Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilitá delle istituzioni

►**B**

DIRETTIVA 2001/114/CE DEL CONSIGLIO

del 20 dicembre 2001

relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Direttiva 2007/61/CE del Consiglio del 26 settembre 2007	L 258	27	4.10.2007

Modificata da:

►**A1**	Atto relativo alle condizioni di adesione della Repubblica ceca, della Repubblica di Estonia, della Repubblica di Cipro, della Repubblica di Lettonia, della Repubblica di Lituania, della Repubblica di Ungheria, della Repubblica di Malta, della Repubblica di Polonia, della Repubblica di Slovenia e della Repubblica slovacca e agli adattamenti dei trattati sui quali si fonda l'Unione europea	L 236	33	23.9.2003

▼B

DIRETTIVA 2001/114/CE DEL CONSIGLIO

del 20 dicembre 2001

relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 37,

vista la proposta della Commissione ([1]),

visto il parere del Parlamento europeo ([2]),

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

considerando quanto segue:

(1) Occorre semplificare talune direttive verticali nel settore dei prodotti alimentari per tener conto soltanto dei requisiti essenziali ai quali i prodotti contemplati da queste direttive devono conformarsi affinché essi possano circolare liberamente nel mercato interno, conformemente alle conclusioni del Consiglio europeo di Edimburgo dell'11-12 dicembre 1992, confermate dal Consiglio europeo di Bruxelles del 10-11 dicembre 1993.

(2) La direttiva 76/118/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1975, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana ([4]), è stata motivata dal fatto che disparità tra le legislazioni nazionali concernenti taluni tipi di latte conservato potevano creare condizioni di concorrenza sleale con la conseguenza di trarre in inganno il consumatore e avevano quindi un'incidenza diretta sull'instaurazione e il funzionamento del mercato comune.

(3) La direttiva 76/118/CEE è stata perciò concepita per definire taluni tipi di latte conservato e per stabilire norme comuni per la composizione, le caratteristiche di fabbricazione e l'etichettatura di detti prodotti, al fine di garantirne la libera circolazione all'interno della Comunità europea.

(4) Detta direttiva dovrebbe essere adeguata alla normativa comunitaria generale relativa a tutti i prodotti alimentari, in particolare a quella sull'etichettatura, gli additivi autorizzati, le regole igieniche e le norme sanitarie fissate dalla direttiva 92/46/CEE ([5]).

(5) Per motivi di chiarezza, occorre procedere alla rifusione della direttiva 76/118/CEE in un nuovo testo allo scopo di rendere più accessibili le norme sulle condizioni per la produzione e l'immissione in commercio di taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana.

([1]) GU C 231 del 9.8.1996, pag. 20.
([2]) GU C 279 dell'1.10.1999, pag. 95.
([3]) GU C 56 del 24.2.1997, pag. 20.
([4]) GU L 24 del 30.1.1976, pag. 49. Direttiva modificata da ultimo dall'atto di adesione del 1994.
([5]) GU L 268 del 14.9.1992, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 94/71/CE (GU L 368 del 31.12.1994, pag. 33).

▼B

(6) Le regole generali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, enunciate dalla direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), dovrebbero applicarsi fatte salve talune condizioni.

(7) Fatta salva la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, del 24 settembre 1990, relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari ([2]), l'aggiunta di vitamine ai prodotti di cui alla presente direttiva è autorizzata in alcuni Stati membri. Tuttavia non si può decidere di estendere tale possibilità a tutta la Comunità. Pertanto gli Stati membri sono liberi di autorizzare o vietare l'aggiunta di vitamine nelle loro produzioni nazionali, garantendo in ogni caso la libera circolazione delle merci all'interno della Comunità, conformemente alle norme e ai principi derivanti dal trattato.

(8) Per i prodotti destinati ai lattanti, si applica la direttiva 91/321/CEE, del 14 maggio 1991, sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento ([3]).

(9) Secondo i principi di sussidiarietà e di proporzionalità definiti dall'articolo 5 del trattato, l'obiettivo di stabilire definizioni e regole comuni per i prodotti interessati e di allineare le disposizioni alla normativa comunitaria generale sui prodotti alimentari non può essere sufficientemente realizzato dagli Stati membri e può dunque, data la natura della direttiva, essere realizzato meglio a livello comunitario. La presente direttiva non va al di là di quanto necessario per il raggiungimento di tale obiettivo.

(10) Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva sono adottate in base alla decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione ([4]).

(11) Per evitare che si creino nuovi ostacoli alla libera circolazione, occorre che gli Stati membri non adottino, per i prodotti indicati, disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva si applica ai tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato definiti nell'allegato I.

▼M1

———————

▼B

Articolo 3

La direttiva 2000/13/CE si applica ai prodotti definiti nell'allegato I alle condizioni seguenti:

1) a) Le denominazioni di vendita di cui all'allegato I sono riservate ai prodotti in esso definiti e, salva la lettera b), sono utilizzate nel commercio per designarli.

b) In alternativa alle denominazioni di cui alla lettera a), l'allegato II fornisce un elenco di denominazioni specifiche. Esse possono essere usate nella lingua ed alle condizioni ivi specificate.

———————

([1]) GU L 109 del 6.5.2000, pag. 29.
([2]) GU L 276 del 6.10.1990, pag. 40.
([3]) GU L 175 del 4.7.1991, pag. 35. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 1999/50/CE (GU L 139 del 2.6.1999, pag. 29).
([4]) GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23.

▼B

2) L'etichettatura indica la percentuale di grassi del latte espressa in peso in rapporto al prodotto finito, esclusi i prodotti definiti nell'allegato I, punto 1, lettere d) e g) e punto 2, lettera d), nonché la percentuale di estratto secco senza grassi ottenuto dal latte per i prodotti definiti nell'allegato I, punto 1. Questa indicazione figura accanto alla denominazione di vendita.

3) Per i prodotti definiti nell'allegato I, punto 2, sull'etichettatura figurano le raccomandazioni concernenti il metodo di diluizione o di ricostituzione, ivi compresa l'indicazione del tenore di grassi del prodotto diluito o ricostituito.

4) Nel caso in cui prodotti di peso unitario inferiore a 20 g siano condizionati in un imballaggio esterno, le indicazioni richieste dal presente articolo possono figurare solo su detto imballaggio esterno, ad eccezione della denominazione di vendita di cui al punto 1, lettera a).

5) L'etichettatura dei prodotti definiti nell'allegato I, sezione 2 deve indicare che il prodotto «non è un alimento per lattanti minori di 12 mesi».

Articolo 4

Per i prodotti definiti negli allegati I e II, gli Stati membri non adottano disposizioni nazionali non previste dalla presente direttiva.

Articolo 5

Le misure necessarie per l'attuazione della presente direttiva concernenti i punti citati in seguito sono adottate conformemente alle procedure di regolamentazione di cui all'articolo 6, paragrafo 2:

— gli adeguamenti della presente direttiva alle disposizioni comunitarie generali in materia di prodotti alimentari,

— gli adeguamenti al progresso tecnico.

Articolo 6

1. La Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari (in prosieguo: «il comitato») istituito dall'articolo 1 della decisione 69/414/CEE ([1]).

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente paragrafo, si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il comitato adotta il proprio regolamento interno.

Articolo 7

La direttiva 76/118/CEE è abrogata a decorrere dal 17 luglio 2003.

I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva.

([1]) GU L 291 del 19.11.1969, pag. 9.

▼B

Articolo 8

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 17 luglio 2003. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Dette disposizioni sono applicate in modo da:

— autorizzare l'immissione in commercio dei prodotti di cui all'allegato I, se conformi alle definizioni e alle norme previste dalla presente direttiva, entro il 17 luglio 2003,

— vietare l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva a decorrere dal 17 luglio 2004.

Tuttavia, l'immissione in commercio dei prodotti non conformi alla presente direttiva ed etichettati entro il 17 luglio 2004 in conformità della direttiva 76/118/CEE, è autorizzata fino ad esaurimento delle scorte.

Quando gli Stati membri adottano le disposizioni di cui sopra, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di siffatto riferimento all'atto della loro pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono decise dagli Stati membri.

Articolo 9

La presente direttiva entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 10

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO I

DENOMINAZIONE E DEFINIZIONE DEI PRODOTTI

1. Latte parzialmente disidratato

▼M1

Designa il prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da un miscuglio di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di panna o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito, l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve eccedere il 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

▼B

— Tipi di latte concentrato senza aggiunta di zuccheri

a) Latte concentrato ricco di grassi

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno del 15 % di grassi e non meno del 26,5 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

b) Latte concentrato o latte intero concentrato

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno del 7,5 % di grassi e non meno del 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

c) Latte parzialmente scremato concentrato

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno dell'1 % e meno del 7,5 % di grassi e non meno del 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

d) Latte scremato concentrato

Latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1 % di grassi e non meno del 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

— Tipi di latte concentrato con aggiunta di zuccheri

e) Latte concentrato zuccherato o latte intero concentrato zuccherato

Latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente, in peso, non meno dell'8 % di grassi e non meno del 28 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

f) Latte parzialmente scremato concentrato zuccherato

Latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente, in peso, non meno dell'1 % e meno dell'8 % di grassi e non meno del 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

g) Latte scremato concentrato zuccherato

Latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente, in peso, non più dell'1 % di grassi e non meno del 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

2. Latte totalmente disidratato

▼M1

Designa il prodotto solido ottenuto mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla panna o da un miscuglio di tali prodotti e il cui tenore di acqua è inferiore o uguale al 5 % in peso del prodotto finito.

▼B

a) Latte in polvere ricco di grassi o polvere di latte ricco di grassi

Latte disidratato con un tenore minimo di grassi del 42 % in peso.

b) Latte in polvere, latte intero in polvere, polvere di latte o polvere di latte intero

▼B

Latte disidratato con un tenore di grassi pari o superiore al 26 % e inferiore al 42 % in peso.

c) Latte parzialmente scremato in polvere o polvere di latte parzialmente scremato

Latte disidratato il cui tenore di grassi è superiore all'1,5 % e inferiore al 26 % in peso.

d) Latte scremato in polvere o polvere di latte scremato

Latte disidratato con un tenore massimo di grassi dell'1,5 % in peso.

3. Trattamenti

a) Per la fabbricazione dei prodotti di cui al punto 1, lettere e), f) e g), è autorizzato il trattamento mediante lattosio in quantità aggiuntiva non superiore allo 0,03 % in peso.

b) ►M1 Fatto salvo il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale [1], la conservazione dei prodotti di cui ai punti 1 e 2 si ottiene: ◄

— mediante trattamento termico (sterilizzazione, UHT, ecc.), per i prodotti di cui al punto 1, lettere da a) a d),

— mediante aggiunta di saccarosio, per i prodotti di cui al punto 1, lettere e), f) e g),

— mediante disidratazione, per i prodotti di cui al punto 2.

▼M1

c) Fatti salvi i requisiti di composizione di cui ai punti 1 e 2 del presente allegato, il tenore proteico del latte può essere corretto ad un livello minimo del 34 %, in peso espresso in materia secca sgrassata, aggiungendo e/o togliendo componenti del latte senza alterare il rapporto proteina del siero/caseina nel latte corretto.

4. Aggiunte e materie prime autorizzate

a) Vitamine e minerali conformemente al regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti [2].

b) Ai fini della correzione del tenore proteico di cui al punto 3, lettera c), sono autorizzate le seguenti materie prime.

i) Retentato di latte

Prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato.

ii) Permeato di latte

Prodotto ottenuto estraendo le proteine e la materia grassa dal latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato.

iii) Lattosio

Componente naturale del latte, normalmente ottenuto da siero avente un tenore di lattosio anidro non inferiore al 99,0 % m/m su sostanza secca. Può essere anidro o contenere una molecola di acqua di cristallizzazione o essere costituito da un miscuglio di entrambi.

[1] GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.
[2] GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

▼B

ALLEGATO II

DENOMINAZIONI SPECIFICHE PER TALUNI PRODOTTI FIGURANTI NELL'ALLEGATO I

a) In lingua inglese l'espressione «evaporated milk» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b) contenente, in peso, non meno del 9 % di grassi e del 31 % di estratto secco totale ottenuto dal latte;

b) in lingua francese le espressioni «lait demi-écrémé concentré» e «lait demi-écrémé concentré non sucré», e in lingua spagnola l'espressione «leche evaporada semidesnatada» e in lingua olandese le espressioni «geëvaporeerde halfvolle melk» o «halfvolle koffiemelk», e in lingua inglese l'espressione «evaporated semi-skimmed milk» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera c) contenente, in peso, tra il 4 % ed il 4,5 % di grassi e non meno del 24 % di estratto secco totale;

c) in lingua danese l'espressione «kondenseret kaffefløde» e in lingua tedesca l'espressione «kondensierte Kaffeesahne» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera a);

d) in lingua danese l'espressione «flødepulver», in lingua tedesca le espressioni «Rahmpulver» e «Sahnepulver», in lingua francese l'espressione «crème en poudre», in lingua olandese l'espressione «roompoeder», in lingua svedese l'espressione «gräddpulver» e in lingua finlandese l'espressione «kermajauhe» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera a);

e) in lingua francese l'espressione «lait demi-écrémé concentré sucré», e in lingua spagnola l'espressione «leche condensada semidesnatada» e in lingua olandese l'espressione «gecondenseerde halfvolle melk met suiker» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera f) con un tenore di grassi, in peso, compreso tra il 4 % ed il 4,5 % e di estratto secco totale ottenuto dal latte non inferiore al 28 %;

f) in lingua francese l'espressione «lait demi-écrémé en poudre» e in lingua olandese l'espressione «halfvolle-melkpoeder» designano il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di grassi è compreso tra il 14 % e il 16 %;

g) in portoghese l'espressione «leite em pó meio gordo» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di grassi è compreso tra il 13 % e il 26 %;

h) in lingua olandese l'espressione «koffiemelk» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b);

i) in lingua finlandese l'espressione «rasvaton maitojauhe» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera d);

j) in lingua spagnola l'espressione «leche en polvo semidesnatada» designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 2, lettera c) il cui tenore di grassi è compreso tra il 10 % e il 16 %;

▼A1

k) in lingua maltese l'espressione *Ħalib evaporat* designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera b);

l) in lingua maltese l'espressione *Ħalib evaporat b'kontenut baxx ta' xaħam* designa il prodotto definito nell'allegato I, punto 1, lettera c);

m) in lingua estone l'espressione «*koorepulber*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 2, lettera a);

n) in lingua estone l'espressione «*piimapulber*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 2, lettera b);

o) in lingua estone l'espressione «*väherasvane kondenspiim*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1), lettera c);

p) in lingua estone l'espressione «*magustatud väherasvane kondenspiim*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1), lettera f);

q) in lingua estone l'espressione «*väherasvane piimapulber*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 2), lettera c);

r) in lingua ceca «*zahuštěná neslazená smetana*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1, lettera a);

▼A1

s) in lingua ceca «*zahuštěné neslazené plnotučné mléko*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1, lettera b);

t) in lingua ceca «*zahuštěné neslazené polotučné mléko*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1, lettera c) con un tenore di grassi tra il 4 % e il 4,5 % in peso;

u) in lingua ceca «*zahuštěné slazené plnotučné mléko*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1, lettera e);

v) in lingua ceca «*zahuštěné slazené polotučné mléko*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 1, lettera f) con un tenore di grassi tra il 4 % e il 4,5 % in peso;

w) in lingua ceca «*sušená smetana*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 2, lettera a);

x) in lingua ceca «*sušené polotučné mléko*» designa il prodotto definito all'allegato I, punto 2, lettera c) con un tenore di grassi tra il 14 % e il 16 % in peso.