

DIRECTIVAS

DIRECTIVA 2007/61/CE DEL CONSEJO

de 26 de septiembre de 2007

que modifica la Directiva 2001/114/CE relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽¹⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) Teniendo en cuenta la creciente necesidad de armonización en el comercio internacional de la leche y productos lácteos, conviene establecer una disposición por la que se autorice la normalización del contenido de proteínas de determinada leche en conserva total o parcialmente deshidratada en un contenido mínimo del 34 % en peso, expresado en extracto seco magro.
- (2) Paralelamente a la normalización, conviene definir las materias primas así como la composición de las materias primas utilizadas para el ajuste del contenido de proteínas.
- (3) El Reglamento (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos ⁽²⁾ tiene por objeto regular la adición de dichas sustancias a los alimentos y establece la lista de vitaminas y minerales que pueden añadirse a los alimentos. Procede, pues, modificar, a efectos de permitir la adición de vitaminas y minerales tal como dispone el Reglamento (CE) n° 1925/2006, la Directiva 2001/114/CE ⁽³⁾.
- (4) En consecuencia, procede modificar la Directiva 2001/114/CE.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La Directiva 2001/114/CE queda modificada como sigue:

1) Se suprime el artículo 2.

2) Se modifica el anexo I con arreglo al anexo de la presente Directiva.

Artículo 2

1. Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva a más tardar el 31 de agosto de 2008. Comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de dichas disposiciones, así como un cuadro de correspondencias entre dichas disposiciones y la presente Directiva.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, estas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán las modalidades de la mencionada referencia.

2. Los Estados miembros comunicarán a la Comisión el texto de las disposiciones básicas de Derecho interno que adopten en el ámbito regulado por la presente Directiva.

Artículo 3

La presente Directiva entrará en vigor a los tres días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Artículo 4

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

Hecho en Bruselas, el 26 de septiembre de 2007.

*Por el Consejo**El Presidente*

J. SILVA

⁽¹⁾ Dictamen emitido el 5 de septiembre de 2007 (no publicado aún en el Diario Oficial).

⁽²⁾ DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

⁽³⁾ DO L 15 de 17.1.2002, p. 19. Directiva modificada por el Acta de Adhesión de 2003.

ANEXO

El anexo I de la Directiva 2001/114/CE queda modificado como sigue:

1) En el punto 1, «Leche parcialmente deshidratada», el párrafo primero se sustituye por el texto siguiente:

«Es el producto líquido, con o sin adición de azúcar, obtenido por eliminación parcial del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada o de una mezcla de dichos productos, al que puede habersele añadido nata, leche totalmente deshidratada o ambos productos, sin que la cantidad de leche deshidratada adicionada supere, en el producto final, el 25 % del extracto seco total procedente de la leche.».

2) En el punto 2, «Leche totalmente deshidratada», el párrafo primero se sustituye por el texto siguiente:

«Es el producto sólido obtenido por eliminación del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada, de la nata o de una mezcla de dichos productos, y cuyo contenido de agua es igual o inferior a un 5 % en peso del producto final.».

3) El punto 3 «Tratamientos» queda modificado como sigue:

a) en la letra b), las palabras introductorias se sustituyen por el texto siguiente:

«Sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (*), la conservación de los productos contemplados en los apartados 1 y 2 se obtendrá por lo siguientes procedimientos:

(*) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22.»

b) se añade la letra siguiente:

c) Sin perjuicio de los requisitos de composición de los puntos 1 y 2 del presente anexo, el contenido proteínico de la leche podrá ajustarse a un contenido mínimo de 34 % en peso (expresado en extracto seco magro), mediante la adición y/o la eliminación de los componentes de la leche de manera que no se altere la relación entre la proteína de lactosuero y la caseína de la leche ajustada.».

4) El punto 4, «Aditivos autorizados» se sustituye por el texto siguiente:

«4. Aditivos autorizados y materias primas

a) Vitaminas y minerales con arreglo al Reglamento (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos (*).

b) Las materias primas autorizadas para ajustar el contenido de proteínas a que hace referencia el punto 3, letra c), son las siguientes:

i) retentado de la leche

El retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada,

ii) permeado de la leche

El permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada, o leche desnatada, y

iii) lactosa

La lactosa es un componente natural de la leche, normalmente obtenido del lactosuero con un contenido de lactosa anhidra igual o superior a 99,0 % m/m en una base seca. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o ser una mezcla de ambas formas.

(*) DO L 404 de 30.12.2006, p. 26.»