



Bruxelas, 20.3.2014  
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

## **ANEXOS**

**à Proposta de**

**DIRECTIVA DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO**

**relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes a determinadas caseínas e caseinatos destinados à alimentação humana e que revoga a Diretiva 83/417/CEE do Conselho.**

## ANEXO I

### *CASEÍNAS ALIMENTARES*

#### I. NORMAS APLICÁVEIS À CASEÍNA ÁCIDA ALIMENTAR

##### a) Fatores essenciais de composição

1.	Teor máximo de humidade	12,0 % (em peso)
2.	Teor mínimo de proteínas do leite calculado no extrato seco 90 % em peso com um teor mínimo de caseína	95 % (em peso)
3.	Teor máximo de matérias gordas lácteas calculado no extrato seco	2,0 % (em peso)
4.	Acidez titulável máxima expressa em ml de solução de hidróxido de sódio decinormal por g	0,27
5.	Teor máximo de cinzas (incluindo P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	2,5 % (em peso)
6.	Teor máximo de lactose anidra	1 % (em peso)
7.	Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)	22,5 mg em 25g

##### b) Contaminantes

Teor máximo de chumbo	1 mg/kg
-----------------------	---------

##### c) Impurezas

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pelos ou fragmentos de insetos)	ausência em 25 mg
---	-------------------

##### d) Auxiliares tecnológicos e culturas microbianas

- i) —Ácido láctico
  - Ácido clorídrico
  - Ácido sulfúrico
  - Ácido cítrico
  - Ácido acético
  - Ácido ortofosfórico
- ii) — lacto-soro
  - Culturas microbianas produtoras de ácido láctico

##### e) Características organolépticas

- 1. *Cheiro:* ausência de cheiros estranhos
- 2. *Aspeto:* cor que vai do branco ao branco creme: o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.

## II. NORMAS APLICÁVEIS À «CASEÍNA ENZIMÁTICA ALIMENTAR»

### a) Fatores essenciais de composição

1.	Teor máximo de humidade	12 % m/m
2.	Teor mínimo de proteínas do leite calculado no extrato seco	84 % (em peso)
	com um teor mínimo de caseína	95 % (em peso)
3.	Teor máximo de matérias gordas lácteas calculado no extrato seco	2 % (em peso)
4.	Teor máximo de cinzas (incluindo P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	7,50 % (em peso)
5.	Teor máximo de lactose anidra	1 % (em peso)
6.	Teor máximo de sedimento (partículas queimadas)	22,5 mg em 25g

### b) Contaminantes

Teor máximo de chumbo	1 mg/ kg
-----------------------	----------

### c) Impurezas

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pelos ou fragmentos de insetos)	ausência em 25 mg
---	-------------------

### d) Auxiliares tecnológicos

—coalho, que cumpra os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008;

—outras enzimas coagulantes do leite, que cumpram os requisitos do Regulamento (CE) n.º 1332/2008.

### e) Características organolépticas

1. <i>Cheiro:</i>	ausência de cheiros estranhos
2. <i>Aspeto:</i>	cor que vai do branco ao branco creme: o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.

## ANEXO II

### *CASEINATOS ALIMENTARES*

#### NORMAS APLICÁVEIS AOS CASEINATOS ALIMENTARES

**a) Fatores de composição essenciais**

1.	Teor máximo de humidade	8 % (em peso)
2.	Teor mínimo de caseína proteica de leite, calculado no extrato seco	88 % (em peso)
3.	Teor máximo de matérias gordas lácteas calculado no extrato seco	2,0 % (em peso)
4.	Teor máximo de lactose anidra	1,0 % (em peso)
5.	pH	6,0 a 8,0
6.	Teor máximo de sedimentos (partículas queimadas)	22,5 mg em 25g

**b) Contaminantes**

Teor máximo de chumbo	1 mg/ kg
-----------------------	----------

**c) Impurezas**

Matérias estranhas (tais como partículas de madeira, metal, pelos ou fragmentos de insetos)	ausência em
25 mg	

**d) Auxiliares tecnológicos**

(agentes neutralizantes e tampões, opcionais)

hidróxidos	sódio
carbonatos	potássio
	de cálcio
fosfatos	amónio
citratos	magnésio

**e) Características**

1	<i>Cheiro:</i>	<i>aromas e cheiros estranhos muito ligeiros.</i>
2.	<i>Aspeto:</i>	<i>cor que vai do branco ao branco creme: o produto deve estar isento de grumos que resistam a uma ligeira pressão.</i>
3.	<i>Solubilidade:</i>	<i>quase inteiramente solúvel na água destilada, com exceção do caseinato de cálcio.</i>

### ANEXO III

#### *Quadro de correspondência*

Diretiva 83/417/CEE do Conselho	Presente diretiva
Artigo 1.º	Artigos 1.º, 2.º
Artigo 2.º	Artigo 3.º
Artigo 3.º	Artigo 4.º
Artigo 4.º, n.º 1	Artigo 5.º, n.º 1
Artigo 4.º, n.º 2, primeiro parágrafo	Artigo 5.º, n.º 2
Artigo 4.º, n.º 2, segundo parágrafo	Artigo 5.º, n.º 3
Artigo 5.º	Artigo 2.º, alíneas a) e b)
-	Artigo 6.º, n.º 1
Artigo 6.º, n.º 1	Artigo 6.º, n.º 2
Artigo 6.º, n.º 2	Artigo 6.º, n.º 3
Artigo 7.º	-
Artigo 8.º	-
Artigo 9.º	-
Artigo 10.º	-
Artigo 11.º	-
-	Artigo 7.º
-	Artigo 8.º
Artigo 12.º	Artigo 9.º
-	Artigo 10.º
-	Artigo 11.º
Artigo 13.º	Artigo 12.º
Anexo I, secção I	Artigo 2.º, alíneas d) e e)
Anexo I, secção II	Anexo I, secção I
Anexo I, secção III	Anexo I, secção II
Anexo II, secção I	Artigo 2.º, alínea f)
Anexo II, secção II	Anexo II
-	Anexo III