390R2921

N:o L 279/22 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* 11.10.90

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2921/90,

annettu 10 päivänä lokakuuta 1990,

kaseiinin ja kaseinaattien valmistukseen käytettävän rasvattoman maidon tuen myöntämisestä

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maito- ja maitotuotealan yhteisestä markkinajärjestelystä 27 päivänä kesäkuuta 1968 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 804/68(1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3879/89(2), ja erityisesti sen 11 artiklan 3 kohdan ja sen 28 artiklan,

sekä katsoo, että

neuvoston asetuksessa (ETY) N:o 987/68(3), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1435/90(4), vahvistetaan kaseiiniksi ja kaseinaateiksi jalostetulle rasvattomalle maidolle myönnettävää tukea koskevat yleiset säännöt; näiden säännösten soveltamisen yksityiskohtaiset säännöt säädetään komission asetuksessa (ETY) N:o 756/70(5), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2832/90(6),

asetuksessa (ETY) N:o 756/70 säädetään useita säännöksiä asetuksen (ETY) N:o 987/68 2 artiklan 4 kohdan mukaisten kaseiinin ja kaseinaattien lopullisten käyttötarkoitusten valvonnasta; viimeksi mainittua säännöstä ei enää sovelleta 15 päivästä lokakuuta 1990 neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2204/90(7) 6 artiklan nojalla; tämän vuoksi on syytä kumota tästä päivämäärästä kyseiset asetuksen (ETY) N:o 756/70 säännökset,

saatu kokemus huomioon ottaen on syytä täsmentää valvontaa koskevia säännöksiä, erityisesti paikan päällä tehtävien tarkastusten määrän ja laadun osalta sekä tuen myöntämiseen liittyvien edellytysten noudattamatta jättämisestä aiheutuvien rangaistusten osalta; ottaen huomioon edellä mainitut tukijärjestelmään tehtävät muutokset olisi syytä selvyyden vuoksi koota sen soveltamista koskevat yksityiskohtaiset säännöt uudessa säännöksessä ja kumota asetus (ETY) N:o 756/70, ja

maidon ja maitotuotteiden hallintokomitea ei ole antanut lausuntoaan puheenjohtajansa asettamassa määräajassa,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

1 Tukea myönnetään kaseiinin ja kaseinaattien tuottajille ainoastaan, jos nämä tuotteet:

— on valmistettu rasvattomasta maidosta tai yhteisöstä peräisin olevan maidon raakakaseiinista,

— vastaavat liitteen I, II tai III koostumusta koskevia vaatimuksia,

— on pakattu 3 artiklan vaatimusten mukaisesti.

2 Tukea maksetaan kirjallisen hakemuksen perusteella, joka osoitetaan toimivaltaiselle toimielimelle ja jossa on oltava:

i) tuottajan nimi ja osoite;

ii) valmistetun kaseiinin ja kaseinaattien määrä, jolle tukea haetaan viitaten tuotteiden laatuun;

iii) niiden valmistettujen erien numerot, joita hakemus koskee.

3 Tämän asetuksen soveltamiseksi valmistuserän on koostuttava tasalaatuisista tuotteista, jotka on valmistettu samana päivänä. Jos kyseisen laitoksen koko kaseiini- ja kaseinaattituotanto on enintään 1 000 tonnia edellisenä kalenterivuonna, valmistuserä voi koostua tuotteista, jotka on valmistettu saman viikon aikana.

2 artikla

1 Edellä 2 kohdassa tarkoitetulle kaseiiniksi tai kaseinaateiksi jalostetulle rasvattomalle maidolle annettava tuki 100 kilogrammalta vahvistetaan 7,94 ecuksi.

2 Tuen määrän laskemiseksi katsotaan että:

a) yksi kilogramma liitteessä I määriteltyä happokaseiinia on valmistettu 32,17 kilogrammasta rasvatonta maitoa;

b) yksi kilogramma:

— liitteessä I määriteltyä kaseinaattia

tai

(1) EYVL N:o L 148, 28.6.1968, s. 13
(2) EYVL N:o L 378, 27.12.1989, s. 1
(3) EYVL N:o L 169, 18.7.1968, s. 6
(4) EYVL N:o L 138, 31.5.1990, s. 8
(5) EYVL N:o L 91, 25.4.1970, s. 28
(6) EYVL N:o L 268, 29.9.1990, s. 85
(7) EYVL N:o L 201, 31.7.1990, s. 7

— liitteessä I määriteltyä juoksetekaseiinia

tai

— liitteessä II määriteltyä happokaseiinia

on valmistettu 33,97 kilogrammasta rasvatonta maitoa;

c) yksi kilogramma:

— liitteessä II määriteltyä juoksetekaseiinia

tai

— liitteessä II määriteltyä kaseinaattia

on valmistettu 35,77 kilogrammasta rasvatonta maitoa;

d) yksi kilogramma liitteessä III määriteltyä kaseiinia on valmistettu 24,97 kilogrammasta rasvatonta maitoa;

e) yksi kilogramma liitteessä III määriteltyä kaseinaattia on valmistettu 28,57 kilogrammasta rasvatonta maitoa.

3 Myönnetyn tuen määrä on kaseiinin tai kaseinaattien valmistuspäivänä sovellettava määrä.

4 Tuen määrä muutetaan kansalliseksi valuutaksi kaseiinin tai kaseinaattien valmistuspäivänä voimassa olevan edustavan kurssin avulla.

3 artikla

Kaseiinin ja kaseinaattien säiliöissä ja pakkauksissa on oltava:

a) tuotteen nimi sekä sen ainesosien vähimmäispitoisuus tai enimmäispitoisuus prosentteina, tai liitteiden I, II ja III ainesosien todellinen pitoisuus. Liitteessä III tarkoitetuille tuotteille ilmoitettava nimi on tapauskohtaisesti seuraava:

"Kaseiini/kaseinaatit, jotka sisältävät 5–17 prosenttia muita maidon valkuaisaineita kuin kaseiinia, ja jotka on saostettu samanaikaisesti ja jotka lasketaan maitovalkuaisena kokonaispitoisuudesta";

b) maininta "asetus (ETY) N:o 2921/90";

c) valmistuserän numero.

4 artikla

1 Kaseiinin ja kaseinaattien valmistajat voivat saada tukea ainoastaan jos:

a) ne pitävät kuukausittaista selvitystä toimitetuista, valmistetuista, käytetyistä ja myydyistä maito- ja maitotuotemääristä, mukaan lukien kaseiini ja kaseinaatit;

b) jos ne suostuvat toimivaltaisen toimielimen tekemiin tarkastuksiin.

2 Edellä 1 kohdan a alakohdassa tarkoitetun määrien selvityksen on sisällettävä vähintään seuraavat tiedot:

a) maidon ja kerman sisäänostot;

b) raakakaseiinin ostot;

c) kaseiinin ja kaseinaattien ostot;

d) kaseiinin ja kaseinaattien valmistuspäivät ja tuotetut määrät, jotka on tunnistettu valmistuserien numeroista;

e) muiden valmistettujen maitotuotteiden määrät;

f) myytyjen kaseiini- ja kaseinaattimäärien myyntipäivä ja määrät sekä ostajan nimi ja osoite;

g) maitotuotteiden, kaseiinin ja kaseinaattien hävikit, näytteet, palautetut määrät ja korvatut määrät.

Tiedot todistetaan erityisesti lähetysluetteloilla, laskuilla ja yrityksen varastokirjanpidolla.

5 artikla

1 Tämän asetuksen säännösten noudattamisen varmistamiseksi jäsenvaltiot tekevät satunnaisia tarkastuksia paikan päällä sen perusteella, millainen laitoksen valmistusmenetelmä on. Seitsemän valmistuspäivän aikana on tehtävä vähintään yksi tarkastus.

Näihin tarkastuksiin sisältyy näytteenotto jokaisesta valmistuserästä ja tarkastukset koskevat erityisesti valmistusolosuhteita sekä valmistetun kaseiinin ja kaseinaattien määrää ja koostumusta.

2 Edellä 1 kohdassa tarkoitettuja tarkastuksia täydennetään säännöllisesti valmistettujen kaseiini- ja kaseinaattimäärien mukaan perusteellisella tutkimuksella ja pistokokeilla, jotta voidaan sovittaa toisaalta tukihakemuksessa annetut tiedot ja 4 artiklassa tarkoitettu selvitys ja toisaalta asianmukaiset kaupalliset asiakirjat ja olemassa olevat varastot toisiinsa.

Näiden tarkastusten on koskettava vähintään 25 prosenttia siitä kokonaismäärästä, jolle tukihakemus on tehty ja niiden on taattava, että jokainen laitos tarkastetaan vähintään puolivuosittain.

3 Jos:

a) esiintyy merkittäviä säännösten vastaisuuksia vähintään viidessä prosentissa tarkastetuista tukitoimista;

b) esiintyy merkittäviä poikkeamia tuen saajan aikaisempiin toimiin,

jäsenvaltiot ensinnäkin tehostavat 2 kohdassa tarkoitettuja tarkastuksia ja toisaalta ilmoittavat asiasta komissiolle viipymättä.

4 Jäsenvaltiot saavat takaisin asiattomasti maksetut määrät korkoineen. Sovellettavat korot ovat komission

asetuksen (ETY) N:o 411/88(1) 3 tai 4 artiklan mukaisesti vahvistetut ja niitä peritään tuen maksupäivästä.

5 Lukuun ottamatta ylivoimaista estettä, jos tarkastus osoittaa että haettu tai maksettu tuki on suurempi kuin tämän asetuksen säännösten mukaisesti todellisuudessa myönnettävä tuki:

— tukea vähennetään 15 prosentilla, jos erotus on pienempi kuin kahdeksan prosenttia ja 50 prosentilla, jos erotus on 8–20 prosenttia. Jos tukea on jo maksettu, maksetaan takaisin 15 tai 50 prosenttia vastaava määrä kyseisestä määrästä,

— tukea ei myönnetä tai se on maksettava takaisin, jos erotus on suurempi kuin 20 prosenttia.

6 Jos tarkastus osoittaa, että 5 kohdassa tarkoitettu erotus johtuu joko tahallisesti tai vakavan laiminlyönnin vuoksi virheellisesti laaditusta hakemuksesta, hakija ei voi saada tukea kuuteen kuukauteen tuen ulkopuolelle sulkemisilmoituksen antopäivästä.

6 artikla

Kumotaan asetus (ETY) N:o 756/70.

Asetuksen (ETY) N:o 756/70 4 artiklan 1 kohdan b alakohdan ensimmäisen alakohdan toisen luetelmakohdan nojalla annetut vakuudet vapautetaan välittömästi, kun jäsenvaltio soveltaa asetuksen (ETY) N:o 2204/90 3 artiklassa säädettyä tarkastusjärjestelmää ja on antanut komission asetuksen (ETY) N:o 2742/90(2) 1 artiklassa säädetyt luvat sekä niiden määrien osalta, joita 14 päivänä lokakuuta 1990 mennessä ei ole vielä käytetty asetuksen (ETY) N:o 756/70 1 artiklan ensimmäisen alakohdan toisessa ja kolmannessa luetelmakohdassa tarkoitettuihin käyttötarkoituksiin. Jos näitä määriä on jo käytetty mainittuihin käyttötarkoituksiin 14 päivään lokakuuta 1990 mennessä, asianosaiset voivat pyytää vakuuksien välitöntä vapauttamista hakemuksella, jonka liitteenä on tämän tarkoituksen todistavia asetuksen (ETY) N:o 569/88(3) 12 tai 20 artiklassa säädettyjä edellytyksiä vastaavia asiakirjoja.

7 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

Sitä sovelletaan kaseiini- ja kaseinaattimääriin, jotka on valmistettu 15 päivästä lokakuuta 1990.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 10 päivänä lokakuuta 1990.

Komission puolesta

Ray MAC SHARRY

Komission jäsen

(1) EYVL N:o L 40, 13.2.1988, s. 25

(2) EYVL N:o L 264, 27.9.1990, s. 20

(3) EYVL N:o L 55, 1.3.1988, s. 1

LIITE I

Määräykset koostumuksesta

Jäljempänä tarkoitettujen kaseiinien ja kaseinaattien maidon valkuaispitoisuus, muiden valkuaisaineiden kuin kaseiinin osalta, ei saa olla suurempi kuin 5 % maitovalkuaisen kokonaispitoisuudesta.

I	*Happokaseiini*	
1	Veden enimmäispitoisuus	12,00 %
2	Rasvan enimmäispitoisuus	1,75 %
3	Happoisuus - ilmoitettuna maitohappona enintään	0,30 %
II	*Juoksetekaseiini*	
1	Veden enimmäispitoisuus	12,00 %
2	Rasvan enimmäispitoisuus	1,00 %
3	Tuhkan vähimmäispitoisuus	7,50 %
III	*Kaseinaatit*	
1	Veden enimmäispitoisuus	6,00 %
2	Maitovalkuaisen vähimmäispitoisuus	88,00 %
3	Rasvan ja tuhkan enimmäispitoisuus	6,00 %

LIITE II

Määräykset koostumuksesta

Jäljempänä tarkoitettujen kaseiinien ja kaseinaattien maidon valkuaispitoisuus, muiden valkuaisaineiden kuin kaseiinin osalta, ei saa olla suurempi kuin 5 % maitovalkuaisen kokonaispitoisuudesta.

		Happokaseiini	*Juoksetekaseiini*
I	*Kaseiinit*		
1	Veden enimmäispitoisuus	10,00 %	8,00 %
2	Rasvan enimmäispitoisuus	1,50 %	1,00 %
3	Happoisuus - ilmoitettuna maitohappona enintään	0,20 %	—
4	Tuhkan vähimmäispitoisuus	—	7,50 %
5	Bakteerien kokonaispitoisuus (enintään 1 g:ssa)	30 000	30 000
6	Koliformipitoisuus (0,1 g:ssa)	ei esiinny	ei esiinny
7	Termofiilisten bakteerien pitoisuus (enintään 1 g:ssa)	5 000	5 000
II	*Kaseinaatit*		
1	Veden enimmäispitoisuus	5,00 %	
2	Maitovalkuaisen vähimmäispitoisuus	88,00 %	
3	Rasvan ja tuhkan enimmäispitoisuus	6,00 %	
4	Bakteerien kokonaispitoisuus (enintään 1 g:ssa)	30 000	
5	Koliformipitoisuus (0,1 g:ssa)	ei esiinny	
6	Termofiilisten bakteerien pitoisuus (enintään 1 g:ssa)	5 000	

LIITE III

Määräykset koostumuksesta

Kaseiinit ja kaseinaatit, joiden maidon valkuaispitoisuus, muiden valkuaisaineiden kuin kaseiinin osalta, on enintään 17 % maitovalkuaisen kokonaispitoisuudesta

I	Kaseiinit	
1	Veden enimmäispitoisuus	8,00 %
2	Rasvan enimmäispitoisuus	1,50 %
3	Happoisuus - ilmoitettuna maitohappona enintään	0,20 %
4	Laktoosin enimmäispitoisuus	1,00 %
5	Tuhkan enimmäispitoisuus	10,00 %
6	Bakteerien kokonaispitoisuus (enintään 1 g:ssa)	30 000
7	Koliformipitoisuus (0,1 g:ssa)	ei esiinny
8	Termofiilisten bakteerien pitoisuus (enintään 1 g:ssa)	5 000
II	Kaseinaatit	
1	Veden enimmäispitoisuus	6,00 %
2	Maitovalkuaisen vähimmäiskokonaispitoisuus	85,00 %
3	Rasvan enimmäispitoisuus	1,50 %
4	Laktoosin enimmäispitoisuus	1,00 %
5	Tuhkan enimmäispitoisuus	6,50 %
6	Bakteerien kokonaispitoisuus (enintään 1 g:ssa)	30 000
7	Koliformipitoisuus (0,1 g:ssa)	ei esiinny
8	Termofiilisten bakteerien pitoisuus (enintään 1 g:ssa)	5 000

LIITE IV

TARKISTUKSET

a) **Määritysmenetelmät**

Tämän asetuksen soveltamiseksi ovat syötävien kaseiinien ja kaseinaattien määritysmenetelmistä 25 päivänä lokakuuta 1985 annetussa ensimmäisessä komission direktiivissä 85/503/ETY annetut seuraavat vertailumenetelmät pakollisia:

1 kosteuspitoisuuden määritys (vetenä);

2 valkuaispitoisuuden määritys (valkuaisaineina);

3 titrattavan happamuuden määritys (vapaa happamuus);

4 tuhkan määritys (P_2O_5 mukaan lukien).

b) **Määritelmät**

1 *Rasvapitoisuus*

Rasvapitoisuudella tarkoitetaan kokonaisainemäärää painoprosentteina, joka saadaan joko Schmid-Bondzinski-Ratzlaff-mentelmällä tai Röse-Gottlieb-menetelmällä.

2 *Maidon valkuaispitoisuus, muiden kuin kaseiinin*

Muiden kuin kaseiinin maidon valkuaispitoisuudella tarkoitetaan pitoisuutta, joka on määritetty valkuaisaineisiin liittyneiden -SH ja -S-S- ryhmien määritykseen perustuen, vertailuarvojen ollessa 0,25 % puhtaalle kaseiinille ja 3 % puhtaalle heraproteiinille.

3 *Laktoosipitoisuus*

Laktoosipitoisuudella tarkoitetaan pitoisuutta, joka on määritetty värjäysreaktiolla rikkifenoliliuoksella sen jälkeen, kun tuote on saatettu liukoiseksi natriumbikarbonaatissa ja erottamalla hera saostamalla valkuaisaineet happamassa ympäristössä.

4 *Bakteerien kokonaispitoisuus*

Kokonaisbakteeripitoisuudella tarkoitetaan pitoisuutta, joka on määritetty laskemalla 30 °C lämpötilassa 72 tunnin inkuboinnin jälkeen kasvualustalle kehittyneiden pesäkkeiden määrä.

5 *Koliformipitoisuus*

Kun koliformeja ei esiinny 0,1 g:ssa kyseistä tuotetta, tarkoitetaan sillä 30 °C lämpötilassa 24 tunnin inkuboinnin jälkeen kasvualustalla saatua negatiivista reaktiota.

6 *Termofiilisten bakteerien pitoisuus*

Termofiilisten bakteerien pitoisuudella tarkoitetaan pitoisuutta, joka on määritetty laskemalla 55 °C lämpötilassa 48 tunnin inkuboinnin jälkeen kasvualustalle kehittyneiden pesäkkeiden määrä.

c) **Näytteenotto**

Näytteet otetaan kansainvälisessä standardissa ISO 707 säädetyn menettelyn mukaisesti. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin käyttää muuta näytteenottomenetelmää, jos tämä on edellä mainitun standardin periaatteiden mukainen.