31990R2921

L 279/22 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* 11.10.1990

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2921/90
z dnia 10 października 1990 r.
w sprawie pomocy do produkcji kazeiny i kazeinianów z mleka odtłuszczonego

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 804/68 z dnia 27 czerwca 1968 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku mleka i przetworów mlecznych [1], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 3879/89 [2], w szczególności jego art. 11 ust. 3 oraz art. 28,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Rady (EWG) nr 987/68 [3], ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 1435/90 [4], ustanawia ogólne zasady przyznawania pomocy na przetwarzanie mleka odtłuszczonego na kazeinę i kazeiniany; szczegółowe przepisy w celu zastosowania tych zasad zostały przyjęte w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 756/70 [5], ostatnio zmienionym rozporządzeniem (EWG) nr 2832/90 [6];

rozporządzenie (EWG) nr 756/70 zawiera liczne przepisy dotyczące weryfikacji ostatecznego wykorzystania kazeiny i kazeinianów w powiązaniu ze stosowaniem art. 2 ust. 4 rozporządzenia (EWG) nr 987/68; ten ostatni przepis nie będzie stosowany począwszy od 15 października 1990 r. na podstawie art. 6 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2204/90 [7]; dlatego odpowiednie przepisy rozporządzenia (EWG) nr 756/70 powinny zostać uchylone z mocą od tej daty;

doświadczenie wykazuje, że należy określić przepisy w sprawie nadzoru, w szczególności w odniesieniu do częstotliwości i rodzaju kontroli przeprowadzanej na miejscu oraz w sprawie sankcji za nieprzestrzeganie warunków ustanowionych w zakresie przyznawania pomocy; uwzględniając wyżej wymienione zmiany odnoszące się do systemu przyznawania pomocy szczegółowe zasady stosowania należy zawrzeć w nowym rozporządzeniu, a uchylić rozporządzenie (EWG) nr 756/70;

Komitet Zarządzający ds. Mleka i Przetworów Mlecznych nie wydał opinii w terminie wyznaczonym przez jego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

1. Pomoc przyznaje się producentom kazeiny i kazeinianów tylko wtedy, gdy produkty te:

— zostały wytworzone z odtłuszczonego mleka pochodzenia wspólnotowego lub kazeiny surowej pozyskanej z mleka pochodzenia wspólnotowego,

— odpowiadają wymogom dotyczącym składu, zgodnie z załącznikiem I, II lub III,

— są opakowane zgodnie z treścią art. 3.

2. Pomoc wypłaca się na podstawie pisemnego wniosku przedłożonego właściwym władzom i zawierającego:

i) nazwę (nazwisko) i adres producenta;

ii) ilość wyprodukowanej kazeiny lub kazeinianów, objętą wnioskiem, i ich jakość;

iii) numery partii produkcyjnych, których dotyczy wniosek.

3. Dla celów niniejszego rozporządzenia partia towaru musi składać się z produktów identycznej jakości, wyprodukowanych w tym samym dniu. Jeżeli jednak całkowita produkcja kazeiny i jej pochodnych w danym zakładzie nie przekroczyła 1 000 ton w ciągu poprzedniego roku kalendarzowego, partia towaru może składać się z produktów wyprodukowanych w ciągu tego samego tygodnia kalendarzowego.

Artykuł 2

1. Pomoc w odniesieniu do 100 kilogramów mleka odtłuszczonego przetworzonego na kazeinę lub kazeiniany, wskazane w ust. 2, ustala się na 7,94 ECU.

2. Przy obliczaniu wysokości pomocy przyjmuje się, że:

a) jeden kilogram kazeiny kwasowej, jak zdefiniowano w załączniku I, został wytworzony z 32,17 kilograma mleka odtłuszczonego;

b) jeden kilogram:

— kazeiny, jak zdefiniowano w załączniku I,

lub

— kazeiny podpuszczkowej, jak zdefiniowano w załączniku I,

lub

— kazeiny kwasowej, jak zdefiniowano w załączniku II,

został wyprodukowany z 33,97 kilograma mleka odtłuszczonego;

---

[1] Dz.U. L 148 z 28.6.1968, str. 13.
[2] Dz.U. L 378 z 27.12.1989, str. 1.
[3] Dz.U. L 169 z 18.7.1968, str. 6.
[4] Dz.U. L 138 z 31.5.1990, str. 8.
[5] Dz.U. L 91 z 25.4.1970, str. 28.
[6] Dz.U. L 268 z 29.9.1990, str. 85.
[7] Dz.U. L 201 z 31.7.1990, str. 7.

c) jeden kilogram:
— kazeiny podpuszczkowej, jak zdefiniowano w załączniku II,
lub
— kazeiny, jak zdefiniowano w załączniku II,
został wyprodukowany z 35,77 kilograma mleka odtłuszczonego;

d) jeden kilogram kazeiny, jak zdefiniowano w załączniku III, został wyprodukowany z 24,97 kilograma mleka odtłuszczonego;

e) jeden kilogram kazeinianu, jak zdefiniowano w załączniku III, został wyprodukowany z 28,57 kilograma mleka odtłuszczonego.

3. Pomoc przyznaje się według stawek stosowanych w dniu produkcji kazeiny i kazeinianów.

4. Kwotę pomocy przelicza się na walutę krajową po reprezentatywnym kursie przeliczeniowym stosowanym w dniu produkcji kazeiny lub kazeinianów.

Artykuł 3

Na pojemnikach i opakowaniach kazeiny i kazeinianów muszą widnieć:

a) opis produktu oraz procentowo określona albo zawartość minimalna, albo maksymalna zawartość, albo rzeczywista zawartość składników wymienionych w załącznikach I, II i III. Opis, jaki ma widnieć na produktach określonych w załączniku III, w zależności od przypadku, jest następujący:

„Kazeina/kazeiniany zawierająca(-e) ponad 5 %, ale nie więcej niż 17 %, białek mleka, poza kazeiną, wytrąconego równocześnie i obliczona(-e) w stosunku do ogólnej zawartości białka mleka";

b) wyrazy „rozporządzenie (EWG) nr 2921/90";

c) numer partii towaru.

Artykuł 4

1. Producenci kazeiny lub kazeinianów nie mogą korzystać z pomocy, chyba że:

a) prowadzą miesięczne zestawienia ilości dostarczonych, wyprodukowanych, użytych i sprzedanych mleka i przetworów mlecznych, w tym kazeiny i kazeinianów;

b) poddają się kontroli przeprowadzanej przez właściwy organ.

2. Zestawienia określone w ust. 1 lit. a) obejmują co najmniej następujące informacje:

a) dane dotyczące mleka i śmietany;

b) zakupy kazeiny surowej;

c) zakupy kazeiny i kazeinianów;

d) wyprodukowana ilość kazeiny i kazeinianów, zidentyfikowanych za pomocą numeru partii, z datą produkcji;

e) wielkość produkcji pozostałych przetworów mlecznych;

f) ilość sprzedanej kazeiny i kazeinianów, z datą sprzedaży, a także nazwa (nazwisko) i adres odbiorcy;

g) straty, próbki, ilości zwrócone i wymienione mleka, przetworów mlecznych, kazeiny i kazeinianów.

Zestawienia są poparte w szczególności za pomocą dokumentacji dostaw, faktur i dokumentacji księgowej przedsiębiorstwa.

Artykuł 5

1. W celu zapewnienia właściwego przestrzegania przepisów niniejszego rozporządzenia Państwa Członkowskie przeprowadzają niezapowiedziane kontrole na miejscu, przy czym decyzje w tym zakresie podejmowane są na podstawie harmonogramu produkcji zakładu. Przeprowadza się co najmniej jedną kontrolę w okresie siedmiu dni produkcji.

Kontrole obejmują pobieranie próbek z każdej partii produkcji i odnoszą się zwykle do warunków produkcji, ilości i składu produkowanej kazeiny i kazeinianów.

2. W odstępach czasu zależnych od produkowanych ilości kazeiny i kazeinianów kontrole określone w ust. 1 są uzupełniane o szczegółową kontrolę i pobieranie próbek w celu porównania danych zawartych we wniosku i w zestawieniach określonych w art. 4, z wartościami zawartymi w odpowiednich dokumentach handlowych i z faktycznym stanem magazynowym produktów.

Te dodatkowe kontrole muszą obejmować co najmniej 25 % łącznej ilości ujętej we wniosku, a każdy zakład musi być kontrolowany co najmniej raz na sześć miesięcy.

3. W razie stwierdzenia:

a) znacznych nieprawidłowości dotyczących 5 % lub więcej kontrolowanych działań związanych z pomocą;

b) znacznych rozbieżności w porównaniu z poprzednimi działaniami beneficjanta;

Państwa Członkowskie nasilają liczbę kontroli przewidzianych w ust. 2 oraz niezwłocznie powiadamiają Komisję.

4. Państwa Członkowskie odzyskują kwoty niesłusznie wypłacone, powiększone o odsetki. Stosuje się stopy procentowe, jakie zostały ustalone na podstawie art. 3 lub 4 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 411/88 ([1]) i nalicza się je począwszy od dnia wypłaty pomocy.

5. Z wyjątkiem przypadków siły wyższej, jeśli kontrola wykaże, że pomoc wnioskowana lub wypłacona jest wyższa od rzeczywiście należnej na mocy przepisów niniejszego rozporządzenia:

— pomoc zostaje zmniejszona o 15 %, jeśli różnica jest mniejsza niż 8 %, a o 50 %, jeśli różnica mieści się między 8 % a 20 %. Jeśli pomoc została już wypłacona, zwrócić należy kwoty odpowiadające 15 % lub 50 % sumy, w zależności od przypadku,

— pomocy nie przyznaje się lub cała pomoc musi zostać zwrócona, jeśli różnica jest wyższa niż 20 %.

([1]) Dz.U. L 40 z 13.2.1988, str. 25.

6. Jeśli kontrola wykazuje, że różnica określona w ust. 5 wynika z błędu w przedłożonym wniosku, popełnionego umyślnie lub w wyniku rażącego zaniedbania, składającego wniosek wyklucza się z możliwości uzyskania pomocy w ciągu sześciu miesięcy od daty notyfikacji o takim wykluczeniu.

Artykuł 6

Rozporządzenie (EWG) nr 756/70 niniejszym traci moc.

Zabezpieczenia wniesione na mocy art. 4 ust. 1 lit. b) akapit pierwszy tiret drugie rozporządzenia (EWG) nr 756/70 zostają zwolnione z chwilą wprowadzenia przez Państwo Członkowskie mechanizmów kontrolnych przewidzianych w art. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2204/90 i wydania upoważnień przewidzianych w art. 1 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2742/90 [1] oraz w odniesieniu do ilości, które do dnia 14 października 1990 r. nie dotarły jeszcze do miejsc przeznaczenia, wymienionych w art. 1 ust. 1 akapit pierwszy tiret drugie i trzecie rozporządzenia (EWG) nr 756/70. W przypadku gdy do dnia 14 października 1990 r. ilości dotarły do wymienionych wyżej miejsc przeznaczenia, zainteresowane strony mogą żądać zwolnienia zabezpieczenia, przedkładając wniosek, z załącznikami spełniającymi warunki określone w art. 12 lub art. 20 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 569/88 [2].

Artykuł 7

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie z dniem jego opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się do kazeiny i kazeinianów wyprodukowanych począwszy od dnia 15 października 1990 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 10 października 1990 r.

W imieniu Komisji

Ray MAC SHARRY

Członek Komisji

(1) Dz.U. L 264 z 27.9.1990, str. 20.

(2) Dz.U. L 55 z 1.3.1988, str. 1.

ZAŁĄCZNIK I

Przepisy dotyczące składu

Poniżej wymienione kazeiny i kazeiniany mają zawartość białek mleka, innych niż kazeina, nieprzekraczającą 5 % zawartości całkowitej białek mleka.

I. Kazeina kwasowa	
1. Maksymalny poziom wilgotności	12,00 %
2. Maksymalna zawartość tłuszczu	1,75 %
3. Kwasy wolne wyrażone w kwasie mlekowym (maksimum)	0,30 %
II. Kazeina podpuszczkowa	
1. Maksymalny poziom wilgotności	12,00 %
2. Maksymalna zawartość tłuszczu	1,00 %
3. Zawartość maksymalna popiołów	7,50 %
III. Kazeiniany	
1. Maksymalny poziom wilgotności	6,00 %
2. Minimalna zawartość substancji białkowych mleka	88,00 %
3. Maksymalna zawartość tłuszczu i popiołów	6,00 %

ZAŁĄCZNIK II

Przepisy dotyczące składu

Poniżej wymienione kazeiny i kazeiniany mają zawartość białek mleka, innych niż kazeina, nieprzekraczającą 5 % zawartości całkowitej białek mleka.

	Kazeina kwasowa	*Kazeina podpuszczkowa*
I. Kazeiny		
1. Maksymalny poziom wilgotności	10,00 %	8,00 %
2. Maksymalna zawartość tłuszczu	1,50 %	1,00 %
3. Kwasy wolne, wyrażone w kwasie mlekowym — maksimum	0,20 %	–
4. Minimalna zawartość popiołów	–	7,50 %
5. Całkowita zawartość bakterii (maksimum w 1 g)	30 000	30 000
6. Zawartość bakterii coli (w 0,1 g)	brak	brak
7. Zawartość bakterii ciepłolubnych (maksimum w 1 g)	5 000	5 000
II. Kazeiniany		
1. Maksymalny poziom wilgotności	6,00 %	
2. Minimalna zawartość białek mleka	88,00 %	
3. Maksymalna zawartość tłuszczów i popiołów	6,00 %	
4. Całkowita zawartość bakterii (maksimum w 1 g)	30 000	
5. Zawartość bakterii coli (w 0,1 g)	brak	
6. Zawartość bakterii ciepłolubnych (maksimum w 1 g)	5 000	

ZAŁĄCZNIK III

Przepisy dotyczące składu

Kazeina i kazeiniany, w których zawartość białek mleka, innych niż kazeina, nie przekracza 17 % całkowitej zawartości białek mleka.

I. Kazeiny

1. Maksymalny poziom wilgotności	8,00 %
2. Maksymalna zawartość tłuszczu	1,50 %
3. Kwasy wolne, wyrażone w kwasie mlekowym — maksimum	0,20 %
4. Maksymalna zawartość laktozy	1,00 %
5. Maksymalna zawartość popiołów	10,00 %
6. Całkowita zawartość bakterii (maksimum w 1 g)	30 000
7. Zawartość bakterii coli (w 0,1 g)	brak
8. Zawartość bakterii ciepłolubnych (maksimum w 1 g)	5 000

II. Kazeiniany

1. Maksymalny poziom wilgotności	6,00 %
2. Minimalna całkowita zawartość białek mleka	85,00 %
3. Maksymalna zawartość tłuszczu	1,50 %
4. Maksymalna zawartość laktozy	1,00 %
5. Maksymalna zawartość popiołów	6,50 %
6. Całkowita zawartość bakterii (maksimum w 1 g)	30 000
7. Zawartość bakterii coli (w 0,1 g)	brak
8. Zawartość bakterii ciepłolubnych (maksimum w 1 g)	5 000

ZAŁĄCZNIK IV

KONTROLA

a) **Metody analizy**

Dla celów stosowania niniejszego rozporządzenia obowiązują metody referencyjne przyjęte przez pierwszą dyrektywę Komisji 85/503/EWG z dnia 25 października 1985 r. w sprawie metod analizy kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, wymienione poniżej:

1) określenie poziomu wilgotności (w wyrażeniu jako wody);

2) określenie zawartości białka (substancji białkowych);

3) określenie kwasowości potencjalnej (kwasowość wolna);

4) określenie popiołów (w tym P_2O_5).

b) **Definicje**

1. *Zawartość tłuszczu*

„Zawartość tłuszczu" oznacza ilość całkowitej substancji wyrażoną w procentach w stosunku do ciężaru, która jest uzyskana metodą Schmida–Bondzinskiego–Ratzlaffa lub metodą Röse– Gottlieba.

2. *Zawartość białek mleka, innych niż kazeina*

„Zawartość białek mleka, innych niż kazeina" oznacza ich zawartość ustaloną za pomocą metody dozowania grup -SH i -S-S- powiązanych z białkami, o wartościach odniesienia odpowiednio 0,25 % i 3 % dla kazeiny i dla białka serwatki, w czystym stanie.

3. *Zawartość laktozy*

„Zawartość laktozy" oznacza zawartość ustaloną za pomocą reakcji barwnej z roztworem fenolu siarkowego po rozcieńczeniu produktu w środowisku wodorowęglanu sodu i oddzieleniu serwatki przez wytrącanie białek w środowisku kwaśnym.

4. *Całkowita zawartość bakterii*

„Całkowita zawartość bakterii" oznacza ich zawartość ustaloną poprzez liczenie kolonii rozwiniętych na podłożu po inkubacji w ciągu 72 godzin w temperaturze 30 °C.

5. *Zawartość bakterii coli*

„Brak bakterii typu coli" w 0,1 grama badanego produktu oznacza negatywną reakcję uzyskaną na podłożu po inkubacji w ciągu 24 godzin w temperaturze 30 °C.

6. *Zawartość bakterii ciepłolubnych*

„Zawartość bakterii ciepłolubnych" oznacza ich zawartość ustaloną poprzez policzenie kolonii namnożonych na pożywce po inkubacji w ciągu 48 godzin w temperaturze 55 °C.

c) **Pobieranie próbek**

Próbki są pobierane zgodnie z procedurą ustanowioną w międzynarodowych standardach ISO 707; jednakże Państwa Członkowskie mogą użyć innej metody pobierania próbek, pod warunkiem że spełnia ona wymogi określonych powyżej standardów.