31983L0417

26.8.1983. EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS L 237/25

PADOMES DIREKTĪVA

(1983. gada 25. jūlijs)

par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz dažiem laktoproteīniem (kazeīnu un kazeinātiem), kas paredzēti lietošanai cilvēku uzturā

(83/417/EEK)

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu, un jo īpaši tā 100. pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu ([1]),

ņemot vērā Eiropas Parlamenta atzinumu ([2]),

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu ([3]),

tā kā dažās dalībvalstīs ir spēkā normatīvie un administratīvie akti, kas reglamentē cilvēku uzturā lietojamā kazeīna un kazeinātu sastāvu un ražošanas īpatnības, kā arī formulē, kādi nosacījumi ir jāievēro, lai šiem produktiem varētu piešķirt noteiktu nosaukumu vai atļaut tos izmantot citu pārtikas produktu izgatavošanā; tā kā pašlaik šādi noteikumi nepastāv visās dalībvalstīs;

tā kā pašreizējais stāvoklis neveicina cilvēku uzturā lietojamā kazeīna un kazeinātu brīvu apriti un rada nosacījumus negodīgai konkurencei lietotāju starpā; tā kā tas tādējādi tieši ietekmē kopējā tirgus izveidi un darbību;

tā kā tāpēc Kopienas mērogā ir jāpieņem normas attiecībā uz minēto produktu sastāvu un marķēšanu;

tā kā pašlaik pārtikas kazeīnu un kazeinātus parasti nepārdod galapatērētājiem; tā kā, ja tas tomēr notiktu, būs jāpiemēro arī Padomes 1978. gada 18. decembra Direktīva 79/112/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz galapatērētājiem realizējamo pārtikas produktu marķējumu, noformējumu un reklāmu ([4]);

tā kā, no otras puses, lai atvieglotu tirdzniecību, ir ieteicams Kopienas mērogā pieņemt marķēšanas noteikumus, kas skar profesionālām vajadzībām izmantojamo pārtikas kazeīnu un kazeinātus;

tā kā Eiropas Ekonomikas kopienas sākotnējā programma par patērētāju tiesību aizsardzību un informācijas politiku ([5]) paredz Kopienas rīcību jomās, kam ir īpaša nozīme patērētāju veselības un drošības aizsardzībā, īpaši pārtikas jomā;

tā kā paraugu ņemšanas metodikas un analīzes metožu noteikšana, bez kā nevar pārbaudīt minēto produktu sastāvu un citas īpašības, ietilpst tehniskās izpildes pasākumos, kuru pieņemšanu, lai atvieglotu un paātrinātu šo procesu, vajadzētu uzticēt Komisijai;

tā kā visos gadījumos, kad Padome pilnvaro Komisiju ieviest noteikumus attiecībā uz pārtikas produktiem, ir jāparedz procedūra, ar kuru Pastāvīgajā pārtikas produktu komitejā, kura izveidota saskaņā ar Lēmumu 69/414/EEK ([6]), nodrošina ciešu sadarbību starp dalībvalstīm un Komisiju,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

1. Šī direktīva attiecas uz cilvēku uzturā lietojamiem laktoproteīniem, kas definēti pielikumos.

([1]) OV C 50, 24.2.1979., 5. lpp.
([2]) OV C 140, 5.6.1979., 174. lpp.
([3]) OV C 247, 1.10.1979., 54. lpp.
([4]) OV L 33, 8.2.1979., 1. lpp.
([5]) OV C 92, 25.4.1975., 1. lpp.
([6]) OV L 291, 29.11.1969., 9. lpp.

2. Šajā direktīvā:

— "kazeīns" ir skalots un žāvēts ūdenī nešķīstošais proteīns, kas veido piena galveno sastāvdaļu, ko iegūst, nogulsnējot vājpienu:

— tam pievienojot skābi, vai

— veicot mikrobioloģisko paskābināšanu, vai

— pievienojot sūkalu ieraugu, vai

— izmantojot citus piena recēšanas fermentus,

neatkarīgi no tā, vai iepriekš izmanto jonu apmaiņas un koncentrēšanas metodes,

— "kazeināti" ir produkti, ko iegūst, žāvējot kazeīnu, kas apstrādāts ar neitralizējošām vielām,

— "vājpiens" ir no vienas vai vairākām govīm iegūts piens bez svešu vielu piedevām, kam tikai samazināts tauku saturs.

2. pants

Dalībvalstis veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nodrošinātu, ka:

— pielikumos definētos produktus laiž pārdošanā tikai tad, ja tie atbilst šajā direktīvā un tās pielikumos ietvertajām definīcijām un normatīviem, un

— produktiem, kas neatbilst pielikumos noteiktajiem kritērijiem, piešķir tādu nosaukumu un marķējumu, kas pircējos nerada maldīgu priekšstatu par to īpašībām, kvalitāti vai izmantošanu.

3. pants

Pielikumos minētie nosaukumi ir paredzēti definētajiem produktiem, un tie jāizmanto tirdzniecībā šo produktu apzīmēšanai.

4. pants

1. Neskarot Direktīvu 79/112/EEK un neskarot noteikumus, kas Kopienai jāpieņem attiecībā uz tādu pārtikas produktu marķēšanu, kuri nav paredzēti galapatērētājam, vienīgās obligātās norādes, kam jābūt uz pielikumos minēto produktu iesaiņojuma, taras vai to marķējumā un kam turklāt jābūt viegli saredzamām, skaidri salasāmām un rakstītām neizdzēšamiem burtiem, ir šādas:

a) nosaukums, kas ir paredzēts šiem produktiem saskaņā ar 3. pantu, kazeinātiem vēl norādot katjonu(s);

b) produktiem, ko pārdod maisījumā:

— vārdkopa "... maisījums", minot maisījumā ietilpstošo produktu nosaukumus dilstošā secībā pēc svara,

— ja tas ir kazeināts vai kazeināti, norāda katjonu(s),

— ja tie ir maisījumi, kas satur kazeinātus, norāda proteīnu saturu;

c) neto daudzums, kas norādīts masas vienībās – kilogramos vai gramos. Līdz pārejas laika beigām, kamēr Kopienā ir atļauts izmantot angļu mērvienību sistēmu saskaņā ar D nodaļu pielikumā Padomes 1971. gada 18. oktobra Direktīvai 71/354/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz mērvienībām [1], kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 76/770/EEK [2], Īrija un Apvienotā Karaliste var atļaut norādīt daudzumu tikai angļu mērvienībās, ko aprēķina, ievērojot šādas attiecības:

— 1 ml = 0,0352 šķidruma unces,

— 1 l = 1,760 pintes vai 0,220 galoni,

— 1 g = 0,0353 unces (angļu),

— 1 kg = 2,205 mārciņas;

d) Kopienā reģistrēta ražotāja, iepakotāja vai pārdevēja vārds vai uzņēmuma nosaukums un adrese;

dalībvalstis tomēr var atstāt spēkā valsts noteikumus, kas paredz pašu valsts produkcijai norādīt ražošanas vai iesaiņošanas uzņēmuma datus;

e) produktiem, kas ievesti no trešām valstīm, norāda izcelsmes valsti;

f) ražošanas datums vai marķējums, pēc kura var atpazīt partiju.

2. Dalībvalstis aizliedz savā teritorijā realizēt pārtikas kazeīnu un kazeinātus, ja 1. punkta a), b), e) un f) apakšpunktā minētās norādes nav nodrošinātas pircējam viegli saprotamā valodā, ja vien šī informācija tam nav sniegta citādā veidā; šis noteikums neizslēdz iespēju norādīt minētos datus vairākās valodās.

[1] OV L 243, 29.10.1971., 29. lpp.
[2] OV L 262, 27.9.1976., 204. lpp.

Dati, kas noteikti 1. punkta b) apakšpunkta trešajā ievilkumā, c), d) un e) apakšpunktā, ir jānorāda tikai pavaddokumentā. Ja pārvadā beramkravas, šo atkāpi var attiecināt arī uz b) apakšpunkta otro ievilkumu un f) apakšpunktu.

5. pants

Neskarot Kopienas noteikumus, kas jāpieņem veselības un higiēnas jomā saistībā ar I un II pielikumā minētajiem pamatmateriāliem, šādi produkti termiski jāapstrādā, kas ļauj dezaktivēt fosfatāzi.

6. pants

1. Dalībvalstis attiecīgi rīkojas, lai nodrošinātu, ka tirdzniecība ar 1. pantā minētajiem produktiem, kas atbilst šajā direktīvā un tās pielikumos ietvertajām definīcijām un normatīviem, netiek kavēta, piemērojot nesaskaņotus valsts noteikumus, kuri reglamentē šo produktu vai pārtikas produktu sastāvu, ražošanas specifikācijas, iepakošanu vai marķēšanu kopumā.

2. Šā panta 1. punkts neattiecas uz nesaskaņotiem noteikumiem, kas ir attaisnojami:

— no iedzīvotāju veselības aizsardzības viedokļa,

— no krāpšanas novēršanas viedokļa, un šie noteikumi nekavē šajā direktīvā ietverto definīciju un normatīvu piemērošanu,

— no rūpnieciskā un komerciālā īpašuma aizsardzības viedokļa un skar izcelsmes norādes, reģistrētās cilmes vietas un negodīgas konkurences novēršanu.

7. pants

1. Ja pēc direktīvas pieņemšanas dalībvalsts, balstoties uz jaunu informāciju vai izvērtējot līdzšinējo informāciju, konstatē, ka pastāv daudz pierādījumu tam, ka šīs direktīvas I un II pielikumā definētajos produktos kādas no tur minēto vielu izmantošana vai šādas vielas klātbūtne maksimāli pieļaujamā koncentrācijā var apdraudēt cilvēku veselību, lai arī nav pārkāpti šīs direktīvas noteikumi, šī dalībvalsts savā teritorijā var uz laiku apturēt vai ierobežot attiecīgo noteikumu piemērošanu. Tā par to nekavējoties informē pārējās dalībvalstis un Komisiju un attiecīgi pamato savu lēmumu.

2. Komisija, cik drīz vien iespējams, pārbauda dalībvalsts sniegto pamatojumu un apspriežas ar dalībvalstīm Pastāvīgajā pārtikas produktu komitejā; pēc tam tā nekavējoties sniedz savu atzinumu un veic vajadzīgos pasākumus.

3. Ja Komisija uzskata, ka šajā direktīvā jāizdara grozījumi, lai novērstu 1. punktā minēto apdraudējumu un aizsargātu cilvēku veselību, tā uzsāk 10. pantā paredzēto procedūru ar mērķi pieņemt šos grozījumus. Šajā gadījumā dalībvalsts, kura noteikusi aizsardzības pasākumus, var tos piemērot, līdz stājas spēkā šie grozījumi.

8. pants

Padome pēc Komisijas priekšlikuma apstiprina vajadzīgos tīrības kritērijus pielikumos minētajām tehnoloģiskajām palīgvielām.

9. pants

Ievērojot 10. pantā noteikto procedūru, nosaka:

a) analīzes metodes, kas vajadzīgas 8. pantā minēto tīrības kritēriju pārbaudei;

b) paraugu ņemšanas metodiku un analīzes metodes, kas vajadzīgas pielikumos definēto produktu sastāva un ražošanas specifikāciju pārbaudei ražošanas gaitā.

10. pants

1. Ja izmanto šajā pantā noteikto procedūru, šo jautājumu nodod izskatīšanai ar Lēmumu 69/414/EEK izveidotajā Pastāvīgajā pārtikas produktu komitejā, turpmāk tekstā "komiteja", pēc tās priekšsēdētāja ierosmes vai pēc dalībvalsts pārstāvja pieprasījuma.

2. Komisija iesniedz komitejai apstiprināmo pasākumu projektu. Komiteja sniedz savu atzinumu par minēto projektu komitejas priekšsēdētāja noliktajā laikā, kas noteikts atkarībā no konkrētā jautājuma steidzamības. Komiteja pieņem lēmumu vismaz ar 45 balsu vairākumu, dalībvalstu balsis vērtējot saskaņā ar Līguma 148. panta 2. punktu. Priekšsēdētājs balsošanā nepiedalās.

3. a) Komisija apstiprina paredzamos pasākumus, ja tie ir saskaņā ar komitejas atzinumu.

b) Ja paredzamie pasākumi neatbilst komitejas atzinumam vai atzinums nav sniegts, Komisija tūlīt iesniedz Padomei priekšlikumu par veicamajiem pasākumiem. Padome pieņem lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

c) Ja triju mēnešu laikā pēc jautājuma iesniegšanas Padomē tā nav pieņēmusi lēmumu, ierosinātos pasākumus apstiprina Komisija.

11. pants

Šī direktīva neattiecas uz 1. pantā minētajiem produktiem, ko paredzēts eksportēt uz trešām valstīm.

12. pants

Dalībvalstis izdara vajadzīgos grozījumus savos tiesību aktos, lai izpildītu šīs direktīvas prasības, un tūlīt par tiem ziņo Komisijai; šādi grozītos tiesību aktus piemēro tā, lai:

— vēlākais, pēc diviem gadiem no izziņošanas brīža būtu atļauts realizēt produktus, kas atbilst šīs direktīvas prasībām ([1]),

— pēc trim gadiem no izziņošanas brīža būtu aizliegts realizēt produktus, kas neatbilst šīs direktīvas prasībām.

13. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Briselē, 1983. gada 25. jūlijā

Padomes vārdā —

priekšsēdētājs

C. SIMITIS

([1]) Šī direktīva ir izziņota dalībvalstīm 1983. gada 2. augustā.

I PIELIKUMS

PĀRTIKAS KAZEĪNS

I. NOSAUKUMI UN DEFINĪCIJAS

a) "*Skābais pārtikas kazeīns*" ir pārtikas kazeīns, ko iegūst nogulsnējot ar tādu II iedaļas d) punktā minēto tehnoloģisko palīgvielu un baktēriju kultūru palīdzību, kas atbilst II iedaļā noteiktajiem standartiem.

b) "*Pārtikas himozīnkazeīns*" ir pārtikas kazeīns, ko iegūst nogulsnējot ar tādu III iedaļas d) punktā minēto tehnoloģisko palīgvielu palīdzību, kas atbilst III iedaļā noteiktajiem standartiem.

II. STANDARTI, KO PIEMĒRO "SKĀBAJAM PĀRTIKAS KAZEĪNAM"

a) **Pamatrādītāji, kas raksturo sastāvu**

1. Maksimālais mitruma saturs	10,0 % m/m
2. Minimālais piena proteīnu saturs sausnā	90 % m/m
tostarp minimālais kazeīna saturs	95 % m/m
3. Maksimālais piena tauku saturs sausnā	2,25 % m/m
4. Maksimālais titrējamais skābums vienā ml decinormāla nātrija hidroksīda šķīduma uz vienu g	0,27
5. Maksimālais pelnu saturs (ieskaitot P_2O_5)	2,5 % m/m
6. Maksimālais bezūdens laktozes saturs	1 % m/m
7. Maksimālais nogulšņu saturs (piedegušas daļiņas)	22,5 mg uz 25 g

b) **Piesārņotājvielas**

Maksimālais svina saturs	1 mg/kg

c) **Piemaisījumi**

Svešķermeņi (piemēram, koksnes vai metāla daļiņas, mati vai kukaiņu atliekas)	25 gramos nav atrasti

d) **Cilvēku uzturam derīgas nekaitīgas tehnoloģiskās palīgvielas un baktēriju kultūras**

i) — pienskābe (E 270)
— sālsskābe
— sērskābe
— citronskābe (E 330)
— etiķskābe (E 260)
— ortofosforskābe

ii) — sūkalas
— pienskābi ražojošo baktēriju kultūras

e) **Organoleptiskās īpašības**

1. *Smarža:* neraksturīga smarža nepiemīt.

2. *Izskats:* baltā vai krēmbaltā krāsā; produkts nedrīkst saturēt kunkuļus, kas nesajūk, tos viegli saspiežot.

III. STANDARTI, KO PIEMĒRO "PĀRTIKAS HIMOZĪNKAZEĪNAM"

a) **Pamatrādītāji, kas raksturo sastāvu**

1. Maksimālais mitruma saturs	10 % m/m
2. Minimālais piena proteīnu saturs sausnā	84 % m/m
tostarp minimālais kazeīna saturs	95 % m/m
3. Maksimālais piena tauku saturs sausnā	2 % m/m
4. Maksimālais pelnu saturs (ieskaitot P_2O_5)	7,50 % m/m
5. Maksimālais bezūdens laktozes saturs	1 % m/m
6. Maksimālais nogulšņu saturs (piedegušas daļiņas)	22,5 mg uz 25 g

b) **Piesārņotājvielas**

Maksimālais svina saturs	1 mg/kg

c) **Piemaisījumi**

Svešķermeņi (piemēram, koksnes vai metāla daļiņas, mati vai kukaiņu atliekas)	25 gramos nav atrasti

d) **Cilvēku uzturam derīgas nekaitīgas tehnoloģiskās palīgvielas un baktēriju kultūras**

— sūkalu ieraugs

— citi piena recēšanas fermenti

e) **Organoleptiskās īpašības**

1. *Smarža:* neraksturīga smarža nepiemīt.
2. *Izskats:* baltā vai krēmbaltā krāsā; produkts nedrīkst saturēt kunkuļus, kas nesajūk, tos viegli saspiežot.

II PIELIKUMS

PĀRTIKAS KAZEINĀTI

I. APZĪMĒJUMI UN DEFINĪCIJAS

"*Pārtikas kazeināti*" ir kazeināti, ko iegūst no pārtikas kazeīna ar II iedaļas d) punktā minēto neitralizējošo vielu palīdzību, kuras ir derīgas izmantošanai pārtikā un atbilst II iedaļā noteiktajiem standartiem.

II. STANDARTI, KO PIEMĒRO PĀRTIKAS KAZEINĀTIEM

a) **Pamatrādītāji, kas raksturo sastāvu**

1. Maksimālais mitruma saturs	8 % m/m
2. Minimālais piena olbaltumvielu kazeīna saturs sausnā	88 % m/m
3. Maksimālais piena tauku saturs sausnā	2,0 % m/m
4. Maksimālais bezūdens laktozes saturs	1,0 % m/m
5. pH vērtība	6,0 līdz 8,0
6. Maksimālais nogulšņu saturs (piedegušas daļiņas)	22,5 mg 25 gramos

b) **Piesārņotājvielas**

Maksimālais svina saturs	1 mg/kg

c) **Piemaisījumi**

Svešķermeņi (piemēram, koksnes vai metāla daļiņas, mati vai kukaiņu atliekas)	25 gramos nav atrasti

d) **Tehnoloģiskās palīgvielas, kas derīgas lietošanai pārtikā**

(fakultatīvas neitralizējošas vielas un bufervielas)

hidroksīds, karbonāts, fosfāts, citrāts	nātrija, kālija, kalcija, amonija, magnija

e) **Īpašības**

1. *Smarža:* ļoti vāja neraksturīga piegarša un smarža.
2. *Izskats:* baltā vai krēmbaltā krāsā; produkts nedrīkst saturēt kunkuļus, kas nesajūk, tos viegli saspiežot.
3. *Šķīdība:* Gandrīz pilnīgi šķīst destilētā ūdenī, izņemot kalcija kazeinātu.