DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

del 25 luglio 1983

relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative a talune lattoproteine (caseine e caseinati) destinate all'alimentazione umana

(83/417/CEE)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100,

vista la proposta della Commissione (1),

visto il parere del Parlamento europeo (2),

visto il parere del Comitato economico e sociale (3),

considerando che le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative, vigenti in taluni Stati membri definiscono le caratteristiche di composizione e di fabbricazione delle caseine e caseinati destinati all'alimentazione umana, nonché le condizioni alle quali questi prodotti devono rispondere affinché sia possibile far uso, per quanto li riguarda, di talune denominazioni e affinché venga autorizzato il loro impiego nella preparazione di altri prodotti alimentari; che siffatte disposizioni non esistono attualmente in altri Stati membri;

considerando che questa situazione è tale da ostacolare la libera circolazione delle caseine e dei caseinati destinati all'alimentazione umana e da creare condizioni di concorrenza ineguali tra gli utilizzatori; che essa ha pertanto un'incidenza diretta sull'istituzione e sul funzionamento del mercato comune;

considerando che, di conseguenza, è necessario determinare a livello comunitario le norme che devono essere osservate quanto alla composizione di questi prodotti e alla loro etichettatura;

considerando che attualmente le caseine e i caseinati alimentari non sono venduti, in regola generale, al consumatore finale; che tuttavia, in caso di tale vendita, si applica anche la direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità (4);

considerando d'altra parte che per facilitare gli scambi è opportuno adottare a livello comunitario le norme di etichettatura applicabili alle caseine e ai caseinati alimentari destinati ad uso professionale;

considerando che il programma preliminare della Comunità economica europea per una politica di protezione e di informazione dei consumatori (5) prevede azioni nei settori che rivestono un'importanza particolare per la protezione della salute e della sicurezza dei consumatori e specialmente in quello dei prodotti alimentari;

considerando che la determinazione delle modalità relative al prelievo dei campioni e dei metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e di altre caratteristiche dei prodotti in questione costituisce una misura di applicazione di carattere tecnico, e che conviene affidarne l'applicazione alla Commissione nell'intento di semplificare ed accelerare la procedura;

considerando che, in tutti i casi in cui il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione delle norme fissate nel settore dei prodotti destinati all'alimentazione umana, è opportuno definire una procedura che instauri una stretta collaborazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del Comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con decisione 69/414/CEE (6),

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva concerne le lattoproteine destinate all'alimentazione umana, definite negli allegati, e le loro miscele.

---

(1) GU n. C 50 del 24. 2. 1979, pag. 5.
(2) GU n. C 140 del 5. 6. 1979, pag. 174.
(3) GU n. C 247 dell'1. 10. 1979, pag. 54.
(4) GU n. L 33 dell'8. 2. 1979, pag. 1.
(5) GU n. C 92 del 25. 4. 1975, pag. 1.
(6) GU n. L 291 del 29. 11. 1969, pag. 9.

2. A norma della presente direttiva si intende per:

— «caseine», la sostanza proteica contenuta nel latte nel quantitativo più importante, lavata ed essiccata, insolubile nell'acqua, ottenuta dal latte scremato, per precipitazione
  — mediante aggiunta di acido, o
  — mediante acidificazione microbica, o
  — mediante presame, o
  — mediante altri enzimi coagulanti del latte,

lasciando impregiudicata un'eventuale applicazione preliminare di procedimenti di scambi di ioni e di procedimenti di concentrazione;

— «caseinati», i prodotti ottenuti mediante essicazione delle caseine non neutralizzanti,

— «latte scremato», il prodotto ricavato dalla mungitura di una o più vacche, per il quale non sia stata fatta alcuna aggiunta e sia stato ridotto solo il tenore di grasso.

Articolo 2

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni utili

— affinché i prodotti di cui agli allegati possano essere commercializzati soltanto se rispondono alle definizioni e alle norme della presente direttiva e dei suoi allegati, e

— affinché i prodotti che non soddisfano ai criteri stabiliti negli allegati siano denominati e etichettati in modo da non indurre l'acquirente in errore sulla loro natura, qualità ed utilizzazione.

Articolo 3

Le denominazioni che figurano negli allegati sono riservate ai prodotti in essi definiti e devono essere utilizzate in commercio per designarli.

Articolo 4

1. Fatta salva la direttiva 79/112/CEE e fatte salve le disposizioni che saranno adottate dalla Comunità in materia di etichettatura dei prodotti alimentari non destinati al consumatore finale, devono obbligatoriamente figurare sugli imballaggi, recipienti o etichette dei prodotti definiti negli allegati, in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, sontanto le seguenti indicazioni:

a) la denominazione riservata a detti prodotti a norma dell'articolo 3 con l'indicazione, per i caseinati, del o dei cationi;

b) per i prodotti commercializzati in miscele,
  — la dicitura «miscela di . . .» seguita dall'indicazione dei vari prodotti da cui la miscela è formata, in ordine ponderale decrescente
  — l'indicazione del o dei cationi per il/i caseinati,
  — il tenore di proteine per le miscele contenenti caseinati;

c) la quantità netta espressa nelle unità di massa seguenti: chilogrammi o grammi. Fino alla scadenza del periodo transitorio durante il quale è autorizzata nella Comunità l'applicazione delle unità di misura del sistema imperiale di cui all'allegato, capitolo D, della direttiva 71/354/CEE del Consiglio, del 18 ottobre 1971, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle unità di misura (1), modificata da ultimo dalla direttiva 76/770/CEE (2), l'Irlanda e il Regno Unito possono permettere che il quantitativo sia espresso soltanto in unità di misura del sistema imperiale, calcolato sulla base dei seguenti tassi di conversione:
  — 1 ml = 0,0352 fluid ounces,
  — 1 l = 1,760 pints o 0,220 gallons,
  — 1 g = 0,0353 ounces (avoirdupois),
  — 1 kg = 2,205 pounds;

d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante, del confezionatore, o di un venditore, stabilito all'interno della Comunità.

  Tuttavia, gli Stati membri possono mantenere le disposizioni nazionali che impongono l'indicazione dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per quanto concerne la loro produzione nazionale;

e) per i prodotti importati dai paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine;

f) la data di fabbricazione o un'indicazione che permetta di identificare il lotto.

2. Gli Stati membri vietano nel loro territorio il commercio di caseine e caseinati alimentari se le diciture di cui al paragrafo 1, lettere a), b), e) ed f), non figurano in una lingua facilmente compresa dal compratore, a

(1) GU n. L 243 del 29. 10. 1971, pag. 29.
(2) GU n. L 262 del 27. 9. 1976, pag. 204.

meno che si provveda ad informarlo con altri mezzi; questa disposizione non impedisce che le suddette diciture figurino in varie lingue.

Le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettera b), terzo trattino, ed alle lettere c), d) ed e), possono figurare soltanto su un documento di accompagnamento. Nel caso di trasporto sfuso, detta deroga può essere estesa alle lettera b), secondo trattino, e alla lettera f).

Articolo 5

Fatte salve le disposizioni comunitarie da adottare in materia di sanità e di igiene per quanto riguarda i prodotti di base di cui agli allegati I e II, questi devono essere sottoposti ad un trattamento termico che rende la fosfatasi negativa.

Articolo 6

1. Gli Stati membri adottano ogni disposizione utile affinché il commercio dei prodotti di cui all'articolo 1, conformi alle definizioni e alle norme previste nella presente direttiva e nei suoi allegati, non possa essere ostacolato dall'applicazione delle disposizioni nazionali non armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento e l'etichettatura di tali prodotti in particolare o dei prodotti alimentari in generale.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni non armonizzate giustificate da motivi:

— di tutela della salute pubblica;

— di repressione delle frodi, sempre che dette disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e norme previste dalla presente direttiva;

— di tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni di origine e di repressione della concorrenza sleale.

Articolo 7

1. Se uno Stato membro, in base a motivazione circostanziata, fondata su nuovi elementi o una nuova valutazione dei dati esistenti, emersi dopo l'adozione della direttiva, constata che l'impiego nei prodotti definiti agli allegati I e II di una delle sostanze enumerate negli allegati o il tasso massimo di cui è autorizzato l'impiego, presenta un pericolo per la salute pubblica, pur essendo conforme alle disposizioni della presente direttiva, esso può sospendere in via provvisoria o sottoporre a restrizioni, nel proprio territorio, l'applicazione delle disposizioni di cui trattasi. Esso ne informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione, precisando i motivi che giustificano la sua decisione.

2. La Commissione esamina quanto prima i motivi addotti dallo Stato membro interessato e consulta gli Stati membri in sede di comitato permanente per i prodotti alimentari; essa emette quindi senza indugio il proprio parere e prende le misure del caso.

3. La Commissione, se ritiene che, per ovviare alle difficoltà enumerate al paragrafo 1 e per assicurare la tutela della salute pubblica, siano necessarie modifiche alla direttiva, avvia la procedura prevista all'articolo 10 per adottare dette modifiche. In tal caso lo Stato membro che ha adottato misure di salvaguardia può mantenerle sino all'entrata in vigore di tali modifiche.

Articolo 8

Il Consiglio, su proposta della Commissione, determina, se necessario, i criteri di purezza dei coadiuvanti tecnologici di cui agli allegati.

Articolo 9

Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 10:

a) i metodi di analisi necessari al controllo dei criteri di purezza di cui all'articolo 8;

b) le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione da prendere in considerazione allo stadio della fabbricazione dei prodotti definiti negli allegati.

Articolo 10

1. Nel caso in cui sia fatto riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il comitato permanente per i prodotti alimentari, denominato qui di seguito «comitato», istituito con decisione 69/414/CEE, è chiamato a pronunciarsi dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione presenta al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere in merito al progetto entro un termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza del problema in esame. Esso si pronuncia a

maggioranza di quarantacinque voti; ai voti degli Stati membri è applicata la ponderazione di cui all'articolo 148, paragrafo 2, del trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

3. a) La Commissione adotta le misure proposte quando sono conformi al parere del comitato.

b) Quando le misure proposte non sono conformi al parere del comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone immediatamente al Consiglio una proposta relativa alle misure da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

c) Se, alla scadenza di un periodo di tre mesi a decorrere dalla comunicazione al Consiglio, quest'ultimo non ha deliberato, le misure proposte sono adottate dalla Commissione.

Articolo 11

La presente direttiva non si applica ai prodotti di cui all'articolo 1 destinati ad essere esportati nei paesi terzi.

Articolo 12

Gli Stati membri modificano, se necessario, la loro legislazione per conformarsi alla presente direttiva e ne informano immediatamente la Commissione; la legislazione così modificata si applica in modo da:

— ammettere, al più tardi due anni dopo la notifica della presente direttiva (1), il commercio dei prodotti conformi alle disposizioni in essa previste;

— vietare, tre anni dopo la notifica della presente direttiva, il commercio dei prodotti non conformi alle disposizioni in essa previste.

Articolo 13

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 25 luglio 1983.

Per il Consiglio

Il Presidente

C. SIMITIS

(1) La presente direttiva è stata notificata agli Stati membri il 2 agosto 1983.

ALLEGATO I

CASEINE ALIMENTARI

I. DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI

a) *«caseina acida alimentare»:* caseina alimentare ottenuta per precipitazione mediante i coadiuvanti tecnologici e le colture batteriche figuranti al paragrafo II, lettera d), e rispondenti alle norme dello stesso paragrafo II.

b) *«caseina presamica ad uso alimentare»:* caseina alimentare ottenuta per precipitazione mediante i coadiuvanti tecnologici figuranti al paragrafo III, lettera d), e rispondenti alle norme dello stesso paragrafo III.

II. NORME APPLICABILI ALLA «CASEINA ACIDA ALIMENTARE»

a) **Fattori essenziali di composizione**

1. Tenore massimo di umidità	10,0	% m/m
2. Tenore minimo di proteine del latte calcolato sull'estratto secco,	90	% m/m
di cui tenore minimo di caseine	95	% m/m
3. Tenore masismo di grassi del latte su estratto secco	2,25	% m/m
4. Acidità titolabile espressa in ml di soluzione di soda decinormale per grammo non superiore a	0,27	
5. Tenore massimo di ceneri (P_2O_5 compreso)	2,5	% m/m
6. Tenore massimo di lattosio anidro	1	% m/m
7. Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste)	22,5	mg in 25 g

b) **Contaminanti**

Tenore massimo di piombo	1	mg/kg

c) **Impurezze**

Materie estranee (quali particelle di legno, metallo, peli o frammenti di insetti)	nulla in 25 g

d) **Coadiuvanti tecnologici e colture batteriche inoffensivi ed idonei all'alimentazione umana**

i) — Acido lattico (E 270)
— Acido cloridrico
— Acido solforico
— Acido citrico (E 330)
— Acido acetico (E 260)
— Acido ortofosforico

ii) — Siero di latte
— colture batteriche che producono acido lattico

e) **Caratteri organolettici**

1. *Odore:* assenza di odori estranei
2. *Aspetto:* colore variante dal bianco al bianco crema; il prodotto dev'essere esente da piccoli grumi resistenti a una leggera pressione

III. NORME CHE SI APPLICANO ALLA «CASEINA PRESAMICA ALIMENTARE»

a) **Fattori essenziali di composizione**

1. Tenore massimo di umidità	10	% m/m
2. Tenore totale di proteine del latte calcolato sull'estratto secco,	84	% m/m
di cui tenore minimo di caseina	95	% m/m
3. Tenore massimo dei grassi del latte su estratto secco	2	% m/m
4. Tenore minimo di ceneri [(P_2O_5) compreso]	7,50	% m/m
5. Tenore massimo di lattosio anidro	1	% m/m
6. Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste)	22,5	mg in 25 g

b) **Contaminanti**

Tenore massimo di piombo	1 mg/kg

c) **Impurezze**

Materie estranee (quali particelle di legno, metallo, peli o frammenti di insetti)	nulla in 25 g

d) **Coadiuvanti tecnologici inoffensivi ed idonei all'alimentazione umana**

— Presame

— Altri enzimi coagulanti del latte

e) *Caratteri organolettici*

1. *Odore:* Assenza di odori estranei

2. *Aspetto:* colore variante dal bianco al bianco crema; il prodotto dev'essere esente da piccoli grumi resistenti ad una leggera pressione

ALLEGATO II

CASEINATI ALIMENTARI

I. DENOMINAZIONI E DEFINIZIONI

« *Caseinati alimentari* », i caseinati ottenuti da caseine alimentari trattate con gli agenti neutralizzanti di qualità alimentare figuranti al paragrafo II, lettera d), e rispondenti alle norme di cui al paragrafo II.

II. NORME CHE SI APPLICANO AI CASEINATI ALIMENTARI

a) **Fattori essenziali di composizione**

1. Tenore massimo di umidità	8 % m/m
2. Tenore minimo di caseina proteica del latte, calcolato su estratto secco	88 % m/m
3. Tenore massimo di grassi del latte calcolato su estratto secco	2,0 % m/m
4. Tenore massimo di lattosio anidro	1,0 % m/m
5. pH	6 a 8
6. Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste)	22,5 mg in 25 g

b) **Contaminanti**

Tenore massimo di piombo	1 mg/kg

c) **Impurezze**

Materie estranee (quali particelle di legno, metallo, peli o frammenti d'insetti)	nulla in 25 g

d) **Coadiuvanti tecnologici di qualità alimentare**
(agenti neutralizzanti e tamponi opzionali)

Idrossidi di Carbonati di Fosfati di Citrati di	sodio potassio calcio ammonio magnesio

e) **Caratteristiche**

1. *Odore:*	Leggerissimi aromi e odori estranei
2. *Aspetto:*	Colore variante dal bianco al bianco crema; il prodotto deve essere esente da grumi resistenti a una leggera pressione
3. *Solubilità:*	Quasi completamente solubile in acqua distillata ad eccezione del caseinato di calcio