

32001L0101

28.11.2001

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 310/19

DYREKTYWA KOMISJI 2001/101/WE**z dnia 26 listopada 2001 r.****zmieniająca dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich odnoszących się do etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jej art. 95,

uwzględniając dyrektywę 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 marca 2000 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw Państw Członkowskich w zakresie etykietowania, prezentacji i reklamy środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jej art. 6 ust. 6 akapit drugi tiret pierwsze,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywa Rady 64/433/EWG z dnia 26 czerwca 1964 r. w sprawie problemów zdrowotnych wpływających na handel wewnątrzwspólnotowy świeżym mięsem ⁽²⁾, ostatnio zmieniona dyrektywą 95/23/WE ⁽³⁾, zawiera definicję mięsa, która została opracowana do celów higieny i ochrony zdrowia publicznego. Definicja ta obejmuje wszystkie części zwierząt nadające się do spożycia przez ludzi. Nie odpowiada to jednakże wyobrażeniu konsumenta o mięsie i nie informuje konsumenta o prawdziwym charakterze produktu oznaczonego terminem „mięso”.
- (2) Poszczególne Państwa Członkowskie przyjęły definicję terminu „mięso” dla etykietowania produktów, które zawierają mięso. Jednakże różnorodność krajowych podejść doprowadziła do trudności, które wpływają niekorzystnie na działanie rynku wewnętrznego i czynią niezbędnym przygotowania wspólnej definicji.
- (3) Załącznik I do dyrektywy 2000/13/WE określa niektóre kategorie składników, które mogą być oznaczone raczej nazwą kategorii niż nazwą gatunkową składnika zaliczonego do wykazu składników.
- (4) Kategoria „mięso” nie jest określona w tym załączniku, co stwarza trudności w wykonaniu dyrektywy 2000/13/WE, szczególnie, jeśli chodzi o oznaczenie wykazu składników i informacji ilościowej o składnikach. Dlatego istnieje potrzeba stworzenia zharmonizowanej definicji odpowiadającej nazwie kategorii „mięso.....” w celu zastosowania dyrektywy 2000/13/WE.
- (5) W związku z prawem konsumentów do rzetelnej i jasnej informacji, niezbędnej do tego, by mogli wybrać odpowiadającą im żywność oraz ocenić różnice cen sprzedaży,

nazwa użytych gatunków mięsa powinna być elementem odniesienia do nazwy kategorii.

- (6) Definicję stosuje się wyłącznie do etykietowania produktów, które zawierają mięso jako swój składnik. Nie stosuje się dlatego do etykietowania kawałków mięsa i części anatomicznych sprzedawanych bez dalszego przetworzenia.
- (7) Mięso odzyskane mechanicznie znacznie różni się od wyobrażenia konsumentów o „mięsie”, dlatego powinno zostać wyłączone z zakresu tej definicji.
- (8) Co za tym idzie, powinno być oznaczone swą gatunkową nazwą „mięso odzyskane mechanicznie” oraz nazwą gatunków, zgodnie z regułą określoną w art. 6 ust. 6 dyrektywy 2000/13/WE. Niniejszą regułą etykietowania stosuje się do produktów objętych Wspólnotową definicją „mięso odzyskane mechanicznie”.
- (9) Pozostałe części zwierząt nadające się do spożycia przez ludzi, ale nieobjęte definicją „mięso”, do celów etykietowania powinny zostać nazwane własną nazwą gatunkową na takich samych zasadach.
- (10) Dla ustalenia w jednolity sposób zawartości „mięsa” w produkcie powinny zostać ustanowione maksymalne limity zawartości tłuszczu i tkanki łącznej w produkcie, który może być określony nazwą kategorii „mięso.....”. Limity te nie naruszają szczególnych przepisów regulujących temat mięsa mielonego i przetworów mięsnych ustanowionych w dyrektywie Rady 94/65/WE z dnia 14 grudnia 1994 r. ustanawiającej wymagania dotyczące produkcji i wprowadzania na rynek mielonego mięsa oraz przetworów mięsnych ⁽⁴⁾.
- (11) Jeżeli maksymalne limity są przekroczone, ale wszystkie pozostałe kryteria definicji „mięsa”, zawartość „mięsa.....” powinna zostać odpowiednio obniżona, a w wykazie składników powinna być wymieniona zawartość tłuszczu i/lub tkanki łącznej przez dodanie do terminu „mięso.....”.
- (12) Wydaje się także niezbędne ustanowienie zharmonizowanej metody określania zawartości tkanki łącznej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 109 z 6.5.2000, str. 29.⁽²⁾ Specjalne wydanie angielskie, 1963-64 (II), str. 175.⁽³⁾ Dz.U. L 243 z 11.10.1995, str. 7.⁽⁴⁾ Dz.U. L 368 z 31.12.1994, str. 10.

(13) W związku z tym dyrektywa 2000/13/WE powinna zostać odpowiednio zmieniona.

Artykuł 3

(14) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Żywności,

Państwa Członkowskie wprowadzą w życie, najpóźniej do dnia 31 grudnia 2002 r., przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 1

Załącznik I do dyrektywy 2000/13/WE zmienia się zgodnie z tekstem określonym w Załączniku do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 4

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Artykuł 2

1. Państwa Członkowskie zezwalają na handel produktami zgodnymi z dyrektywą 2000/13/WE, zmienioną niniejszą dyrektywą.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

2. Państwa Członkowskie zakazują od dnia 1 stycznia 2003 r. handlu produktami niezgodnymi z dyrektywą 2000/13/WE, zmienioną niniejszą dyrektywą.

Sporządzono w Brukseli, dnia 26 listopada 2001 r.

Jednakże produkty, które nie są zgodne z dyrektywą, lecz zostały etykietowane przed dniem 1 stycznia 2003 r., zatwierdza się do momentu wyczerpania zapasów.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

W załączniku I do dyrektywy 2000/13/WE dodaje się następujący tekst:

„Definicja

Oznaczenie

»mięso...« oraz nazwa (nazwy) (*)gatunków zwierząt, z których
pochodzi

Mięśnie szkieletowe (**) gatunków ssaków i ptaków uznane za odpowiednie do spożycia przez ludzi o naturalnie zawartej lub przynależnej tkance, gdzie całkowita zawartość tłuszczu i tkanki łącznej nie przekracza wartości wskazanych poniżej oraz w przypadku gdy mięso stanowi składnik innego środka spożywczego. Produkty objęte definicją wspólnotową »mięsa odzyskanego mechanicznie« wyłącza się z zakresu niniejszej definicji.

Maksymalna zawartość tłuszczu i tkanki łącznej dla składników nazwanych terminem »mięso...«.

Gatunki	Tłuszcz (%)	Tkanka łączna ⁽¹⁾
(%) Ssaki (inne niż króliki i świnie) i mieszaniny gatunków z prze- wagą ssaków	25	25
Świnie	30	25 Ptaki i króliki
	15	10

(1) Zawartość tkanki łącznej obliczana jest na podstawie stosunku zawartości kolagenu do zawartości mięsnych protein. Zawartość kolagenu oznacza zawartość hydroksyproliny pomnożonej przez współczynnik 8.

przypadku przekroczenia tych maksymalnych limitów, ale przy spełnieniu pozostałych kryteriów definicji »mięso«, zawartość »mięsa...« musi zostać odpowiednio obniżona a w wykazie składników powinna być wymieniona dodatkowo zawartość tłuszczu i/lub tkanki łącznej przez dodanie do terminu »mięso«.

(*) W przypadku etykietowania w języku angielskim niniejsze oznaczenie może być zastąpione nazwą rodzajową danych gatunków zwierząt.

(**) Przepona i żwacze stanowią część mięśni szkieletowych, podczas gdy serce, język, mięśnie głowy (inne niż żwacze), mięśnie nadgarstka, skok i ogon są wyłączone z tego zakresu.