

I

(Akty ustawodawcze)

DYREKTYWY

DYREKTYWA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2015/2203

z dnia 25 listopada 2015 r.

w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz uchylająca dyrektywę Rady 83/417/EWG

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej, w szczególności jego art. 114,

uwzględniając wniosek Komisji Europejskiej,

po przekazaniu projektu aktu ustawodawczego parlamentom narodowym,

uwzględniając opinię Europejskiego Komitetu Ekonomiczno-Społecznego ⁽¹⁾,stanowiąc zgodnie ze zwykłą procedurą ustawodawczą ⁽²⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywa Rady 83/417/EWG ⁽³⁾ przewiduje zbliżenie przepisów państw członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi. Od czasu wejścia w życie tej dyrektywy nastąpił szereg zmian, które należy uwzględnić – w szczególności opracowano kompleksowe ramy prawne w dziedzinie prawa żywnościowego, a Komisja Kodeksu Żywnościowego przyjęła normę międzynarodową dotyczącą produktów zawierających kazeinę spożywczą (zwaną dalej „kodeksową normą dotyczącą produktów zawierających kazeinę spożywczą”).
- (2) W dyrektywie 83/417/EWG przyznano Komisji uprawnienia w zakresie wykonania niektórych jej przepisów. W następstwie wejścia w życie Traktatu z Lizbony uprawnienia te należy dostosować do art. 290 Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej (TFUE).
- (3) W celu zapewnienia jasności należy zatem uchylić dyrektywę 83/417/EWG i zastąpić ją nową dyrektywą.
- (4) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 ⁽⁴⁾ zawiera ogólne, horyzontalne i jednolite przepisy unijne dotyczące przyjmowania środków nadzwyczajnych dla żywności i pasz. Odpowiednie przepisy dyrektywy 83/417/EWG dotyczące tej kwestii nie są już zatem potrzebne.
- (5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 882/2004 ⁽⁵⁾ zawiera ogólne, horyzontalne i jednolite przepisy unijne dotyczące metod pobierania próbek i analizy środków spożywczych. Odpowiednie przepisy dyrektywy 83/417/EWG dotyczące tej kwestii nie są już zatem potrzebne.

⁽¹⁾ Dz.U. C 424 z 26.11.2014, s. 72.

⁽²⁾ Stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 7 października 2015 r. (dotychczas nieopublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Rady z dnia 10 listopada 2015 r.

⁽³⁾ Dyrektywa Rady 83/417/EWG z dnia 25 lipca 1983 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do niektórych białek mleka (kazein i kazeinianów) przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. L 237 z 26.8.1983, s. 25).

⁽⁴⁾ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).

⁽⁵⁾ Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz.U. L 165 z 30.4.2004, s. 1).

- (6) Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 ⁽¹⁾ w obrocie profesjonalnym przekazywać należy wystarczającą ilość informacji, tak aby zapewnić konsumentowi końcowemu dokładne informacje na temat żywności. Z uwagi na fakt, że produkty objęte zakresem niniejszej dyrektywy są przeznaczone do sprzedaży w obrocie profesjonalnym na potrzeby przygotowania produktów żywnościowych, należy utrzymać szczególne przepisy zawarte już w dyrektywie 83/417/EWG i dostosować je do obecnych ram prawnych oraz uprościć je. Takie szczególne przepisy powinny określać informacje, jakich należy dostarczać w obrocie profesjonalnym w odniesieniu do produktów objętych zakresem niniejszej dyrektywy aby – z jednej strony – udostępnić podmiotom działającym na rynku spożywczym informacje konieczne do etykietowania produktów końcowych, na przykład informacje dotyczące alergenów – a z drugiej strony – aby uniknąć sytuacji, w której produkty te byłyby mylone z podobnymi produktami nieprzeznaczonymi lub nienadającymi się do spożycia przez ludzi.
- (7) W rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 ⁽²⁾ ustanowiono definicję dodatków do żywności i substancji pomocniczych w przetwórstwie, które w dyrektywie 83/417/EWG zwane są pomocniczymi środkami technologicznymi. W związku z tym w niniejszej dyrektywie należy zastosować terminy „dodatki do żywności” i „substancje pomocnicze w przetwórstwie” zamiast „pomocnicze środki technologiczne”. Stosowanie takiej terminologii będzie również zgodne z kodeksową normą dotyczącą produktów zawierających kazeinę spożywczą.
- (8) Inne terminy i odesłania zastosowane w załącznikach do dyrektywy 83/417/EWG należy dostosować tak, aby uwzględnić te terminy i odesłania, których użyto w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 ⁽³⁾ i rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008.
- (9) W załączniku I do dyrektywy 83/417/EWG ustalono maksymalny poziom wilgotności dla kazein spożywczych na 10 %, a maksymalną zawartość tłuszczu mlecznego dla spożywczej kazeiny kwasowej na 2,25 %. Biorąc pod uwagę fakt, że w kodeksowej normie dotyczącej produktów zawierających kazeinę spożywczą ustalono te parametry odpowiednio na 12 % i 2 %, analogiczne parametry powinny być ustalone zgodnie z tą normą w celu uniknięcia zakłóceń w handlu.
- (10) W celu szybkiego dostosowania lub uaktualnienia elementów technicznych zawartych w załącznikach do niniejszej dyrektywy, tak aby uwzględnić zmiany dokonane w odpowiednich normach międzynarodowych lub postęp techniczny, należy przekazać Komisji uprawnienia do przyjęcia aktów zgodnie z art. 290 TFUE w odniesieniu do norm mających zastosowanie do kazein spożywczych i kazeinianów spożywczych, określonych w załącznikach I i II. Szczególnie ważne jest, aby w czasie prac przygotowawczych Komisja prowadziła stosowne konsultacje, w tym na poziomie ekspertów. Przygotowując i opracowując akty delegowane, Komisja powinna zapewnić jednoczesne, terminowe i odpowiednie przekazywanie stosownych dokumentów Parlamentowi Europejskiemu i Radzie.
- (11) Ponieważ cele niniejszej dyrektywy, a mianowicie ułatwienie, dzięki zbliżeniu przepisów państw członkowskich, swobodnego przepływu kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiego poziomu ochrony zdrowia, oraz dostosowanie obowiązujących przepisów do ogólnych unijnych przepisów dotyczących żywności i do norm międzynarodowych, nie mogą zostać osiągnięte w sposób wystarczający przez państwa członkowskie, natomiast z uwagi na rozmiary i skutki tych celów możliwe jest lepsze ich osiągnięcie na poziomie Unii, może ona podjąć działania zgodnie z zasadą pomocniczości określoną w art. 5 Traktatu o Unii Europejskiej. Zgodnie z zasadą proporcjonalności, określoną w tym artykule, niniejsza dyrektywa nie wykracza poza to, co jest konieczne do osiągnięcia tych celów,

PRZYJMUJĄ NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Zakres

Niniejsza dyrektywa ma zastosowanie do kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz do ich mieszanin.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18).

⁽²⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16).

⁽³⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniające dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 7).

Artykuł 2

Definicje

Na użytek niniejszej dyrektywy zastosowanie mają następujące definicje:

- a) „spożywcza kazeina kwasowa” oznacza produkt mleczny otrzymany w drodze oddzielania, czyszczenia i suszenia wytrącanego kwasem koagulatu odtłuszczonego mleka lub innych produktów otrzymanych z mleka;
- b) „spożywcza kazeina podpuszczkowa” oznacza produkt mleczny otrzymany w drodze oddzielania, czyszczenia i suszenia koagulatu odtłuszczonego mleka lub innych produktów otrzymanych z mleka; koagulat otrzymuje się w drodze reakcji podpuszczki lub innych enzymów koagulujących;
- c) „kazeinian spożywczy” oznacza produkt mleczny otrzymany w drodze poddania kazeiny spożywczej lub ziaren koagulatu kazeiny spożywczej działaniu czynników neutralizujących, po którym następuje suszenie.

Artykuł 3

Obowiązki państw członkowskich

Państwa członkowskie podejmują wszelkie konieczne środki, aby:

- a) produkty mleczne zdefiniowane w art. 2 były wprowadzane do obrotu, pod określonymi w tym artykule nazwami, wyłącznie jeśli są zgodne z przepisami określonymi w niniejszej dyrektywie oraz normami określonymi w załącznikach I i II; oraz
- b) kazeiny i kazeiniany, które nie są zgodne z normami określonymi w załączniku I sekcja I lit. b) i c), załączniku I sekcja II lit. b) i c) lub załączniku II lit. b) i c), nie były stosowane do przygotowania żywności oraz – gdy znajdują się w legalnym obrocie z innym przeznaczeniem – były nazywane i etykietowane w taki sposób, aby nie wprowadzać nabywcy w błąd co do ich charakteru, jakości lub przeznaczenia.

Artykuł 4

Etykietowanie

1. Na opakowaniach, pojemnikach lub etykietach produktów mlecznych zdefiniowanych w art. 2 umieszcza się – w dobrze widoczny, łatwo czytelny i nieusuwalny sposób – następujące dane szczegółowe:

- a) nazwę produktów mlecznych określoną w art. 2 lit. a), b) i c), wraz ze wskazaniem – w przypadku kazeinianów spożywczych – kationu lub kationów wymienionych w załączniku II lit. d);
- b) w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu jako mieszaniny:
 - (i) wyrazy „mieszanina składająca się z...” z następującymi po nich nazwami poszczególnych produktów tworzących mieszaninę w porządku wagowym zstępującym,
 - (ii) wskazanie kationu lub kationów wymienionych w załączniku II lit. d), w przypadku kazeinianów spożywczych,
 - (iii) zawartość białka w przypadku mieszanin zawierających kazeiniany spożywcze;
- c) ilość produktów netto wyrażoną w kilogramach lub gramach;
- d) nazwę lub firmę oraz adres podmiotu działającego na rynku spożywczym, pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany produkt, lub – jeżeli ten podmiot działający na rynku spożywczym nie prowadzi działalności w Unii – nazwę lub firmę oraz adres importera na rynek unijny;
- e) w przypadku produktów przywożonych z państw trzecich – nazwę kraju pochodzenia;
- f) oznaczenie partii towaru lub data produkcji.

Na zasadzie odstępstwa od akapitu pierwszego dane szczegółowe, o których mowa w akapicie pierwszym lit. b) ppkt (iii) oraz lit. c), d) i e) mogą być zamieszczone jedynie w dokumencie towarzyszącym.

2. Państwo członkowskie zakazuje obrotu na swoim terytorium produktami mlecznymi zdefiniowanymi w art. 2 lit. a), b) i c), jeśli dane szczegółowe, o których mowa w ust. 1 akapit pierwszy niniejszego artykułu, nie zostały przedstawione w języku łatwo zrozumiałym dla nabywców z państwa członkowskiego, w którym produkty te są wprowadzane do obrotu, chyba że takie informacje są podawane w inny sposób przez podmiot działający na rynku spożywczym. Dane te mogą być przedstawione w kilku językach.

3. W przypadku gdy minimalna zawartość białek mleka określona w załączniku I sekcja I lit. a) ppkt 2 i sekcja II lit. a) ppkt 2 oraz w załączniku II lit. a) ppkt 2 jest przekroczone w produktach mlecznych zdefiniowanych w art. 2, fakt ten może zostać odpowiednio odnotowany na opakowaniach, pojemnikach lub etykietach produktów, bez uszczerbku dla innych przepisów prawa Unii.

Artykuł 5

Przekazanie uprawnień

Komisja jest uprawniona do przyjmowania aktów delegowanych zgodnie z art. 6 w celu zmiany norm określonych w załącznikach I i II, aby uwzględnić zmiany w odpowiednich normach międzynarodowych oraz postęp techniczny.

Artykuł 6

Wykonywanie przekazanych uprawnień

1. Powierzenie Komisji uprawnień do przyjęcia aktów delegowanych podlega warunkom określonym w niniejszym artykule. Szczególnie ważne jest, aby przed przyjęciem aktów delegowanych, o których mowa w art. 5, Komisja działała zgodnie ze swoją zwyczajową praktyką i prowadziła konsultacje z ekspertami, w tym ekspertami z państw członkowskich.

2. Uprawnienia do przyjmowania aktów delegowanych, o których mowa w art. 5, powierza się Komisji na okres pięciu lat od dnia 21 grudnia 2015 r. Komisja sporządza sprawozdanie dotyczące przekazania uprawnień nie później niż pięć miesięcy przed końcem okresu pięciu lat. Przekazanie uprawnień zostaje automatycznie przedłużone na takie same okresy, chyba że Parlament Europejski lub Rada sprzeciwią się takiemu przedłużeniu nie później niż trzy miesiące przed końcem każdego okresu.

3. Przekazanie uprawnień, o którym mowa w art. 5, może zostać w dowolnym momencie odwołane przez Parlament Europejski lub przez Radę. Decyzja o odwołaniu kończy przekazanie określonych w niej uprawnień. Decyzja o odwołaniu staje się skuteczna od następnego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* lub w określonym w tej decyzji późniejszym terminie. Nie wpływa ona na ważność jakichkolwiek już obowiązujących aktów delegowanych.

4. Niezwłocznie po przyjęciu aktu delegowanego Komisja przekazuje go równocześnie Parlamentowi Europejskiemu i Radzie.

5. Akt delegowany przyjęty na podstawie art. 5 wchodzi w życie tylko wówczas, gdy ani Parlament Europejski, ani Rada nie wyraziły sprzeciwu w terminie dwóch miesięcy od przekazania tego aktu Parlamentowi Europejskiemu i Radzie, lub gdy, przed upływem tego terminu zarówno Parlament Europejski, jak i Rada poinformowały Komisję, że nie wniosą sprzeciwu. Termin ten przedłuża się o dwa miesiące z inicjatywy Parlamentu Europejskiego lub Rady.

Artykuł 7

Transpozycja

1. Państwa członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy najpóźniej do dnia 22 grudnia 2016 r. Niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Przepisy przyjęte przez państwa członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określane są przez państwa członkowskie.

2. Państwa członkowskie przekazują Komisji tekst podstawowych przepisów prawa krajowego, przyjętych w dziedzinie objętej niniejszą dyrektywą.

*Artykuł 8***Uchylenie**

Dyrektywa 83/417/EWG traci moc ze skutkiem od dnia 22 grudnia 2016 r.

Odesłania do uchylonej dyrektywy traktuje się jako odesłania do niniejszej dyrektywy, zgodnie z tabelą korelacji znajdującą się w załączniku III.

*Artykuł 9***Wejście w życie**

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie dwudziestego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

*Artykuł 10***Adresaci**

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do państw członkowskich.

Sporządzono w Strasburgu dnia 25 listopada 2015 r.

W imieniu Parlamentu Europejskiego
M. SCHULZ
Przewodniczący

W imieniu Rady
N. SCHMIT
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK I

KAZEINY SPOŻYWCZE

I. NORMY MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO SPOŻYWCZYCH KAZEIN KWASOWYCH

a) Podstawowe współczynniki składu

1. Maksymalny poziom wilgotności	12 % masy
2. Minimalna zawartość białek mleka obliczona na suchym ekstrakcie	90 % masy
z czego minimalna zawartość kazein	95 % masy
3. Maksymalna zawartość tłuszczu mlecznego	2 % masy
4. Maksymalna kwasowość miareczkowa wyrażona w ml decynormalnego roztworu wodorotlenku sodu na g	0,27
5. Maksymalna zawartość popiołu (włącznie z P ₂ O ₅)	2,5 % masy
6. Maksymalna zawartość laktozy bezwodnej	1 % masy
7. Maksymalna zawartość osadów (cząsteczki przypalone)	22,5 mg w 25 g

b) Skażenia

Maksymalna zawartość ołowiu	0,75 mg/kg
-----------------------------	------------

c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząstki drewna, metalu, sierść lub części owadów)	zupełny brak w 25 g
---	---------------------

d) Substancje pomocnicze w przetwórstwie, kultury bakterii i dozwolone składniki

1. kwasy:

- kwas mlekowy,
- kwas solny,
- kwas siarkowy,
- kwas cytrynowy,
- kwas octowy,
- kwas ortofosforowy,

2. kultury bakterii wytwarzające kwas mlekowy

3. serwatka

e) Właściwości organoleptyczne

1. *Zapach*: Brak zapachów obcych.

2. *Wygląd*: Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.

II. NORMY MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO SPOŻYWCZYCH KAZEIN PODPUSZCZKOWYCH

a) Podstawowe współczynniki składu

1. Maksymalny poziom wilgotności	12 % masy
2. Minimalna zawartość białek mleka obliczona na suchym ekstrakcie	84 % masy
z czego minimalna zawartość kazein	95 % masy
3. Maksymalna zawartość tłuszczu mlecznego	2 % masy
4. Minimalna zawartość popiołu (włącznie z P ₂ O ₅)	7,5 % masy
5. Maksymalna zawartość laktozy bezwodnej	1 % masy
6. Maksymalna zawartość osadów (cząsteczki przypalone)	15 mg w 25 g

b) Skażenia

Maksymalna zawartość ołowiu	0,75 mg/kg
-----------------------------	------------

c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząstki drewna, metalu, sierść lub części owadów)	zupełny brak w 25 g
---	---------------------

d) Substancje pomocnicze w przetwórstwie

- podpuszczka spełniająca wymagania rozporządzenia (WE) nr 1332/2008,
- inne enzymy powodujące koagulację mleka, spełniające wymagania rozporządzenia (WE) nr 1332/2008.

e) Właściwości organoleptyczne

1. *Zapach*: Brak zapachów obcych.
 2. *Wygląd*: Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.
-

ZAŁĄCZNIK II

KAZEINIANY SPOŻYWCZE

NORMY MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO KAZEINIANÓW SPOŻYWCZYCH

a) Podstawowe współczynniki składu

1. Maksymalny poziom wilgotności	8 % masy
2. Minimalna zawartość białek mleka obliczona na suchym ekstrakcie	88 % masy
z czego minimalna zawartość kazein	95 % masy
3. Maksymalna zawartość tłuszczu mlecznego	2 % masy
4. Maksymalna zawartość laktozy bezwodnej	1 % masy
5. Wartość pH	6,0 do 8,0
6. Maksymalna zawartość osadów (cząsteczki przypalone)	22,5 mg w 25 g

b) Skażenia

Maksymalna zawartość ołowiu	0,75 mg/kg
-----------------------------	------------

c) Zanieczyszczenia

Ciała obce (takie jak cząstki drewna, metalu, sierść lub części owadów)	zupełny brak w 25 g
---	---------------------

d) Dodatki do żywności

(fakultatywne czynniki neutralizujące i czynniki buforowe)

wodorotlenki	}	sodu
węglany		potasu
fosforany		wapnia
cytryniany		amonu
		magnezu

e) Właściwości

1. *Zapach:* Bardzo słabe obce aromaty i zapachy.
 2. *Wygląd:* Kolor od białego do kremowego; produkt musi być pozbawiony jakichkolwiek grudek, które pozostałyby odporne na lekki nacisk.
 3. *Rozpuszczalność:* Prawie całkowita rozpuszczalność w wodzie destylowanej, z wyjątkiem kazeinianu wapniowego.
-

ZAŁĄCZNIK III

TABELA KORELACJI

Dyrektywa Rady 83/417/EWG	Niniejsza dyrektywa
Art. 1	Art. 1 i 2
Art. 2	Art. 3
Art. 3	Art. 3
Art. 4 ust. 1	Art. 4 ust. 1 akapit pierwszy
Art. 4 ust. 2 akapit pierwszy	Art. 4 ust. 2
Art. 4 ust. 2 akapit drugi	Art. 4 ust. 1 akapit drugi
Art. 5	—
Art. 6 ust. 1	—
Art. 6 ust. 2	—
Art. 7	—
Art. 8	—
Art. 9	—
Art. 10	—
Art. 11	—
—	Art. 5
—	Art. 6
Art. 12	Art. 7
—	Art. 8
—	Art. 9
Art. 13	Art. 10
Załącznik I sekcja I	Art. 2 lit. a) i b)
Załącznik I sekcja II	Załącznik I sekcja I
Załącznik I sekcja III	Załącznik I sekcja II
Załącznik II sekcja I	Art. 2 lit. c)
Załącznik II sekcja II	Załącznik II
—	Załącznik III