

31983L0417

L 237/25

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

26.8.1983

**DIRECTIVA CONSILIULUI**  
**din 25 iulie 1983**  
**de apropiere a legislațiilor statelor membre privind anumite lactoproteine (cazeină și cazeinați) destinate**  
**consumului uman**

(83/417/CEE)

CONSILIUL COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene, în special articolul 100,

având în vedere propunerea Comisiei <sup>(1)</sup>,

având în vedere avizul Adunării parlamentare <sup>(2)</sup>,

având în vedere avizul Comitetului Economic și Social <sup>(3)</sup>,

întrucât actele cu putere de lege și actele administrative în vigoare în anumite state membre definesc caracteristicile privind compoziția și fabricarea cazeinei și cazeinaților destinați consumului uman, odată cu condițiile pe care trebuie să le respecte aceste produse cu scopul ca anumite denumiri să poată fi utilizate în ceea ce le privește sau ca să poată fi autorizată utilizarea lor la prepararea altor alimente; întrucât nu există astfel de acte în prezent în celelalte state membre;

întrucât această situație poate împiedica libera circulație a cazeinei și a cazeinaților destinați consumului uman și poate crea condiții inegale de concurență între utilizatori; întrucât acest lucru are, de aceea, un efect direct asupra realizării și funcționării pieței comune;

întrucât este, prin urmare, necesară determinarea, la nivel comunitar, a normelor care trebuie respectate privind compoziția și etichetarea acestor produse;

întrucât în prezent cazeina și cazeinații comestibili se vând, în general, consumatorului final; întrucât, totuși, s-ar putea pune problema unor vânzări de acest fel, se aplică și Directiva 79/112/CEE a Consiliului din 18 decembrie 1978 de apropiere a

legislațiilor statelor membre privind etichetarea, prezentarea și publicitatea alimentelor destinate vânzării către consumatorul final <sup>(4)</sup>;

întrucât, pe de altă parte, pentru a înlesni comerțul, este necesară adoptarea la nivel comunitar de norme privind etichetarea aplicabile cazeinei și cazeinaților comestibili destinate utilizării în comerț;

întrucât programul preliminar al Comunității Economice Europene pentru o protecție a consumatorului și pentru politici de informare <sup>(5)</sup> prevede acțiuni comunitare în domeniul de importanță deosebită pentru protecția sănătății și siguranței consumatorului, în special în domeniul alimentar;

întrucât procesul de definire a procedurilor de prelevare a probelor și a metodelor de analiză necesare pentru testarea compoziției și a altor proprietăți ale produselor respective constituie o măsură de punere în aplicare tehnică a cărei adoptare ar trebui încredințată Comisiei în scopul de a simplifica și urgenta procedura;

întrucât, în toate cazurile în care Comisiei i s-a conferit de către Consiliu competența de a pune în aplicare normele aplicabile alimentelor pentru consumul uman, ar trebui prevăzută o procedură care să instituie o strânsă cooperare între statele membre și Comisie în cadrul Comitetului permanent pentru produsele alimentare instituit prin Decizia 69/414/CEE <sup>(6)</sup>,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

*Articolul 1*

(1) Prezenta directivă se referă la lactoproteine destinate consumului uman prevăzute de anexe, precum și la amestecurile din acestea.

<sup>(1)</sup> JO C 50, 24.2.1979, p. 5.

<sup>(2)</sup> JO C 140, 5.6.1979, p. 174.

<sup>(3)</sup> JO C 247, 1.10.1979, p. 54.

<sup>(4)</sup> JO L 33, 8.2.1979, p. 1.

<sup>(5)</sup> JO C 92, 25.4.1975, p. 1.

<sup>(6)</sup> JO L 291, 29.11.1969, p. 9.

(2) În sensul prezentei directive:

— „cazeina” înseamnă constituentul proteic principal al laptelui, spălat și uscat, insolubil în apă și obținut din lapte degresat prin precipitare:

- prin adăugarea de acid sau
- prin acidificare microbiană sau
- prin adăugarea unui cheag sau
- prin folosirea altor enzime de coagulare a laptelui

fără a aduce atingere posibilității de utilizare anterioară a proceselor de schimb de ioni și de concentrare;

— „cazeinați” înseamnă produsele obținute din cazeina uscată tratată cu agenți de neutralizare;

— „lapte degresat” înseamnă laptele care provine de la una sau mai multe vaci, la care nu s-a adăugat nimic și la care s-a redus doar conținutul de grăsime.

#### Articolul 2

Statele membre adoptă toate măsurile necesare pentru a se asigura că:

- produsele prevăzute în anexe pot fi comercializate numai dacă respectă definițiile și normele stabilite de prezenta directivă și de anexele la aceasta și că
- produsele care nu satisfac criteriile stabilite de anexe sunt denumite și etichetate astfel încât cumpărătorul să nu fie indus în eroare privind natura lor, calitatea sau utilizarea lor.

#### Articolul 3

Denumirile menționate în anexe sunt rezervate produselor definite și trebuie utilizate din punct de vedere comercial la desemnarea produselor respective.

#### Articolul 4

(1) Fără a aduce atingere Directivei 79/112/CEE și dispozițiilor care urmează a fi adoptate de Comunitate privind etichetarea alimentelor care nu sunt destinate consumatorului final, singurele mențiuni obligatorii care trebuie marcate pe ambalajele, recipientele sau etichetele produselor prevăzute în anexe, mențiuni care trebuie să fie vizibile, clar lizibile și indelebile, sunt următoarele:

(a) denumirea rezervată produselor în cauză în conformitate cu articolul 3, în cazul cazeinaților, împreună cu o indicație privind cationul sau cationii;

(b) în cazul produselor comercializate sub formă de amestec,

— mențiunea „amestec de ...” urmată de denumirile diverselor produse care alcătuiesc amestecul, în ordine descrescătoare după greutate;

— o indicație privind cationul sau cationii în cazul cazeinei sau cazeinaților;

— conținutul de proteine în cazul amestecurilor conținând cazeinați;

(c) cantitatea netă exprimată în următoarele unități de masă: kilograme sau grame. Până la sfârșitul perioadei de tranziție, pe parcursul căreia în Comunitate este autorizată utilizarea unităților britanice de măsură prevăzute la capitolul D din anexa la Directiva 71/354/CEE a Consiliului din 18 octombrie 1971 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind unitățile de măsură<sup>(1)</sup>, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 76/770/CEE<sup>(2)</sup>, Irlanda și Regatul Unit pot permite exprimarea cantităților numai în unități britanice de măsură calculate în baza următoarelor rate de conversie:

— 1 ml = 0,0352 unci de fluid;

— 1 l = 1,760 pînți sau 0,220 galoane;

— 1 g = 0,0353 unci (avoirdupois);

— 1 kg = 2,205 ponzi;

(d) denumirea sau denumirea comercială și adresa fabricantului sau ambalatorului sau a unui vânzător stabilit în cadrul Comunității.

Cu toate acestea, în cazul produselor lor naționale, statele membre pot menține în vigoare dispozițiile de drept intern prin care se cere menționarea centrului de fabricare sau de ambalare;

(e) în cazul produselor importate din țări terțe, denumirea țării de proveniență;

(f) data fabricației sau marcaje prin care poate fi identificat lotul.

(2) Statele membre interzic comercializarea cazeinei și cazeinaților comestibili pe teritoriul lor în cazul în care mențiunile prevăzute la alineatul (1) literele (a), (b), (e) și (f) nu apar într-o limbă

<sup>(1)</sup> JO L 243, 29.10.1971, p. 29.

<sup>(2)</sup> JO L 262, 27.9.1976, p. 204.

care să poată fi înțeleasă cu ușurință de către cumpărător, cu excepția cazului în care acesta din urmă este informat prin alte mijloace; această dispoziție nu exclude prezentarea mențiunilor în cauză în mai multe limbi.

Mențiunile prevăzute la alineatul (1) litera (b) a treia liniuță și la literele (c), (d) și (e) pot apărea și numai într-un document de însoțire. Pentru transportul în vrac, această derogare poate fi extinsă la litera (b) a doua liniuță și litera (f).

#### Articolul 5

Fără a aduce atingere dispozițiilor comunitare care urmează a fi adoptate în domeniul sănătății și igienei în ceea ce privește materialele de bază prevăzute la anexele I și II, aceste produse trebuie să fie supuse unui tratament de încălzire care să ducă la o fosfatază negativă.

#### Articolul 6

(1) Statele membre adoptă toate măsurile necesare pentru a se asigura că nu poate fi împiedicată comercializarea produselor prevăzute la articolul 1 care respectă definițiile și normele stabilite de prezenta directivă și de anexele la aceasta prin aplicarea dispozițiilor de drept intern nearmonizate privind compoziția, specificațiile de fabricare, ambalarea sau etichetarea acestor produse sau a alimentelor în general.

(2) Alineatul (1) nu se aplică dispozițiilor nearmonizate justificate în baza următoarelor motive:

- protecția sănătății publice;
- prevenirea fraudei, cu excepția cazului în care aceste prevederi pot împiedica aplicarea definițiilor și normelor stabilite de prezenta directivă;
- protejarea proprietății industriale și comerciale, indicațiile privind sursa, denumirea înregistrată a provenienței și prevenirea concurenței neloiale.

#### Articolul 7

(1) În cazul în care, în urma unor informații noi sau a unei reevaluări a informației existente efectuate după adoptarea directivei, un stat membru consideră că există probe suficiente că utilizarea, în produsele menționate la anexele I și II, a uneia dintre

substanțele menționate în acestea sau a cantității maxime din această substanță care poate fi utilizată, constituie un pericol pentru sănătatea umană, chiar dacă respectă dispozițiile prezentei directive, statul membru respectiv poate suspenda temporar sau poate impune restricții aplicării dispoziției respective pe teritoriul său. Acesta informează imediat Comisia și celelalte state membre cu privire la aceasta și precizează motivele care justifică decizia.

(2) Comisia examinează cât de curând posibil motivele prezentate de statul membru respectiv și consultă statele membre în cadrul Comitetului permanent pentru produse alimentare, își dă apoi avizul cu privire la acestea și ia măsurile corespunzătoare.

(3) În cazul în care Comisia consideră că sunt necesare modificări la prezenta directivă în scopul remedierii dificultăților prezentate la alineatul (1) și protejării sănătății umane, inițiază procedura prevăzută la articolul 10 în scopul adoptării acestor modificări. În acest caz, statul membru care adoptă măsurile de protecție le poate menține până la intrarea în vigoare a modificărilor.

#### Articolul 8

Consiliul, acționând în baza unei propuneri a Comisiei, adoptă, după caz, criteriile de puritate pentru adjuvanții tehnologici prezentați în anexe.

#### Articolul 9

În conformitate cu procedura prevăzută la articolul 10, se determină următoarele:

- (a) metodele de analiză necesare pentru verificarea criteriilor de puritate prevăzute la articolul 8;
- (b) modalitățile de prelevare a probelor și metodele de analiză necesare pentru verificarea compoziției și specificațiilor tehnice la momentul fabricării produselor prevăzute de anexe.

#### Articolul 10

(1) În cazul în care trebuie urmată procedura prevăzută de prezentul articol, Comitetul permanent pentru produse alimentare instituit prin Decizia 69/414/CEE, denumit în continuare „comitet”, este sesizat de președinte, fie la inițiativa acestuia, fie la cererea reprezentantului unui stat membru.

(2) Reprezentantul Comisiei prezintă comitetului un proiect cu măsurile ce urmează să fie adoptate. Comitetul își dă avizul cu privire la acest proiect în termenul pe care președintele îl poate

stabili în funcție de urgența subiectului în cauză. Avizul se adoptă cu o majoritate de 45 de voturi, voturile statelor membre fiind ponderate în conformitate cu articolul 148 alineatul (2) din tratat. Președintele nu participă la vot.

(3) (a) Comisia adoptă măsurile prevăzute, în cazul în care acestea sunt în conformitate cu avizul comitetului.

(b) În cazul în care măsurile prevăzute nu sunt în conformitate cu avizul comitetului sau dacă avizul nu este dat, Comisia înaintează fără întârziere Consiliului o propunere privind măsurile ce urmează să fie luate. Consiliul hotărăște cu majoritate calificată.

(c) Dacă la expirarea celor trei luni de la data la care i-a fost înaintată propunerea, Consiliul nu a hotărât, Comisia adoptă măsurile propuse.

#### Articolul 11

Prezenta directivă nu se aplică produselor prevăzute la articolul 1 destinate exportului în țări terțe.

#### Articolul 12

Statele membre modifică, după caz, legislația lor pentru a se conforma prezentei directive și informează de îndată Comisia cu privire la aceasta. Legislația modificată se aplică astfel încât:

— să permită comercializarea produselor în conformitate cu prezenta directivă în termen de cel mult doi ani de la notificarea sa <sup>(1)</sup>;

— să interzică comercializarea produselor neconforme cu prezenta directivă în termen de trei ani de la notificarea sa.

#### Articolul 13

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

Adoptată la Bruxelles, 25 iulie 1983.

Pentru Consiliu

Președintele

C. SIMITIS

<sup>(1)</sup> Prezenta directivă a fost notificată statelor membre la 2 august 1983.

## ANEXA I

## CAZEINA COMESTIBILĂ

## I. DENUMIRI ȘI DEFINIȚII

- (a) „cazeină acidă comestibilă” este cazeina comestibilă obținută prin precipitare utilizând adjuvanții tehnologici și culturile de bacterii menționate la punctul II litera (d) și care respectă standardele stabilite la punctul II;
- (b) „cazeină cheag comestibilă” este cazeina obținută prin precipitare utilizând adjuvanții tehnologici menționați la punctul III litera (d) și care respectă standardele stabilite la punctul III.

## II. STANDARDE APLICABILE „CAZEINEI ACIDE COMESTIBILE”

(a) **Factori importanți privind compoziția**

1. Conținutul maxim de umiditate	10,0 % m/m
2. Conținutul minim de proteine din lapte calculat pe extractul uscat din care conținutul minim de cazeină	90 % m/m 95 % m/m
3. Conținutul maxim de grăsime din lapte calculat pe extractul uscat	2,25 % m/m
4. Aciditatea liberă maximă, exprimată în ml de soluție decinormal de hidroxid de sodiu per gram	0,27 % m/m
5. Conținutul maxim de cenușă (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> inclusiv)	2,5 % m/m
6. Conținutul maxim de lactoză anhidră	1 % m/m
7. Conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5 mg în 25 g

(b) **Contaminanți**

Conținutul maxim de plumb	1 mg/kg
---------------------------	---------

(c) **Impurități**

Corpuri străine (precum particulele de lemn, metal, fragmente de păr sau insecte)	nul în 25 g
--	-------------

(d) **Adjuvanți tehnologici și culturi de bacterii inofensive, corespunzătoare pentru consumul uman**

- (i) — acid lactic (E 270)
- acid clorhidric
- acid sulfuric
- acid citric (E 330)
- acid acetic (E 260)
- acid ortofosforic
- (ii) — zer
- culturi de bacterii care produc acid lactic

(e) **Caracteristici organoleptice**

1. *Miros*: lipsit de mirosuri străine
2. *Aspect*: gamă de culori variind de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină vreun bulgăre care să nu cedeze la apăsarea ușoară.

## III. STANDARDE APLICABILE „CAZEINEI CHEAG COMESTIBILE”

(a) **Factori importanți privind compoziția**

1. Conținutul maxim de umiditate	10	% m/m
2. Conținutul minim de proteine din lapte calculat pe extract uscat: din care conținutul minim de cazeină	84 95	% m/m % m/m
3. Conținutul maxim de grăsime din lapte calculat pe extractul uscat	2	% m/m
4. Conținutul minim de cenușă (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> inclusiv)	7,50	% m/m
5. Conținutul maxim de lactoză anhidră	1	% m/m
6. Conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5	mg în 25 g

(b) **Contaminanți**

Conținutul maxim de plumb	1	mg/kg
---------------------------	---	-------

(c) **Impurități**

Corpuri străine (precum particulele de lemn, metal, fragmentele de păr sau de insecte)	nul	în 25 g
--	-----	---------

(d) **Adjuvanți tehnologici inofensivi, corespunzători pentru consumul uman**

- cheag
- alte enzime de coagulare a laptelui

(e) **Caracteristici organoleptice**

1. *Miros*: lipsit de mirosuri străine
2. *Aspect*: gamă de culori variind de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină vreun bulgăre care să nu cedeze la apăsarea ușoară.

## ANEXA II

## CAZEINAȚII COMESTIBILI

## 1. DENUMIRI ȘI DEFINIȚII

„Cazeinații comestibili” sunt cazeinații obținuți din cazeina comestibilă utilizând agenți de neutralizare de calitate comestibilă menționați la punctul II litera (d) și care respectă standardele stabilite la punctul II.

## II. STANDARDE APLICABILE CAZEINAȚILOR COMESTIBILI

(a) **Factori importanți privind compoziția**

1. Conținutul maxim de umiditate	8 % m/m
2. Conținutul minim de proteine din lapte calculat pe extract uscat	88 % m/m
3. Conținutul maxim de grăsime din lapte calculat pe extractul uscat	2,0 % m/m
4. Conținutul maxim de lactoză anhidră	1,0 % m/m
5. pH	6,0-8,0
6. Conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5 mg în 25 g

(b) **Contaminanți**

Conținutul maxim de plumb	1 mg/kg
---------------------------	---------

(c) **Impurități**

Corpuri străine (precum particulele de lemn, metal, fragmente de păr sau insecte)	nul în 25 g
---	-------------

(d) **Adjuvanți tehnologici de calitate comestibilă**

(facultativ neutralizanți și agenți de tamponare)

hidroxizi	}	de	sodiu
carbonați			potasiu
fosfați			calciu
citrați			amoniu
			magneziu

(e) **Caracteristici**

- Miros:* arome și mirosuri străine foarte slabe.
- Aspect:* culoarea variind de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină vreun bulgăre care să nu cedeze la apăsarea ușoară.
- Solubilitate:* solubilă aproape în totalitate în apă distilată, cu excepția cazeinatului de calciu.