



Projet de règlement grand-ducal concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine

Nous Henri, Grand-Duc de Luxembourg, Duc de Nassau,

Vu la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine ;

Vu la loi du xxyyooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, et notamment son article 1^{er} ;

Vu les avis la Chambre de commerce et de la Chambre des métiers ;

Le Conseil d'Etat entendu ;

Sur le rapport de la Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, et après délibération du Gouvernement en conseil ;

Arrêtons :

Art. 1^{er}.

Le présent règlement s'applique aux laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés tels que définis à l'annexe I.

Art. 2.

Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil 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 ci-après « règlement (UE) 1169/2011 », s'applique aux produits définis à l'annexe I, dans les 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 de la lettre b), dans le commerce pour les désigner.

b) A titre de solution alternative à l'utilisation des dénominations visées dans la lettre 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 l.

3° Cette mention doit figurer à proximité de la dénomination de vente.

4° 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.

5° 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).

6° 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 ».

Art. 3.

Ne peuvent être commercialisés que les produits définis à l'annexe I qui sont conformes aux définitions et règles prévues au présent règlement. Toutefois, les produits non conformes aux dispositions du présent règlement, étiquetés avant le 14 juin 2026 peuvent continuer à être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 4.

Le ministre peut prononcer une amende administrative à l'encontre de l'exploitant agissant en violation des articles suivants du présent règlement conformément à l'article 13, paragraphe 1^{er} de la loi du xxyyoooo relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires :

1° L'article 2, point 1°, lettre a) et points 2 à 6° ;

2° L'article 3, paragraphe 1^{er}.

Art. 5.

Est abrogé le règlement grand-ducal modifié du 3 juin 2003 concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

Art. 6.

Le ministre ayant l'Alimentation dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

ANNEXE I

DÉNOMINATIONS ET DÉFINITIONS DES PRODUITS

1. Lait partiellement déshydraté

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.

- 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

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.

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

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) 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 ¹, 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.

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 ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.

d) Réduction de la teneur en lactose par sa conversion en glucose et galactose. Les modifications de la composition du lait résultant de ce traitement ne sont admises que si elles sont indiquées sur l'emballage du produit de manière indélébile et de façon clairement visible et lisible. Cette indication ne porte pas atteinte à l'obligation relative à un étiquetage nutritionnel prévue par le 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.

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 ².

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.

¹ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55 ; rectifié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22

² JO L 404 du 30.12.2006, p. 26

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.

c) les enzymes alimentaires autorisées conformément au règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil ³.

d) les additifs alimentaires autorisés conformément au règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ⁴.

³ 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).

⁴ Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

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).
- 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 « vaporated 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 kaffefløde » 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 1, 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 pb meio gordo » désigne le produit défini à l'annexe 1, 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 1, 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 1, point 2 c), dont la teneur en matières grasses est comprise entre 10 % et 16 %.