

Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

► **B**

**DIRECTIVE 2001/114/CE DU CONSEIL**

**du 20 décembre 2001**

**relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine**

(JO L 15 du 17.1.2002, p. 19)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► <b><u>M1</u></b>	Directive 2007/61/CE du Conseil du 26 septembre 2007	L 258	27	4.10.2007

Modifiée par:

► <b><u>A1</u></b>	Acte relatif aux conditions d'adhésion à l'Union européenne de la République tchèque, de la République d'Estonie, de la République de Chypre, de la République de Lettonie, de la République de Lituanie, de la République de Hongrie, de la République de Malte, de la République de Pologne, de la République de Slovénie et de la République slovaque, et aux adaptations des traités sur lesquels est fondée l'Union européenne	L 236	33	23.9.2003
--------------------	---	-------	----	-----------

**DIRECTIVE 2001/114/CE DU CONSEIL****du 20 décembre 2001****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 <sup>(1)</sup>,vu l'avis du Parlement européen <sup>(2)</sup>,vu l'avis du Comité économique et social <sup>(3)</sup>,

considérant ce qui suit:

- (1) Il y a lieu de simplifier certaines directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires pour ne tenir compte que des seules exigences essentielles auxquelles doivent répondre les produits visés par lesdites directives afin que ceux-ci puissent circuler librement dans le marché intérieur, et ce, conformément aux conclusions du Conseil européen d'Édimbourg des 11 et 12 décembre 1992, telles que confirmées par celles du Conseil européen de Bruxelles des 10 et 11 décembre 1993.
- (2) La directive 76/118/CEE du Conseil du 18 décembre 1975 relative au rapprochement des législations des États membres concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine <sup>(4)</sup>, se justifiait par le fait que des différences entre les législations nationales concernant les laits de conserve pouvaient créer des conditions de concurrence déloyale ayant pour conséquence de tromper les consommateurs et avaient, de ce fait, une incidence directe sur l'établissement et le fonctionnement du marché commun.
- (3) La directive 76/118/CEE avait dès lors pour objectif d'établir des définitions et des règles communes pour la composition, les caractéristiques de fabrication et l'étiquetage de certains laits de conserve, afin d'assurer leur libre circulation à l'intérieur de la Communauté.
- (4) La directive 76/118/CEE doit être alignée sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment celle relative à l'étiquetage, aux additifs autorisés, à l'hygiène et aux règles sanitaires établies par la directive 92/46/CEE du Conseil <sup>(5)</sup>.
- (5) Il convient, dans un souci de clarté, de procéder à la refonte de la directive 76/118/CEE, afin de rendre plus accessibles les règles relatives aux conditions de production et de commercialisation de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

<sup>(1)</sup> JO C 231 du 9.8.1996, p. 20.

<sup>(2)</sup> JO C 279 du 1.10.1999, p. 95.

<sup>(3)</sup> JO C 56 du 24.2.1997, p. 20.

<sup>(4)</sup> JO L 24 du 30.1.1976, p. 49. Directive modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de 1994.

<sup>(5)</sup> JO L 268 du 14.9.1992, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 94/71/CE (JO L 368 du 31.12.1994, p. 33).

**▼B**

- (6) Les règles générales d'étiquetage des denrées alimentaires établies par la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup> doivent s'appliquer sous réserve de certaines dérogations.
- (7) Sous réserve de la directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires <sup>(2)</sup>, l'addition de vitamines aux produits définis dans la présente directive est admise dans certains États membres. Il ne peut toutefois être décidé d'étendre cette autorisation à l'ensemble de la Communauté. Dans ces conditions, les États membres sont libres d'autoriser ou d'interdire l'addition de vitamines dans leurs productions nationales, mais en tout état de cause, la libre circulation des produits à l'intérieur de la Communauté doit être assurée conformément aux règles et aux principes découlant du traité.
- (8) Pour les produits destinés aux nourrissons, la directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite <sup>(3)</sup>, s'applique.
- (9) Conformément aux principes de subsidiarité et de proportionnalité établis par l'article 5 du traité, l'objectif consistant à établir des définitions et des règles communes pour les produits concernés et à aligner les dispositions sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires ne peut être réalisé de manière suffisante par les États membres et peut, du fait de la nature de la présente directive, être mieux réalisé au niveau communautaire. La présente directive n'excède pas ce qui est nécessaire pour atteindre ledit objectif.
- (10) Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive sont arrêtées en conformité avec la décision 1999/468/CE du Conseil du 28 juin 1999 fixant les modalités de l'exercice des compétences d'exécution conférées à la Commission <sup>(4)</sup>.
- (11) Afin d'éviter la création de nouvelles entraves à la libre circulation, il convient que les États membres s'abstiennent d'adopter, pour les produits visés, des dispositions nationales non prévues par la présente directive,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

La présente directive s'applique aux laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés tels que définis à l'annexe I.

**▼M1****▼B**

*Article 3*

La directive 2000/13/CE s'applique aux produits définis à l'annexe I, sous réserve des conditions prévues au présent article.

- 1) a) Les dénominations figurant à l'annexe I ne s'appliquent qu'aux produits qui y sont définis et sont utilisées, sans préjudice du point b), dans le commerce pour les désigner.

<sup>(1)</sup> JO L 109 du 6.5.2000, p. 29.

<sup>(2)</sup> JO L 276 du 6.10.1990, p. 40.

<sup>(3)</sup> JO L 175 du 4.7.1991, p. 35. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 1999/50/CE (JO L 139 du 2.6.1999, p. 29).

<sup>(4)</sup> JO L 184 du 17.7.1999, p. 23.

**▼B**

- b) À titre de solution alternative à l'utilisation des dénominations visées au point a), l'annexe II prévoit une liste de dénominations particulières. Ces dénominations peuvent être utilisées dans la langue et dans les conditions spécifiées à l'annexe II.
- 2) L'étiquetage doit mentionner le pourcentage de matières grasses du lait, exprimé en poids par rapport au produit fini, sauf pour les produits définis à l'annexe I, point 1 d) et g), et point 2 d), ainsi que le pourcentage d'extrait sec dégraissé provenant du lait dans le cas des produits définis à l'annexe I, point 1. Cette mention doit figurer à proximité de la dénomination de vente.
- 3) Pour les produits définis à l'annexe I, point 2, l'étiquetage doit mentionner les recommandations concernant la méthode de dilution ou de reconstitution, y compris la mention de la teneur en matières grasses du produit ainsi dilué ou reconstitué.
- 4) Dans les cas où des produits pesant moins de 20 grammes par unité sont conditionnés dans un emballage extérieur, les indications exigées en vertu du présent article peuvent ne figurer que sur cet emballage extérieur, sauf en ce qui concerne la dénomination exigée par le point 1 a).
- 5) L'étiquetage des produits définis à l'annexe I, partie 2, mentionne que le produit «n'est pas destiné à l'alimentation des nourrissons de moins de douze mois».

*Article 4*

Les États membres n'adoptent pas, pour les produits définis aux annexes I et II, des dispositions nationales non prévues par la présente directive.

*Article 5*

Les mesures nécessaires pour la mise en œuvre de la présente directive concernant les matières qui sont citées ci-après sont arrêtées en conformité avec la procédure de gestion visée à l'article 6, paragraphe 2:

- alignement de la présente directive sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires,
- adaptation au progrès technique.

*Article 6*

1. La Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires (ci-après dénommé «comité») établi par l'article 1<sup>er</sup> de la décision 69/414/CEE (<sup>1</sup>).

2. Dans le cas où il est fait référence au présent paragraphe, les articles 5 et 7 de la décision 1999/468/CE s'appliquent.

La période prévue à l'article 5, paragraphe 6, de la décision 1999/468/CE est fixée à trois mois.

3. Le comité adopte son règlement intérieur.

*Article 7*

La directive 76/118/CEE est abrogée avec effet au 17 juillet 2003.

Les références faites aux directives abrogées s'entendent comme faites à la présente directive.

(<sup>1</sup>) JO L 291 du 19.11.1969, p. 9.



#### *Article 8*

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer à la présente directive avant le 17 juillet 2003. Ils en informent immédiatement la Commission.

Ces dispositions sont appliquées de manière à:

- autoriser la commercialisation des produits définis à l'annexe I s'ils répondent aux définitions et aux règles prévues par la présente directive avec effet au 17 juillet 2003,
- interdire la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, avec effet au 17 juillet 2004.

Toutefois, la commercialisation des produits non conformes à la présente directive, mais étiquetés avant le 17 juillet 2004 en conformité avec la directive 76/118/CEE, est admise jusqu'à épuisement des stocks.

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.

#### *Article 9*

La présente directive entre en vigueur le jour de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

#### *Article 10*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

**▼B***ANNEXE I***DÉNOMINATIONS ET DÉFINITIONS DES PRODUITS**

## 1. Lait partiellement déshydraté

**▼M1**

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.

**▼B**

— Sortes de lait concentré non sucré

## a) Lait concentré riche en matières grasses

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au moins 15 % de matières grasses et au moins 26,5 % d'extrait sec total provenant du lait.

## b) Lait concentré

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au moins 7,5 % de matières grasses et au moins 25 % d'extrait sec total provenant du lait.

## c) Lait concentré partiellement écrémé

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au moins 1 % et moins de 7,5 % de matières grasses, et au moins 20 % d'extrait sec total provenant du lait.

## d) Lait concentré écrémé

Le lait partiellement déshydraté contenant, en poids, au maximum 1 % de matières grasses et au moins 20 % d'extrait sec total provenant du lait.

— Sortes de lait concentré sucré

## e) Lait concentré sucré

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant, en poids, au moins 8 % de matières grasses et au moins 28 % d'extrait sec total provenant du lait.

## f) Lait concentré sucré partiellement écrémé

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant, en poids, au moins 1 % et moins de 8 % de matières grasses, et au moins 24 % d'extrait sec total provenant du lait.

## g) Lait concentré sucré écrémé

Le lait partiellement déshydraté additionné de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et contenant, en poids, au maximum 1 % de matières grasses et au moins 24 % d'extrait sec total provenant du lait.

## 2. Lait totalement déshydraté

**▼M1**

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.

**▼B**

## a) Lait en poudre riche en matières grasses ou poudre de lait riche en matières grasses

Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 42 % de matières grasses.

## b) Lait en poudre entier ou poudre de lait entier

**▼B**

Le lait déshydraté contenant, en poids, au moins 26 % et moins de 42 % de matières grasses.

- c) Lait en poudre partiellement écrémé ou poudre de lait partiellement écrémé

Le lait déshydraté dont la teneur en matières grasses est, en poids, supérieure à 1,5 % et inférieure à 26 %.

- d) Lait en poudre écrémé ou poudre de lait écrémé

Le lait déshydraté contenant, en poids, au maximum 1,5 % de matières grasses.

## 3. Traitements

- a) Est autorisée pour la fabrication des produits définis au point 1 e) à g), une quantité additionnelle de lactose n'excédant pas 0,03 % en poids du produit fini.

- b) ► **MI** 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<sup>(1)</sup>, la conservation des produits visés aux points 1 et 2 est obtenue: ◀

— par traitement thermique (stérilisation, traitement UHT, etc.) pour les produits visés au point 1 a) à d),

— par addition de saccharose, pour les produits visés au point 1 e) à g),

— par déshydratation, pour les produits visés au point 2.

**▼M1**

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

- 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.

<sup>(1)</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

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

**▼B**

## ANNEXE II

**DÉNOMINATIONS PARTICULIÈRES DE CERTAINS PRODUITS ÉNUMÉRÉS À L'ANNEXE I**

- a) En langue anglaise «evaporated milk» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b), contenant, en poids, au moins 9 % de matières grasses et 31 % d'extrait sec total provenant du lait.
- b) En langue française «lait demi-écrémé concentré» et «lait demi-écrémé concentré non sucré», en langue espagnole «leche evaporada semidesnatada», en langue néerlandaise «geëvaporeerde halfvolle melk» et «halfvolle koffiemelk» et en langue anglaise «evaporated semi-skimmed milk» désignent le produit défini à l'annexe I, point 1 c), contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matières grasses et au moins 24 % d'extrait sec total.
- c) En langue danoise «kondenseret kafføløde» et en langue allemande «kondensierte Kaffeesahne» désignent le produit défini à l'annexe I, point 1 a).
- d) En langue danoise «flødepulver», en langue allemande «Rahmpulver» et «Sahnepulver», en langue française «crème en poudre», en langue néerlandaise «roompoeder», en langue suédoise «gräddpulver» et en langue finnoise «kermajauhe» désignent le produit défini à l'annexe I, point 2 a).
- e) En langue française «lait demi-écrémé concentré sucré», en langue espagnole «leche condensada semidesnatada» et en langue néerlandaise «gecondenseerde halfvolle melk met suiker» désignent le produit défini à l'annexe I, point 1 f), contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matières grasses et au moins 28 % d'extrait sec total provenant du lait.
- f) En langue française «lait demi-écrémé en poudre», en langue néerlandaise «halfvolle melkpoeder» et en langue anglaise «semi-skimmed milk powder» ou «dried semi-skimmed milk» désignent le produit défini à l'annexe I, point 2 c), dont la teneur en matières grasses est comprise entre 14 % et 16 %.
- g) En langue portugaise «leite em pó meio gordo» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 c), dont la teneur en matières grasses est comprise entre 13 % et 26 %.
- h) En langue néerlandaise «koffiemelk» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b).
- i) En langue finnoise «rasvaton maitojauhe» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 d).
- j) En langue espagnole «leche en polvo semidesnatada» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 c), dont la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 16 %.

**▼A1**

- k) En langue maltaise «*Halib evaporat*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b).
- l) En langue maltaise «*Halib evaporat b'kontenut baxx ta' xaham*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 c).
- m) En langue estonienne «*koorepulber*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 a).
- n) En langue estonienne «*piimapulber*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 b).
- o) En langue estonienne «*väherasvane kondenspiim*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 c).
- p) En langue estonienne «*magustatud väherasvane kondenspiim*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 f).
- q) En langue estonienne «*väherasvane piimapulber*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 c).
- r) En langue tchèque «*zahuštěná neslazená smetana*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 a).
- s) En langue tchèque «*zahuštěné neslazené plnotučné mléko*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 b).



**▼ A1**

- t) En langue tchèque «*zahuštěné neslazené polotučné mléko*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 c), contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matière grasse.
- u) En langue tchèque «*zahuštěné slazené plnotučné mléko*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 e).
- v) En langue tchèque «*zahuštěné slazené polotučné mléko*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 1 f) contenant, en poids, entre 4 % et 4,5 % de matière grasse.
- w) En langue tchèque «*sušená smetana*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 a).
- x) En langue tchèque «*zahuštěné slazené polotučné mléko*» désigne le produit défini à l'annexe I, point 2 c) contenant, en poids, entre 14 % et 16 % de matière grasse.