

## 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 <sup>(1)</sup>,

statuant conformément à la procédure législative ordinaire <sup>(2)</sup>,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive 83/417/CEE du Conseil <sup>(3)</sup> 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 <sup>(4)</sup> 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° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil <sup>(5)</sup> 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.

<sup>(1)</sup> JO C 424 du 26.11.2014, p. 72.

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

<sup>(3)</sup> 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).

<sup>(4)</sup> 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).

<sup>(5)</sup> Règlement (CE) n° 882/2004 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 165 du 30.4.2004, p. 1).

- (6) En vertu du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>, 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 finals, 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 <sup>(2)</sup> 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 <sup>(3)</sup> 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.

<sup>(1)</sup> 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 1999/10/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).

<sup>(2)</sup> 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).

<sup>(3)</sup> 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, points b) et c), à l'annexe I, section II, points b) et c), ou à l'annexe II, points 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 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. 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 titrable maximale, exprimée en ml de solution d'hydroxyde de sodium décinormale par g	0,27
5. Teneur maximale en cendres (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> 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
citrate		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 <sup>er</sup>	Articles 1 <sup>er</sup> 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