383L0417

26. 8. 83 Jornal Oficial das Comunidades Europeias N.º L 237/25

DIRECTIVA DO CONSELHO

de 25 de Julho de 1983

relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes a determinadas lactoproteinas (caseinas e caseinatos) destinadas à alimentação humana

(83/417/CEE)

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia e, nomeadamente, o seu artigo 100.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão (1),

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu (2),

Tendo em conta o parecer do Comité Económico e Social (3),

Considerando que as disposições legislativas, regulamentares e administrativas em vigor em certos Estados-membros estabelecem características de composição e fabrico das caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana, bem como as condições a que devem corresponder estes produtos para que possam ser utilizadas, no que lhes respeita, certas denominações, ou para que possa ser autorizado o seu emprego noutros géneros alimentícios ; que tais disposições não existem actualmente noutros Estados-membros ;

Considerando que esta situação é de molde a entravar a livre circulação das caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana e a criar condições de concorrência desiguais entre os seus utilizadores ; que tem, por esse motivo, uma incidência directa no estabelecimento e funcionamento do mercado comum ;

Considerando que, em consequência, é necessário estabelecer a nível comunitário as regras que devem ser observadas no que respeita à composição destes produtos e à sua rotulagem ;

Considerando que, actualmente, as caseínas e caseinatos alimentares não são vendidos, regra geral, ao consumidor final ; que, contudo, na hipótese de uma tal venda, a Directiva 79/112/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1978, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes à rotulagem, à apresentação e à publicidade dos géneros alimentícios destinados ao consumidor final, é igualmente aplicável (4) ;

Considerando, por outro lado, que é conveniente, com o objectivo de facilitar o comércio, adoptar a nível comunitário regras de rotulagem aplicáveis às caseínas e caseinatos alimentares destinados a utilizações profissionais ;

Considerando que o programa preliminar da Comunidade Económica Europeia para uma política de protecção e de informação dos consumidores (5) prevê acções em domínios que revestem uma importância especial para a protecção da saúde e da segurança dos consumidores e em especial no domínio dos géneros alimentícios ;

Considerando que o estabelecimento das modalidades relativas à colheita de amostras e métodos de análise necessários ao controlo da composição e outras características dos produtos em causa é uma medida de aplicação de natureza técnica e que é conveniente atribuir a sua adopção à Comissão, a fim de simplificar e acelerar o procedimento ;

Considerando que, em todos os casos em que o Conselho atribui à Comissão competência para a execução de regras estabelecidas no domínio dos géneros destinados à alimentação humana, é conveniente prever um procedimento que institua uma estreita colaboração entre os Estados-membros e a Comissão no âmbito do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, instituído pela Decisão 69/414/CEE (6),

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA :

Artigo 1.º

1. A presente directiva diz respeito às lactoproteínas destinadas à alimentação humana, tal como definidas nos Anexos, bem como às suas misturas.

(1) JO n.º C 50 de 24.2.1979, p. 5.
(2) JO n.º C 140 de 5.6.1979, p. 174.
(3) JO n.º C 247 de 1.10.1979, p. 54.
(4) JO n.º L 33 de 8.2.1979, p. 1.
(5) JO n.º C 92 de 25.4.1975, p. 1.
(6) JO n.º L 291 de 29.11.1969, p. 9.

2. Para efeitos do disposto na presente directiva entende-se por :

— « caseínas », a matéria proteica contida no leite em maior quantidade, lavada e seca, insolúvel na água, obtida a partir do leite desnatado por precipitação,
  — quer por adição de ácido,
  — quer por acidificação microbiana,
  — que por coalho,
  — quer por meio de outros enzimas que coagulam o leite ;

sem prejuízo de uma eventual aplicação prévia de processos de troca de iões e de concentração,

— « caseinatos », os produtos obtidos por secagem das caseínas tratadas com agentes neutralizantes,

— « leite desnatado », o produto proveniente de uma ou várias vacas ao qual nada tenha sido adicionado e tenha sido reduzido apenas o teor de matéria gorda.

Artigo 2º

Os Estados-membros tomarão todas as medidas adequadas :

— para que os produtos definidos nos anexos só possam ser comercializados se corresponderem às definições e regras previstas na presente directiva e seus anexos, e

— para que os produtos que não correspondam aos critérios fixados nos anexos sejam denominados e rotulados de modo a que não induzam em erro o comprador em relação à sua natureza, qualidade e utilização.

Artigo 3º

As denominações previstas nos anexos são reservadas aos produtos que aí são definidos e devem ser utilizadas no comércio para os designar.

Artigo 4º

1. Sem prejuízo da Directiva 79/112/CEE e sem prejuízo das disposições a adoptar pela Comunidade em matéria de rotulagem dos géneros alimentícios não destinados ao consumidor final, as únicas menções que devem obrigatoriamente constar das embalagens, recipientes ou etiquetas dos produtos definidos nos anexos, menções que devem ser bem visíveis, claramente legíveis e indeléveis, são as seguintes :

a) A denominação reservada aos referidos produtos em conformidade com o artigo 3º, com indicação, para os caseinatos, do ou dos catiões ;

b) Em relação aos produtos comercializados em mistura,
  — a menção « mistura de... » seguida das denominações dos diferentes produtos que constituem a mistura, por ordem ponderal decrescente,
  — a indicação do ou dos catiões, para o ou os caseinatos,
  — o teor de proteínas para as misturas que contêm caseinatos ;

c) A quantidade líquida expressa nas unidades de massa seguintes : quilogramas ou gramas. Até ao termo do período transitório durante o qual é autorizada na Comunidade a utilização das unidades do sistema imperial que constam do Capítulo D do Anexo da Directiva 71/354/CEE do Conselho, de 18 de Outubro de 1971, relativa à aproximação de legislações dos Estados-membros respeitantes às unidades de medida (1), com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 76/770/CEE (2), a Irlanda e o Reino Unido podem admitir que a quantidade seja expressa somente em unidades de medidas do sistema imperial e calculada com base nos seguintes valores de conversão :
  — 1 mililitro = 0,0352 fluid ounces,
  — 1 litro = 1,760 pints ou 0,220 gallons,
  — 1 grama = 0,0353 ounces (avoirdupois),
  — 1 quilograma = 2,205 pounds ;

d) O nome ou firma e endereço do fabricante ou do embalador ou de um vendedor estabelecido na Comunidade.

  Contudo, os Estados-membros podem manter as disposições nacionais que imponham a indicação do estabelecimento de fabrico ou embalagem, no que respeita à sua produção nacional ;

e) O nome do país de origem para os produtos importados de países terceiros ;

f) A data de fabrico ou uma indicação que permita identificar o lote.

2. Os Estados-membros devem assegurar que seja proibido no seu território o comércio de caseínas e caseinatos alimentares se as menções previstas no nº 1, alíneas a), b), e) e f) não constarem numa língua facilmente compreensível alíneas a), b), e) e f)

(1) JO nº L 243 de 29.10.1971, p. 29.
(2) JO nº L 262 de 27.9.1976, p. 204.

não constarem numa língua facilmente compreensível para o comprador, salvo se a informação deste último tiver sido garantida de outro modo ; estas disposições não impedem que as referidas menções figurem em várias línguas.

As indicações previstas no nº 1, alínea b), terceiro travessão e nas alíneas c), d) e e), podem constar apenas dos documentos de acompanhamento.

No caso de transporte a granel, esta derrogação pode ser extensiva à alínea b), segundo travessão e à alínea f).

Artigo 5º

Sem prejuízo das disposições comunitárias a adoptar em matéria de saúde e higiene no que diz respeito aos produtos de base previstos nos Anexo I e II, aqueles devem ser submetidos a um tratamento pelo calor que torne a fosfatase negativa.

Artigo 6º

1. Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para que o comércio dos produtos referidos no artigo 1º, conformes às definições e regras previstas na presente directiva e seus anexos, não possa ser entravado pela aplicação de disposições nacionais não harmonizadas que regulem a composição, as características de fabrico, o acondicionamento ou a rotulagem destes produtos ou dos géneros alimentícos em geral.

2. O nº 1 não é aplicável às disposições não harmonizadas justificadas por motivos :

— de protecção da saúde pública,

— de repressão de fraudes, desde que estas disposições não sejam de natureza a entravar a aplicação das definições e regras previstas na presente directiva,

— de protecção da propriedade industrial e comercial, de indicação de proveniência, de denominação de origem e de repressão de concorrência desleal.

Artigo 7º

1. Se um Estado-membro verificar, com base numa fundamentação pormenorizada, motivada por novos dados ou por uma nova avaliação dos dados existentes, ocorridos após a adopção da directiva, que o emprego, nos produtos referidos nos Anexos I e II, de uma das substâncias enumeradas nestes anexos, ou que o teor máximo que pode ser utilizado, apesar de estar conforme às disposições da presente directiva, representa um perigo para a saúde humana, esse Estado-membro pode, temporariamente, suspender ou restringir no seu território a aplicação das disposições em causa. Desse facto informará imediatamente os outros Estados-membros e a Comissão, especificando os motivos que justificaram a sua decisão.

2. A Comissão examinará com a maior brevidade os motivos invocados pelo Estado-membro interessado e procederá à consulta dos Estados-membros no âmbito do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, após o que emitirá sem demora o seu parecer e tomará as medidas adequadas.

3. Se a Comissão considerar que é necessário alterar a directiva para atenuar as dificuldades referidas no nº 1 e para assegurar a protecção da saúde humana, iniciará o procedimento previsto no artigo 10º a fim de adoptar essas alterações. Neste caso o Estado-membro que adoptar medidas de protecção pode mantê-las até à entrada em vigor destas alterações.

Artigo 8º

O Conselho, sob proposta da Comissão, adoptará sempre que necessário, critérios de pureza dos adjuvantes tecnológicos previstos nos anexos.

Artigo 9º

Serão estabelecidos de acordo com o procedimento previsto no artigo 10º :

a) Os métodos de análise necessários ao controlo dos critérios de pureza referidos no artigo 8º ;

b) As modalidades relativas à colheita de amostras e os métodos de análise necessários ao controlo da composição e das características de fabrico, a tomar em consideração na fase de fabrico dos produtos definidos nos anexos.

Artigo 10º

1. Quando for feita remissão para o procedimento definido no presente artigo, o assunto será submetido à apreciação do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios, instituído pela Decisão 69/414/CEE, a seguir denominado « Comité », pelo seu presidente, quer por sua iniciativa, quer a pedido do representante de um Estado-membro.

2. O representante da Comissão submeterá ao Comité um projecto de medidas a tomar. O Comité emitirá o seu parecer sobre este projecto, num prazo que o presidente pode fixar em função da urgência da questão em causa. Pronunciar-se-á por maioria

de quarenta e cinco votos, sendo atribuída aos votos dos Estados-membros a ponderação prevista no nº 2 do artigo 148º do Tratado. O presidente não participará na votação.

3. a) A Comissão adoptará as medidas preconizadas quando forem conformes ao parecer do Comité ;

   b) Quando as medidas preconizadas não forem conformes ao parecer do Comité ou na ausência de parecer, a Comissão submeterá sem demora ao Conselho, uma proposta relativa às medidas a tomar. O Conselho deliberará por maioria qualificada ;

   c) Se, decorridos três meses a contar da data em que o assunto foi submetido à apreciação do Conselho, este não tiver deliberado, as medidas propostas serão adoptadas pela Comissão.

Artigo 11º

A presente directiva não se aplica aos produtos referidos no artigo 1º destinados a ser exportados para países terceiros.

Artigo 12º

Os Estados-membros alterarão, se necessário, a sua legislação para darem cumprimento à presente directiva e desse facto informarão imediatamente a Comissão ; a legislação assim alterada é aplicada de modo a :

— permitir o comércio dos produtos conformes à presente directiva, o mais tardar dois anos após a sua ratificação (1) ;

— proibir o comércio dos produtos não conformes à presente directiva, três anos após a sua notificação.

Artigo 13º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 25 de Julho de 1983.

Pelo Conselho

O Presidente

C. SIMITIS

(1) Esta directiva foi notificada aos Estados-membros em 2 de Agosto de 1983.

ANEXO I

CASEÍNAS ALIMENTARES

I. DENOMINAÇÕES E DEFINIÇÕES

a) « *Caseína ácida alimentar* » : a caseína alimentar obtida por precipitação por meio de adjuvantes tecnológicos e culturas microbianas indicadas no ponto II d) e que correspondem às normas fixadas no ponto II ;

b) « *caseína enzimática alimentar* » : a caseína alimentar obtida por precipitação por meio dos adjuvantes tecnológicos indicados no ponto III, alínea d) e que correspondem às normas fixadas no ponto III.

II. NORMAS APLICÁVEIS A CASEINA ÁCIDA ALIMENTAR

a) **Factores essenciais de composição**

1.	Teor máximo de humidade	10,0 % m/m (em peso)
2.	Teor mínimo de proteínas do leite,	
	calculado no extracto seco	90 % m/m (em peso)
	com um teor mínimo de caseína	95 % m/m (em peso)
3.	Teor máximo de matérias gordas lácteas	
	no extracto seco	2,25 % m/m (em peso)
4.	Acidez titulável máxima expressa em ml de solução de hidróxido de sódio decinormal por g	0,27 % m/m (em peso)
5.	Teor máximo de cinzas [incluindo (P_2O_5)]	2,5 % m/m (em peso)
6.	Teor máximo de lactose anidra	1 % m/m (em peso)
7.	Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)	22,5 mg em 25 g (em peso)

b) **Contaminantes**

Teor máximo de chumbo 1 mg/kg

c) **Impurezas**

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pêlos, fragmentos de insectos) ausência em 25 g

d) **Adjuvantes tecnológicos e culturas microbianas inofensivas e apropriadas à alimentação humana**

i) — Ácido láctico (E 270)
— Ácido clorídrico
— Ácido sulfúrico
— Ácido cítrico (E 330)
— Ácido acético (E 260)
— Ácido ortofosfórico

ii) — lacto-soro
— culturas microbianas produtoras de ácido láctico

e) **Caracterìstica organolépticas**

1. *Cheiro :* ausência de cheiros estranhos.

2. *Aspecto :* cor que vai do branco ao branco creme ; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.

III. NORMAS APLICÁVEIS À « CASEINA ENZIMATICA ALIMENTAR »

a) **Factores essenciais de composição**

1. Teor máximo de humidade	10 % m/m (em peso)
2. Teor mínimo de proteínas do leite	
calculado no extracto seco	84 % m/m (em peso)
com um teor mínimo de caseína	95 % m/m (em peso)
3. Teor máximo de matérias gordas lácteas	
calculado no extracto seco	2 % m/m (em peso)
4. Teor mínimo de cinzas [incluindo (P_2O_5)]	7,50 % m/m (em peso)
5. Teor máximo de lactose anidra	1 % m/m (em peso)
6. Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)	22,5 mg em 25 g (em peso)

b) **Contaminantes**

Teor máximo de chumbo 1 mg/kg

c) **Impurezas**

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pêlos ou fragmentos de insectos) ausência em 25 mg

d) **Adjuvantes tecnológicos inofensivos e adequado à alimentação humana**

— coalho

— outros enzimas coagulantes do leite

e) **Caracteres organolépticos**

1. *Cheiro :* ausência de cheiros estranhos
2. *Aspecto :* cor que vai do branco ao branco creme ; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.

ANEXO II

CASEÍNATOS ALIMENTARES

I DENOMINAÇÕES E DEFINIÇÕES

« Caseinatos alimentares » : os caseinatos obtidos a partir de caseínas tratadas com agentes neutralizantes de qualidade alimentar que constem do ponto II, alínea d) e que correspondam às normas fixadas no ponto II.

II. NORMAS APLICÁVEIS AOS CASEINATOS ALIMENTARES

a) **Factores de composição essenciais**

1.	Teor máximo de humidade	8 % m/m
2.	Teor mínimo de caseína proteica de leite, calculado no extracto seco	88 % m/m
3.	Teor máximo de matérias gordas lácteas calculado no extracto seco	2,0 % m/m
4.	Teor máximo de lactose anidra	1,0 % m/m
5.	pH	6 a 8
6.	Teor máximo de sedimentos (partículas queimadas)	22,5 mg em 25g

b) **Contaminantes**

Teor máximo de chumbo 1mg/kg

c) **Impurezas**

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pêlos ou fragmentos de insectos) ausência em 25mg

d) **Auxiliários tecnológicos de qualidade alimentar (agentes neutralisantes e tampões, opcionais)**

Hidróxidos	sódio
Carbonetos	potássio
Fosfatos	cálcio
Citratos	amónio
	magnésio

e) **Características**

1. *Cheiro :* aromas e cheiros estranhos muito ligeiros.
2. *Aspecto :* cor que vai de branco ao branco creme ; o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.
3. *Solubilidade :* quase inteiramente solúvel na água destilada, com excepção do caseinato de cálcio.