

Règlement grand-ducal du 21 mars 2017 concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine.

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

Vu la loi modifiée 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 la demande de l'avis de la Chambre de l'agriculture ;

Vu la demande de l'avis de la Chambre des métiers ;

Vu l'avis de la Chambre de commerce ;

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}. Définitions

Au sens du présent règlement on entend par :

- 1° « 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 ;
- 2° « 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 ;
- 3° « 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. 2. Exigences générales et dénominations

(1) Les produits laitiers définis à l'article 1^{er} 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. 3. 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 1^{er} :

- 1° la dénomination des produits laitiers telle qu'elle est établie à l'article 1^{er} points 1°, 2° et 3°, avec, pour les caséinates alimentaires, l'indication du ou des cations énumérés à l'annexe II, point d);
- 2° pour les produits commercialisés sous la forme de mélanges:
 - a) la mention «mélange de » suivie des dénominations des différents produits dont le mélange est composé, dans l'ordre pondéral décroissant ;
 - b) l'indication du ou des cations, énumérés à l'annexe II, point d), pour les caséinates alimentaires ;
 - c) la teneur en protéines pour les mélanges qui contiennent des caséinates alimentaires;
- 3° la quantité nette des produits exprimée en kilogrammes ou en grammes;
- 4° 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;
- 5° le nom du pays d'origine pour les produits importés de pays tiers;
- 6° l'identification du lot des produits ou la date de production.

Par dérogation au premier alinéa, les mentions visées au premier alinéa, point 2° c), et points 3°, 4° et 5°, peuvent ne figurer que sur un document d'accompagnement.

(2) La commercialisation des produits laitiers définis à l'article 1^{er}, points 1°, 2° et 3°, 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 administratives 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 1^{er}, cela peut être signalé de façon adéquate sur les emballages, récipients ou étiquettes des produits.

Art. 4. Critères de pureté et méthodes d'analyse

Des règlements à prendre par le ministre ayant la Santé dans ses attributions pourront arrêter :

- 1° les critères de pureté des auxiliaires technologiques visés aux annexes du présent règlement ;
- 2° les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle des critères de pureté visés ci-devant sous 1°;
- 3° 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. 5. 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. 6. Disposition abrogatoire

Le règlement grand-ducal du 28 septembre 1984 concernant certaines lactoprotéines destinées à l'alimentation humaine est abrogé.

Art. 7. Disposition transitoire

Par dérogation aux articles 2 et 3, 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. 8. Exécution

Notre Ministre de la Santé, Notre Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs et Notre Ministre de la Justice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent règlement qui sera publié au Journal officiel du Grand-Duché de Luxembourg.

La Ministre de la Santé,
Lydia Mutsch

Palais de Luxembourg, le 21 mars 2017.
Henri

Dir. (UE) 2015/2203.

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 carbonates phosphates citrate	de	sodium potassium calcium ammonium magnésium
---	----	---

e) Caractéristiques

- Odeur :** très légers arômes et odeurs étrangers.
- Aspect :** couleur allant du blanc au blanc crème; le produit doit être exempt de grumeaux qui résisteraient à une pression légère.
- Solubilité :** presque entièrement soluble dans l'eau distillée, à l'exception du caséinate de calcium.

