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

►B

DIRETTIVA 2007/61/CE DEL CONSIGLIO

del 26 settembre 2007

che modifica la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(GU L 258 del 4.10.2007, pag. 27)

Rettificata da:

►C1 Rettifica, GU L 159 del 16.6.2016, pag. 25 (2007/61/CE)

▼B

DIRETTIVA 2007/61/CE DEL CONSIGLIO

del 26 settembre 2007

che modifica la direttiva 2001/114/CE 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,

visto il parere del Parlamento europeo ([1]),

considerando quanto segue:

(1) La crescente esigenza di armonizzazione nel commercio internazionale nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari rende opportuno autorizzare la standardizzazione del tenore proteico di taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato ad un livello minimo del 34 %, in peso, espresso in materia secca sgrassata.

(2) Nell'autorizzare la standardizzazione, occorre definire le materie prime utilizzate per la correzione del tenore proteico e specificarne la composizione.

(3) Il 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]), si prefigge di disciplinare l'aggiunta di tali sostanze agli alimenti e stabilisce quali vitamine e minerali possano esservi aggiunti. La direttiva 2001/114/CE del Consiglio ([3]) dovrebbe quindi essere modificata per consentire l'aggiunta di vitamine e minerali prevista dal regolamento (CE) n. 1925/2006.

(4) Occorre pertanto modificare la direttiva 2001/114/CE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 2001/114/CE è modificata come segue:

1) l'articolo 2 è soppresso;

2) l'allegato I è modificato conformemente all'allegato della presente direttiva.

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 31 agosto 2008. Essi comunicano immediatamente alla Commissione il testo di tali disposizioni legislative, regolamentari e amministrative unitamente ad una tavola che mostri la concordanza tra di esse e la presente direttiva.

([1]) Parere del 5 settembre 2007 (non ancora pubblicato nella Gazzetta ufficiale).
([2]) GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.
([3]) GU L 15 del 17.1.2002, pag. 19. Direttiva modificata dall'atto di adesione del 2003.

▼B

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

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B

ALLEGATO

L'allegato I della direttiva 2001/114/CE è modificato come segue:

1) al punto 1 «Latte parzialmente disidratato», il primo comma è sostituito dal seguente:

«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.»;

2) al punto 2 «Latte totalmente disidratato», il primo comma è sostituito dal seguente:

«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.»;

3) il punto 3 «Trattamenti» è modificato come segue:

a) alla lettera b), il testo introduttivo è sostituito dal seguente:

«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 (*), la conservazione dei prodotti di cui ai punti 1 e 2 si ottiene:

(*) GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55; rettifica nella GU L 226 del 25.6.2004, pag. 22.»

b) è aggiunta la seguente lettera:

«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) il punto 4 «Aggiunte autorizzate» è sostituito dal seguente:

«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 (*).

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) ►C1 Permeato di latte

Prodotto ottenuto rimuovendo 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.

(*) GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.»