



Projet de règlement grand-ducal concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels ;

Vu la directive (UE) 2015/2203 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine et abrogeant la directive 83/417/CEE du Conseil ;

L'avis de la Chambre de l'Agriculture ayant été demandé ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Notre Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de Notre Ministre de la Santé, de Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, de Notre Ministre de la Justice et après délibération du Gouvernement en Conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}. – Champ d'application

Le présent règlement s'applique aux caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine ainsi qu'à leurs mélanges.

Art. 2. – Définitions

Au sens du présent règlement on entend par :

- a) « caséine acide alimentaire » : le produit laitier obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum précipité par acides du lait écrémé et/ou d'autres dérivés du lait ;
- b) « caséine présure alimentaire » : le produit laitier obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum du lait écrémé et/ou d'autres produits dérivés du lait ; le coagulum est obtenu par réaction de la présure ou d'autres enzymes coagulantes ;

- c) « caséinate alimentaire » : le produit laitier obtenu par action du coagulum de la caséine alimentaire ou de la caséine alimentaire caillée avec des agents neutralisants, suivie d'un séchage.

Art. 3. – Exigences générales et dénominations

(1) Les produits laitiers définis à l'article 2 ne peuvent être commercialisés sous les dénominations qui y sont précisées, que s'ils respectent les règles énoncées dans le présent règlement et les normes prévues dans les annexes I à II du présent règlement.

(2) Tous les caséines et caséinates qui ne respectent pas les normes énoncées à l'annexe I, section I, points b) et c), à l'annexe I, section II, points b) et c), ou à l'annexe II, points b) et c), ne doivent pas être utilisés dans la préparation de denrées alimentaires et doivent, lorsqu'ils sont commercialisés légalement à d'autres fins, être dénommés et étiquetés de manière à ne pas induire l'acheteur en erreur quant à leur nature, leur qualité et leur utilisation prévue.

Art. 4. – Etiquetage

(1) Les mentions suivantes, nettement visibles, clairement lisibles et écrites en caractères indélébiles, figurent sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits laitiers définis à l'article 2:

- a) la dénomination des produits laitiers telle qu'elle est établie à l'article 2, points a), b) et c), avec, pour les caséinates alimentaires, l'indication du ou des cations énumérés à l'annexe II, point d);
- b) pour les produits commercialisés sous la forme de mélanges:
 - i. la mention «mélange de » suivie des dénominations des différents produits dont le mélange est composé, dans l'ordre pondéral décroissant ;
 - ii. l'indication du ou des cations, énumérés à l'annexe II, point d), pour les caséinates alimentaires ;
 - iii. la teneur en protéines pour les mélanges qui contiennent des caséinates alimentaires;
- c) la quantité nette des produits exprimée en kilogrammes ou en grammes;
- d) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sous le nom ou la raison sociale duquel le produit est commercialisé ou, si l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas établi dans l'Union, de l'importateur sur le marché de l'Union;
- e) le nom du pays d'origine pour les produits importés de pays tiers;
- f) l'identification du lot des produits ou la date de production.

Par dérogation au premier alinéa, les mentions visées au premier alinéa, point b) iii), et points c), d) et e), peuvent ne figurer que sur un document d'accompagnement.

(2) La commercialisation des produits laitiers définis à l'article 2, points a), b) et c), est interdite si les mentions visées au premier alinéa du paragraphe 1^{er} du présent article ne figurent pas dans une langue aisément comprise par les acheteurs et les autorités au Luxembourg, à moins que cette information ne soit fournie par l'exploitant du secteur alimentaire par d'autres moyens. Lesdites mentions peuvent figurer en une des langues officielles conformément à la loi du 24 février 1984 sur le régime des langues.

(3) Lorsque la teneur minimale en protéines du lait fixée à l'annexe I, section I, point a) 2, et section II, point a) 2, et à l'annexe II, point a) 2, est dépassée dans les produits laitiers définis à l'article 2, cela peut être signalé de façon adéquate sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits.

Art. 5. – Critères de pureté et méthodes d'analyse

Des règlements à prendre par le ministre ayant la Santé dans ses compétences pourront arrêter :

- a) les critères de pureté des auxiliaires technologiques visés aux annexes du présent règlement ;
- b) les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté visés ci-devant sous a) ;
- c) les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits définis aux annexes du présent règlement.

Art.6. – Interdictions

Il est interdit de fabriquer, d'importer, de distribuer, d'exposer en vue de la vente, de détenir ou de transporter en vue de la vente les produits visés par le présent règlement, lorsqu'ils ne sont pas conformes aux prescriptions qu'il édicte.

Art. 7. – Disposition pénale

Les infractions aux dispositions du présent règlement seront punies des peines édictées par l'article 2 de la loi du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels, sans préjudice des peines comminées par les articles 9 et suivants de cette loi ou par d'autres lois.

Art. 8. – Disposition abrogatoire

Le règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines destinées à l'alimentation humaine est abrogé.

Art. 9. – Entrée en vigueur

Par dérogation à l'article 5, les produits qui ont été mis sur le marché avant l'entrée en vigueur du présent règlement et qui ne sont pas conformes au présent règlement, tout en respectant les exigences du règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines destinées à l'alimentation humaine peuvent être commercialisés jusqu'à écoulement des stocks.

Art. 10. – Exécution

Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Mémorial.

ANNEXE I

CASÉINES ALIMENTAIRES

I. NORMES APPLICABLES AUX CASÉINES ACIDES ALIMENTAIRES

a) Facteurs essentiels de composition

1.	Teneur maximale en humidité	12 % en poids
2.	Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	90 % en poids
	dont teneur minimale en caséine	95 % en poids
3.	Teneur maximale en matières grasses laitières	2 % en poids
4.	Acidité titrable maximale, exprimée en ml de solution d'hydroxyde de sodium décinormale par g	0,27
5.	Teneur maximale en cendres (P_2O_5 inclus)	2,5 % en poids
6.	Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
7.	Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5 mg dans 25 g

b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois ou de métal, poils ou fragments d'insectes)	néant dans 25 g
--	-----------------

d) Auxiliaires technologiques, cultures bactériennes et ingrédients autorisés

1 Acides:

- acide lactique,
- acide chlorhydrique,
- acide sulfurique,
- acide citrique,
- acide acétique,
- acide orthophosphorique.

2. Cultures bactériennes produisant de l'acide lactique

3. Lactosérum

e) Caractères organoleptiques

1.:Odeur :absence d'odeurs étrangères.

2.:Aspect:couleur allant du blanc au blanc crème; le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.

II. NORMES APPLICABLES AUX CASÉINES PRÉSURES ALIMENTAIRES

a) Facteurs essentiels de composition

1.	Teneur maximale en humidité	12 % en poids
2.	Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	84 % en poids
	dont teneur minimale en caséine	95 % en poids
3.	Teneur maximale en matières grasses laitières	2 % en poids
4.	Teneur minimale en cendres (P ₂ O ₅ inclus)	7,5 % en poids
5.	Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
6.	Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	15 mg dans 25 g

b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois ou de métal, poils ou fragments d'insectes)	néant dans 25 g
--	-----------------

d) Auxiliaires technologiques

— présure conforme aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008;

—autres enzymes coagulant le lait conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008.

e) Caractères organoleptiques

1.:Odeur : absence d'odeurs étrangères.

2.:Aspect: couleur allant du blanc au blanc crème; le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.

ANNEXE II

CASÉINATES ALIMENTAIRES

NORMES APPLICABLES AUX CASÉINATES ALIMENTAIRES

a) Facteurs essentiels de composition

1.	Teneur maximale en humidité	8 % en poids
2.	Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	88 % en poids
	dont teneur minimale en caséines	95 % en poids
3.	Teneur maximale en matières grasses laitières	2 % en poids
4.	Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
5.	pH	6,0 à 8,0
6.	Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5 mg dans 25 g

b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois ou de métal, poils ou fragments d'insectes)	néant dans 25 g
--	-----------------

d) Additifs alimentaires

(agents neutralisants et tampons optionnels)

hydroxydes	de	sodium
carbonates		potassium
phosphates		calcium
citrates		ammonium
		magnésium

e) Caractéristiques

- 1.: *Odeur* : très légers arômes et odeurs étrangers.
- 2.: *Aspect* : couleur allant du blanc au blanc crème; le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.
- 3.: *Solubilité*: presque entièrement soluble dans l'eau distillée, à l'exception du caséinate de calcium.



Projet de règlement grand-ducal concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine

Exposé des motifs

L'objectif du présent règlement est de transposer en droit national les dispositions de la directive 2015/2203 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine et abrogeant la directive 83/417/CEE du Conseil.

La directive 2015/2203 remplace la directive 83/417/CEE, étant donné que depuis son entrée en vigueur en 1983 un cadre juridique d'ensemble dans le domaine de la législation alimentaire a été mise en place et une norme internationale pour la caséine alimentaire et les produits dérivés a été adopté par la commission du *Codex alimentarius*. D'ailleurs, la directive 2015/2203 sert comme base légale pour les deux directives d'exécution de la Commission Européenne, adoptée sur la base de l'ancienne directive 83/417/CEE, à savoir la première directive de la Commission du 25 octobre 1985 relatif aux méthodes d'analyse de certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinés à l'alimentation humaine et la première directive de la Commission du 15 juillet 1986 fixant les méthodes de prélèvement des caséinates alimentaires en vue de l'analyse chimique.

Afin de transposer la directive 2015/2203 il est proposé d'abroger le règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines destinées à l'alimentation humaine.

Vu l'importance, pour la santé humaine, de la qualité de l'alimentation saine et sûre destinés à la consommation, le présent texte prévoit d'une part les exigences d'étiquetage des produits contenant des caséines et caséinates, et d'autre part des normes techniques des méthodes d'analyse des caséines et caséinates alimentaires ainsi que des méthodes de prélèvement des caséines et caséinates alimentaires en vue de l'analyse chimique.

Dans cette optique, est repris dans le présent texte l'ancien article 6 du règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines, qui prévoit un renvoi aux règlements ministériels pour fixer les critères de pureté et méthodes d'analyses. Cet article sert comme base pour les deux règlements ministériels transposant les directives d'exécution de la Commission Européenne du 25 octobre 1985 et du 15 juillet 1986, à savoir le règlement ministériel du 15 juillet 1987 fixant les méthodes de prélèvement des caséinates alimentaires en vue de l'analyse chimique, et le règlement ministériel du 8 juillet 1993 relatif aux méthodes d'analyse de certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinés à l'alimentation humaine.



Projet de règlement grand-ducal concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine

Commentaire des articles

Art. 1^{er}. – L'article 1^{er} du présent texte apporte une précision du champ d'application par rapport au règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines destinées à l'alimentation humaine.

Art. 2. – Le présent article précise, dans un souci de clarté et sécurité juridique les définitions des caséines et caséinates alimentaires.

Art. 3. – Cet article précise les exigences générales et dénominations en conformité avec les exigences prévues par l'article 3 de la directive 2015/2203.

Art. 4. – Le présent article précise les informations à fournir concernant les produits relevant de la directive 2015/2203, dans le cadre des relations entre entreprises, afin, d'une part, de mettre à la disposition des exploitants du secteur alimentaire les renseignements dont ils ont besoins pour l'étiquetage des produits finals, par exemple lorsqu'il s'agit de substances allergènes, et, d'autre part, d'éviter que ces produits ne puissent être confondus avec les produits similaires qui ne sont pas destinés ou sont impropres à la consommation humaine.

Art. 5. – En vertu des articles 5 et 6 de la directive 2015/2203 visant la délégation de compétences d'adoption des actes d'exécution, le présent article reprend l'article 6 du règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines qui prévoit un renvoi aux règlements ministériels pour fixer les critères de pureté et méthodes d'analyses. Cet article sert comme base légale pour les deux règlements ministériels transposant les directives d'exécution de la Commission européenne du 25 octobre 1985 et du 15 juillet 1986, à savoir le règlement ministériel du 15 juillet 1987 fixant les méthodes de prélèvement des caséinates alimentaires en vue de l'analyse chimique et le règlement ministériel du 8 juillet 1993 relatif aux méthodes d'analyse de certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinés à l'alimentation humaine.

Art. 6. – Cet article précise les interdictions conformément aux exigences prévu par l'article 3 de la directive 2015/2203.

Art. 7. – Cet article renvoie aux dispositions pénales prévues par la loi du 25 septembre 1953 pénales afin de transposer l'article 3 de la directive 2015/2203.

Art. 8. – Cet article prévoit l'abrogation du règlement grand-ducal du 28 septembre 1984

concernant certaines lactoprotéines.

Art. 9. – Ras.

Art. 10. – Ras.



I

(Actes législatifs)

DIRECTIVES

DIRECTIVE (UE) 2015/2203 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 25 novembre 2015

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine et abrogeant la directive 83/417/CEE du Conseil

LE PARLEMENT EUROPÉEN ET LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, et notamment son article 114,

vu la proposition de la Commission européenne,

après transmission du projet d'acte législatif aux parlements nationaux,

vu l'avis du Comité économique et social européen ⁽¹⁾,

statuant conformément à la procédure législative ordinaire ⁽²⁾,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 83/417/CEE du Conseil ⁽³⁾ prévoit un rapprochement des législations des États membres concernant certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinées à l'alimentation humaine. Depuis l'entrée en vigueur de cette directive, plusieurs changements ont eu lieu, notamment la mise en place d'un cadre juridique d'ensemble dans le domaine de la législation alimentaire et l'adoption d'une norme internationale pour la caséine alimentaire et produits dérivés par la commission du Codex alimentarius (ci-après dénommée «norme du Codex pour la caséine alimentaire et produits dérivés»), et il convient d'en tenir compte.
- (2) La directive 83/417/CEE confère à la Commission des compétences afin de mettre en œuvre certaines de ses dispositions. À la suite de l'entrée en vigueur du traité de Lisbonne, il est nécessaire d'aligner ces compétences sur l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.
- (3) Par souci de clarté, il convient donc d'abroger la directive 83/417/CEE et de la remplacer par une nouvelle directive.
- (4) Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁴⁾ contient des règles de l'Union à caractère général, horizontal et uniforme concernant l'adoption de mesures d'urgence en ce qui concerne les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. Les dispositions correspondantes de la directive 83/417/CEE ne sont donc plus nécessaires.
- (5) Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil ⁽⁵⁾ contient des règles de l'Union à caractère général, horizontal et uniforme concernant les méthodes de prélèvement d'échantillons et d'analyse de denrées alimentaires. Les dispositions correspondantes de la directive 83/417/CEE ne sont donc plus nécessaires.

⁽¹⁾ JO C 424 du 26.11.2014, p. 72.

⁽²⁾ Position du Parlement européen du 7 octobre 2015 (non encore parue au Journal officiel) et décision du Conseil du 10 novembre 2015.

⁽³⁾ Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983 relative au rapprochement des législations des États membres concernant certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinées à l'alimentation humaine (JO L 237 du 26.8.1983, p. 25).

⁽⁴⁾ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO L 31 du 1.2.2002, p. 1).

⁽⁵⁾ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (JO L 105 du 30.4.2004, p. 1).

- (6) En vertu du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾, suffisamment d'informations doivent être fournies dans le cadre des relations entre entreprises afin de garantir la présence d'informations sur les denrées alimentaires destinées au consommateur final et leur exactitude. Comme les produits couverts par la présente directive sont destinés à être vendus d'entreprise à entreprise pour la préparation de denrées alimentaires, il convient de maintenir en vigueur, d'adapter au cadre juridique actuel et de simplifier les règles spécifiques déjà incluses dans la directive 83/417/CEE. Ces règles spécifiques devraient préciser les informations à fournir concernant les produits relevant de la présente directive, dans le cadre des relations entre entreprises, afin, d'une part, de mettre à la disposition des exploitants du secteur alimentaire les renseignements dont ils ont besoin pour l'étiquetage des produits finaux, par exemple lorsqu'il s'agit de substances allergènes, et, d'autre part, d'éviter que ces produits ne puissent être confondus avec des produits similaires qui ne sont pas destinés ou sont impropres à la consommation humaine.
- (7) Le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽²⁾ contient une définition des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques, lesquels sont également mentionnés dans la directive 83/417/CEE. Il convient en conséquence d'utiliser les termes d'«additifs alimentaires» et d'«auxiliaires technologiques» dans la présente directive. L'usage de cette terminologie serait également conforme à la norme du Codex pour la caséine alimentaire et produits dérivés.
- (8) Les autres termes et références utilisés dans les annexes de la directive 83/417/CEE devraient être adaptés pour tenir compte des termes et références utilisés dans le règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾ et le règlement (CE) n° 1333/2008.
- (9) L'annexe I de la directive 83/417/CEE fixe la teneur maximale en humidité des caséines alimentaires à 10 % et la teneur maximale en matières grasses laitières de la caséine acide alimentaire à 2,25 %. Puisque la norme du Codex pour la caséine alimentaire et produits dérivés fixe ces paramètres à 12 % et 2 % respectivement, il y a lieu de fixer les paramètres correspondants conformément à cette norme afin d'éviter toute distorsion des échanges commerciaux.
- (10) Afin de pouvoir rapidement adapter ou mettre à jour les éléments techniques figurant dans les annexes de la présente directive pour tenir compte de l'évolution des normes internationales applicables ou des progrès techniques, il convient de déléguer à la Commission le pouvoir d'adopter des actes conformément à l'article 290 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, en ce qui concerne les normes applicables aux caséines et caséinates alimentaires établies aux annexes I et II. Il importe particulièrement que la Commission procède aux consultations appropriées durant son travail préparatoire, y compris au niveau des experts. Il convient que, lorsqu'elle prépare et élabore des actes délégués, la Commission veille à ce que les documents pertinents soient transmis simultanément, en temps utile et de façon appropriée, au Parlement européen et au Conseil.
- (11) Étant donné que les objectifs de la présente directive, à savoir la facilitation, au moyen du rapprochement des législations des États membres, de la libre circulation des caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine, tout en garantissant un niveau élevé de protection de la santé, et la mise en conformité des dispositions en vigueur avec la législation générale de l'Union applicable aux denrées alimentaires et avec les normes internationales, ne peuvent pas être atteints de manière suffisante par les États membres, mais peuvent, en raison de leur dimension et de leurs effets, l'être mieux au niveau de l'Union, celle-ci peut prendre des mesures, conformément au principe de subsidiarité consacré à l'article 5 du traité sur l'Union européenne. Conformément au principe de proportionnalité tel qu'énoncé audit article, la présente directive n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre ces objectifs.

ONT ADOPTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

Article premier

Champ d'application

La présente directive s'applique aux caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine ainsi qu'à leurs mélanges.

⁽¹⁾ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1989/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission (JO L 304 du 22.11.2011, p. 18).

⁽²⁾ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires (JO L 354 du 31.12.2008, p. 16).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97 (JO L 354 du 31.12.2008, p. 7).

Article 2

Définitions

Aux fins de la présente directive, on entend par:

- a) «caséine acide alimentaire», le produit laitier obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum précipité par acides du lait écrémé et/ou d'autres produits dérivés du lait;
- b) «caséine présure alimentaire», le produit laitier obtenu par la séparation, le lavage et le séchage du coagulum du lait écrémé et/ou d'autres produits dérivés du lait; le coagulum est obtenu par réaction de la présure ou d'autres enzymes coagulantes;
- c) «caséinate alimentaire», le produit laitier obtenu par action du coagulum de la caséine alimentaire ou de la caséine alimentaire caillée avec des agents neutralisants, suivie d'un séchage.

Article 3

Obligations des États membres

Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires:

- a) pour que les produits laitiers définis à l'article 2 ne puissent être commercialisés, sous les dénominations qui y sont précisées, que s'ils respectent les règles énoncées dans la présente directive et les normes prévues dans les annexes I et II; et
- b) pour que les caséines et caséinates qui ne respectent pas les normes énoncées à l'annexe I, section I, point b) et c), à l'annexe I, section II, point b) et c), ou à l'annexe II, point b) et c), ne soient pas utilisés dans la préparation de denrées alimentaires et soient, lorsqu'ils sont commercialisés légalement à d'autres fins, dénommés et étiquetés de manière à ne pas induire l'acheteur en erreur quant à leur nature, leur qualité et leur utilisation prévue.

Article 4

Étiquetage

1. Les mentions suivantes, nettement visibles, clairement lisibles et écrites en caractères indélébiles, figurent sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits laitiers définis à l'article 2:

- a) la dénomination des produits laitiers telle qu'elle est établie à l'article 2, points a), b) et c), avec, pour les caséinates alimentaires, l'indication du ou des caséins énumérés à l'annexe II, point d);
- b) pour les produits commercialisés sous la forme de mélange:
 - i) la mention «mélange de ...» suivie des dénominations des différents produits dont le mélange est composé, dans l'ordre pondéral décroissant;
 - ii) l'indication du ou des caséins, énumérés à l'annexe II, point d), pour les caséinates alimentaires;
 - iii) la teneur en protéines pour les mélanges qui contiennent des caséinates alimentaires;
- c) la quantité nette des produits exprimée en kilogrammes ou en grammes;
- d) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sous le nom ou la raison sociale duquel le produit est commercialisé ou, si l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas établi dans l'Union, de l'importateur sur le marché de l'Union;
- e) le nom du pays d'origine pour les produits importés de pays tiers;
- f) l'identification du lot des produits ou la date de production.

Par dérogation au premier alinéa, les mentions visées au premier alinéa, point b) iii), et points c), d) et e), peuvent ne figurer que sur un document d'accompagnement.

2. Les États membres interdisent la commercialisation des produits laitiers définis à l'article 2, points a), b) et c), sur leur territoire si les mentions visées au premier alinéa du paragraphe 1 du présent article ne figurent pas dans une langue aisément comprise par les acheteurs desdits États membres dans lesquels ces produits sont commercialisés, à moins que cette information ne soit fournie par l'exploitant du secteur alimentaire par d'autres moyens. Lesdites mentions peuvent figurer en plusieurs langues.

3. Lorsque la teneur minimale en protéines du lait fixée à l'annexe I, section I, point a) 2, et section II, point a) 2, et à l'annexe II, point a) 2, est dépassée dans les produits laitiers définis à l'article 2, cela peut, sans préjudice des autres dispositions du droit de l'Union, être signalé de façon adéquate sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits.

Article 5

Délégation de pouvoir

La Commission est habilitée à adopter des actes délégués en conformité avec l'article 6 pour modifier les normes énoncées aux annexes I et II afin de tenir compte de l'évolution des normes internationales applicables et des progrès techniques.

Article 6

Exercice de la délégation

1. Le pouvoir d'adopter des actes délégués conféré à la Commission est soumis aux conditions fixées au présent article. Il importe particulièrement que la Commission procède comme elle le fait habituellement et consulte des experts, notamment des experts des États membres, avant d'adopter les actes délégués visés à l'article 5.

2. Le pouvoir d'adopter des actes délégués visé à l'article 5 est conféré à la Commission pour une période de cinq ans à compter du 21 décembre 2015. La Commission élabore un rapport relatif à la délégation de pouvoir au plus tard neuf mois avant la fin de la période de cinq ans. La délégation de pouvoir est tacitement prorogée pour des périodes d'une durée identique, sauf si le Parlement européen ou le Conseil s'oppose à cette prorogation trois mois au plus tard avant la fin de chaque période.

3. La délégation de pouvoir visée à l'article 5 peut être révoquée à tout moment par le Parlement européen ou le Conseil. La décision de révocation met fin à la délégation de pouvoir qui y est précisée. La révocation prend effet le jour suivant celui de la publication de ladite décision au *Journal officiel de l'Union européenne* ou à une date ultérieure qui est précisée dans ladite décision. Elle ne porte pas atteinte à la validité des actes délégués déjà en vigueur.

4. Aussitôt qu'elle adopte un acte délégué, la Commission le notifie au Parlement européen et au Conseil simultanément.

5. Un acte délégué adopté en vertu de l'article 5 n'entre en vigueur que si le Parlement européen ou le Conseil n'a pas exprimé d'objections dans un délai de deux mois à compter de la notification de cet acte au Parlement européen et au Conseil ou si, avant l'expiration de ce délai, le Parlement européen et le Conseil ont tous deux informé la Commission de leur intention de ne pas exprimer d'objections. Ce délai est prolongé de deux mois à l'initiative du Parlement européen ou du Conseil.

Article 7

Transposition

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive au plus tard le 22 décembre 2016. Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions essentielles de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

Article 8**Abrogation**

La directive 83/417/CEE est abrogée à compter du 22 décembre 2016.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites à la présente directive et sont à lire selon le tableau de correspondance figurant à l'annexe III.

Article 9**Entrée en vigueur**

La présente directive entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Article 10**Destinataires**

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Strasbourg, le 25 novembre 2015.

Par le Parlement européen

Le président

M. SCHULZ

Par le Conseil

Le président

N. SCHMIT

ANNEXE I

CASÉINES ALIMENTAIRES

I. NORMES APPLICABLES AUX CASÉINES ACIDES ALIMENTAIRES

a) Facteurs essentiels de composition

1. Teneur maximale en humidité	12 % en poids
2. Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	90 % en poids
dont teneur minimale en caséine	95 % en poids
3. Teneur maximale en matières grasses laitières	2 % en poids
4. Acidité citrable maximale, exprimée en ml de solution d'hydroxyde de sodium décinormale par g	0,27
5. Teneur maximale en cendres (P_2O_5 inclus)	2,5 % en poids
6. Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
7. Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5 mg dans 25 g

b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois ou de métal, poils ou fragments d'insectes) néant dans 25 g

d) Auxiliaires technologiques, cultures bactériennes et ingrédients autorisés

1. Acides:
 - acide lactique,
 - acide chlorhydrique,
 - acide sulfurique,
 - acide citrique,
 - acide acétique,
 - acide orthophosphorique.
2. Cultures bactériennes produisant de l'acide lactique
3. Lactosérum

e) Caractères organoleptiques

1. Odeur: absence d'odeurs étrangères.
2. Aspect: couleur allant du blanc au blanc crème: le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.

II. NORMES APPLICABLES AUX CASÉINES PRÉSURES ALIMENTAIRES

a) Facteurs essentiels de composition

1. Teneur maximale en humidité	12 % en poids
2. Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	84 % en poids
dont teneur minimale en caséine	95 % en poids
3. Teneur maximale en matières grasses laitières	2 % en poids
4. Teneur minimale en cendres (P_2O_5 inclus)	7,5 % en poids
5. Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
6. Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	15 mg dans 25 g

b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois ou de métal, poils ou fragments d'insectes) : néant dans 25 g

d) Auxiliaires technologiques

- présure conforme aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008;
- autres enzymes coagulant le lait conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008.

e) Caractères organoleptiques

1. *Odeur*: absence d'odeurs étrangères.
2. *Aspect*: couleur allant du blanc au blanc crème: le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.

ANNEXE II

CASÉINATES ALIMENTAIRES

NORMES APPLICABLES AUX CASÉINATES ALIMENTAIRES

a) Facteurs essentiels de composition

1. Teneur maximale en humidité	8 % en poids
2. Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	88 % en poids
dont teneur minimale en caséines	95 % en poids
3. Teneur maximale en matières grasses laitières	2 % en poids
4. Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
5. pH	6,0 à 8,0
6. Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5 mg dans 25 g

b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	0,75 mg/kg
--------------------------	------------

c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois ou de métal, poils ou fragments d'insectes) néant dans 25 g

d) Additifs alimentaires

(agents neutralisants et tampons optionnels)

hydroxydes	} de	sodium
carbonates		potassium
phosphates		calcium
citrates		ammonium
		magnésium

e) Caractéristiques

1. **Odeur:** très légers arômes et odeurs étrangers.
2. **Aspect:** couleur allant du blanc au blanc crème: le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.
3. **Solubilité:** presque entièrement soluble dans l'eau distillée, à l'exception du caséinate de calcium.

ANNEXE III

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Directive 83/417/CEE du Conseil	Présente directive
Article 1 ^{er}	Articles 1 ^{er} et 2
Article 2	Article 3
Article 3	Article 3
Article 4, paragraphe 1	Article 4, paragraphe 1, premier alinéa
Article 4, paragraphe 2, premier alinéa	Article 4, paragraphe 2
Article 4, paragraphe 2, deuxième alinéa	Article 4, paragraphe 1, deuxième alinéa
Article 5	—
Article 6, paragraphe 1	—
Article 6, paragraphe 2	—
Article 7	—
Article 8	—
Article 9	—
Article 10	—
Article 11	—
—	Article 5
—	Article 6
Article 12	Article 7
—	Article 8
—	Article 9
Article 13	Article 10
Annexe I, point I	Article 2, points a) et b)
Annexe I, point II	Annexe I, section I
Annexe I, point III	Annexe I, section II
Annexe II, point I	Article 2, point c)
Annexe II, point II	Annexe II
—	Annexe III

Tableau de correspondance

Directive 2015/2203 du parlement européen et du conseil du 25 novembre 2015	Avant-projet de règlement grand-ducal
Art. 1	Art. 1
Art. 2	Art. 2
Art. 3	Art. 3
Art. 4	Art. 4
Art. 5	Art. 5
Art. 6	Art. 5
Art. 7	/
Art. 8	/
Art. 9	/
Art. 10	/

Egalité des chances

15. Le projet est-il :

- principalement centré sur l'égalité des femmes et des hommes ? Oui ☐ Non ☒
- positif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui ☐ Non ☒
Si oui, expliquez de quelle manière :
- neutre en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui ☒ Non ☐
Si oui, expliquez pourquoi : **Concerne caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine**
- négatif en matière d'égalité des femmes et des hommes ? Oui ☐ Non ☒
Si oui, expliquez de quelle manière :

16. Y a-t-il un impact financier différent sur les femmes et les hommes ? Oui ☐ Non ☒ N.a. ☐
Si oui, expliquez de quelle manière :

Directive « services »

17. Le projet introduit-il une exigence relative à la liberté d'établissement soumise à évaluation ⁵? Oui ☐ Non ☐ N.a. ☒

Si oui, veuillez annexer le formulaire A, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :

www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html

18. Le projet introduit-il une exigence relative à la libre prestation de services transfrontaliers ⁶? Oui ☐ Non ☐ N.a. ☒

Si oui, veuillez annexer le formulaire B, disponible au site Internet du Ministère de l'Economie et du Commerce extérieur :

www.eco.public.lu/attributions/dg2/d_consommation/d_march_int_rieur/Services/index.html

⁵ Article 15 paragraphe 2 de la directive « services » (cf. Note explicative, p.10-11)

⁶ Article 16, paragraphe 1, troisième alinéa et paragraphe 3, première phrase de la directive « services » (cf. Note explicative, p.10-11)

Luxembourg, le 14 novembre 2016

Objet: Projet de règlement grand-ducal concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine. (4747GKA)

Saisine : *Ministre de la Santé*
(2 novembre 2016)

AVIS DE LA CHAMBRE DE COMMERCE

A titre de remarque préliminaire, la Chambre de Commerce relève avoir été saisie d'un projet de règlement grand-ducal nonobstant le fait que le texte qu'elle a reçu porte le titre « avant-projet de règlement grand-ducal »

Le projet de règlement grand-ducal sous avis a pour objet de transposer en droit luxembourgeois la directive (UE) 2015/2203 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine et abrogeant la directive 83/417/CEE du Conseil (ci-après la « Directive 2015/2203 »)

L'adoption de la Directive 2015/2203, qui remplace la directive 83/417/CEE précitée, est étroitement liée à la mise en place d'un cadre juridique d'ensemble dans le domaine de la législation alimentaire ainsi qu'à l'adoption par la commission du *Codex alimentarius*¹ d'une norme internationale pour la caséine alimentaire et les produits dérivés

Le projet de règlement grand-ducal sous avis prévoit ainsi, d'une part, les exigences d'étiquetages des produits contenant caséines ou caséinates, et d'autre part, les normes techniques des méthodes d'analyse ainsi que des méthodes de prélèvement des caséines et caséinates alimentaires

Le règlement grand-ducal modifié du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines se trouve quant à lui abrogé par le présent projet de règlement grand-ducal

Bien que la Chambre de Commerce salue le fait que l'article 9 du projet de règlement grand-ducal sous avis prévoit la possibilité de commercialiser jusqu'à écoulement des stocks les produits mis sur le marché avant l'entrée en vigueur du présent projet de règlement grand-ducal et non conformes, elle s'interroge cependant quant à la base légale de ladite disposition alors que l'article 3 de la Directive 2015/2203 interdit la commercialisation des produits non conformes aux règles énoncées dans ladite directive ainsi qu'aux normes prévues dans ces annexes² et ce à partir de sa transposition dans le droit national soit au plus tard le 22 décembre 2016

La Chambre de Commerce souhaite par ailleurs relever des erreurs typographiques suivantes qui se sont glissées dans le texte du projet de règlement grand-ducal sous avis

¹ Le Codex alimentarius, ou « Code alimentaire », a été créé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé en 1963 afin de mettre au point des normes alimentaires internationales harmonisées destinées à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir des pratiques loyales en matière de commerce de denrées alimentaires.

² Il s'agit notamment des normes liées aux facteurs essentiels de composition, aux contaminants et aux impuretés dans les caséines acides et présures ainsi que dans les caséinates

- il convient d'ajouter le mot « être » après les mots « d'autres fins » à l'article 3 paragraphe 2 du projet de règlement grand-ducal sous avis,
- afin d'assurer une transposition fidèle de la Directive 2015/2203, il serait utile d'ajouter le texte « sans préjudice des autres dispositions applicables » après le mot « cela » à l'article 4 paragraphe 3 du projet de règlement grand-ducal sous avis

Sans préjudice de ce qui précède, s'agissant du calendrier, la Chambre de Commerce se demande si la Directive 2015/2203 pourra être transposée dans la législation luxembourgeoise en respectant le délai y fixé, sachant que les Etats membres sont tenus de la transposer dans le droit national au plus tard pour le 22 décembre 2016.

* * *

Après consultation de ses ressortissants, la Chambre de Commerce est en mesure de marquer son accord au projet de règlement grand-ducal sous rubrique, sous réserve de la prise en compte de ses remarques

GKA/PPA