

## DIRECTIVES

## DIRECTIVE 2007/61/CE DU CONSEIL

du 26 septembre 2007

**modifiant la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 37,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen <sup>(1)</sup>,

considérant ce qui suit:

- (1) Compte tenu de la nécessité toujours plus manifeste d'harmoniser les échanges internationaux dans le domaine du lait et des produits laitiers, il convient de prévoir des dispositions autorisant la standardisation de la teneur en protéines de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés à un taux minimal de 34 %, en poids exprimé en matière sèche dégraissée.
- (2) Tout en autorisant la standardisation, il est nécessaire de définir les matières premières, ainsi que la composition des matières premières utilisées pour l'ajustement du taux de protéines.
- (3) Le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires <sup>(2)</sup> a pour objet de réglementer l'adjonction de vitamines et de minéraux aux denrées alimentaires et établit une liste de vitamines et de minéraux pouvant être ajoutés à des aliments. La directive 2001/114/CE du Conseil <sup>(3)</sup> devrait donc être modifiée de manière à autoriser l'adjonction de vitamines et de minéraux ainsi que le prévoit le règlement (CE) n° 1925/2006.
- (4) La directive 2001/114/CE doit être modifiée en conséquence,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

La directive 2001/114/CE est modifiée comme suit:

- 1) L'article 2 est supprimé.
- 2) L'annexe I est modifiée conformément à l'annexe de la présente directive.

*Article 2*

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 31 août 2008. Ils communiquent immédiatement à la Commission le texte de ces dispositions ainsi qu'un tableau de correspondance entre celles-ci et la présente directive.

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 3*La présente directive entre en vigueur le troisième jour suivant sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.*Article 4*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 26 septembre 2007.

*Par le Conseil**Le président*

J. SILVA

<sup>(1)</sup> Avis du 5 septembre 2007 (non encore paru au Journal officiel).

<sup>(2)</sup> JO L 404 du 30.12.2006, p. 26.

<sup>(3)</sup> JO L 15 du 17.1.2002, p. 19. Directive modifiée par l'acte d'adhésion de 2003.

## ANNEXE

L'annexe I de la directive 2001/114/CE est modifiée comme suit:

1) Au point «1. Lait partiellement déshydraté», le premier alinéa est remplacé par l'alinéa suivant:

«Le produit liquide, sucré ou non, obtenu par élimination partielle de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé ou d'un mélange de ces produits, éventuellement additionné de crème, de lait totalement déshydraté ou de ces deux produits, l'addition de lait totalement déshydraté ne dépassant pas, dans le produit fini, 25 % de l'extrait sec total provenant du lait.»

2) Au point «2. Lait totalement déshydraté», le premier alinéa est remplacé par l'alinéa suivant:

«Le produit solide obtenu par élimination de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé, de la crème ou d'un mélange de ces produits, et dont la teneur en eau n'excède pas 5 % en poids du produit fini.»

3) Le point «3. Traitements» est modifié comme suit:

a) Au point b), les termes introductifs sont remplacés par les termes suivants:

«Sans préjudice du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (\*), la conservation des produits visés aux points 1 et 2 est obtenue:

(\*) JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.»

b) Le point suivant est ajouté:

«c) Sous réserve de répondre aux exigences en matière de composition énoncées aux points 1 et 2 de la présente annexe, la teneur en protéines du lait (exprimée en matière sèche dégraissée) peut être ajustée à un taux minimal de 34 % en poids, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.»

4) Le point «4. Additions autorisées» est remplacé par le texte suivant:

«4. Additions autorisées et matières premières

a) Vitamines et minéraux conformément au règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (\*).

b) Les matières premières autorisées aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines visé au point 3 c) sont les suivantes:

i) Rétentat du lait

Le rétentat du lait est le produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.

ii) Perméat du lait

Le perméat du lait est le produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.

iii) Lactose

Le lactose est un constituant naturel du lait, qui s'obtient normalement à partir du lactosérum contenant en poids 99,0 % m/m ou plus de lactose, exprimé en lactose anhydre calculé sur matière sèche. Il peut être anhydre ou contenir une molécule d'eau de cristallisation ou bien encore être un mélange de ces deux formes.

(\*) JO L 404 du 30.12.2006, p. 26.»