

DYREKTYWY

DYREKTYWA RADY 2007/61/WE

z dnia 26 września 2007 r.

zmieniająca dyrektywę 2001/114/WE odnoszącą się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi

RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 37,

uwzględniając wniosek Komisji,

uwzględniając opinię Parlamentu Europejskiego ⁽¹⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W związku z rosnącą potrzebą harmonizacji międzynarodowego handlu mlekiem i produktami mlecznymi należy wprowadzić przepisy zezwalające na to, by zawartość białka w niektórych rodzajach częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego znormalizować na minimalnym poziomie 34 % masy wliczanym względem odtłuszczonej suchej masy.
- (2) Zezwalając na normalizację, należy określić surowce wykorzystywane przy dostosowywaniu zawartości białka oraz ich skład.
- (3) W rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji ⁽²⁾ – mającym regulować dodawanie takich substancji do żywności – zawarto wykaz witamin i składników mineralnych, które mogą być dodawane do żywności. Należy zatem zmienić dyrektywę Rady 2001/114/WE ⁽³⁾, aby umożliwić dodawanie do żywności witamin i składników mineralnych, tak jak przewiduje to rozporządzenie (WE) nr 1925/2006.
- (4) Należy odpowiednio zmienić dyrektywę 2001/114/WE,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

W dyrektywie 2001/114/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) skreśla się art. 2;

2) w załączniku I wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 2

1. W terminie do dnia 31 sierpnia 2008 r. państwa członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy. Niezwłocznie przekazują one Komisji tekst tych przepisów ustawowych, wykonawczych i administracyjnych wraz z tabelą korelacji między tymi przepisami a niniejszą dyrektywą.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odesłanie do niniejszej dyrektywy lub odesłanie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Sposób, w jaki dokonuje się takiego odesłania, określają państwa członkowskie.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

Artykuł 3

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie trzeciego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 września 2007 r.

W imieniu Rady

J. SILVA

Przewodniczący

⁽¹⁾ Opinia z dnia 5 września 2007 r. (dotychczas nieopublikowana w Dzienniku Urzędowym).

⁽²⁾ Dz.U. L 404 z 30.12.2006, str. 26.

⁽³⁾ Dz.U. L 15 z 17.1.2002, str. 19. Dyrektywa zmieniona Aktem przystąpienia z 2003 r.

ZAŁĄCZNIK

W załączniku I do dyrektywy 2001/114/WE wprowadza się następujące zmiany:

1) w pkt 1 „Częściowo odwodnione mleko” akapit pierwszy otrzymuje brzmienie:

„Nazwa ta oznacza produkt płynny, słodzony lub niesłodzony – otrzymywany poprzez częściowe usunięcie wody z mleka, z całkowicie lub częściowo odtuszczonego mleka lub mieszanki tych produktów – który może posiadać domieszkę śmietany lub całkowicie odwodnionego mleka lub obydwu, z zastrzeżeniem że dodatek całkowicie odwodnionego mleka nie przekracza w produktach gotowych 25 % całkowitej suchej masy.”;

2) w pkt 2 „Mleko całkowicie odwodnione” akapit pierwszy otrzymuje następujące brzmienie:

„Nazwa ta oznacza produkt stały, w którym zawartość wody nie przekracza wagowo 5 % produktu gotowego, otrzymywany poprzez usunięcie wody z mleka, z całkowicie lub częściowo odtuszczonego mleka, ze śmietany lub mieszanki tych produktów.”;

3) w pkt 3 „Sposoby obróbki” wprowadza się następujące zmiany:

a) w lit. b) fragment wprowadzający otrzymuje brzmienie:

„Bez uszczerbku dla rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (*) stosuje się następujące metody konserwacji produktów wymienionych w pkt 1 i 2:

(*) Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 55. Sprostowanie w Dz.U. L 226 z 25.6.2004, str. 22.”;

b) dodaje się lit. c) w brzmieniu:

„c) Bez uszczerbku dla wymogów co do składu, określonych w pkt 1 i 2 niniejszego załącznika, zawartość białka w mleku może być dostosowywana do minimalnego poziomu 34 % masy (wyliczanego względem odtuszczonej suchej masy) poprzez dodanie lub usunięcie składników mleka w sposób niezmieniający w dostosowywanym mleku stosunku białka serwatkowego do kazeiny.”;

4) punkt 4 „Dopuszczone dodatki” otrzymuje następujące brzmienie:

„4. Dopuszczone dodatki i surowce

a) Witaminy i składniki mineralne wymienione w rozporządzeniu (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (*).

b) Dopuszczone surowce wykorzystywane w celu dostosowania zawartości białka, o którym to dostosowaniu mowa w pkt 3 lit. c), to:

(i) retentat mleka

Retentat mleka to produkt uzyskiwany dzięki skoncentrowaniu białka mleka w procesie ultrafiltracji mleka lub mleka częściowo lub całkowicie odtuszczonego;

(ii) permeat mleka

Permeat mleka to produkt uzyskiwany dzięki usunięciu w procesie ultrafiltracji białka i tłuszczu z mleka lub mleka częściowo lub całkowicie odtuszczonego; oraz

(iii) laktoza

Laktoza jest naturalnym składnikiem mleka zwykle otrzymywanym z serwatki i zawierającym co najmniej 99,0 % m/m laktozy bezwodnej w suchej masie. Może być bezwodna lub zawierać jedną cząsteczkę wody krystalizacyjnej lub stanowić kombinację obu form.

(*) Dz.U. L 404 z 30.12.2006, str. 26.”.