10	% m/m
2. Contenido mínimo de proteínas de la leche calculada sobre extracto seco	84	% m/m
de ahí, contenido mínimo de caseínas	95	% m/m
3. Contenido máximo de materias grasas de la leche calculado sobre extracto seco	2	% m/m
4. Contenido mínimo de cenizas [(P ₂ O ₅) incluido]	7,50	% m/m
5. Contenido máximo de lactosa anhidra	1	% m/m
6. Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas)	22,5	mg en 25 g

b) Contaminantes

Contenido máximo de plomo	1	mg/kg
---------------------------	---	-------

c) Impurezas

Materias extrañas (partículas de madera, metal, pelos o fragmentos de insectos)	nada	en 25 g
---	------	---------

d) Auxiliares tecnológicos inofensivos y apropiados para la alimentación humana

- Cuajo
- Otras enzimas que coagulen la leche

e) Caracteres organolépticos

1. *Olor*: ausencia de olores extraños
2. *Aspecto*: color que vaya del blanco al blanco crema; el producto deberá estar exento de grumos que resistan a una presión ligera.

ANEXO II

CASEINATOS ALIMENTICIOS

I. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES

«*Caseinatos alimenticios*»: los caseinatos obtenidos a partir de caseínas alimenticias tratadas con los agentes neutralizantes que figuran en la letra d) del punto II y que respondan a las normas establecidas en el punto II.

II. NORMAS APLICABLES A LOS CASEINATOS ALIMENTICIOS

a) Factores esenciales de composición

1. Contenido máximo de humedad	8 % m/m
2. Contenido mínimo de caseína proteica de la leche, calculada sobre extracto seco	88 % m/m
3. Contenido máximo de materias grasas de la leche calculado sobre extracto seco	2,0 % m/m
4. Contenido máximo de lactosa anhidra	1,0 % m/m
5. pH	6 a 8
6. Contenido máximo de sedimentos (partículas quemadas)	22,5 mg/kg

b) Contaminantes

Contenido máximo de plomo	1 mg/kg
---------------------------	---------

c) Impurezas

Materias extrañas (partículas de madera, metal, pelos o fragmentos de insectos)	nada en 25 g
---	--------------

d) Auxiliares tecnológicos de calidad alimenticia

(agentes neutralizantes y tampones opcionales)

Hidróxidos de	}	sodio
Carbonatos de		potasio
Fosfatos de		calcio
Citratos de		amonio
		magnesio

e) Características

- Olor:** aromas muy ligeros y olores extraños
- Aspecto:** color que vaya del blanco al blanco crema; el producto deberá estar exento de grumos que resistan una presión ligera
- Solubilidad:** casi totalmente soluble en agua destilada, con excepción del caseinato del calcio.