

Juuston valmistajat

Viite Neuvoston asetus (EY) N:o 1234/2007  
Komission asetus (EY) N:o 760/2008

## **LUPAMENETTELY KOSKIEN KASEIININ JA KASEINAATTIEN KÄYTTÖÄ JUUSTON VALMISTUKSESSA**

### **1. Säädosperusta**

Maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 119 artiklan mukaan kaseiinien ja kaseinaattien käyttö juuston valmistuksessa edellyttää ennakkolupaa. Komissio on säätänyt em. neuvoston asetuksen soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä asetuksella (EY) N:o 760/2008. Lupamenettelyä koskevat aiemmat säädökset (ETY) N:o 2204/90 ja (EY) N:o 1547/2006 on kumottu.

### **2. Luvan hakeminen ja myöntäminen**

Luvan kaseiinien ja kaseinaattien käyttämiseksi juuston valmistuksessa myöntää Maaseutuviraston (Mavi) markkinatukiosasto. Lupa on voimassa 12 kuukautta sen myöntöpäivästä. Kumottujen asetusten mukaan myönnetyt luvat ovat voimassa niiden voimassaolon päättymiseen asti, joten uutta lupaa ei pelkkien asetusmuutosten vuoksi tarvitse hakea. Lupa myönnetään joko yrityskohtaisesti tai tarvittaessa kullekin tuotantoyksikölle erikseen.

Lupa myönnetään asianomaisen yrityksen vapaamuotoisesta kirjallisesta hakemuksesta. Hakemuksessa on määriteltävä mille juustotyypeille lupaa haetaan. Lisäksi yrityksen on hakemuksessaan kirjallisesti sitouduttava noudattamaan komission asetuksen (EY) N:o 760/2008 3 artiklan säännöksiä, joiden mukaan yrityksen on:

- a) ilmoitettava toimivaltaiselle viranomaiselle (Mavi) valmistetut juustomäärät ja –tyypit sekä eri tuotteisiin lisätyt kaseiini- ja kaseinaattimäärät;
- b) pidettävä varastokirjanpitoa, josta voidaan todentaa valmistetut juustomäärät ja –tyypit, ostetut ja/tai valmistetut kaseiinien ja kaseinaattien määrät sekä niiden määräpaikka ja/tai käyttö.

Edellä kohdassa b tarkoitettu varastokirjanpito koskee erityisesti juustojen valmistuksessa käytettyjen raaka-aineiden alkuperää, koostumusta ja määrää. Valvonnan yhteydessä voidaan ottaa myös näytteitä.

### 3. Käyttömäärien ilmoittaminen puolivuositain

Yrityksen on laadittava edellä kohdassa 2 a) mainittu ilmoitus valmistetuista juustomääristä ja -tyypeistä sekä eri tuotteisiin lisätyistä kaseiini- ja kaseinaattimääristä puolivuositain. Ilmoitus on lähetettävä joko sähköpostina, faksina tai kirjeenä sekä Mavin markkinatukiosastolle että lupamenettelyn valvonnasta vastaavalle tulliviranomaiselle. Kunkin kalenterivuoden tammiksesäkuuta koskeva ilmoitus on toimitettava seuraavan elokuun loppuun mennessä ja kunkin kalenterivuoden heinä-joulukuuta koskeva ilmoitus seuraavan helmikuun loppuun mennessä.

### 4. Kaseiinin ja kaseinaattien enimmäismäärät juustojen valmistuksessa

Kaseiinin ja kaseinaattien määrä CN-koodiin 0406 kuuluvissa tuotteissa voi olla **1. tammikuuta 2009 alkaen** enintään 10 prosenttia. Prosenttiosuus lasketaan suhteessa yrityksessä tai tuotantoyksikössä kuuden kuukauden kuluessa tuotetun juuston painoon.

Enimmäisprosenttiosuuden osalta sovelletaan kuitenkin entistä käytäntöä **31. joulukuuta 2008 saakka**. Tällöin kaseiinin ja kaseinaattien osuus voi olla enintään 5 prosenttia CN-koodiin 0406 30 kuuluvissa sulatejuustoissa, CN-koodiin ex 0406 20 kuuluvissa raastetuissa sulatejuustoissa, jota on valmistettu jatkuvassa prosessissa lisäämättä valmista sulatejuustoa sekä CN-koodiin ex 0406 20 kuuluvissa juustojauheena olevissa sulatejuustoissa, jotka on valmistettu jatkuvassa prosessissa lisäämättä valmista sulatejuustoa.

Lisättyä kaseiinia tai lisättyjä kaseinaatteja sisältävät juustot eivät saa ylittää maidon heraproteiini/kaseiiniproteiini –suhdetta (Codex Alimentariuksen yleinen juustoa koskeva standardi CODEX STAN A-6). Lisäksi yrityksen on noudatettava kaseiinin ja kaseinaattien käyttöä koskevaa kansallista lainsäädäntöä.

### 5. Valvonta

Kaseiinin ja kaseinaattien käyttöä juuston valmistuksessa valvotaan tullin ennalta ilmoittamatta ja paikan päällä tekemin tarkastuksin. Tarkastukset kohdistuvat varastokirjanpitoon sekä asi-aankuuluvien kaupallisten asiakirjojen ja fyysisten varastojen vastaavuuteen.

Kukin luvan saanut yritys tarkastetaan vähintään kerran vuodessa. Lisäksi tarkastuksia tehdään pistokokeenomaisesti myös sellaisiin juustoa valmistaviin yrityksiin, joilla ei ole voimassaolevaa lupaa.

Yksikön johtaja

Irmeli Lario-Vuorinen

Ylitarkastaja

Katriina Mattila

LIITE

Komission asetus (EY) N:o 760/2008