

DIRECTIVAS

DIRECTIVA 2007/61/CE DO CONSELHO

de 26 de Setembro de 2007

que altera a Directiva 2001/114/CE relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana

O CONSELHO DA UNIÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia, nomeadamente o artigo 37.º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer do Parlamento Europeu ⁽¹⁾,

Considerando o seguinte:

- (1) Dada a necessidade crescente de harmonização no comércio internacional do leite e dos produtos lácteos, é conveniente prever que seja permitida a normalização do teor de proteínas de determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados a um teor mínimo de 34 %, em massa, em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda.
- (2) Ao permitir-se a normalização, é necessário definir as matérias primas utilizadas no ajustamento do teor proteico, bem como a respectiva composição.
- (3) O Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro de 2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos ⁽²⁾, destina-se a regulamentar a adição dessas substâncias aos alimentos e estabelece a lista de vitaminas e minerais que podem ser adicionados aos alimentos. Consequentemente, a Directiva 2001/114/CE do Conselho ⁽³⁾ deverá ser alterada a fim de permitir a adição de vitaminas e minerais tal como previsto no Regulamento (CE) n.º 1925/2006.
- (4) A Directiva 2001/114/CE deverá ser alterada em conformidade,

APROVOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

A Directiva 2001/114/CE é alterada do seguinte modo:

1. O artigo 2.º é revogado.

2. O anexo I é alterado em conformidade com o disposto no anexo da presente directiva.

Artigo 2.º

1. Os Estados-Membros devem pôr em vigor as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva até 31 de Agosto de 2008. Os Estados Membros devem comunicar imediatamente à Comissão o texto dessas disposições legislativas, regulamentares e administrativas, bem como um quadro de correspondência entre essas disposições e a presente directiva.

Quando os Estados Membros aprovarem essas disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação oficial. As modalidades dessa referência serão aprovadas pelos Estados-Membros.

2. Os Estados-Membros devem comunicar à Comissão o texto das principais disposições de direito interno que aprovarem nas matérias reguladas pela presente directiva.

Artigo 3.º

A presente directiva entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

Artigo 4.º

Os Estados-Membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 26 de Setembro de 2007.

Pelo Conselho

O Presidente

J. SILVA

⁽¹⁾ Parecer emitido em 5 de Setembro de 2007 (ainda não publicado no *Jornal Oficial*).

⁽²⁾ JO L 404 de 30.12.2006, p. 26.

⁽³⁾ JO L 15 de 17.1.2002, p. 19. Directiva alterada pelo Acto de Adesão de 2003.

ANEXO

O anexo I da Directiva 2001/114/CE é alterado do seguinte modo:

1. No ponto 1, «Leite parcialmente desidratado», o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Designa o produto líquido, açucarado ou não, obtido por eliminação parcial da água do leite, do leite total ou parcialmente desnatado ou de uma mistura destes produtos, eventualmente adicionado de nata, de leite totalmente desidratado ou destes dois produtos; a quantidade de leite totalmente desidratado adicionada não poderá representar, no produto acabado, mais de 25 % do resíduo seco total proveniente do leite.».

2. No ponto 2, «Leite totalmente desidratado», o primeiro parágrafo passa a ter a seguinte redacção:

«Designa o produto pulverulento obtido por eliminação da água do leite, do leite total ou parcialmente desnatado, da nata ou de uma mistura destes produtos e caracterizado por um teor de humidade igual ou inferior a 5 %, em massa, do produto acabado.».

3. O ponto 3, «Tratamentos», é alterado do seguinte modo:

a) Na alínea b), o proémio passa a ter a seguinte redacção:

«Sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal (*), a conservação dos produtos referidos nos pontos 1 e 2 será obtida:

(*) JO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Rectificação no JO L 226 de 25.6.2004, p. 22.»;

b) É aditada a alínea seguinte:

«c) Sem prejuízo dos requisitos relativos à composição constantes dos pontos 1 e 2 do presente anexo, o teor de proteínas do leite pode ser ajustado a um valor mínimo de 34 % em massa (em relação ao resíduo seco isento de matéria gorda), por adição e/ou eliminação de constituintes do leite sem alterar, no leite ajustado, a proporção entre proteínas do soro e caseína.».

4. O ponto 4, «Adições autorizadas», passa a ter a seguinte redacção:

«4. Adições e matérias-primas autorizadas

a) Vitaminas e minerais em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 20 de Dezembro de 2006, relativo à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos (*).

b) Para o ajustamento do teor de proteínas referido na alínea c) do ponto 3, são autorizadas as seguintes matérias-primas:

i) concentrado lácteo

Concentrado lácteo é o produto obtido por concentração das proteínas lácteas por ultra-filtração do leite, do leite parcialmente desnatado ou do leite desnatado,

ii) permeato lácteo

Permeato lácteo é o produto obtido por eliminação, por ultra-filtração, das proteínas e da matéria gorda do leite, do leite parcialmente desnatado ou do leite desnatado, e

iii) lactose

A lactose é um constituinte natural do leite, normalmente obtido a partir do soro, com um teor de lactose anidra não inferior a 99,0 % (m/m) da matéria seca. Pode ser anidra ou conter uma molécula de água de cristalização, ou ainda uma mistura de ambas as formas.

(*) JO L 404 de 30.12.2006, p. 26.».