

370R0756

Nº L 91/28

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

25. 4. 70

REGULAMENTO (CEE) Nº 756/70 DA COMISSÃO

de 24 de Abril de 1970

relativo à concessão de ajudas ao leite desnatado transformado, tendo em vista a fabricação de caseína e de caseinatos

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 804/68 do Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercado do leite e dos produtos lácteos⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2622/69⁽²⁾ e, nomeadamente, o nº 3 do seu artigo 11º e o seu artigo 28º;Considerando que o Regulamento (CEE) nº 987/68 do Conselho, de 15 de Julho de 1968⁽³⁾, fixou as regras gerais relativas à concessão de uma ajuda para o leite desnatado transformado em caseína e caseinatos; que as regras de aplicação destas disposições foram adoptadas pelo Regulamento (CEE) nº 1102/68 da Comissão, de 27 de Julho de 1968, que estabelece as regras de concessão de ajudas ao leite desnatado transformado, tendo em vista a fabricação de caseína e caseinatos⁽⁴⁾, bem como pelo Regulamento (CEE) nº 146/69 da Comissão, de 24 de Janeiro de 1969, que fixa o montante das ajudas para o leite desnatado transformado tendo em vista a fabricação de caseína e caseinatos⁽⁵⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2437/69⁽⁶⁾;

Considerando que, nos termos do artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 1102/68, se considera, para o cálculo da ajuda, que um quilograma de caseína ou de caseinatos é fabricado com 33,75 quilogramas de leite desnatado; que o nº 1 do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 146/69 diferencia a ajuda a conceder, por 100 quilogramas de leite desnatado, consoante o produto obtido seja em caseína ou em caseinatos e consoante a natureza e a qualidade da caseína ou dos caseinatos fabricados;

Considerando que, tendo em conta a experiência já adquirida com a aplicação destas disposições e com o objectivo de tomar em consideração, de forma mais clara, as diferentes quantidades de leite desnatado necessárias à transformação em caseína ou em caseinatos em função da sua natureza e qualidade, convém não continuar a fixar, de maneira diferenciada, o montante de ajuda a

conceder por 100 quilogramas de leite desnatado, mas fazer uma distinção entre as diferentes quantidades de leite desnatado necessárias à fabricação de caseína e caseinatos de natureza e qualidade diferentes;

Considerando que convém, para este efeito, e dada a situação do mercado, não subvencionar da mesma maneira a produção de caseína e de caseinatos de qualidade inferior e a de caseína e de caseinatos de melhor qualidade;

Considerando que, além disso, as disposições dos Regulamentos (CEE) nºs 1102/68 e 146/69 relativas ao processo de pagamento das ajudas e às medidas de controlo se mostraram satisfatórias e podem, para este efeito, ser mantidas; que, tendo em conta as modificações, acima citadas, a introduzir no regime de ajudas, convém, contudo, por razões de clareza, reunir as regras de aplicação para a concessão das ajudas num novo regulamento;

Considerando que o Comité de Gestão do leite e dos Produtos Lácteos não emitiu parecer no prazo estabelecido pelo seu presidente,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

A ajuda só é concedida aos produtores de caseína e de caseinatos se estes produtos forem fabricados a partir do leite desnatado ou de caseína bruta extraída de leite de origem comunitária.

Artigo 2º

1. A ajuda, por 100 quilogramas de leite desnatado transformado em caseína ou em caseinatos, é fixada em 2,02 unidades de conta. Todavia, esta ajuda é limitada a 35 % do montante referido no parágrafo anterior sempre que o leite desnatado é transformado em caseína ou caseinatos que não sejam os referidos nas alíneas a) a c) do nº 2.

2. Para o cálculo da ajuda considera-se que:

- a) Um quilograma de caseinato ou de caseína-coalho da qualidade A foi fabricada com 37,75 quilogramas de leite desnatado;
- b) Um quilograma de caseína ácida da qualidade A ou de caseína-coalho da qualidade B foi fabricada com 35,75 quilogramas de leite desnatado;

⁽¹⁾ JO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.⁽²⁾ JO nº L 328 de 30. 12. 1969, p. 8.⁽³⁾ JO nº L 169 de 18. 7. 1968, p. 6.⁽⁴⁾ JO nº L 184 de 29. 7. 1968, p. 19.⁽⁵⁾ JO nº L 21 de 28. 1. 1969, p. 3.⁽⁶⁾ JO nº L 307 de 7. 12. 1969, p. 7.

- c) Um quilograma de caseína ácida da qualidade B foi fabricada com 33,75 quilogramas de leite desnatado;
- d) Um quilograma de outras caseínas ou caseinatos foi fabricada com 31,75 quilogramas de leite desnatado.

As caseínas e caseinatos referidos na alínea a) a c) do nº 1 devem preencher as condições fixadas no anexo.

3. Até ao final da campanha leiteira 1969/1970, os montantes da ajuda decorrente das disposições dos números acima referidos são, todavia, majorados de 0,24 unidades de conta por 100 quilogramas de leite desnatado na Bélgica e no Luxemburgo.

Artigo 3º

1. Os produtores de caseína ou de caseinatos só podem beneficiar da ajuda se:
 - a) Mantiverem um resumo mensal das quantidades entregues, fabricadas, utilizadas e escoadas, de leite e produtos lácteos, compreendendo nestas a caseína e os caseinatos;
 - b) Se submeterem a um controlo efectuado pelo organismo de intervenção competente.
2. O resumo das quantidades referidas na alínea a) do nº 1 conterá, pelo menos, as seguintes informações:
 - a) Entradas de leite e de natas;
 - b) Compras de caseína bruta;
 - c) Compras de caseína e caseinatos;
 - d) Data de fabricação e quantidades produzidas de caseína e de caseinatos;
 - e) Quantidades de outros produtos lácteos fabricados;
 - f) Data de venda e quantidades de caseína e de caseinatos vendidos, bem como o nome e endereço do destinatário;
 - g) Perdas, amostras, quantidades entregues e quantidades substituídas de leite, produtos lácteos, caseína e caseinatos.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas em 24 de Abril de 1970.

As informações são comprovadas, nomeadamente, pelos talões de entrega, pelas facturas e pelas fichas das empresas.

3. O controlo mencionado na alínea b) do nº 1 consiste, pelo menos, numa vigilância permanente do estabelecimento do produtor e da composição da caseína e dos caseinatos.
4. Os Estados-membros comunicam à Comissão as medidas que eventualmente apliquem para além do controlo exigido no nº 3.

Artigo 4º

1. A ajuda só pode ser concedida após o escoamento da caseína ou dos caseinatos. O pedido deve ser apresentado, por escrito, no organismo de intervenção.

Deve indicar:

- a) O nome e endereço do produtor;
 - b) A quantidade de caseína ou de caseinatos da sua fabricação que escoou e para a qual solicita a ajuda.
2. O organismo de intervenção pode pedir informações complementares, nomeadamente, sobre a quantidade de leite desnatado e de caseína bruta transformada, bem como sobre a qualidade da caseína e caseinatos fabricados.

Artigo 5º

São revogados os Regulamentos (CEE) nºs 1102/68 e 146/69. Todavia, permanecem aplicáveis para a caseína e os caseinatos escoados antes da entrada em vigor do presente regulamento.

Artigo 6º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Maio de 1970.

Pela Comissão

O Presidente

Jean REY

ANEXO

I. Indicações de composição

1. *Caseína ácida*

	<u>Qualidade A</u>	<u>Qualidade B</u>
1. Teor máximo em água	12,00 %	12,00 %
2. Teor máximo em matérias gordas	1,75 %	2,00 %
3. Ácidos livres, expresso em ácido láctico-máximo —	0,30 %	0,80 %

2. *Caseína-coalho*

	<u>Qualidade A</u>	<u>Qualidade B</u>
1. Teor máximo em água	12,00 %	13,00 %
2. Teor máximo em matérias gordas	1,00 %	1,25 %
3. Teor mínimo em cinzas	7,50 %	7,50 %

3. *Caseínatos*

1. Teor máximo em água	6 %
2. Teor mínimo em matérias proteicas do leite	88 %
3. Teor máximo em matérias gordas e em cinzas	6 %

II. Indicações para a embalagem

Sobre os recipientes e as embalagens de caseína ácida, de caseína-coalho e de caseínatos deve constar, além da indicação do produto, respectivamente ou o teor mínimo ou o teor máximo em percentagem, ou o teor efectivo dos constituintes referidos na Parte I do presente anexo.

III. Definições

1. *Teor em água*

Por teor em água entende-se o peso, em percentagem, de água, determinado após uma secagem de seis horas a $102 \pm 2^\circ \text{C}$ de 5 gramas de caseína ou caseínatos.

2. *Teor em matérias gordas*

Por teor em matérias gordas entende-se a quantidade de substâncias total, em percentagem do peso, que é obtido pelo método Schmid-Bondzjnski-Ratzlaff ou pelo método Schmid-Bondzjnski-Ratzlaff ou pelo método Röse-Gottlieb.

3. *Teor em cinzas*

Por cinzas entende-se o residuo da incineração da caseína ou caseínatos realizada a uma temperatura suave e numa ligeira corrente de ar, após fixação do fósforo orgânico por adição de um sal ou de um base mineral determinada.

4. *Teor em ácidos livres*

Por teor em ácidos livres -equivalente de ácido láctico- entende-se os ácidos extraídos em meio aquecido e aquoso que são titulados por meio de uma lexívia de sódio (indicador fenoftaleína).

5. *Teor em matérias proteicas do leite*

Por teor em matérias proteicas do leite entende-se a percentagem em peso do azoto contido, determinado pelo método Kjeldahl e multiplicado pelo coeficiente 6,38.