



**CONSIGLIO  
DELL'UNIONE EUROPEA**

**Bruxelles, 26 marzo 2014  
(OR. en)**

---

**Fascicolo interistituzionale:  
2014/0096 (COD)**

---

**8099/14  
ADD 1**

**DENLEG 72  
AGRI 245  
CODEC 886**

**NOTA DI TRASMISSIONE**

---

Origine:	Jordi AYET PUIGARNAU, Direttore, per conto del Segretario Generale della Commissione europea
Data:	20 marzo 2014
Destinatario:	Uwe CORSEPIUS, Segretario Generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	COM(2014) 174 final - Annexes 1 to 3
Oggetto:	ALLEGATI della proposta di DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana e che abroga la direttiva 83/417/CEE del Consiglio

---

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento COM(2014) 174 final - Annexes 1 to 3.

---

All.: COM(2014) 174 final - Annexes 1 to 3



Bruxelles, 20.3.2014  
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

**ALLEGATI**

**della proposta di**

**DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**

**relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana e che abroga la direttiva 83/417/CEE del Consiglio**

## ALLEGATO I

### CASEINE ALIMENTARI

#### I. NORME APPLICABILI ALLA CASEINA ACIDA ALIMENTARE

##### **(a) Fattori essenziali di composizione**

1.	Tenore massimo di umidità	12,0% m/m
2.	Tenore minimo di proteine del latte calcolato sull'estratto secco, di cui tenore minimo di caseine	90% m/m 95% m/m
3.	Tenore massimo dei grassi del latte su estratto secco	2,0% m/m
4.	Acidità massima titolabile espressa in ml di soluzione di soda decinormale per grammo non superiore a	0,27
5.	Tenore massimo di ceneri (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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 d'insetti)	nulla in 25 g
--	---------------

##### **(d) Coadiuvanti tecnologici e colture batteriche**

- i) — Acido lattico
  - Acido cloridrico
  - Acido solforico
  - Acido citrico
  - Acido acetico
  - Acido ortofosforico
- ii) — Siero di latte
  - Colture batteriche che producono acido lattico

##### **(e) Caratteristiche organolettiche**

- 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.

## II. NORME APPLICABILI ALLA CASEINA PRESAMICA ALIMENTARE

### (a) Fattori essenziali di composizione

1.	Tenore massimo di umidità	12% m/m
2.	Tenore minimo 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 massimo di ceneri (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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 d'insetti)	nulla in 25 g
---	---------------

### (d) Coadiuvanti tecnologici

— presame rispondente ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008;

— altri enzimi coagulanti del latte rispondenti ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008.

### (e) Caratteristiche organolettiche

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

## ALLEGATO II

### *CASEINATI ALIMENTARI*

#### 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	da 6,0 a 8,0
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**

(agenti neutralizzanti e tamponi opzionali)

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

##### **(e) Caratteristiche**

1.	<i>Odore:</i>	<i>leggerissimi aromi e odori estranei</i>
2.	<i>Aspetto:</i>	<i>colore variante dal bianco al bianco crema; il prodotto dev'essere esente da piccoli grumi resistenti a una leggera pressione</i>
3.	<i>Solubilità:</i>	<i>quasi completamente solubile in acqua distillata ad eccezione del caseinato di calcio.</i>

### ALLEGATO III

#### *Tavola di concordanza*

Direttiva 83/417/CEE del Consiglio	Presente direttiva
Articolo 1	Articoli 1 e 2
Articolo 2	Articolo 3
Articolo 3	Articolo 4
Articolo 4, paragrafo 1	Articolo 5, paragrafo 1
Articolo 4, paragrafo 2, primo comma	Articolo 5, paragrafo 2
Articolo 4, paragrafo 2, secondo comma	Articolo 5, paragrafo 3
Articolo 5	Articolo 2, lettere a) e b)
-	Articolo 6, paragrafo 1
Articolo 6, paragrafo 1	Articolo 6, paragrafo 2
Articolo 6, paragrafo 2	Articolo 6, paragrafo 3
Articolo 7	-
Articolo 8	-
Articolo 9	-
Articolo 10	-
Articolo 11	-
-	Articolo 7
-	Articolo 8
Articolo 12	Articolo 9
-	Articolo 10
-	Articolo 11
Articolo 13	Articolo 12
Allegato I, sezione I	Articolo 2, lettere d) ed e)
Allegato I, sezione II	Allegato I, sezione I
Allegato I, sezione III	Allegato I, sezione II
Allegato II, sezione I	Articolo 2, lettera f)
Allegato II, sezione II	Allegato II
-	Allegato III