



Avant-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 ;

Vu l'avis de la Chambre de l'Agriculture ;

Vu l'avis de la Chambre de Commerce ;

Vu l'avis de la Chambre des Métiers;

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 produit 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, 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 ₂ O 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.



Avant-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 adoptée 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, adoptées sur la base de l'ancienne directive 83/417/CEE, à savoir la première directive de la Commission du 25 octobre 1985 relative aux méthodes d'analyse de certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinées 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 destinée 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) destinées 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.