

REGOLAMENTO (CEE) N. 756/70 DELLA COMMISSIONE

del 24 aprile 1970

relativo alla concessione di aiuti per il latte scremato trasformato per la fabbricazione di caseina e di caseinati

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,
visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 804/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari⁽¹⁾, modificato per ultimo dal regolamento (CEE) n. 2622/69⁽²⁾, in particolare l'articolo 11, paragrafo 3, e l'articolo 28,

considerando che il regolamento (CEE) n. 987/68 del Consiglio, del 15 luglio 1968⁽³⁾, ha stabilito le norme generali per la concessione di un aiuto per il latte scremato trasformato in caseina e in caseinati; che le modalità d'applicazione di tali disposizioni sono state adottate con il regolamento (CEE) n. 1102/68 della Commissione, del 27 luglio 1968, che stabilisce le norme di attuazione per la concessione di un aiuto al latte scremato trasformato in caseina e caseinati⁽⁴⁾, e con il regolamento (CEE) n. 146/69 della Commissione, del 24 gennaio 1969, che fissa l'ammontare degli aiuti per il latte scremato trasformato in caseina e in caseinati⁽⁵⁾, modificato per ultimo dal regolamento (CEE) n. 2437/69⁽⁶⁾;

considerando che, conformemente alle disposizioni dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 1102/68 si considera, per il calcolo dell'aiuto, che un chilogrammo di caseina o di caseinati sia stato fabbricato con 33,75 chilogrammi di latte scremato; che l'articolo 1, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 146/69 differenzia l'aiuto concesso per 100 chilogrammi di latte scremato a seconda che il prodotto ottenuto consista in caseina o in caseinati ed in funzione del tipo e della qualità della caseina o del caseinato fabbricato;

considerando che, tenuto conto dell'esperienza acquisita con l'applicazione di tali disposizioni e per consentire un migliore apprezzamento delle differenti quantità di latte scremato necessarie alla trasformazione in caseina o in caseinati in funzione del loro tipo e della loro qualità, è opportuno non procedere ad una fissazione differenziata dell'importo dell'aiuto concesso per 100 chilogrammi di latte scremato, e fare invece una distinzione tra le

differenti quantità di latte scremato necessarie alla fabbricazione di caseina e di caseinati di diverso tipo e qualità;

considerando che è opportuno, a tale scopo, tenuto conto della situazione del mercato, non accordare, in misura analoga, sovvenzioni alla produzione di caseine e caseinati di qualità inferiore e a quella di caseine e di caseinati di migliore qualità;

considerando che, d'altronde, le disposizioni dei regolamenti (CEE) nn. 1102/68 e 146/69 relativi alla procedura di versamento dell'aiuto e alle misure di controllo si sono rivelate soddisfacenti e possono perciò essere mantenute; che, tenuto conto delle modifiche sopra citate da effettuare al regime degli aiuti, è utile, per ragioni di chiarezza, riunire le modalità d'applicazione per la concessione degli aiuti in un nuovo regolamento;

considerando che le misure previste nel presente regolamento sono conformi al parere del Comitato di gestione per il latte e i prodotti lattiero-caseari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Ai produttori di caseina o di caseinati viene concesso un aiuto soltanto se tali prodotti sono stati fabbricati utilizzando latte scremato o caseina grezza ricavati da latte prodotto nella Comunità.

Articolo 2

1. L'aiuto per 100 chilogrammi di latte scremato trasformato in caseina o in caseinati è fissato in 2,02 unità di conto.

Questo aiuto è tuttavia limitato al 35 per cento dell'importo di cui al capoverso precedente allorché il latte scremato viene trasformato in caseine o caseinati diversi da quelli di cui al paragrafo 2, lettere da a) a c).

2. Per il calcolo dell'aiuto si considera che

- a) un chilogrammo di caseinato o di caseina presamica della qualità A sia stato fabbricato con 37,75 chilogrammi di latte scremato,
- b) un chilogrammo di caseina acida della qualità A o di caseina presamica della qualità B sia stato fabbricato con 35,75 chilogrammi di latte scremato,

⁽¹⁾ GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 13.

⁽²⁾ GU n. L 328 del 30. 12. 1969, pag. 8.

⁽³⁾ GU n. L 169 del 18. 7. 1968, pag. 6.

⁽⁴⁾ GU n. L 184 del 29. 7. 1968, pag. 19.

⁽⁵⁾ GU n. L 21 del 28. 1. 1969, pag. 3.

⁽⁶⁾ GU n. L 307 del 7. 12. 1969, pag. 7.

- c) un chilogrammo di caseina acida della qualità B sia stato fabbricato con 33,75 chilogrammi di latte scremato,
- d) un chilogrammo di altri tipi di caseine o caseinati sia stato fabbricato con 31,75 chilogrammi di latte scremato.

Le caseine e caseinati di cui al capoverso 1, lettere da a) a c), devono essere conformi alle disposizioni fissate in allegato.

3. Fino al termine della campagna lattiera 1969/1970, gli importi dell'aiuto sulla base delle disposizioni dei paragrafi sopra citati sono tuttavia maggiorati di 0,24 unità di conto per 100 chilogrammi di latte scremato per il Belgio e il Lussemburgo.

Articolo 3

1. I produttori di caseina o caseinati possono beneficiare dell'aiuto soltanto

- a) se tengono una contabilità mensile relativa alle quantità prodotte, consegnate, utilizzate e vendute per quanto concerne il latte ed i prodotti lattiero-caseari, nonché la caseina ed i caseinati,
- b) se si sottopongono ad un controllo effettuato dall'organismo d'intervento competente.

2. Nei libri contabili relativi alle quantità, di cui al paragrafo 1, lettera a), devono figurare almeno i seguenti dati:

- a) entrate di latte e di crema;
- b) acquisti di caseina grezza;
- c) acquisti di caseina e di caseinati;
- d) data di fabbricazione e quantità prodotte di caseina e di caseinati;
- e) quantità degli altri prodotti lattiero-caseari fabbricati;
- f) data di vendita e quantità di caseina e di caseinati vendute, nonché il nome e l'indirizzo del destinatario;

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 24 aprile 1970.

- g) perdite, campioni, quantità di latte rese e sostituite, prodotti lattiero-caseari, caseina e caseinati.

I dati sono giustificati in particolare dalle bollette di consegna, dalle fatture e dai documenti giustificativi.

3. Il controllo di cui al paragrafo 1, lettera b), consiste almeno nella sorveglianza permanente dell'impresa produttrice e della composizione della caseina e dei caseinati.

4. Gli Stati membri comunicano alla Commissione le misure da loro applicate eventualmente oltre al controllo richiesto al paragrafo 3.

Articolo 4

1. L'aiuto può essere accordato soltanto successivamente alla vendita della caseina o dei caseinati. La domanda va inoltrata per iscritto all'organismo d'intervento.

Tale domanda deve indicare:

- a) il nome e l'indirizzo del produttore,
- b) il quantitativo di caseina o di caseinati di produzione propria venduto e per il quale si richiede l'aiuto.

2. L'organismo d'intervento può esigere informazioni supplementari, in particolare per quanto riguarda il quantitativo di latte scremato o di caseina grezza trasformati e la qualità della caseina o dei caseinati prodotti.

Articolo 5

I regolamenti (CEE) nn. 1102/68 e 146/69 sono abrogati. Tuttavia sono applicabili per le caseine ed i caseinati venduti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento.

Articolo 6

Il presente regolamento entra in vigore il 1° maggio 1970.

Per la Commissione

Il Presidente

Jean REY

ALLEGATO

I. Requisiti minimi di composizione

1. *Caseina acida*

	<u>Qualità A</u>	<u>Qualità B</u>
1. Tenore massimo d'acqua	12,00 %	12,00 %
2. Tenore massimo di materia grassa	1,75 %	2,00 %
3. Acidità libera massima espressa in acido lattico	0,30 %	0,80 %

2. *Caseina presamica*

	<u>Qualità A</u>	<u>Qualità B</u>
1. Tenore massimo d'acqua	12,00 %	13,00 %
2. Tenore massimo di materia grassa	1,00 %	1,25 %
3. Tenore minimo di ceneri	7,50 %	7,50 %

3. *Caseinati*

1. Tenore massimo d'acqua :	6 %
2. Tenore minimo di sostanze proteiche del latte :	88 %
3. Tenore massimo di materia e di ceneri :	6 %

II. Requisiti relativi alle indicazioni esterne

Sui recipienti e sugli imballaggi di caseina acida, di caseina presamica e di caseinati devono essere indicati, oltre alla denominazione del prodotto, il tenore massimo o minimo oppure il tenore effettivo, espresso in percentuali, dei componenti di cui al punto I del presente allegato.

III. Definizioni

1. *Tenore d'acqua*

Per tenore d'acqua s'intende la percentuale in peso d'acqua determinata dopo essiccazione per 6 ore a $102 \pm 2^\circ \text{C}$ di 5 g di caseina o di caseinati.

2. *Tenore di materia grassa*

Per tenore di materia grassa s'intende la percentuale in peso di sostanza totale ottenuta con il metodo Schmid-Bondzjnski-Ratzlaff o con il metodo Röse-Gottlieb.

3. *Tenore di ceneri*

Per tenore di ceneri s'intende il residuo dell'incenerimento della caseina o dei caseinati a una temperatura nota e in leggera corrente d'aria, dopo fissazione del fosforo organico per aggiunta alla caseina o ai caseinati di una determinata base minerale.

4. *Acidità libera*

Per acidità libera espressa in acido lattico s'intendono gli acidi estratti in ambiente caldo e acquoso e titolati a mezzo di una soluzione di soda (indicatore fenoftaleina).

5. *Tenore di sostanze proteiche del latte*

Per tenore di sostanze proteiche del latte s'intende la percentuale in peso di azoto determinata con il metodo Kjeldahl e moltiplicata per il coefficiente 6,38.