

Caseine e caseinati, novità in arrivo

Il 24 febbraio prossimo il Parlamento Europeo voterà, in Commissione per l'ambiente, il progetto di relazione sulla proposta di direttiva per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana, progetto presentato dalla Commissione nel marzo dello scorso anno.

Il progetto è rivolto a sostituire la direttiva 83/417/CEE del Consiglio allo scopo di allinearne le disposizioni che conferiscono alla Commissione competenze di esecuzione alle disposizioni introdotte dal Trattato sul Funzionamento dell'Ue, ma anche allineare i requisiti di composizione delle caseine e dei caseinati alla pertinente norma del Codex Alimentarius. Oltre a ciò, si punta ad aggiornare le disposizioni applicabili alle caseine e ai caseinati tenuto conto della legislazione comunitaria adottata nel frattempo, in particolare quella applicabile ai prodotti alimentari.

Per quanto concerne l'adeguamento alle norme internazionali, la Commissione propone in particolare di fissare il tenore massimo di umidità della caseina alimentare al 12 per cento (rispetto al parametro del 10 per cento previsto in precedenza) e il tenore massimo di grassi del latte della caseina acida alimentare al 2 per cento (rispetto al 2,25 per cento). Per consentire un rapido adeguamento futuro degli allegati I e III (norme applicabili alla caseina acida alimentare, alla caseina presamica alimentare e ai caseinati alimentari in termini di composizione, contaminanti, coadiuvanti tecnologici utilizzati, ecc.) alle norme internazionali e al progresso tecnico, la Commissione propone inoltre l'adozione di atti delegati.

La proposta va considerata nel contesto della legislazione alimentare generale (regolamento CE n. 178/2002), che mira a garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani contribuendo così in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini. In quest'ottica è altresì opportuno assicurare che i consumatori siano adeguatamente informati in merito ai prodotti alimentari da essi consumati.

Sebbene i prodotti disciplinati dalla proposta (caseine e caseinati) non siano destinati alla vendita al consumatore finale ma solo alla vendita tra imprese per la preparazione degli alimenti, è importante che gli operatori del settore alimentare dispongano dei dati necessari per l'etichettatura dei prodotti finiti, in particolare per quanto riguarda gli allergeni. Di conseguenza la proposta include disposizioni relative all'etichettatura delle caseine e dei caseinati destinati all'alimentazione umana.

Se le informazioni obbligatorie previste non figurano sugli imballaggi, recipienti o etichette, i prodotti interessati non possono essere commercializzati in quanto caseine o caseinati alimentari, né utilizzati per la preparazione di prodotti alimentari. Si ricorda che, con l'entrata in vigore al 1° gennaio 2014 del regolamento (UE) N. 1308/13 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, sono state soppresse le norme che prevedevano l'ottenimento di un aiuto, previsto dalla precedente Ocm, per la trasformazione di latte in caseina e caseinati, che potevano essere impiegati, su preventiva autorizzazione della Commissione ed entro certi limiti, alla produzione di formaggi; pertanto, il loro impiego non è più normato a livello europeo e si fa

