

ALLEGATO 2

Agli articoli 37, 38 e 39 del Reg. Ce n. 1898/2005, il riferimento all'“esame delle materie grasse butirriche messe in opera, se del caso a campione” e alla “verifica dell'assenza delle materie grasse non lattiere” comprende i seguenti elementi:

1) burro di mercato (non tracciato) per:

- aggiunta di rivelatori;
- incorporazione in prodotti intermedi o finali.

L'ammissibilità del burro (articolo 5, paragrafo 1 del Reg. Ce. n. 1898/2005) deve essere controllata:

- attraverso il prelievo di campioni;
- attraverso il prelievo aleatorio di campioni, al fine di verificare l'assenza di materie grasse non lattiere almeno quattro volte per un periodo di dodici mesi (due volte per gli stabilimenti che utilizzano meno di 500 tonnellate di equivalente burro per un periodo di dodici mesi).

2) burro di intervento per:

- aggiunta di rivelatori;
- trasformazione in burro concentrato;
- incorporazione nei prodotti intermedi o finali.

Identificazione attraverso l'esame del burro, del suo imballaggio (che deve essere integro) e della sua descrizione (articolo 32, paragrafo 3 del Reg. Ce n. 1898/2005), tramite la verifica con i documenti di accompagnamento e il buono di prelievo (articolo 32, paragrafo 1 del Reg. Ce n. 1898/2005) o il documento di controllo T5 e, allorché le circostanze lo giustificano, tramite il prelievo dei campioni.

3) crema (non tracciata) per:

- aggiunta di rivelatori;
- incorporazione nei prodotti finali.

L'ammissibilità della crema (articolo 5, paragrafo 1 del Reg. Ce n. 1898/2005) deve essere verificata:

- tramite il prelievo di campioni, in particolare per verificare il suo tenore in materie grasse;
- o, se del caso, tramite l'esame e l'identificazione della crema grazie ai documenti di accompagnamento ed ai certificati di cui all'articolo 45, paragrafo 2 del Reg. Ce n. 1898/2005 e, quando le circostanze lo giustificano, attraverso il prelievo di campioni;
- tramite il prelievo aleatorio di campioni, al fine di verificare l'assenza di materie grasse non lattiere, almeno quattro volte per periodo di dodici mesi (due volte per gli stabilimenti che utilizzano meno 500 tonnellate di equivalente burro per periodo di dodici mesi).

4) burro di mercato come materia prima per il burro concentrato o materie grasse lattiere.

Da identificare come burro attraverso l'esame dei prodotti, del suo imballaggio e della sua descrizione e, quando le circostanze lo giustificano, attraverso il prelievo dei campioni (in particolare per i tenori in materie grasse superiori o uguali a 80% e i tenori in acqua non eccedenti il 16%; regolamento Ce n. 2991/94).

5) crema come materia prima per il burro concentrato o materie grasse lattiere.

Da identificare come crema attraverso l'esame dei prodotti e, quando le circostanze lo giustificano, attraverso il prelievo dei campioni (in particolare per i tenori in materie grasse superiori o uguali al 10%; regolamento Ce n. 2991/94 articolo 4).

- 6) a) materie grasse lattiere che entrano nella composizione del burro concentrato.
b) burro concentrato, con o senza aggiunta di rivelatori, in vista dell'incorporazione nei prodotti intermedi o nei prodotti finali.
c) burro con rivelatori in vista dell'incorporazione in prodotti intermedi o finali.
d) crema con traccianti in vista dell'incorporazione in prodotti finali.
e) prodotti intermedi, con o senza rivelatori in vista dell'incorporazione nei prodotti finali.

Da identificare come prodotti, nel quadro del regime dei prodotti della pasticceria, sulla base di un esame dei prodotti stessi, del loro imballaggio (che deve essere integro) e della loro descrizione (articolo 9), sulla base dei documenti di accompagnamento e se del caso del documento di controllo T5, e, quando le circostanze lo giustificano, sulla base del prelievo di campioni.

Le circostanze che giustificano il prelievo dei campioni (per verificare in particolare l'assenza di materie grasse non lattiere o, se del caso, l'assenza di traccianti) sono, per esempio, dei seri dubbi quanto alla identità od alla qualità di un prodotto determinati dal suo aspetto, dal suo gusto o dal suo imballaggio, la presenza di indicazioni di prodotti di sostituzione, etc.