

## DIRECTIVE 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

(83/417/CEE)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100,

vu la proposition de la Commission <sup>(1)</sup>,vu l'avis de l'Assemblée <sup>(2)</sup>,vu l'avis du Comité économique et social <sup>(3)</sup>,

considérant que les dispositions législatives, réglementaires et administratives en vigueur dans certains États membres définissent les caractéristiques de composition et de fabrication des caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine ainsi que les conditions auxquelles doivent répondre ces produits pour qu'il puisse être fait usage, en ce qui les concerne, de certaines dénominations ou pour que leur utilisation dans la préparation d'autres denrées alimentaires soit autorisée; que de telles dispositions n'existent pas actuellement dans d'autres États membres;

considérant que cette situation est de nature à entraver la libre circulation des caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine et à créer des conditions de concurrence inégales entre leurs utilisateurs; qu'elle a, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun;

considérant qu'il est par conséquent nécessaire de déterminer au niveau communautaire les règles qui doivent être observées en ce qui concerne la composition de ces produits et leur étiquetage;

considérant qu'à l'heure actuelle les caséines et caséinates alimentaires ne sont pas vendus, en règle générale, au consommateur final; que toutefois, dans l'hypothèse d'une telle vente, la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au

consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard est également d'application <sup>(4)</sup>;

considérant, d'autre part, qu'il convient, en vue de faciliter les échanges, d'arrêter au niveau communautaire les règles d'étiquetage applicables aux caséines et caséinates alimentaires destinés à un usage professionnel;

considérant que le programme préliminaire de la Communauté économique européenne pour une politique de protection et d'information des consommateurs <sup>(5)</sup> prévoit des actions dans les domaines qui revêtent une importance particulière pour la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs et en particulier dans celui des denrées alimentaires;

considérant que la détermination des modalités relatives au prélèvement des échantillons et des méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et d'autres caractéristiques des produits en cause est une mesure d'application de caractère technique et qu'il convient d'en confier l'adoption à la Commission dans le but de simplifier et d'accélérer la procédure;

considérant que, dans tous les cas pour lesquels le Conseil confère à la Commission des compétences pour l'exécution des règles établies dans le domaine des denrées destinées à l'alimentation humaine, il convient de prévoir une procédure instaurant une coopération étroite entre les États membres et la Commission au sein du comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE <sup>(6)</sup>,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

1. La présente directive concerne les lactoprotéines destinées à l'alimentation humaine, telles que définies aux annexes, ainsi que leurs mélanges.

(1) JO n° C 50 du 24. 2. 1979, p. 5.

(2) JO n° C 140 du 5. 6. 1979, p. 174.

(3) JO n° C 247 du 1. 10. 1979, p. 54.

(4) JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1.

(5) JO n° C 92 du 25. 4. 1975, p. 1.

(6) JO n° L 291 du 29. 11. 1969, p. 9.

2. Au sens de la présente directive on entend par :

- « caséines », la matière protéique contenue dans le lait en quantité la plus importante, lavée et séchée, insoluble dans l'eau, obtenue à partir du lait écrémé, par précipitation
  - soit par addition d'acide,
  - soit par acidification microbienne,
  - soit au moyen de présure,
  - soit au moyen d'autres enzymes coagulant le lait,
 sans préjudice d'une éventuelle application préalable de procédés d'échanges d'ions et de procédés de concentration,
- « caséinates », les produits obtenus par séchage de caséines traitées avec des agents neutralisants,
- « lait écrémé », le produit provenant d'une ou de plusieurs vaches auquel rien n'a été ajouté et dont la seule teneur en matière grasse a été réduite.

#### Article 2

Les États membres prennent toutes les dispositions utiles

- pour que les produits définis aux annexes ne puissent être commercialisés que s'ils répondent aux définitions et règles prévues dans la présente directive et ses annexes et
- pour que les produits qui ne satisfont pas aux critères fixés dans les annexes soient dénommés et étiquetés de manière qu'ils n'induisent pas l'acheteur en erreur sur leur nature, leur qualité et leur utilisation.

#### Article 3

Les dénominations visées aux annexes sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner.

#### Article 4

1. Sans préjudice de la directive 79/112/CEE et sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en matière d'étiquetage des denrées alimentaires non destinées au consommateur final, les seules mentions obligatoires à porter sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits définis aux annexes, mentions qui doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, sont les suivantes :

- a) la dénomination réservée auxdits produits conformément à l'article 3 avec, pour les caséinates, l'indication du ou des cations ;
- b) pour les produits commercialisés en mélange,
  - la mention « mélange de . . . » suivie des dénominations des différents produits constituant le mélange, dans l'ordre pondéral décroissant,
  - l'indication du ou des cations pour le ou les caséinates,
  - la teneur en protéines pour les mélanges qui contiennent des caséinates ;
- c) la quantité nette exprimée dans les unités de masse suivantes : kilogrammes ou grammes. Jusqu'à l'expiration de la période transitoire pendant laquelle l'emploi des unités de mesures du système impérial figurant à l'annexe chapitre D de la directive 71/354/CEE du Conseil, du 18 octobre 1971, concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux unités de mesure <sup>(1)</sup>, modifiée en dernier lieu par la directive 76/770/CEE <sup>(2)</sup>, est autorisé dans la Communauté, l'Irlande et le Royaume-Uni peuvent admettre que la quantité soit seulement exprimée en unités de mesure du système impérial et calculée sur la base des taux de conversion suivants :
  - 1 millilitre = 0,0352 fluid ounces,
  - 1 litre = 1,760 pints ou 0,220 gallons,
  - 1 gramme = 0,0353 ounces (avoirdupois),
  - 1 kilogramme = 2,205 pounds.
- d) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.  
Toutefois, les États membres peuvent maintenir les dispositions nationales qui imposent l'indication de l'établissement de fabrication ou de conditionnement en ce qui concerne leur production nationale ;
- e) le nom du pays d'origine pour les produits importés des pays tiers ;
- f) la date de fabrication ou une indication permettant d'identifier le lot.

2. Les États membres veillent à interdire sur leur territoire le commerce des caséines et caséinates alimentaires si les mentions prévues au paragraphe 1 points a), b), e) et f) ne figurent pas dans une langue facilement comprise par l'acheteur, sauf si l'information de celui-ci

<sup>(1)</sup> JO n° L 243 du 29. 10. 1971, p. 29.

<sup>(2)</sup> JO n° L 262 du 27. 9. 1976, p. 204.

est assurée par d'autres mesures; cette disposition ne fait pas obstacle à ce que lesdites mentions figurent en plusieurs langues.

Les indications prévues au paragraphe 1 point b), troisième tiret et aux points c), d) et e) peuvent ne figurer que sur un document d'accompagnement.

Dans le cas de transport en vrac, cette dérogation peut être étendue au point b) deuxième tiret et au point f).

#### Article 5

Sans préjudice des dispositions communautaires à arrêter en matière de santé et d'hygiène en ce qui concerne les produits de base visés aux annexes I et II, ceux-ci doivent être soumis à un traitement par la chaleur qui rende la phosphatase négative.

#### Article 6

1. Les États membres prennent toutes les dispositions utiles pour que le commerce des produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, conformes aux définitions et règles prévues dans la présente directive et ses annexes, ne puisse être entravé par l'application des dispositions nationales non harmonisées qui régissent la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage de ces seuls produits ou des denrées alimentaires en général.

2. Le paragraphe 1 n'est pas applicable aux dispositions non harmonisées justifiées par des raisons

- de protection de la santé publique,
- de répression des tromperies, à condition que ces dispositions ne soient pas de nature à entraver l'application des définitions et règles prévues par la présente directive,
- de protection de la propriété industrielle et commerciale, d'indications de provenance, d'appellations d'origine et de répression de la concurrence déloyale.

#### Article 7

1. Si un État membre constate, sur la base d'une motivation circonstanciée, en raison de nouvelles données ou d'une nouvelle évaluation des données existantes, intervenues depuis l'adoption de la directive, que l'emploi, dans les produits définis aux annexes I et II, de l'une des substances énumérées à ces annexes où le taux maximal pouvant être utilisé présente un danger pour la

santé humaine, tout en étant conforme aux dispositions de la présente directive, cet État membre peut provisoirement suspendre ou restreindre sur son territoire l'application des dispositions dont il s'agit. Il en informe immédiatement les autres États membres et la Commission, en précisant les motifs justifiant sa décision.

2. La Commission, dans les meilleurs délais, examine les motifs invoqués par l'État membre intéressé et procède à la consultation des États membres au sein du comité permanent des denrées alimentaires, puis elle émet sans tarder son avis et prend les mesures appropriées.

3. Si la Commission estime que des modifications de la directive sont nécessaires pour pallier les difficultés évoquées au paragraphe 1 et pour assurer la protection de la santé humaine, elle engage la procédure prévue à l'article 10 en vue d'arrêter ces modifications. Dans ce cas, l'État membre qui a adopté des mesures de sauvegarde peut les maintenir jusqu'à l'entrée en vigueur de ces modifications.

#### Article 8

Le Conseil, sur proposition de la Commission, arrête pour autant que de besoin les critères de pureté des auxiliaires technologiques visés aux annexes.

#### Article 9

Sont déterminées selon la procédure prévue à l'article 10 :

- a) les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté visés à l'article 8 ;
- b) les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication, à prendre en considération au stade de la fabrication des produits définis aux annexes.

#### Article 10

1. Dans le cas où il est fait appel à la procédure définie au présent article, le comité permanent des denrées alimentaires, institué par la décision 69/414/CEE, ci-après dénommé « comité », est saisi par son président, soit à l'initiative de celui-ci, soit à la demande du représentant d'un État membre.

2. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet de mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. Il se

prononce à la majorité de quarante-cinq voix, les voix des États membres étant affectées de la pondération prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité. Le président ne prend pas part au vote.

3. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.
- b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.
- c) Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, les mesures proposées sont arrêtées par la Commission.

#### *Article 11*

La présente directive n'est pas applicable aux produits visés à l'article 1<sup>er</sup> destinés à être exportés vers les pays tiers.

#### *Article 12*

Les États membres modifient, s'il y a lieu, leur législation pour se conformer à la présente directive et en informent immédiatement la Commission; la législation ainsi modifiée est appliquée de manière à:

- admettre le commerce des produits conformes à la présente directive deux ans au plus tard après sa notification <sup>(1)</sup>,
- interdire le commerce des produits non conformes à la présente directive trois ans après sa notification.

#### *Article 13*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 25 juillet 1983.

*Par le Conseil*

*Le président*

C. SIMITIS

---

<sup>(1)</sup> Cette directive a été notifiée aux États membres le 2 août 1983.

## ANNEXE I

## CASÉINES ALIMENTAIRES

## I. DÉNOMINATIONS ET DÉFINITIONS

- a) « *caséine acide alimentaire* » : la caséine alimentaire obtenue par précipitation au moyen des auxiliaires technologiques et cultures bactériennes énumérés au point II d) et répondant aux normes fixées au point II.
- b) « *caséine présure alimentaire* » : la caséine alimentaire obtenue par précipitation au moyen des auxiliaires technologiques énumérés au point III d) et répondant aux normes fixées au point III.

## II. NORMES APPLICABLES À LA CASÉINE ACIDE ALIMENTAIRE

## a) Facteurs essentiels de composition

1. Teneur maximale en humidité	10,0 % m/m
2. Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	90 % m/m
dont teneur minimale en caséines	95 % m/m
3. Teneur maximale en matières grasses laitières sur extrait sec	2,25 % m/m
4. Acidité titrable maximale exprimée en ml de solution d'hydroxyde de sodium déci-normale par g	0,27 % m/m
5. Teneur maximale en cendres [(P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) inclus]	2,5 % m/m
6. Teneur maximale en lactose anhydre	1 % m/m
7. Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5 mg dans 25 g

## b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	1 mg/kg
--------------------------	---------

## c) Impuretés

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

## d) Auxiliaires technologiques et cultures bactériennes inoffensifs et appropriés à l'alimentation humaine

- i) — Acide lactique (E 270)  
 — Acide chlorhydrique  
 — Acide sulfurique  
 — Acide citrique (E 330)  
 — Acide acétique (E 260)  
 — Acide orthophosphorique
- ii) — lactosérum  
 — cultures bactériennes produisant de l'acide lactique

## 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.

## III. NORMES APPLICABLES À LA « CASÉINE PRÉSURE ALIMENTAIRE »

## a) Facteurs essentiels de composition

1. Teneur maximale en humidité	10	% m/m
2. Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	84	% m/m
dont teneur minimale en caséines	95	% m/m
3. Teneur maximale en matières grasses laitières calculée sur extrait sec	2	% m/m
4. Teneur minimale en cendres [(P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) inclus]	7,50	% m/m
5. Teneur maximale en lactose anhydre	1	% m/m
6. Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5	mg dans 25 g

## b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	1	mg/kg
--------------------------	---	-------

## c) Impuretés

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

## d) Auxiliaires technologiques inoffensifs et appropriés à l'alimentation humaine

- Présure
- Autres enzymes coagulant le lait

## 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

## I. DÉNOMINATIONS ET DÉFINITIONS

« *Caséinates alimentaires* » : les caséinates obtenues à partir de caséines alimentaires traitées avec les agents neutralisants de qualité alimentaire figurant au point II d) et répondant aux normes fixées au point II.

## II. NORMES APPLICABLES AUX CASÉINATES ALIMENTAIRES

## a) Facteurs essentiels de composition

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

## b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	1	mg/kg
--------------------------	---	-------

## c) Impuretés

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

## d) Auxiliaires technologiques de qualité alimentaire

(agents neutralisants et tampons optionnels)

Hydroxydes	}	sodium
Carbonates		potassium
Phosphates		de calcium
Citrates		ammonium
		magnésium

## e) Caractéristiques

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