

Aggiornamento delle norme UE sulle caseine alimentari

La Commissione europea ha proposto nel 2014 di adeguare la legislazione sulle caseine e i caseinati alimentari agli sviluppi della legislazione alimentare UE e delle norme internazionali. È necessario che anche i poteri conferiti alla Commissione vengano adeguati alle disposizioni introdotte dal trattato di Lisbona. Il testo di compromesso scaturito da negoziati in sede di trilogio sarà messo ai voti nella tornata di ottobre I.

Cosa sono le caseine e i caseinati e qual è il loro utilizzo

Le caseine sono lattoproteine, ossia proteine contenute nel latte. Circa l'80% delle proteine nel latte vaccino è costituito da caseine. Le caseine si ricavano dal latte trattando il latte scremato con acido o caglio. La cagliata risultante viene lavata per rimuovere il lattosio e i grassi del latte rimanenti, e poi essiccata. Le caseine non sono idrosolubili, ma combinate con oli vegetali o burro possono essere utilizzate in prodotti come il formaggio di imitazione. I caseinati sono un derivato delle caseine e si ottengono per essiccamento delle caseine trattate con agenti neutralizzanti. I caseinati sono idrosolubili, il che li rende più adatti per usi alimentari. Essi sono utilizzati in particolare nella produzione casearia, negli integratori proteici e nelle creme in polvere per il caffè. Le caseine e i caseinati non sono destinati alla vendita diretta ai consumatori, ma solo alle imprese per la preparazione di prodotti alimentari.

Dato che i prodotti lattiero-caseari possono provocare allergie o intolleranze, tutti i tipi di lattoproteine (caseine, caseinati e proteine del siero di latte) devono essere designate come "proteine del latte" sulle etichette dei prodotti alimentari ([regolamento \(UE\) n. 1169/2011](#) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori). Le caseine e i caseinati possono essere utilizzati anche nella vinificazione, per ridurre il livello di amaro e chiarificare i vini bianchi e rosati. Nel 2011 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) [ha valutato](#) la richiesta dell'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) di esenzione permanente dall'etichettatura dei prodotti a base di caseine/caseinati/latte impiegati per la chiarificazione dei vini. L'EFSA ha concluso che i vini "chiarificati" con prodotti lattieri possono provocare reazioni indesiderate in persone allergiche e non dovrebbero essere esentati dall'etichettatura. Quindi i vini immessi sul mercato o etichettati dopo la metà del 2012, che sono stati fabbricati utilizzando prodotti lattieri come agenti chiarificanti, devono recare indicazione nell'etichetta ([regolamento \(UE\) n. 1266/2010 della Commissione](#)).

Proposta della Commissione

La [proposta di direttiva](#) relativa alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana sostituirebbe la [direttiva 83/417/CEE del Consiglio](#). La proposta allineerebbe il potere della Commissione di adottare atti delegati o di esecuzione con le disposizioni introdotte dal trattato di Lisbona. La proposta inoltre tiene conto dello sviluppo del quadro giuridico in ambito alimentare. Infine essa adeguerebbe i requisiti di composizione di tali prodotti alle norme internazionali del [Codex Alimentarius](#). Ai fini della conformità con gli standard internazionali, il tenore massimo di umidità della caseina alimentare è aumentato dal 10% al 12%, e il tenore massimo di grassi del latte della caseina acida alimentare è ridotto dal 2,25% al 2%. In futuro, in funzione dei progressi tecnologici, la Commissione potrà adottare atti delegati per modificare le definizioni e le norme tecniche stabilite negli allegati.

La commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare (ENVI) ha approvato emendamenti alla proposta e il mandato di avviare negoziati con il Consiglio nel febbraio 2015 (relatore: Giovanni La Via, PPE, Italia). L'[esito dei negoziati](#) è stato approvato dalla commissione ENVI nel giugno 2015. Al testo è stato aggiunto un riferimento al [regolamento \(UE\) n. 1169/2011](#), il quale sottolinea che nelle relazioni tra imprese vanno forniti dati sufficienti a garantire che gli operatori del settore alimentare dispongano delle informazioni necessarie per l'etichettatura dei prodotti finali, ad esempio per quanto riguarda gli allergeni. Alla Commissione verrà conferito il potere di adottare atti delegati per un periodo di cinque anni. Tutte le definizioni sono conformi alle norme del Codex Alimentarius per i prodotti alimentari a base di caseina. Inoltre, sono state aggiunte disposizioni per garantire che i produttori abbiano la possibilità di indicare in etichetta se si superano i requisiti minimi di composizione (ad esempio il contenuto minimo di proteine del latte).