

**ARCHIVES HISTORIQUES
DE LA COMMISSION**

**COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"**

COM (79)9

Vol. 1979/0002

Historical Archives of the European Commission

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

COM(79) 9 def.

Bruxelles, 29 gennaio 1979

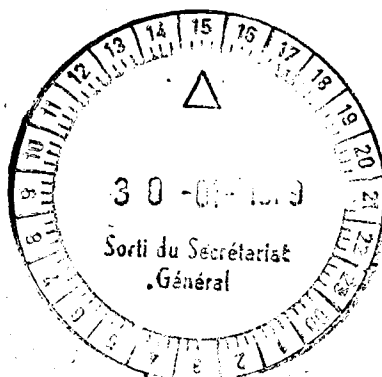
Proposta di

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati
membri in materia di caseine e caseinati alimentari

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

COM(79) 9 def.



RELAZIONE

1. Premessa

Le caseine costituiscono l'80% delle proteine del latte vaccino, nel quale sono presenti in ragione di 27 g/l di latte. Esse vengono separate dal latte per precipitazione, mediante un agente acidificante di natura enzimatica, ad esempio il presame (caseina presamica) oppure per aggiunta diretta di un acido, ad esempio l'acido cloridrico (caseina acida). Le caseine così ottenute sono insolubili in acqua. Per motivi tecnici, è possibile trasformarle in caseinati solubili facendole reagire con un agente alcalinizzante.

*

* *

2. Le caseine ed i caseinati hanno proprietà notevoli che vengono sfruttate nel settore alimentare e farmaceutico. In primo luogo, si tratta di proteine ad alto valore alimentare, a causa del loro tenore in aminoacidi. Inoltre, la capacità dei caseinati di legare l'acqua e di emulsionare i grassi hanno consentito numerose e varie applicazioni soprattutto nel caso delle salsicce e delle carni trite; altri sbocchi importanti per i caseinati sono costituite dalle creme montate e dai prodotti dietetici, nonché dall'impiego nei sucedanei del latte per l'allattamento dei vitelli. La caseina alimentare in quanto tale trova altresì applicazioni sempre crescenti; essa serve soprattutto ad arricchire taluni alimenti vegetali (ad esempio cereali per la colazione del mattino). Pertanto, a seguito del crescente uso della caseina a scopo alimentare, soprattutto nell'alimentazione umana, e nonostante una notevole diminuzione delle applicazioni industriali (anche se per talune applicazioni, quali la lucidatura della carta e la fabbricazione di bottoni di lusso, essa resta insostituibile), in vent'anni la produzione mondiale delle caseine è passata da 100.000 a 200.000 t (60.000 t per la CEE, con un valore di 90.000.000 \$ USA).

3. Le legislazioni nazionali degli Stati membri hanno parecchie discordanze quanto alla definizione ed alle norme di composizione di questi prodotti. Così, mentre nella Repubblica federale di Germania si fa una distinzione tra caseinati, caseine alimentari, caseine acide e caseine

presamiche, in Francia vi è una sola distinzione tra tre qualità di caseine; in Italia, infine, i testi giuridici considerano soltanto la caseina ed il caseinato di potassio. Quanto alle norme di composizione, anche in questo caso si hanno differenze tra le tre legislazioni per quanto riguarda i limiti di umidità, il lattosio, le ceneri, l'acido lattico, l'arsenico, il piombo e l'indice di insolubilità. Ogni limite per ognuna di tali caratteristiche è da solo sufficiente per bloccare la merce alle frontiere intercomunitarie. L'esempio di questi tre Stati membri può essere considerato interessante se si considera che nel 1970 la Francia era la terza nazione esportatrice nel mondo (dopo l'Australia e la Nuova Zelanda), mentre la Germania veniva al secondo posto nella Comunità ed al settimo nel mondo. Tra le nazioni importatrici, si trovava in compenso, per lo stesso anno, la Repubblica federale al terzo posto (dopo gli Stati Uniti ed il Giappone), l'Italia al quarto posto ed il Regno Unito al quinto. Pertanto una normativa comunitaria omogenea potrà soltanto essere favorevole ad eliminare, nella Comunità, gli ostacoli alla circolazione di questi prodotti e a fortiori della vasta gamma dei prodotti nei quali essi vengono impiegati.

4. In data 13 gennaio 1970 la Commissione delle Comunità europee ha presentato al Consiglio una proposta di direttiva per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri in materia di caseine e di caseinati. Questa proposta era stata redatta conformemente al programma generale della Comunità del 28 maggio 1969 in materia di eliminazione degli ostacoli tecnici. Essa tendeva da un lato a sopprimere gli ostacoli derivanti dalle divergenze tra le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative attualmente applicabili in materia di caseine e caseinati in alcuni Stati membri e, dall'altro, a normalizzare i prodotti interessati, come è stato fatto da vari anni in alcuni paesi grandi produttori o consumatori (Nuova Zelanda, Stati Uniti, ecc.).

Con la risoluzione del 14 maggio 1970, il Parlamento europeo, preventivamente consultato, ha approvato l'iniziativa della Commissione proponendo tuttavia alcune modifiche del testo. Il 21 ottobre 1970, il Comitato economico e sociale, anch'esso consultato, ha approvato un parere in cui chiede che i prodotti contemplati dalla direttiva e non destinati all'alimentazione umana siano disciplinati da disposizioni abbastanza flessibili ed il meno limitative possibile. In sede di Consiglio la proposta di direttiva è stata esaminata in varie riunioni, l'ultima delle quali si è svolta il 13 maggio 1971.

L'ampliamento della Comunità ha portato quest'ultima a riesaminare la propria posizione. In particolare l'8 dicembre 1976 essa ha deciso di ritirare un certo numero di proposte al Consiglio, tra cui quest'ultima, ritenendo necessario adeguarla al progresso tecnico, ed ha annunciato l'intenzione di presentare al Consiglio una nuova proposta (GU n. C 26/5 del 3.2.1977).

5. Inoltre, a seguito della decisione del Consiglio del 1973, la Commissione ha preso ad estendere il patrimonio comunitario nel settore legislativo alimentare ed ad adoperarsi per un'eliminazione degli ostacoli nei settori d'interesse generale. E' già stato adottato tutto un complesso di direttive, tra cui, ad esempio, quelle relative a vari additivi.

Le caseine ed i caseinati appartengono a questi settori d'interesse generale. Infatti si tratta di agenti tecnologici applicabili ad un gran numero di prodotti alimentari molto vicini, per le loro proprietà, ad additivi quali gli emulsionanti, sui quali una direttiva è stata adottata nel 1974 (74/329/CEE, G.U. L 189/1 del 12.7.74).

6. La nuova proposta si ispira il più possibile ai lavori degli esperti della Federazione internazionale del settore lattiero (FIL), soprattutto per quanto riguarda la recente elaborazione, da parte dell'organizzazione, di norme relative alle caseine presamiche alimentari. Tale proposta tiene altresì conto dei lavori in corso in sede di Comitato misto FAO/OMS di esperti governativi sul codice di principio concernente il latte ed i prodotti lattiero-caseari. Detto comitato elabora norme di composizione per la caseina acida ed i caseinati alimentari, prendendo in considerazione i lavori che sta svolgendo la FIL e la Comunità europea. Queste norme contengono tanto requisiti minimi, quanto requisiti massimi. Quelli minimi corrispondono ad un livello di qualità minimo che questi prodotti devono raggiungere per meritare le denominazioni contenute nella proposta (caso, ad esempio, del tenore minimo in proteine). Inoltre, i requisiti massimi si riferiscono a diversi componenti estranei alla caseina e inevitabilmente presenti (caso, ad esempio, del tenore massimo in lattosio). L'attribuzione delle denominazioni del progetto di direttive richiede altresì che questi requisiti non vengano superati.

7. Inoltre, i progressi realizzati dopo il 1971, soprattutto in sede di Commissione, nell'elaborare i metodi di controllo, hanno messo in evidenza la necessità di adattare certe norme previste nella proposta iniziale.
8. Quanto all'introduzione di norme microbiologiche, la Commissione, nell'intento di tutelare il consumatore, propone di adottare sin d'ora specificazioni che potrebbero essere rivedute in futuro per tener conto dei lavori recentemente iniziati dalla Commissione e che intendono definire una politica generale di quest'ultima in materia di controllo microbiologico.
9. Per elaborare la nuova proposta, la Commissione ha richiesto il parere degli esperti nazionali e del Comitato consultivo per i prodotti alimentari, che comprende rappresentanti dell'industria, dell'agricoltura, del commercio, dei consumatori e dei sindacati.
10. La presente proposta si basa sull'articolo 100. Di conseguenza, sono richieste la consultazione del Parlamento europeo e quella del Comitato economico e sociale, in quanto l'applicazione della direttiva attualmente proposta richiederebbe in taluni Stati membri una modifica delle disposizioni legislative.

PROPOSTA DI DIRETTIVA DEL CONSIGLIO PER IL RAVVICINAMENTO DELLE LEGISLAZIONI DEGLI STATI MEMBRI IN MATERIA DI CASEINE E CASEINATI ALIMENTARI

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA' EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea, in particolare l'articolo 100,

vista la proposta della Commissione,

visto il parere del Parlamento europeo

visto il parere del comitato economico e sociale,

considerando che le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative, vigenti in taluni Stati membri definiscono le caratteristiche di composizione e di fabbricazione delle caseine e caseinati destinati all'alimentazione umana, nonché le condizioni alle quali questi prodotti devono rispondere affinché sia possibile far uso, per quanto li riguarda, di talune denominazioni o affinché venga autorizzato il loro impiego nella preparazione di altri prodotti alimentari; che siffatte disposizioni non esistono attualmente in altri Stati membri;

considerando che questa situazione è tale da ostacolare la libera circolazione della caseina e dei caseinati destinati all'alimentazione umana e da creare condizioni di concorrenza ineguali tra gli utilizzatori; che essa ha pertanto una incidenza diretta sull'istituzione e sul funzionamento del mercato comune;

considerando che, di conseguenza, è necessario determinare a livello comunitario le norme che devono essere osservate quanto alla composizione di questi prodotti e alla loro etichettatura;

considerando che le caseine e i caseinati non sono destinati al consumatore finale, la loro etichettatura è redatta per l'utilizzatore professionale;

considerando che il programma preliminare della Comunità economica europea per una politica di protezione e di informazione dei consumatori (1) prevede azioni nei settori che rivestono un'importanza particolare per la protezione della salute e della sicurezza dei consumatori e specialmente in quello dei prodotti alimentari;

considerando che la determinazione delle modalità relative al prelievo dei campioni e dei metodi di analisi necessari per il controllo della composizione e di altre caratteristiche dei prodotti in questione costituisce una misura di applicazione di carattere tecnico che conviene affidare alla Commissione nell'intento di semplificare ed accelerare la procedura;

considerando che, in tutti i casi in cui il Consiglio conferisce alla Commissione competenze per l'esecuzione delle norme fissate nel settore dei prodotti destinati all'alimentazione umana, è opportuno definire una procedura che instauri una stretta collaborazione tra gli Stati membri e la Commissione nell'ambito del comitato permanente per i prodotti alimentari istituito con decisione del Consiglio 69/414/CEE (2);

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA :

Articolo 1

1. La presente direttiva si applica :
 - a) alle caseine ed ai caseinati alimentari;
 - b) alle miscele di caseine e caseinati alimentari.

2. A norma della presente direttiva si intendono per :
 - a) caseine alimentari, i prodotti destinati all'alimentazione umana definiti nell'allegato I;
 - b) caseinati alimentari, i prodotti destinati all'alimentazione umana e definiti nell'allegato II;

Articolo 2

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni utili affinché i prodotti di cui agli allegati possono essere commercializzati soltanto se rispondono alle definizioni e alle norme della presente direttiva e dei suoi allegati.

(1) GU n. C 92 del 25.4.1975, pag. 1

(2) GU n. L 291 del 29.11.1969, pag. 9

Articolo 3

Le denominazioni che figurano negli allegati sono riservate ai prodotti in essi definiti e devono essere utilizzate in commercio per designarli.

Articolo 4

1. Fatte salve le disposizioni adottate dalla Comunità in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, non destinati al consumatore finale, l'etichettatura dei prodotti di cui all'articolo 1 deve recare le indicazioni seguenti in carattere ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili :

- a) per i prodotti di cui all'articolo 1 paragrafo 1 lettera a), la dicitura "caseina acida alimentare", "caseina presamica alimentare" o "caseinato alimentare" con l'indicazione del o dei cationi, a seconda del caso;
- b) per i prodotti di cui all'articolo 1 paragrafo 1 lettera b):
 - la dicitura "miscela di caseina e/o di caseinati ad uso alimentare" con l'indicazione del o dei cationi a seconda del caso;
 - l'indicazione dei componenti della miscela, seguita dall'indicazione dell'ordine decrescente di composizione, della proporzione nella quale entrano nella composizione di detta miscela o del tenore minimo di proteine;
- c) per i prodotti confezionati, l'indicazione del peso netto espresso in chilogrammi o grammi; fino all'entrata in vigore delle disposizioni comunitarie in materia, sono applicabili le disposizioni nazionali relative alla misura e/o marcatura del peso netto. Fino alla fine del periodo transitorio in cui nella Comunità è autorizzato l'impiego dell'unità di misura del sistema imperiale di cui all'allegato II della direttiva n. 71/354/CEE (1) modificata da ultimo dalla direttiva 76/770/CEE (2), all'indicazione del peso netto, espresso in unità di misura del sistema internazionale, se l'Irlanda o il Regno Unito

(1) GU n. L 243 del 29.10.1971, pag. 29

(2) GU n. L 262 del 27.9.1976, pag. 204

Lo desiderano per i prodotti commercializzati sul loro territorio, è unita l'indicazione del peso netto del contenuto espresso nell'equivalente delle unità di misura del sistema imperiale calcolate sulla base dei seguenti tassi di conversione :

- 1 ounce (avoirdupois) = $28,35 \times 10^{-3}$ kg
- 1 pound = 0,4536 kg

- d) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del confezionatore, o di un venditore, stabilito nella Comunità;
- e) per i prodotti importati dai paesi terzi, oltre all'indicazione di cui alle lettere da a) a d) l'indicazione del paese d'origine;
- f) l'indicazione della data di scadenza.

2. Gli Stati membri vietano sul loro territorio il commercio di caseine e caseinati alimentari se le diciture di cui al paragrafo 1 lettere a) b) c) d) non figurano in una lingua facilmente compresa dal compratore, a meno che si provveda ad informarlo con altri mezzi; questa disposizione non impedisce che le suddette diciture figurino in varie lingue.

1'indicazione della data di scadenza;

Se i prodotti definiti negli allegati sono confezionati in imballaggi o recipienti di peso nominale superiore a 20 Kg

Le indicazioni di cui al paragrafo 1 lettere a) b) c) d) nonché le menzioni del primo comma del presente paragrafo possono figurare soltanto sui documenti di accompagnamento.

Articolo 5

Fatte salve le disposizioni comunitarie da adottare in materia di sanità e di igiene per quanto riguarda i prodotti di cui agli allegati I e II, questi devono essere sottoposti ad un trattamento termico che corrisponda almeno alla pastorizzazione qualora il procedimento di fabbricazione dei prodotti di cui all'articolo 1 paragrafo 1 non comprenda un trattamento equivalente.

Articolo 6

1. Gli Stati membri adottano ogni disposizione utile affinché il commercio dei prodotti di cui all'articolo 1, conformi alle definizioni e alle norme previste nella presente direttiva e nei suoi allegati, non possa essere ostacolato dall'applicazione delle disposizioni nazionali non

armonizzate che disciplinano la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento o l'etichettatura di tali prodotti in particolare o dei prodotti alimentari in generale.

2. Il paragrafo 1 non è applicabile alle disposizioni non armonizzate giustificate da motivi :

- di tutela della pubblica sanità;
- di repressione delle frodi, sempre che dette disposizioni non siano tali da ostacolare l'applicazione delle definizioni e norme previste dalla presente direttiva;
- di tutela della proprietà industriale e commerciale, di indicazioni di provenienza, di denominazioni di origine e di repressione della concorrenza sleale.

Articolo 7

1. Se uno Stato membro, in base a motivazione circostanziata fondata su nuovi elementi o una nuova valutazione dei dati esistenti, emersi dopo l'adozione della direttiva, constata che l'impiego nei prodotti definiti agli allegati I e II di una delle sostanze enumerate negli allegati o il tasso massimo utilizzabile, presenta un rischio per la salute umana, pur essendo conforme alle disposizioni della presente direttiva, esso può sospendere in via provvisoria o sottoporre a restrizioni, sul proprio territorio, l'applicazione delle disposizioni di cui trattasi. Esso ne informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione, precisando i motivi che giustificano la sua decisione.

2. La Commissione esamina quanto prima i motivi addotti dallo Stato membro interessato e consulta gli Stati membri in sede di Comitato permanente per i prodotti alimentari; essa emette quindi senza indugio il proprio parere e prende le misure del caso.

3. La Commissione, se ritiene che per ovviare alle difficoltà enumerate al paragrafo 1 e per assicurare la tutela della pubblica sanità siano necessarie modifiche alla direttiva, avvia la procedura di cui all'articolo 10 per adottare dette modifiche. In tal caso lo Stato membro che ha preso misure di salvaguardia può mantenerle sino all'entrata in vigore di tali modifiche.

Articolo 8

Il Consiglio, su proposta della Commissione, determina, se necessario :

- a) i criteri di purezza degli agenti di cui agli allegati;
- b) i criteri igienici, chimici e fisici dei prodotti definiti negli allegati;

Articolo 9

Sono determinati secondo la procedura di cui all'articolo 10 :

- a) i metodi di analisi necessari al controllo dei criteri di purezza di cui all'articolo 8 lettera a);
- b) le modalità relative al prelievo dei campioni e i metodi di analisi necessari al controllo della composizione, delle caratteristiche di fabbricazione, dei criteri igienici e delle caratteristiche microbiologiche allo stadio della fabbricazione dei prodotti definiti negli allegati;
- c) le modifiche delle caratteristiche microbiologiche definite negli allegati.

Articolo 10

1. Nel caso in cui sia fatto riferimento alla procedura definita nel presente articolo, il Comitato permanente per i prodotti alimentari, denominato qui di seguito "Comitato", istituito con decisione 69/44 CEE del Consiglio, viene investito della questione dal suo presidente, su iniziativa di quest'ultimo o su richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

2. Il rappresentante della Commissione sottopone al Comitato un progetto dei provvedimenti da prendere. Il Comitato formula il suo parere in merito al progetto nel termine che il presidente può stabilire in relazione all'urgenza del problema in causa. Esso si pronuncia a maggioranza di 41 voti; ai voti degli Stati membri è attribuita la ponderazione di cui all'articolo 148 paragrafo 2 del trattato. Il presidente non prende parte alla votazione.

3. a) La Commissione adotta i provvedimenti progettati quando essi sono conformi al parere del Comitato.

- b) quando i provvedimenti progettati non sono conformi al parere del Comitato o in mancanza di parere, la Commissione sottopone immediatamente al Consiglio una proposta relativa ai provvedimenti da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.
- c) se, al termine di un periodo di tre mesi dal momento in cui la proposta è pervenuta al Consiglio, quest'ultimo non ha deliberato, le misure in questione vengono approvate dalla Commissione.

Articolo 11

Le disposizioni della presente direttiva non sono applicabili ai prodotti di cui all'articolo 1, destinati ad essere esportati nei paesi terzi.

Articolo 12

1. Entro 18 mesi dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri modificano, se del caso, le rispettive legislazioni per conformarsi alle sue disposizioni e ne informano immediatamente la Commissione.

La legislazione che attua le disposizioni della presente direttiva si applica al più tardi due anni dopo la notifica ai prodotti fabbricati o importati nella Comunità.

2. Non appena sia stata notificata la presente direttiva, gli Stati membri comunicano inoltre alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore da essa disciplinato.

Articolo 13

La presente direttiva è destinata agli Stati membri.

ALLEGATO I

CASEINE

I. DEFINIZIONE

Per caseina si intende la sostanza proteica contenuta nel latte nel quantitativo più elevato, lavata ed essiccata, insolubile nell'acqua ottenuta dal latte scremato, generalmente per coagulazione mediante acidi, cagli o altri enzimi che coagulano il latte.

Ai sensi del comma precedente si intende per :

latte scremato, il prodotto ricavato dalla mungitura di una o più vacche, al quale non sia stata fatta alcuna aggiunta ed il cui tenore in grasso non superi lo 0,1%.

In particolare, per caseina acida ad uso alimentare si intende il prodotto definito al primo comma di questo paragrafo, ottenuto esclusivamente per precipitazione mediante coadiuvanti tecnologici di cui al paragrafo II, lettera c del presente allegato e che rispondono alle norme di cui al paragrafo II dello stesso allegato.

In particolare, per caseina presamica ad uso alimentare si intende il prodotto definito al primo comma del presente paragrafo, ottenuto esclusivamente per precipitazione dal caglio o da altri enzimi, autorizzati negli Stati membri, coagulanti del latte e che risponda alle norme di cui al paragrafo III del presente allegato.

II. NORME CHE SI APPLICANO ALLE CASEINE ACIDE ALIMENTARI

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	90 %	m/m
3. Tenore massimo di grassi del latte su estratto secco	2,25 %	m/m
4. Sostanze estranee (come particelle di legno, metallo, peli e frammenti d'insetti)	nessuna	in 25 g
5. Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste)	22,5 mg	in 25 g

- | | |
|---|-----------|
| 6. Acidità massima espressa in ml di soluzione di soda decinormale per grammo | 0,27 |
| 7. Tenore massimo di ceneri (P_2O_5 compreso) | 2,5 % m/m |
| 8. Tenore massimo di lattosio anidro | 1 % |

b) Criteria igienici

1. Metalli (massimo)

- | | |
|----------|----------|
| - ferro | 20 mg/kg |
| - rame | 5 mg/kg |
| - piombo | 2 mg/kg |

c) Caratteristiche micro-biologiche allo stadio della fabbricazione

1. Tenore totale di germi in 1 g : 100.000
2. Assenza di germi patogeni e delle loro tossine
3. Enterobatteri in 1 g : 20
4. Escherichia coli in 1 g : assenza
5. Salmonelle in 25 g : assenza
6. Germi termofili in 1 g : 5.000
7. Muffe e lieviti in 1 g : 100

d) Agenti tecnologici ad uso alimentare autorizzati per la precipitazione

- Acido lattico (E 270)
- Acido cloridrico
- Acido solforico
- Acido citrico (E 330)
- Acido acetico (E 260)
- Siero di latte
- Acido ortofosforico

e) Caratteri organolettici

1. Odore : leggerissimi aromi ed odori stranieri
2. Aspetto: colore variante dal bianco al bianco crema, il prodotto dev'essere esente da piccoli blocchi resistenti a una leggera pressione.

III. NORME CHE SI APPLICANO ALLE CASEINE PRESAMICHE ALIMENTARI

a) Fattore essenziale di composizione

1. Tenore massimo di umidità 12 % m/m
2. Tenore minimo di sostanze proteiche del latte calcolate sull'estratto a secco 84 % m/m
3. Tenore massimo dei grassi del latte su estratto secco 2 % m/m
4. Sostanze estranee (come particelle di legno, metallo, peli o frammenti d'insetti) nulla in 25 g.
5. Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste) 22,5 mg in 25 g
6. Tenore minimo di ceneri (P_2O_5 comprese) 7,50 % m/m
7. Tenore massimo di lattosio 1 %

b) Criteri igienici

1. Metalli (massimo)
 - ferro 20 mg/kg
 - rame 5 mg/kg
 - piombo 2 mg/kg

c) Caratteristiche micro-biologiche alla fabbricazione

1. Tenore totale di germi in 1 g : 100.000
2. Assenza di germi patogeni e delle loro tossine
3. Entero-batteri in 1 g : 20
4. Escherichia coli in 1 g : assenza
5. Salmonelle in 25 g : assenza
6. Germi termofili in 1 g : 5.000
7. Muffe e lieviti in 1 g : 100

d) Caratteri organolettici

1. Odore : leggerissimi aromi e odori stranieri
2. Aspetto: colore variante dal bianco al bianco crema; il prodotto dev'essere esente da piccoli blocchi resistenti ad una leggera pressione.

ALLEGATO II

CASEINATI

I. DEFINIZIONE

Per caseinati alimentari si intendono i prodotti ottenuti per reazione della caseina alimentare o della cagliata alimentare con i neutralizzanti della qualità alimentare descritta al punto C del paragrafo II del presente allegato. Questi prodotti, fatta eccezione per il caseinato di calcio, sono quasi completamente solubili in acqua distillata e rispondono alle norme di cui al paragrafo II del presente allegato.

II. NORME CHE SI APPLICANO AI CASEINATI ALIMENTARI

a) Fattori essenziali di composizione

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Tenore massimo di umidità | 8 % m/m |
| 2. Tenore minimo di proteina del latte, calcolata su estratto secco | 88 % m/m |
| 3. Tenore massimo di grasso del latte calcolato su estratto a secco | 2,0 % m/m |
| 4. Sostanze estranee (quali particelle di legno, metallo, peli o frammenti d'insetti) | nulla in 25 g |
| 5. Tenore massimo di sedimenti (particelle combuste) | 22,5 mg in 25 g |
| 6. Tenore massimo di lattosio anidro | 1,0 % m/m |
| 7. pH massimo | 6,0 a 8,0 |

b) Criteri igienici

- | | |
|----------------------|----------|
| 1. Metalli (massimo) | |
| - ferro | 20 mg/kg |
| - rame | 5 mg/kg |
| - piombo | 2 mg/kg |

c) Caratteristiche micro-biologiche alla fabbricazione

1. Tenore totale di germi in 1 g : 100.000
2. Assenza di germi patogeni e delle loro tossine
3. Entero-batteri in 1 g : 20
4. Escherichia coli in 1 g : assenza

5. Salmonelle in 25 g : assenza
6. Germi termofili in 1 g : 5.000
7. Muffe e lieviti in 1 g : 100

d) Agenti neutralizzanti di qualità alimentare (agenti neutralizzanti e tamponi opzionali)

Idrossidi, carbonati, fosfati di sodio, di potassio, di calcio, di ammonio, e di magnesio, citrato di calcio.

e) Caratteri organolettici

1. Odore : leggerissimi aromi e odori stranieri

2. Aspetto: Colore variante dal bianco al bianco crema, il prodotto dev'essere esente da piccoli blocchi resistenti a una leggera pressione.