

31983L0417

26.8.1983

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 237/25

DYREKTYWA RADY

z dnia 25 lipca 1983 r.

w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi

(83/417/EWG)

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 100,

uwzględniając wniosek Komisji ⁽¹⁾,uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽²⁾,uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽³⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne obowiązujące w niektórych Państwach Członkowskich określają skład i produkcję kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz warunki, jakie muszą spełniać te produkty, aby można było posługiwać się w stosunku do nich niektórymi nazwami lub aby dopuszczono do ich wykorzystania w wytwarzaniu innych środków spożywczych; takich przepisów nie ustanowiono obecnie w pozostałych Państwach Członkowskich;

taka sytuacja powoduje zahamowanie swobodnego przepływu kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi i stwarza warunki nieuczciwej konkurencji między uczestnikami rynku; dlatego wywiera to bezpośredni wpływ na przedsiębiorczość oraz funkcjonowanie wspólnego rynku;

dlatego konieczne jest ustalenie na poziomie wspólnotowym zasad, których należy przestrzegać w stosunku do składu tych produktów i ich etykietowania;

w chwili obecnej jadalne kazeiny i kazeiniany nie są powszechnie sprzedawane konsumentowi finalnemu; jednakże w przypadku takiej sprzedaży stosuje się również dyrektywę Rady 79/112/EWG z dnia 18 grudnia 1978 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamowania środków spożywczych przeznaczonych na sprzedaż konsumentowi końcowemu ⁽⁴⁾;

z drugiej strony, w celu ułatwienia handlu, pożądanym jest przyjęcie na poziomie wspólnotowym zasad dotyczących etykietowania, mających zastosowanie w odniesieniu do jadalnych kazein i kazeinianów przeznaczonych do wykorzystania w celach handlowych;

wstępny program Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej mający na celu politykę ochrony i informowania konsumentów przewiduje wspólnotowe działania w dziedzinach o szczególnym znaczeniu dla ochrony zdrowia i dla bezpieczeństwa konsumentów ⁽⁵⁾, w szczególności w dziedzinie środków spożywczych;

proces ustalania procedur pobierania próbek i metod analizy koniecznych do badania składu i innych właściwości rzeczonych produktów stanowi techniczny środek wykonawczy, którego przyjęcie powinno zostać powierzone Komisji w celu uproszczenia i przyspieszenia procedury;

we wszystkich przypadkach, w których Rada przekazuje Komisji kompetencje do wykonywania zasad mających zastosowanie w odniesieniu do środków spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi, należy ustanowić procedurę wprowadzającą ścisłą współpracę między Państwami Członkowskimi a Komisją w ramach Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych utworzonego zgodnie z decyzją 69/414/EWG ⁽⁶⁾,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa dotyczy określonych w załącznikach laktoprotein przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz ich mieszanin.

⁽¹⁾ Dz.U. C 50 z 24.2.1979, str. 5.

⁽²⁾ Dz.U. C 140 z 5.6.1979, str. 174.

⁽³⁾ Dz.U. C 247 z 1.10.1979, str. 54.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 33 z 8.2.1979, str. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. C 92 z 25.4.1975, str. 1.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 291 z 29.11.1969, str. 9.

2. Do celów niniejszej dyrektywy:

— „kazeiny” oznaczają podstawową materię proteinową stanowiącą składnik mleka, płukaną i osuszoną, nierozpuszczalną w wodzie i otrzymaną z mleka odtłuszczonego metodą wytrącania:

- przez dodanie kwasu, lub
- przez zakwaszenie bakteryjne, lub
- za pomocą podpuszczki, lub
- za pomocą innych enzymów powodujących koagulację mleka,

z zastrzeżeniem możliwości uprzedniego zastosowania procesów wymiany jonowej i procesów zagęszczania,

- „kazeiniany” oznaczają produkty otrzymane przez osuszanie kazein poddanych działaniu czynników neutralizujących,
- „mleko odtłuszczone” oznacza mleko pochodzące od jednej lub więcej krów, do którego nic nie zostało dodane i w którym jedynie zawartość tłuszczu została zmniejszona.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie podejmą wszelkie niezbędne środki w celu zapewnienia:

- aby produkty, których definicje określone zostały w załącznikach, mogły być wprowadzane do obrotu wyłącznie, jeśli odpowiadają definicjom i zasadom ustanowionym w niniejszej dyrektywie i w załącznikach do niniejszej dyrektywy, oraz
- aby produkty, które nie spełniają ustanowionych w załącznikach kryteriów, były nazywane i etykietowane w taki sposób, aby nie wprowadzały nabywcy w błąd, co do ich właściwości, jakości lub zastosowania.

Artykuł 3

Nazwy określone w załącznikach są zastrzeżone dla zdefiniowanych produktów i muszą być stosowane w handlu dla oznaczenia tych produktów.

Artykuł 4

1. Z zastrzeżeniem przepisów dyrektywy 79/112/EWG oraz z zastrzeżeniem przepisów, które ustanowi Wspólnota, dotyczących etykietowania środków spożywczych nieprzeznaczonych dla konsumenta finalnego, jedyne obowiązkowe dane szczegółowe nanoszone na opakowania, pojemniki lub etykiety produktów zdefiniowanych w załącznikach, które muszą być dobrze widoczne, łatwe do odczytania i nieusuwalne, ustala się następująco:

- a) nazwa zastrzeżona dla tych produktów zgodnie z art. 3 wraz, w przypadku kazeinianów, ze wskazaniem kationu lub kationów;
- b) dla produktów wprowadzanych do obrotu jako mieszaniny,
 - wyrazy „mieszanina składająca się z...” z następującymi po nich nazwami poszczególnych produktów tworzących mieszaninę w porządku wagowym zstępującym,
 - wskazanie kationu lub kationów w przypadku kazeinianu lub kazeinianów,
 - zawartość białka w przypadku mieszanin, w których skład wchodzi kazeiniany;
- c) ilość netto wyrażona w następujących jednostkach masy: kilogramy lub gramy. Do końca okresu przejściowego, w trakcie którego zezwala się we Wspólnocie na stosowanie jednostek miary obowiązujących w Wielkiej Brytanii zawartych w rozdziale D Załącznika do dyrektywy Rady 71/354/EWG z dnia 18 października 1971 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich dotyczących jednostek miar⁽¹⁾, ostatnio zmienionej dyrektywą 76/770/EWG⁽²⁾, Irlandia i Zjednoczone Królestwo mogą zezwolić na wyrażanie ilości wyłącznie w jednostkach miary obowiązujących w Wielkiej Brytanii i obliczanych na podstawie następujących przeliczników:

- 1 ml = 0,0352 uncji objętości,
- 1 l = 1,760 pinty lub 0,220 galonu,
- 1 g = 0,0353 uncji (avoirdupois),
- 1 kg = 2,205 funta;

d) nazwa lub firma i adres producenta, konfekcjonera lub sprzedawcy mającego siedzibę we Wspólnocie;

jednakże w przypadku produkcji krajowej Państwa Członkowskie mogą utrzymać w mocy przepisy prawa krajowego nakazujące umieszczanie danych szczegółowych dotyczących przedsiębiorstwa produkującego lub pakującego;

e) w przypadku produktów przywożonych z państw trzecich nazwa kraju pochodzenia;

f) data produkcji lub jakiegokolwiek oznaczenie pozwalające zidentyfikować daną partię towaru.

2. Państwa Członkowskie zakazują obrotu jadalnymi kazeinami i kazeinianami na ich terytorium, jeśli dane szczegółowe określone w ust. 1 lit. a), b), e) i f) nie są przedstawione w języku łatwo zrozumiałym dla nabywcy, chyba że nabywca uzyskuje te informacje w inny sposób. Niniejszy przepis nie wyłącza umieszczania wymienionych danych szczegółowych w kilku językach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 243 z 29.10.1971, str. 29.

⁽²⁾ Dz.U. L 262 z 27.9.1976, str. 204.

Dane szczegółowe określone w ust. 1 lit. b) tiret trzecie oraz lit. c), d) i e) mogą być umieszczane jedynie na dokumencie towarzyszącym. W przypadku transportu luzem odstępstwo to może być rozciągnięte na przepisy lit. b) tiret drugie i lit. f).

Artykuł 5

Z zastrzeżeniem przepisów wspólnotowych, które zostaną przyjęte w dziedzinie zdrowia i higieny w związku z produktami podstawowymi wymienionymi w załącznikach I i II, produkty te muszą być poddane obróbce cieplnej w celu uzyskania negatywnej reakcji w teście fosfotazy.

Artykuł 6

1. Państwa Członkowskie podejmą wszelkie niezbędne środki w celu zapewnienia, aby handel produktami, określonymi w art. 1, spełniającymi definicje i zasady ustanowione w niniejszej dyrektywie i w załącznikach do niniejszej dyrektywy, nie mógł być utrudniony przez stosowanie niezharmonizowanych przepisów prawa krajowego regulujących skład, specyfikację produkcji, pakowanie lub etykietowanie tych produktów lub środków spożywczych w ogólności.

2. Ustęp 1 nie ma zastosowania do niezharmonizowanych przepisów, uzasadnionych względami:

- ochrony zdrowia publicznego,
- zapobiegania nadużyciom finansowym, o ile przepisy te nie narażają na utrudnienie stosowania definicji i zasad przewidzianych w niniejszej dyrektywie,
- ochrony własności przemysłowej i handlowej, oznaczenia źródła pochodzenia, zarejestrowanego oznaczenia pochodzenia oraz zapobiegania nieuczciwej konkurencji.

Artykuł 7

1. W przypadku gdy w następstwie uzyskania nowych informacji lub zweryfikowania dotychczasowych informacji, po przyjęciu niniejszej dyrektywy, Państwo Członkowskie stwierdza, że istnieją szczegółowe dowody świadczące o tym, że użycie w produktach, których definicje określone zostały w załącznikach I i II do niniejszej dyrektywy, jednej z substancji określonych w tych załącznikach, lub maksymalnej ilości tych substancji, stanowi niebezpieczeństwo dla zdrowia ludzkiego, mimo że są one zgodne z przepisami niniejszej dyrektywy, wówczas to Państwo Członkowskie może tymczasowo zawiesić lub ograniczyć stosowanie tych przepisów na swoim terytorium. Państwo Członkowskie niezwłocznie powiadamia o tym

pozostałe Państwa Członkowskie i Komisję oraz podaje powody uzasadniające podjęcie takiej decyzji.

2. Komisja bada, możliwie najszybciej, powody podane przez rzezonę Państwo Członkowskie i zasięga opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych; Komisja niezwłocznie przedstawia swoją opinię i podejmuje stosowne środki.

3. Jeśli Komisja uzna, że zmiany dyrektywy są konieczne w celu przeciwdziałania trudnościami określonym w ust. 1 oraz w celu ochrony zdrowia ludzkiego, rozpoczyna ona procedurę przewidzianą w art. 10 w celu przyjęcia tych zmian. W tym przypadku Państwo Członkowskie, które zastosowało środki ochronne, może je utrzymać do czasu wejścia w życie zmian.

Artykuł 8

Rada, stanowiąc na wniosek Komisji, określa, w miarę potrzeby, kryteria czystości w odniesieniu do technologicznych środków pomocniczych określonych w załącznikach.

Artykuł 9

Zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 10 ustala się, co następuje:

- a) metody analizy niezbędne do kontroli kryteriów czystości określonych w art. 8;
- b) procedury pobierania próbek i metody analizy niezbędne do celów kontroli składu i specyfikacji wytwarzania, w czasie wytwarzania produktów, których definicje określone zostały w załącznikach.

Artykuł 10

1. W przypadku gdy odwołano się do procedury przewidzianej w niniejszym artykule przewodniczący Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych ustanowionego decyzją 69/414/EWG, zwanego dalej „Komitetem”, przedstawia sprawę komitetowi, z własnej inicjatywy albo na wniosek przedstawiciela Państwa Członkowskiego.

2. Komisja przedkłada komitetowi projekt środków, które mają być przyjęte. Komitet wydaje swoją opinię w sprawie projektu w terminie, który przewodniczący może wyznaczyć stosownie do pilności sprawy. Komitet podejmuje decyzję większością co najmniej czterdziestu pięciu głosów, głosy Państw Członkowskich są ważone zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

3. a) Komisja przyjmuje środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

b) W przypadku gdy środki nie są zgodne z opinią komitetu lub w przypadku braku opinii Komisja przedkłada niezwłocznie Radzie propozycję dotyczącą środków, które mają być podjęte. Rada stanowi większością kwalifikowaną.

c) Jeśli po upływie okresu trzech miesięcy od daty przedstawienia sprawy Radzie Rada nie podjęła decyzji, projektowane środki zostają przyjęte przez Komisję.

Artykuł 11

Niniejsza dyrektywa nie ma zastosowania do produktów określonych w art. 1 i przeznaczonych do wywozu do państw trzecich.

Artykuł 12

Państwa Członkowskie dokonają zmian w przepisach prawa krajowego w zakresie koniecznym do zapewnienia zgodności z niniejszą dyrektywą i niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję; przepisy prawa krajowego tak zmienione stosuje się w taki sposób, aby:

- dopuścić handel produktami zgodnymi z niniejszą dyrektywą nie później niż dwa lata po jej notyfikacji⁽¹⁾,
- zakazać handlu produktami niezgodnymi z niniejszą dyrektywą trzy lata po jej notyfikacji.

Artykuł 13

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 25 lipca 1983 r.

W imieniu Rady

C. SIMITIS

Przewodniczący

⁽¹⁾ Niniejsza dyrektywa została notyfikowana Państwom Członkowskim dnia 2 sierpnia 1983 r.

ZAŁĄCZNIK I

KAZEINY JADALNE

I. NAZWY I DEFINICJE

- a) „jadalna kazeina kwasowa” oznacza jadalną kazeinę otrzymaną przez wytrącanie przy użyciu pomocniczych środków technologicznych i kultur bakteryjnych wymienionych sekcji II lit. d) i odpowiadających normom ustanowionym w sekcji II.
- b) „jadalna kazeina podpuszczkowa” oznacza jadalną kazeinę otrzymaną przez wytrącanie przy użyciu pomocniczych środków technologicznych wymienionych w sekcji III lit. d) i odpowiadających normom określonym w sekcji III.

II. NORMY STOSOWANE DO „JADALNEJ KAZEINY KWASOWEJ”

a) Podstawowe współczynniki składu

1. Maksymalny poziom wilgotności	10,0 % masy
2. Zawartość minimalna protein mlecznych obliczona na ekstrakcie suchym	90 % masy
w tym zawartość minimalna kazein	95 % masy
3. Zawartość maksymalna tłuszczu w mleku obliczona na ekstrakcie suchym	2,25 % masy
4. Maksymalna kwasowość potencjalna wyrażona w ml roztworu wodorotlenku sodowego na g	0,27 % masy
5. Zawartość maksymalna popiołu (włącznie z P ₂ O ₅)	2,5 % masy
6. Zawartość maksymalna laktozy bezwodnej	1 % masy
7. Zawartość maksymalna osadów (cząsteczki wysuszone)	22,5 mg w 25 g

b) Skazenia

Zawartość maksymalna ołowiu	1 mg/kg
-----------------------------	---------

c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząsteczki drewna, metalu, sierści lub części owadów)	zupełny brak w 25 g
---	---------------------

d) Pomocnicze środki technologiczne i kultury bakteryjne nieofensywne, odpowiednie do spożycia przez ludzi

- i) — kwas mlekowy (E 270)
- kwas solny
 - kwas siarkowy
 - kwas cytrynowy (E 330)
 - kwas octowy (E 260)
 - kwas ortofosforowy
- ii) — serwatka
- kultury bakteryjne wytwarzające kwas mlekowy

e) Właściwości organoleptyczne

- Zapach:* Brak zapachów obcych
- Wygląd:* Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.

III. NORMY STOSOWANE DO „JADALNEJ KAZEINY PODPUSZCZKOWEJ”

a) **Podstawowe współczynniki składu**

1. Maksymalny poziom wilgotności	10 % masy
2. Zawartość minimalna protein mlecznych obliczona na ekstrakcie suchym w tym zawartość minimalna kazein	84 % masy 95 % masy
3. Zawartość maksymalna tłuszczu w mleku obliczona na ekstrakcie suchym	2 % masy
4. Zawartość minimalna popiołu (włącznie z P ₂ O ₅)	7,5 % masy
5. Zawartość maksymalna laktozy bezwodnej	1 % masy
6. Zawartość maksymalna osadów (cząsteczki wypalone)	22,5 mg w 25 g

b) **Skażenia**

Zawartość maksymalna ołowiu	1 mg/kg
-----------------------------	---------

c) **Zanieczyszczenia**

Ciała obce (takie jak cząsteczki drewna, metalu, sierści lub części owadów)	zupełny brak w 25 g
---	---------------------

d) **Pomocnicze środki technologiczne nieofensywne i odpowiednie do spożycia przez ludzi**

- podpuszczka
- inne enzymy powodujące koagulację mleka

e) **Właściwości organoleptyczne**

1. *Zapach*: Brak zapachów obcych
 2. *Wygląd*: Kolor od białego do kremowego; produkt ma być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.
-

ZAŁĄCZNIK II

JADALNE KAZEINIANY

I. NAZWY I DEFINICJE

„Jadalne kazeiniany”: oznaczają kazeiniany otrzymane z jadalnych kazein poddanych działaniu czynników neutralizujących o charakterze jadalnym wymienionych w sekcji II lit. d) i odpowiadających normom wymienionym w sekcji II.

II. NORMY STOSUJĄCE SIĘ DO JADALNYCH KAZEINIANÓW

a) Podstawowe współczynniki składu

1. Maksymalny poziom wilgotności	8 % masy
2. Zawartość minimalna kazeiny proteinowej mlecznej obliczona na ekstrakcie suchym	88 % masy
3. Zawartość maksymalna tłuszczu w mleku obliczona na ekstrakcie suchym	2 % masy
4. Zawartość maksymalna laktozy bezwodnej	1 % masy
5. pH	6,0–8,0
6. Zawartość maksymalna osadów (cząsteczki wysuszone)	22,5 mg w 25 g

b) Skazenia

Zawartość maksymalna ołowiu	1 mg/kg
-----------------------------	---------

c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząsteczki drewna, metalu, sierści lub części owadów)	zupełny brak w 25 g
---	---------------------

d) Pomocnicze środki technologiczne o charakterze jadalnym

(fakultatywne czynniki neutralizujące i czynniki buforowe)

wodorotlenki	}	z	sodu
węglany			potasu
fosforany			wapnia
cytryniany			amonu magnezu

e) Właściwości

- Zapach:** Bardzo słabe obce aromaty i zapachy.
- Wygląd:** Kolor od białego do kremowego; produkt ma być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.
- Rozpuszczalność:** Prawie całkowita rozpuszczalność w wodzie destylowanej, z wyjątkiem kazeinianu wapniowego.