

Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

► **B**

**NEUVOSTON DIREKTIIVI,**  
**annettu 25 päivänä heinäkuuta 1983,**  
**elintarvikkeina käytettäviä tiettyjä laktoproteiineja (kaseiineja ja kaseinaatteja) koskevan jäsen-**  
**valtioiden lainsäädännön lähentämisestä**  
(83/417/ETY)  
(EYVL L 237, 26.8.1983, s. 25)

Muutettu:

	virallinen lehti		
	N:o	sivu	päivämäärä
► <b>A1</b> Espanjan ja Portugalin liittymisasiakirja (*)	L 302	23	15.11.1985

(\*) Tätä asiakirjaa ei ole julkaistu suomenkielisenä.

## ▼B

**NEUVOSTON DIREKTIIVI,**  
**annettu 25 päivänä heinäkuuta 1983,**  
**elintarvikkeina käytettäviä tiettyjä laktoproteiineja (kaseiineja ja**  
**kaseinaatteja) koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämi-**  
**sestä**  
 (83/417/ETY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 100 artiklan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen <sup>(1)</sup>,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon <sup>(2)</sup>,

ottaa huomioon talous- ja sosiaalikomitean lausunnon <sup>(3)</sup>,

sekä katsoo, että

tietyissä jäsenvaltioissa voimassa olevissa laeissa, asetuksissa ja hallinnollisissa määräyksissä määritellään elintarvikkeena käytettäviksi tarkoitettujen kaseiinien ja kaseinaattien koostumus ja valmistustiedot yhdessä niiden edellytysten kanssa, jotka näiden tuotteiden on täytettävä, jotta tiettyjä nimityksiä voitaisiin käyttää tai jotta niitä voitaisiin käyttää toisten elintarvikkeiden valmistamiseen; sellaisia säännöksiä ei tällä hetkellä ole muissa jäsenvaltioissa,

tämä tilanne on omiaan estämään ihmisravinnoksi tarkoitettujen kaseiinien ja kaseinaattien vapaata liikkuvuutta ja johtaa eriarvoisten kilpailun edellytysten muodostumiseen käyttäjien kesken; sillä on siten suora vaikutus yhteismarkkinoiden toteuttamiseen ja toimintaan,

sen vuoksi on tarpeen yhteisön tasolla päättää säännöistä, joita on noudatettava näiden tuotteiden koostumuksen ja merkitsemisen osalta,

syötäviä kaseiineja ja kaseinaatteja ei tällä hetkellä yleisesti myydä kuluttajalle; jos kuitenkin sellaista myyntiä on, niin siihen myös sovelletaan kuluttajalle tarkoitettujen elintarvikkeiden merkintöjä, esillepanoa ja mainontaa koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä joulukuuta annettua neuvoston direktiiviä 79/112/ETY <sup>(4)</sup>,

toisaalta kaupan helpottamisen kannalta on suositeltavaa antaa yhteisön tasolla säännöksiä ammattikäyttöön tarkoitettujen syötävien kaseiinien ja kaseinaattien merkitsemisestä kaupan alalla,

Euroopan talousyhteisön kuluttajansuojaa ja kuluttajavalistusta koskevassa alustavassa toimintaohjelmassa <sup>(5)</sup> määrätään yhteisön toimista kuluttajan terveyden ja turvallisuuden suojelemiseksi erityisen tärkeillä alueilla, varsinkin elintarvikkeiden alalla,

edellä tarkoitettujen tuotteiden koostumuksen ja muiden ominaisuuksien tarkastamisessa tarvittavista näytteenottomenetelystä ja analyysimenetelmistä päättäminen on teknistä täytäntöönpanoa, joka tulisi antaa komission tehtäväksi menettelyn yksinkertaistamiseksi ja nopeuttamiseksi, ja

niitä tapauksia varten, joissa neuvosto antaa komissiolle toimivallan elintarvikkeita koskevien säännösten täytäntöönpanoon, tulisi säätää menettelystä, jolla jäsenvaltioiden ja komission välinen tiivis yhteistyö toteutetaan päätöksellä 69/414/ETY <sup>(6)</sup> perustetussa pysyvässä elintarvikkomiteassa,

<sup>(1)</sup> EYVL N:o C 50, 24.2.1979, s. 5

<sup>(2)</sup> EYVL N:o C 140, 5.6.1979, s. 174

<sup>(3)</sup> EYVL N:o C 247, 1.10.1979, s. 54

<sup>(4)</sup> EYVL N:o L 33, 8.2.1979, s. 1

<sup>(5)</sup> EYVL N:o C 92, 25.4.1975, s. 1

<sup>(6)</sup> EYVL N:o L 291, 29.11.1969, s. 9

## ▼B

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

*1 artikla*

1. Tämä direktiivi koskee liitteessä tarkoitettuja elintarvikkeena käytettäviä laktoproteiineja sekä niiden seoksia.

2. Tässä direktiivissä tarkoitetaan:

— ”kaseiineilla” maidon pääproteiiniainesta, joka on pesty ja kuivattu, veteen liukenematon ja joka saadaan rasvattomasta maidosta saostamalla:

- happoa lisäämällä,
- mikrobihapatuksella,
- juoksetetta käyttämällä, tai
- käyttämällä muita maitoa saostavia entsyymejä,

sanotun rajoittamatta ioninvaihto- ja konsentrintimenettelyjen mahdollista käyttämistä tätä ennen;

— ”kaseinaateilla” valmisteita, joita saadaan neutraloivilla aineilla käsiteltyjä kaseiineja kuivaamalla;

— ”rasvattomalla maidolla” yhden tai useamman lehmän maitoa, johon ei ole lisätty mitään ja josta vain rasvapitoisuutta on vähennetty.

*2 artikla*

Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että:

— liitteissä määriteltyjä valmisteita markkinoidaan vain, jos ne täyttävät tässä direktiivissä ja sen liitteissä säädetyt määritelmät ja säännökset; ja

— valmisteet, jotka eivät täytä liitteissä vahvistettuja edellytyksiä, nimetään ja merkitään tavalla, jolla ostaja ei tule harhaan johdetuksi valmisteiden luonteen, laadun tai käytön suhteen.

*3 artikla*

Liitteissä tarkoitetut nimitykset on varattava liitteissä määritellyille valmisteille, ja niitä on käytettävä kaupassa kuvaamaan näitä valmisteita.

*4 artikla*

1. Ainoastaan seuraavat tiedot on pakollisesti merkittävä liitteissä määriteltyjen valmisteiden pakkauksiin, astioihin ja etiketteihin selvästi nähtävällä, helposti luettavalla ja pysyvällä tavalla, tämän rajoittamatta direktiivin 79/112/ETY ja yhteisön antamien, muille kuin kuluttajalle tarkoitettujen elintarvikkeiden merkitsemistä koskevien säännösten ja määräysten soveltamista:

a) kyseisille valmisteille 3 artiklan mukaan varattu nimitys, sekä kaseinaattien osalta ilmoitus kationista tai kationeista;

b) seoksina markkinoitavien valmisteiden osalta,

— ilmaisu ”seos ...”, jota seuraa niiden eri valmisteiden nimet, jotka muodostavat seoksen, painon mukaan alenevassa järjestyksessä,

— ilmoitus kationista tai kationeista kaseinaatin tai kaseinaattien osalta,

— proteiinipitoisuus kaseinaatteja sisältävän seoksen osalta;

c) nettosisältö seuraavina massayksiköinä ilmaistuna: kilogrammat tai grammat. Siirtymäkauden loppuun asti, jona aikana mittayksiköitä koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 18 päivänä lokakuuta 1971 annetun neuvoston direktiivin 71/354/ETY<sup>(1)</sup> liitteessä olevassa D osassa, sellaisena kuin se viimeksi muutettuna direktiivillä 76/770/ETY<sup>(2)</sup>, mainittujen englanninmittayksiköiden käyttö on sallittua yhteisössä, Irlanti ja Yhdistynyt kuningaskunta

<sup>(1)</sup> EYVL N:o L 243, 29.10.1971, s. 29

<sup>(2)</sup> EYVL N:o L 262, 27.9.1976, s. 204

**▼B**

voivat sallia, että määrä ilmaistaan ainoastaan englanninmittayksiköinä, jotka on muunnettu seuraavia muuntokertoimia käyttämällä:

- 1 ml = 0,0352 nesteunssia,
- 1 l = 1,760 pintiä tai 0,220 gallonaa,
- 1 g = 0,0353 unssia (avoirdupois),
- 1 kg = 2,205 naulaa;

- d) valmistajan, pakkaajan tai yhteisöön sijoittautuneen myyjän nimi tai toiminimi ja osoite; kuitenkin kansallisen tuotannon osalta jäsenvaltiot voivat pitää voimassa kansallisia vaatimuksia, jotka edellyttävät valmistavasta tai pakkaavasta yrityksestä yksityiskohtia mainittaviksi;
- e) kolmansista maista tuotujen valmisteiden osalta alkuperämaan nimi;
- f) valmistuspäivä tai jokin merkintä, jonka avulla erä on tunnistettavissa.

2. Jäsenvaltioiden on kiellettävä syötävien kaseiinien ja kaseinaattien markkinointi alueellaan, jos 1 kohdan a, b, e ja f alakohdassa tarkoitettuja yksityiskohtaisia tietoja ei ole ilmoitettu ostajan helposti ymmärtämällä kielellä, jollei ostajalle anneta vastaavaa tietoa muulla tavoin; tällä säännöksellä ei estetä edellä tarkoitettujen yksityiskohtaisten tietojen ilmoittamista useilla kielillä.

Edellä 1 kohdan b alakohdan kolmannessa luetelmakohdassa sekä c, d ja e alakohdassa tarkoitettujen yksityiskohtaiset tiedot tarvitsee ilmoittaa vain mukana seuraavassa asiakirjassa. Lastikuljetuksessa tätä poikkeusta voidaan soveltaa myös b alakohdan toiseen luetelmakohtaan ja f alakohtaan.

*5 artikla*

Liitteessä I ja II tarkoitettujen tuotteiden on lämpökäsiteltävä niin, että niistä tulee fosfataasinegatiivisia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta sellaisten terveellisyttä ja hygieniaa koskevien yhteisön säännösten soveltamista, joita annetaan näiden perusaineiden osalta.

*6 artikla*

1. Jäsenvaltioiden on toteutettava kaikki tarvittavat toimenpiteet sen varmistamiseksi, että niiden 1 artiklassa tarkoitettujen valmisteiden kauppaa, jotka täyttävät tässä direktiivissä ja sen liitteissä säädetty määritelmät ja säännökset, ei voida estää soveltamalla näiden valmisteiden tai yleensä elintarvikkeiden koostumusta, valmistustietoja, pakkaamista tai merkitsemistä koskevia kansallisia säännöksiä, joita ei ole yhdenmukaistettu.

2. Mitä 1 kohdassa säädetään, ei sovelleta yhdenmukaistamattomiin säännöksiin, joiden perusteena on:

- kansanterveyden suojeleminen;
- petollisten toimien torjuminen, ellei sellaisilla säännöksillä estetä tämän direktiivin määritelmien ja säännösten soveltamista;
- teollisen ja kaupallisen omaisuuden suojeleminen, alkuperätodistusten ja -tietojen suojeleminen sekä vilpillisen kilpailun estäminen.

*7 artikla*

1. Jos jäsenvaltio uuden tiedon tai voimassa olevan tiedon tämän direktiivin antamisen jälkeen tehdyn uudelleen arvioinnin perusteella katsoo olevan yksityiskohtaisia todisteita siitä, että liitteessä I ja II määritellyissä valmisteissa käytettävä samoissa liitteissä tarkoitettu ainesosa tai ainesosan käyttö enimmäispitoisuudessaan aiheuttaa vaaraa ihmisen terveydelle vaikka vastaa tämän direktiivin säännöksiä, asianomainen jäsenvaltio voi väliaikaisesti keskeyttää kyseisten säännösten soveltamisen tai rajoittaa soveltamista alueellaan. Sen on ilmoitettava tästä välittömästi muille jäsenvaltioille ja komissiolle sekä perusteltava päätöksensä.

**▼B**

2. Komissio tutkii mahdollisimman pian jäsenvaltion perustelut sekä kuulee jäsenvaltioita pysyvässä elintarvikekomiteassa; se antaa sen jälkeen lausuntonsa viipymättä ja ryhtyy tarvittaviin toimenpiteisiin.

3. Jos komissio katsoo, että muutokset direktiiviin ovat tarpeen 1 kohdassa tarkoitettujen vaikeuksien ratkaisemiseksi ja ihmisen terveyden suojelemiseksi, se aloittaa 10 artiklassa säädetyn menettelyn muutosten tekemiseksi. Tässä tapauksessa jäsenvaltio, joka on ryhtynyt suojaustoimenpiteisiin, voi pitää ne voimassa, kunnes muutokset tulevat voimaan.

*8 artikla*

Neuvosto antaa komission ehdotuksesta liitteissä tarkoitettujen teknologisten apuaineiden puhtausvaatimukset.

*9 artikla*

Noudattaen 10 artiklassa säädettyä menettelyä päätetään:

- a) analyysimenetelmistä, jotka ovat tarpeen 8 artiklassa tarkoitettujen puhtausvaatimusten tarkastamista varten;
- b) näytteenottomenettelyt ja analyysimenetelmät liitteissä määriteltyjen valmisteiden valmistusajankohtana tapahtuvaan koostumuksen ja valmistustietojen tarkastamista varten.

*10 artikla*

1. Jos tässä artiklassa säädettyä menettelyä on noudatettava, asian saattaa päätöksellä 69/414/ETY perustetun pysyvän elintarvikekomitean, jäljempänä ”komitea”, käsiteltäväksi komitean puheenjohtaja joko omasta aloitteestaan tai jäsenvaltion edustajan pyynnöstä.

2. Komissio tekee komitealle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Komitea antaa lausuntonsa ehdotuksesta määräajassa, jonka puheenjohtaja voi asettaa asian kiireellisyyden mukaan. Komitea tekee päätöksen sellaisella ►**A1** 54 ◀ äänen enemmistöllä, joka saadaan, kun jäsenvaltioiden äänet painotetaan perustamissopimuksen 148 artiklan 2 kohdan mukaisesti. Puheenjohtaja ei osallistu äänestykseen.

3. a) Komissio päättää suunnitelluista toimenpiteistä, jos ne ovat komitean lausunnon mukaiset.
- b) Jos suunnitellut toimenpiteet eivät ole komitean lausunnon mukaisia tai lausuntoa ei ole annettu, komissio tekee viipymättä neuvostolle ehdotuksen tarvittavista toimenpiteistä. Neuvosto ratkaisee asian määränemmistöllä.
- c) Jos neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, komissio tekee päätöksen ehdotetuista toimenpiteistä.

*11 artikla*

Tätä direktiiviä ei sovelleta 1 artiklassa tarkoitettuihin valmisteisiin, jotka on tarkoitettu kolmansiin maihin vietäviksi.

*12 artikla*

Jäsenvaltioiden on muutettava lainsäädäntönsä tämän direktiivin noudattamisen edellyttämällä tavalla ja ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä; muutettu lainsäädäntö on pantava täytäntöön siten, että:

— tämän direktiivin mukaisten valmisteiden pitäminen kaupan on sallittu viimeistään kahden vuoden kuluttua sen tiedoksi antamisesta <sup>(1)</sup>;

<sup>(1)</sup> Tämä direktiivi on annettu jäsenvaltioille tiedoksi 2 päivänä elokuuta 1983.

**▼B**

- niiden valmisteiden pitäminen kaupan, jotka eivät ole tämän direktiivin mukaisia, on kielletty viimeistään kolmen vuoden kuluttua sen tiedoksi antamisesta.

*13 artikla*

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

## ▼B

## LIITE I

## SYÖTÄVÄT KASEIINIT

## I. NIMITYKSET JA MÄÄRITELMÄT

- a) ”Syötävällä happokaseiinilla” tarkoitetaan syötävää kaseiinia, joka saadaan saostamalla käyttäen niitä teknologisia apuaineita ja bakteeriviljelmiä, jotka on lueteltu II jakson d kohdassa, ja jotka täyttävät II jaksossa asetetut standardit.
- b) ”Syötävällä juoksetekaseiinilla” tarkoitetaan syötävää kaseiinia, joka saadaan saostamalla käyttäen niitä teknologisia apuaineita, jotka on lueteltu III jakson d kohdassa, ja jotka täyttävät III jaksossa asetetut standardit.

## II. ”SYÖTÄVÄÄ HAPPOKASEIINIA” KOSKEVAT STANDARDIT

a) **Olellaiset koostumustekijät**

1. Kosteuden enimmäispitoisuus	10,0 paino-%
2. Maitoproteiinin vähimmäispitoisuus lasketuna kuivatulle uutteelle	90 paino-%
josta vähimmäiskaseiinipitoisuus	95 paino-%
3. Maitorasvan enimmäispitoisuus laskettuna kuivatulle uutteelle	2,25 paino-%
4. Titrattavan happamuuden enimmäisarvo ilmaistuna millilitroina	
0,1 N natriumhydroksidia grammaa kohti	0,27
5. Tuhkan enimmäispitoisuus (sisältää P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	2,5 paino-%
6. Vedettömän laktoosin enimmäispitoisuus	1 paino-%
7. Sakan (palaneet aineosat) enimmäispitoisuus	22,5 mg/25 g

b) **Vieraat aineet**

Lyijyn enimmäispitoisuus	1 mg/kg
--------------------------	---------

c) **Epäpuhtaudet**

Vieraita aineksia (kuten puu- tai metallihiukkasia, karvaa tai hyönteisten osia)	ei todettavissa/25 g
--	----------------------

d) **Ihmiselle haitattomat vaarattomat teknologiset apuaineet ja bakteeriviljelmät**

- i) — maitohappo (E 270)  
 — suolahappo  
 — rikkihappo  
 — sitruunahappo (E 330)  
 — etikkahappo (E 260)  
 — ortofosforihappo
- ii) — hera  
 — maitohappoa tuottavat bakteeriviljelmät

e) **Aistinvaraiset ominaisuudet**

1. *Haju*: Ei vieraita hajuja
2. *Ulkonäkö*: Väri valkoisesta kermanvalkeaan vaihtuva; valmiste ei saa sisältää sellaisia kokkareita, jotka eivät hajoaisi vähäisestä painamisesta.

**▼B**

## III. "SYÖTÄVÄÄ JUOKSETEKASEIINIA" KOSKEVAT STANDARDIT

a) **Olennaiset koostumustekijät**

1. Kosteuden enimmäispitoisuus	10,0 paino-%
2. Maitoproteiinin vähimmäispitoisuus laskettuna kuivatulle uuttelelle,	84 paino-%
josta vähimmäiskaseiinipitoisuus	95 paino-%
3. Maitorasvan enimmäispitoisuus laskettuna kuivatulle uuttelelle	2 paino-%
4. Tuhkan vähimmäispitoisuus (sis. P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	7,50 paino-%
5. Vedettömän laktoosin enimmäispitoisuus	1 paino-%
6. Sakan (palaneet aineosat) enimmäispitoisuus	22,5 mg/25 g

b) **Vieraat aineet**

Lyijyn enimmäispitoisuus	1 mg/kg
--------------------------	---------

c) **Epäpuhtaudet**

Vieraita aineksia (kuten puu- tai metallihiukkasia, karvaa tai hyönteisten osia)	ei todettavissa/25 g
--	----------------------

d) **Ihmiselle haitattomat vaarattomat teknologiset apuaineet**

- juoksete
- muut maitoa saostavat entsyymit

e) **Aistinvaraiset ominaisuudet**

1. *Haju*: Ei vieraita hajuja
2. *Ulkonäkö*: Väri valkoisesta kermanvalkeaan vaihtuva; valmiste ei saa sisältää sellaisia kokkareita, jotka eivät hajoaisi vähäisestä painamisesta.

## ▼B

## LIITE II

## SYÖTÄVÄT KASEINAATIT

## I. NIMITYKSET JA MÄÄRITELMÄT

”Syötävillä kaseinaateilla” tarkoitetaan kaseinaatteja, joita saadaan syötävistä kaseiineista käyttäen elintarvikelaatua olevia neutraloivia aineita, jotka on lueteltu II jakson d kohdassa ja jotka täyttävät II jaksossa asetetut standardit.

## II. SYÖTÄVIÄ KASEINAATTEJA KOSKEVAT STANDARDIT

a) **Olennaiset koostumustekijät**

1. Kosteuden enimmäispitoisuus	8 paino-%
2. Maitoproteiinikaseiinin vähimmäispitoisuus laskettuna kuivatulle uutteelle	88 paino-%
3. Maitorasvan enimmäispitoisuus laskettuna kuivatulle uutteelle	2,0 paino-%
4. Vedettömän laktoosin enimmäispitoisuus	1,0 paino-%
5. pH-arvo	6,0—8,0
6. Sakan (palaneet aineosat) enimmäispitoisuus	22,5 mg/25 g

b) **Vieraat aineet**

Lyijyn enimmäispitoisuus	1 mg/kg
--------------------------	---------

c) **Epäpuhtaudet**

Vieraita aineksia (kuten puu- tai metallihiukkasia, karvaa tai hyönteisten osia)	ei todettavissa/25 g
--	----------------------

d) **Elintarvikelaatua olevat teknologiset apuaineet**

(*valinnaiset neutraloivat tai puskuroivat aineet*)

hydroksidit	}	natriumin
karbonaatit		kaliumin
fosfaatit		kalsiumin
sitraatit		ammoniumin
		magnesiumin

e) **Ominaisuudet**

- Haju:* Hyvin lieviä vieraita aromeja ja hajuja.
- Ulkonäkö:* Väri valkoisesta kermanvalkeaan vaihtuva; valmiste ei saa sisältää sellaisia kokkareita, jotka eivät hajoaisi vähäisestä painamisesta.
- Liukoisuus:* Melkein täysin liukoista tislattuun veteen, lukuun ottamatta kalsiumkaseinaattia.