

Bruxelles, 26 novembre 2014
(OR. en)

15875/14

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

**DENLEG 180
AGRI 729
CODEC 2325**

NOTA PUNTO "A"

Origine:	Segretariato generale del Consiglio
Destinatario:	Consiglio
n. doc. prec.:	15367/14 DENLEG 171 AGRI 698 CODEC 2216
n. doc. Comm.:	8099/1/14 DENLEG 72 AGRI 245 CODEC 886 REV1 + ADD1
Oggetto:	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 (Prima lettura) (Deliberazione legislativa) - <i>Orientamento generale</i>

Il 20 marzo 2014 la Commissione ha presentato la proposta di direttiva in oggetto del Parlamento europeo e del Consiglio¹ che si fonda sull'articolo 114 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (TFUE). Per l'adozione dell'atto proposto si applica la procedura legislativa ordinaria.

La proposta è volta a sostituire la direttiva 83/417/CEE del Consiglio allo scopo di:

- allinearne le disposizioni che conferiscono alla Commissione competenze di esecuzione alle disposizioni introdotte dal TFUE;

¹ COM(2014) 174 final + Allegati da 1 a 3.

- allineare i requisiti di composizione delle caseine e dei caseinati alla pertinente norma del Codex Alimentarius (Codex Stan 290-1995);
- aggiornare le disposizioni applicabili alle caseine e ai caseinati tenuto conto della legislazione UE adottata nel frattempo, in particolare quella applicabile ai prodotti alimentari.

A norma dell'articolo 114, paragrafo 1 del TFUE, il Comitato economico e sociale ha adottato il suo parere il 4 giugno 2014², avallando il testo proposto.

In sede di Parlamento europeo il fascicolo dovrebbe essere esaminato dalla commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare (ENVI). In questa fase la commissione ENVI ha nominato Giovanni La Via (PPE) in qualità di relatore e Susanne Melior (S&D) e Jan Huitema (ALDE) come relatori ombra. La commissione ENVI non ha ancora iniziato l'esame del fascicolo.

La delegazione del Regno Unito ha formulato una riserva d'esame parlamentare.

Il 21 novembre 2014 il Coreper ha deciso di invitare il Consiglio a raggiungere un orientamento generale sul testo che figura nell'allegato del presente documento, quale punto "A" dell'ordine del giorno di una prossima sessione.

² NAT/645 – EESC-2014-02896-00-00-AC.

DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del [...]

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

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 114,

vista la proposta della Commissione europea,

previa trasmissione del progetto di atto legislativo ai parlamenti nazionali,

visto il parere del Comitato economico e sociale europeo³,

deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria,

³ GU C del , pag. .

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva 83/417/CEE⁴ del Consiglio prevede il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri relative a talune lattoproteine (caseine e caseinati) destinate all'alimentazione umana. Dall'entrata in vigore della direttiva sono intervenuti vari cambiamenti, in particolare lo sviluppo di un ampio quadro normativo del settore alimentare e l'adozione di una norma internazionale del Codex Alimentarius⁵ relativa ai prodotti alimentari a base di caseina, di cui occorre tenere conto.
- (2) La direttiva 83/417/CEE conferisce alla Commissione competenze di esecuzione in relazione ad alcune sue disposizioni. A seguito dell'entrata in vigore del trattato di Lisbona, è necessario adeguare tali competenze all'articolo 290 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea (il trattato).
- (3) Per motivi di chiarezza occorre pertanto abrogare la direttiva 83/417/CEE e sostituirla con una nuova.
- (4) Il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio⁶ contiene norme generali, orizzontali e uniformi sulle modalità di prelievo dei campioni e sui metodi d'analisi dei prodotti alimentari. Le disposizioni corrispondenti della direttiva 83/417/CEE non sono pertanto più necessarie.

⁴ Direttiva 83/417/CEE 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 (GU L 237 del 26.8.1983, pag. 25).

⁵ Standard 290-1995 <http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>

⁶ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 165 del 30.4.2004, pag. 1).

- (5) Il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio⁷ contiene norme generali, orizzontali e uniformi sull'adozione di misure urgenti per alimenti e mangimi. Le disposizioni corrispondenti della direttiva 83/417/CEE non sono pertanto più necessarie.
- (6) Ai sensi del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio⁸, nelle relazioni tra imprese dovrebbero essere fornite sufficienti informazioni per fare in modo che ai consumatori finali giungano informazioni accurate sugli alimenti. Poiché i prodotti disciplinati dalla presente direttiva sono destinati alla vendita tra imprese per la preparazione degli alimenti, è opportuno mantenere e adeguare al quadro normativo vigente le norme specifiche già incluse nella direttiva 83/417/CEE e semplificarle. Tali norme specifiche dovrebbero prevedere la comunicazione di informazioni sui prodotti contemplati dalla presente direttiva nelle relazioni tra imprese per consentire agli operatori del settore alimentare, da un lato, di disporre dei dati necessari per l'etichettatura dei prodotti finiti, ad esempio per quanto riguarda gli allergeni e, dall'altro, di evitare che tali prodotti possano essere confusi con altri prodotti analoghi non destinati all'alimentazione umana.
- (7) Il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio⁹ contiene la definizione di additivi alimentari e di coadiuvanti tecnologici, che si trovava anche nella direttiva 83/417/CEE. Di conseguenza, nella presente direttiva occorre usare i termini "additivi alimentari" e "coadiuvanti tecnologici".

⁷ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (GU L 31 del 1°2.2002, pag. 1).

⁸ Regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (GU L 304 del 22.11.2011, pag. 18).

⁹ Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16).

- (8) Occorre adattare altri termini e riferimenti usati negli allegati della direttiva 83/417/CEE onde tener conto della terminologia dei regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio¹⁰.
- (9) L'allegato I della direttiva 83/417/CEE fissa il tenore massimo di umidità della caseina alimentare al 10% e il tenore massimo di grassi del latte della caseina acida alimentare al 2,25%. Dato che la norma internazionale 290–1995 del Codex Alimentarius fissa i suddetti parametri rispettivamente al 12% e al 2%, occorre allineare la direttiva a questi valori in modo da evitare distorsioni degli scambi.
- (10) Per adeguare o aggiornare rapidamente gli elementi tecnici contenuti negli allegati alla luce dell'evoluzione della normazione internazionale o del progresso tecnico, dovrebbe essere delegato alla Commissione il potere di adottare atti a norma dell'articolo 290 del trattato per quanto riguarda le norme applicabili alle caseine e ai caseinati alimentari di cui agli allegati I e II.
- (11) È di particolare importanza che la Commissione proceda alle consultazioni appropriate durante il lavoro di preparazione, anche a livello di esperti. Nella preparazione e nell'elaborazione degli atti delegati, la Commissione deve provvedere alla contestuale, tempestiva e appropriata trasmissione dei documenti pertinenti al Parlamento europeo e al Consiglio.

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

¹⁰ Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, direttiva 2000/13/CE, direttiva 2001/112/CE del Consiglio e regolamento (CE) n. 258/97 (GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7).

Articolo 1
Campo d'applicazione

La presente direttiva si applica alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana e alle loro miscele.

Articolo 2
Definizioni

Ai fini della presente direttiva s'intende per:

- a) "caseina acida alimentare": il prodotto del latte ottenuto mediante separazione, lavaggio ed essiccazione del coagulo acido precipitato del latte scremato e/o di prodotti ottenuti dal latte;
- b) "caseina presamica alimentare": il prodotto del latte ottenuto mediante separazione, lavaggio ed essiccazione del coagulo del latte scremato e/o di prodotti ottenuti dal latte; il coagulo è ottenuto dalla reazione del presame o di altri enzimi coagulanti;
- c) "caseinati alimentari": il prodotto del latte ottenuto dall'azione della caseina alimentare o dal coagulo della cagliata della caseina alimentare con agenti neutralizzanti, seguita da essiccazione.

Articolo 3
Obblighi degli Stati membri

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni utili:

- a) affinché i prodotti di cui all'articolo 2 siano commercializzati con le denominazioni ivi specificate soltanto se rispondono alle disposizioni della presente direttiva e alle norme dei relativi allegati I e II,

- b) affinché le caseine e i caseinati che non soddisfano le norme stabilite nell'allegato I, sezione I, lettere b) e c), nell'allegato I, sezione II, lettere b) e c) o nell'allegato II, lettere b) e c), non siano utilizzati per la preparazione di prodotti alimentari e, ove legalmente commercializzati, siano denominati ed etichettati in modo da non indurre l'acquirente in errore sulla loro natura, qualità ed utilizzazione.

Articolo 4

Etichettatura

1. Le seguenti indicazioni figurano sugli imballaggi, recipienti o etichette dei prodotti definiti all'articolo 2, in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili:
 - a) la denominazione fissata per i prodotti in questione ai sensi dell'articolo 2, lettere a), b) e c) con, per i caseinati alimentari, un'indicazione del o dei cationi elencati all'allegato II, lettera d);
 - b) per i prodotti commercializzati in miscela:
 - i) la dicitura "miscela di ..." seguita dall'indicazione dei vari prodotti da cui la miscela è formata, in ordine ponderale decrescente,
 - ii) per i caseinati alimentari, un'indicazione del o dei cationi, elencati all'allegato II, lettera d),
 - iii) il tenore di proteine per le miscele contenenti caseinati alimentari;
 - c) la quantità netta espressa in chilogrammi o in grammi;
 - d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto alimentare o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, dell'importatore nel mercato dell'Unione;
 - e) per i prodotti importati dai paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine;
 - f) l'identificazione della partita o la data di produzione.

2. Gli Stati membri vietano nel loro territorio il commercio dei prodotti definiti all'articolo 2, lettere a), b) e c) se le indicazioni di cui al paragrafo 1 non figurano in una lingua facilmente compresa dagli acquirenti degli Stati membri in cui i prodotti sono commercializzati, a meno che tale informazione sia fornita con altri mezzi; le indicazioni possono figurare in più lingue.
3. Le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettera b), punto iii), e lettere c), d) e e) possono figurare anche solo in un documento di accompagnamento.

Articolo 5

Delega di potere

Per tener conto dell'evoluzione delle norme internazionali applicabili e del progresso tecnico, alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 6, al fine di modificare le norme stabilite agli allegati I e II.

Articolo 6
Esercizio della delega

1. Il potere di adottare atti delegati è conferito alla Commissione alle condizioni stabilite nel presente articolo.

È di particolare importanza che la Commissione segua la sua prassi abituale e consulti esperti, compresi quelli degli Stati membri, prima di adottare tali atti delegati.

2. Il potere di adottare atti delegati di cui all'articolo 5 è conferito alla Commissione per un periodo di cinque anni a decorrere da [...+]. La Commissione elabora una relazione sulla delega di potere al più tardi nove mesi prima della scadenza del periodo di cinque anni. La delega di potere è tacitamente prorogata per periodi di identica durata, a meno che il Parlamento europeo o il Consiglio non si oppongano a tale proroga al più tardi tre mesi prima della scadenza di ciascun periodo.
3. La delega di potere di cui all'articolo 5 può essere revocata in qualsiasi momento dal Parlamento europeo o dal Consiglio. La decisione di revoca pone fine alla delega di potere indicata nella decisione medesima. Gli effetti della revoca decorrono dal giorno successivo alla pubblicazione di tale decisione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* o a una data ulteriore ivi precisata. Essa non pregiudica la validità degli atti delegati già in vigore.
4. Non appena adotta un atto delegato, la Commissione lo notifica simultaneamente al Parlamento europeo e al Consiglio.

⁺ GU: inserire la data di entrata in vigore della presente direttiva.

5. L'atto delegato adottato ai sensi dell'articolo 5 entra in vigore solo se né il Parlamento europeo né il Consiglio hanno sollevato obiezioni entro il termine di due mesi dalla data in cui esso è stato loro notificato o se, prima della scadenza di tale termine, sia il Parlamento europeo che il Consiglio hanno informato la Commissione che non intendono sollevare obiezioni. Tale termine è prorogato di due mesi su iniziativa del Parlamento europeo o del Consiglio.

Articolo 7

Recepimento

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

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 di tale 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 8

Abrogazione

La direttiva 83/417/CEE è abrogata a decorrere dalla data di cui all'articolo 7, paragrafo 1, primo comma della presente direttiva.

I riferimenti alla direttiva abrogata si intendono fatti alla presente direttiva e vanno letti secondo la tavola di concordanza di cui all'allegato III.

⁺ GU: inserire la data: 12 mesi dall'entrata in vigore della presente direttiva.

Articolo 9
Entrata in vigore

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

Articolo 10
Destinatari

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, il

Per il Parlamento europeo
Il presidente

Per il Consiglio
Il presidente

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 delle 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 | 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 ₂ O 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 0,75 mg/kg

c) Impurezze

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

d) Coadiuvanti tecnologici, colture batteriche e ingredienti autorizzati

i) acidi:

- Acido lattico
- Acido cloridrico
- Acido solforico
- Acido citrico
- Acido acetico
- Acido ortofosforico

ii) colture batteriche che producono acido lattico

iii) siero di latte

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 delle proteine del latte su estratto secco di cui tenore minimo di caseina	84% m/m 95% m/m
3.	Tenore massimo dei grassi del latte	2,0% m/m
4.	Tenore massimo di ceneri (P ₂ O ₅ compreso)	7,50% m/m
5.	Tenore massimo di lattosio anidro	1,0% m/m
6.	Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste)	15 mg in 25 g

b) Contaminanti

Tenore massimo di piombo	0,75 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

- Odore:* assenza di odori estranei
- Aspetto:* 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 APPLICABILI 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 di cui tenore minimo di caseina	88% m/m 95% m/m
3.	Tenore massimo di grassi del latte	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	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impurezze

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

d) Additivi alimentari

(agenti neutralizzanti e tamponi opzionali)

Idrossidi di	sodio
carbonati di	potassio
fosfati di	calcio
citrati di	ammonio
magnesio	

e) Caratteristiche

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

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, paragrafo 1	Articolo 4, paragrafo 1
Articolo 4, paragrafo 2, primo comma	Articolo 4, paragrafo 2
Articolo 4, paragrafo 2, secondo comma	Articolo 4, paragrafo 3
Articolo 5	-
Articolo 6, paragrafo 1	-
Articolo 6, paragrafo 2	-
Articolo 7	-
Articolo 8	-
Articolo 9	-
Articolo 10	-
Articolo 11	-
-	Articolo 5
-	Articolo 6
Articolo 12	Articolo 7
-	Articolo 8
-	Articolo 9
Articolo 13	Articolo 10
Allegato I, sezione I	Articolo 2, lettere a) e b)
Allegato I, sezione II	Allegato I, sezione I
Allegato I, sezione III	Allegato I, sezione II
Allegato II, sezione I	Articolo 2, lettera c)
Allegato II, sezione II	Allegato II
-	Allegato III