



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 2.7.2003  
COM(2003) 372 final

2003/0144 (CNS)

**RAPPORT DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPEEN  
ET AU CONSEIL**

**concernant certains aspects des marchés du lait de conserve et du lait de consommation**

Proposition de

**RÈGLEMENT DU CONSEIL**

**modifiant le règlement (CE) n° 2596/97 prolongeant la période prévue à l'article 149,  
paragraphe 1, de l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède**

(présentée par la Commission)

**RAPPORT DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPEEN  
ET AU CONSEIL**

**concernant certains aspects des marchés du lait de conserve et du lait de consommation**

**TABLE DES MATIÈRES**

1.	Introduction.....	3
2.	Cadre réglementaire – Différents aspects de la standardisation des protéines.....	4
3.	Effets sur le marché de la standardisation des protéines.....	5
4.	Impact sur la compétitivité des entreprises européennes .....	7
5.	Standardisation de la teneur en protéines et mesures de soutien dans le secteur laitier7	
6.	Cadre réglementaire – Teneur en matière grasse du lait de consommation.....	8
7.	Conclusions.....	11

## 1. INTRODUCTION

- 1.1. Par le présent rapport, la Commission respecte une série de déclarations prévues dans la réglementation du Conseil dans le domaine du lait de consommation et du lait de conserve.

En décembre 1997, un accord politique a été atteint au Conseil en ce qui concerne la refonte des dispositions en matière de production et de commercialisation du lait de consommation. Ces dispositions figurent dans le règlement (CE) n° 2597/97 du Conseil établissant les règles complémentaires de l'organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers en ce qui concerne le lait de consommation<sup>1</sup>. L'accord relatif à ces dispositions était fondé sur trois déclarations de la Commission dont la première était libellée comme suit :

« La Commission se propose de suivre attentivement l'évolution du marché du lait de consommation et, en particulier, les aspects concernant la teneur en matière protéique du lait. À cet égard, elle examinera les conséquences des décisions relatives au code de principes pour les produits laitiers adoptées dans le cadre du *Codex alimentarius* et en fera rapport au Conseil ».

En décembre 1999, le Conseil est parvenu à un accord politique en ce qui concerne la refonte des dispositions en matière de production et de commercialisation des laits de conserve. Ces dispositions figurent dans la directive 2001/114/CE du Conseil<sup>2</sup>. L'accord concernant ces dispositions était fondé sur une déclaration formulée de la manière suivante :

« La Commission déclare qu'elle suivra attentivement l'évolution du marché du lait de conserve et en particulier les aspects concernant la teneur en matière protéique. À cet égard, elle examinera les conséquences, particulièrement au regard :

- de la compétitivité des entreprises européennes,
- des dispositions relatives aux laits de conserve adoptées dans le cadre du *Codex alimentarius*,
- de l'image du produit,
- de l'opportunité d'un étiquetage approprié,
- et de l'incidence sur le budget communautaire.

La Commission fera rapport au Conseil dans le courant de l'année 2000. Elle proposera, le cas échéant, une adaptation de la présente directive. »

En décembre 1999 également, le Conseil a adopté le règlement (CE) n° 2703/1999 modifiant le règlement (CE) n° 2596/97 prolongeant la période prévue à l'article 149, paragraphe 1, de l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède<sup>3</sup>. En vertu de cette dérogation, la Finlande et la Suède sont autorisées à produire du lait de consommation non conforme aux dispositions régissant la teneur en matière grasse figurant dans le règlement (CE) n° 2597/97.

---

<sup>1</sup> JO L 351 du 23.12.1997, p. 13.

<sup>2</sup> JO L 15 du 17.1.2002, p. 19.

<sup>3</sup> JO L 327 du 21.12.1999, p. 11.

La prolongation de la dérogation était motivée par une disposition invitant la Finlande et la Suède à « notifier à la Commission, avant le 31 décembre 2001, les mesures adoptées en vue de l'adaptation à la législation communautaire. Dans cet esprit, la Commission présentera au Conseil un rapport sur les progrès accomplis par les États membres concernés ».

## **2. CADRE REGLEMENTAIRE – DIFFERENTS ASPECTS DE LA STANDARDISATION DES PROTEINES**

- 2.1. Conformément aux dispositions de l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 2597/97 et à l'article 3, paragraphe 1, et à l'annexe 1 de la directive 2001/114/CE, la teneur en matière protéique du lait de consommation et du lait de conserve produits et vendus dans la Communauté doit correspondre à celle du lait cru utilisé pour les produire. Cette règle d'équivalence concerne à la fois la teneur totale en matière protéique et le rapport entre les deux types de protéines du lait (caséine et petit lait).

Cette restriction ne s'applique pas, en principe, aux produits fabriqués dans la Communauté mais vendus sur les marchés de pays tiers. Néanmoins, pour des raisons commerciales et pratiques – tenant au fait, par exemple, que l'on ne connaît pas la destination finale des produits au moment de leur fabrication –, il est permis de supposer que la presque totalité du lait de consommation et de conserve produit dans la Communauté respecte cette règle de non-standardisation.

- 2.2. Conformément à la directive relative à certains laits de conserve, les mesures d'intervention en faveur du lait écrémé en poudre adoptées dans le cadre de l'organisation commune du marché du lait et des produits laitiers sont limitées aux produits ayant un taux naturel en protéines.

L'article 7 du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil<sup>4</sup> prévoit notamment que le lait écrémé en poudre offert à l'intervention publique ne doit pas être standardisé du point de vue de sa teneur en matière protéique et que celle-ci doit être en poids d'au moins 35,6 % de l'extrait sec non gras. Néanmoins, un prix d'achat réduit s'applique au lait en poudre dont la teneur en matière protéique est au moins égale à 31,4 et inférieure à 35,6 %.

De même, l'article 2 du règlement (CE) n° 2799/1999 de la Commission<sup>5</sup> dispose que le lait écrémé en poudre subventionné quand il est destiné à l'alimentation des animaux n'est pas standardisé. Là encore, un taux d'aide réduit est accordé au lait en poudre dont la teneur en matière protéique est au moins égale à 31,4 et inférieure à 35,6 %.

Il est important de noter que les exigences quant à la teneur minimale en matière protéique appliquées dans le cadre de l'OMC lait diffèrent de celles prévues par la norme correspondante du Codex (cf. le point 2.4 du présent rapport).

- 2.3. La norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie définit à la section 4.2.3 les règles à respecter à l'égard du lait qui a été ajusté du point de vue de la teneur en matière protéique :

---

<sup>4</sup> JO L 160 du 26.6.1999, p. 55.

<sup>5</sup> JO L 340 du 31.12.1999, p. 3.

- ce produit ne peut être vendu que dans les pays où un tel ajustement est autorisé;
- les limites minimales et maximales de la teneur en matière protéique du lait ajusté sont spécifiées dans la législation du pays de vente. Dans ce cas, la teneur en matière protéique doit se situer dans les limites de variation naturelle en vigueur dans ce pays;
- l’ajustement a été effectué conformément aux méthodes autorisées par la législation du pays de vente et seulement par addition et/ou retrait de constituants du lait sans altérer le rapport entre les protéines de lactosérum et la caséine;
- l’ajustement est déclaré conformément à la section 4.2.2 de la norme.

La section 4.2.2 dispose que le lait qui a été modifié dans sa composition par l’addition et/ou le retrait de constituants du lait peut être identifié par un nom utilisant le terme «lait», à condition qu’une description claire de la modification à laquelle le lait a été soumis soit placée à proximité immédiate du nom.

- 2.4. Selon les normes Codex pour les laits en poudre et la crème en poudre (207-1999), les laits concentrés (A-3-1971) et les laits concentrés sucrés (A-4-1971), la teneur en matière protéique du lait peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la section 3 de ladite norme, 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. La section 3 de la norme prévoit une teneur minimale en matière protéique des matières sèches non grasses de 34 % (m/m).

### **3. EFFETS SUR LE MARCHÉ DE LA STANDARDISATION DES PROTEINES**

- 3.1. La production du lait de consommation et du lait de conserve absorbe une partie considérable des livraisons de lait de la Communauté. En 2001, la production de lait de consommation avoisinait 28,6 millions de tonnes, celle de lait en poudre étant de 1,9 millions de tonnes et celle de lait condensé de 1,25 millions de tonnes au total. La fabrication de ces différents produits requiert une quantité globale de lait d’environ 50 millions de tonnes, soit environ 43,5 % des livraisons totales de lait.
- 3.2. En outre, comme il est indiqué au point 2.4, la teneur minimale en matière protéique prévue par les normes du Codex est de 34 % m/m exprimé en matières sèches non grasses. Si l’on se fonde sur la composition moyenne du lait collecté dans l’Union européenne et sur la base d’une certaine marge de sécurité, cela correspond à un taux de protéines d’environ 2,9 % du poids du produit. En 2000, la teneur moyenne en matière protéique du lait collecté dans l’Union était de 3,35 %. En d’autres termes, la standardisation des protéines pourrait entraîner une extraction, du lait servant à produire du lait de consommation ou du lait de conserve, de quantités importantes de protéines qui pourraient ainsi être utilisées pour augmenter la production de fromage, par exemple. En conséquence, la standardisation de la teneur en matière protéique influencerait sur les excédents laitiers dans la Communauté.
- 3.3. Pour évaluer les effets éventuels sur le marché laitier de la standardisation de la teneur en protéines du lait de consommation et de conserve, la Commission a chargé des experts extérieurs de réaliser une étude dont les résultats ont été publiés en

novembre 2001. Celle-ci visait à évaluer ces effets de manière réaliste, à partir d'une série d'entretiens avec les différents acteurs du marché laitier.

3.4. En ce qui concerne le lait de conserve, les conclusions de l'étude peuvent se résumer comme suit :

- a) les fabricants de lait de conserve sont unanimes à défendre la standardisation de la teneur en protéines. Ils font valoir essentiellement que la législation en vigueur empêche les producteurs d'adapter les méthodes de production au progrès technologique, qu'en raison de l'adoption en 1999 des règles du Codex, d'autres pays gros producteurs laitiers pratiquent cette standardisation, au détriment des producteurs communautaires, et enfin que pour être détectée, la standardisation illégale des protéines nécessite des procédures de contrôle complexes et est donc difficile à éviter;
- b) pour les utilisateurs de lait de conserve (producteurs de denrées alimentaires, industrie de la confiserie, producteurs d'aliments diététiques), l'utilisation d'un produit standardisé présente en général de l'intérêt. Certains utilisateurs devraient compenser la teneur en matière protéique réduite à 34 % en utilisant de plus grandes quantités de lait de conserve. Selon l'étude, la standardisation serait d'environ 60 % pour le lait de conserve exporté.

D'après cette analyse et les données concernant 1999, les experts sont parvenus à la conclusion que la standardisation de la teneur en matière protéique du lait de conserve entraînerait un excédent de protéines du lait d'environ 46 000 tonnes, ce qui équivaut à 140 000 tonnes de lait écrémé en poudre. Il convient de souligner que cette estimation ne tient pas compte du fait que le lait cru est sélectionné en fonction de sa teneur en matière protéique (le lait ayant un taux élevé de protéines étant destiné à la production de fromage) ni de la standardisation illégale.

3.5. Quant au lait de consommation, les conclusions de l'étude peuvent se résumer comme suit :

- a) la position des fabricants de lait de consommation est loin d'être unanime et varie selon la nationalité de l'entreprise et le type de lait de consommation produit. En règle générale, les producteurs de lait UHT sont plus favorables à la standardisation de la teneur en matière protéique que les producteurs de lait pasteurisé. Les producteurs des pays scandinaves et méditerranéens attachent une grande importance à l'image du lait (critères tels que la fraîcheur, la pureté et le caractère naturel) et rejettent dès lors la standardisation du taux de protéines. Toutefois, même au sein des États membres, des positions différentes sont apparues;
- b) les organisations de consommateurs expriment des réticences à l'égard de la standardisation, car elles craignent une détérioration de la qualité et de la valeur nutritive du lait de consommation et insistent sur la nécessité d'un étiquetage clair des produits standardisés.

Du fait de ces divergences, l'étude montre qu'il n'est pas possible d'estimer avec précision les effets sur le marché de la standardisation des protéines du lait de consommation et que, dans le meilleur des cas, l'excédent de protéines ainsi créé se situerait entre 61 000 et 84 000 tonnes de protéines. Cela équivaut à une quantité comprise entre 188 000 et 258 000 tonnes de lait écrémé en poudre. Là encore, ces

estimations ne tiennent pas compte de la sélection éventuelle du lait cru et de la standardisation illégale.

- 3.6. En conséquence, globalement, la standardisation de la teneur en matière protéique du lait de conserve et/ou du lait de consommation n'est pas sans influencer l'équilibre du marché communautaire. Pour un quota de production laitière donné, cette standardisation permettrait à l'industrie laitière d'augmenter la production totale de produits laitiers, ce qui entraînerait une augmentation des excédents existants dont l'élimination fait déjà l'objet de subventions internes et à l'exportation considérables. La faible augmentation de la consommation interne non subventionnée ne suffirait pas à absorber cette production supplémentaire et il faudrait alors recourir aux mesures d'intervention. La détérioration des marchés en 2001/02 a montré que les mesures agissant sur l'offre sont à utiliser avec prudence, afin d'éviter tout effet défavorable sur le budget.

#### **4. IMPACT SUR LA COMPETITIVITE DES ENTREPRISES EUROPEENNES**

En règle générale, le prix du lait au producteur est lié à la teneur en matière protéique et en matière grasse du lait. Les entreprises laitières payant un prix plus élevé pour les laits riches en protéines ont manifestement intérêt à répercuter ce surcoût sur le prix d'achat de leurs produits. Dans certains cas, les acheteurs peuvent être disposés à payer davantage pour des produits ayant un taux de protéines plus élevé. Toutefois, pour la plupart des laits de conserve et pour l'ensemble du lait de consommation, le prix de vente ne tient pas compte de la teneur en matière protéique.

Les laiteries collectant le lait dans des régions où celui-ci a un taux élevé en protéines s'estiment donc défavorisées lorsqu'elles se trouvent en concurrence sur le même marché avec des produits ayant une teneur en matière protéique assez faible. C'est typiquement le cas en ce qui concerne le lait de consommation dans certaines régions de la Communauté, mais également, sur le marché mondial, pour les laits en poudre où les produits ayant un taux de protéines de 34 % (taux minimal selon le Codex) constituent la norme.

#### **5. STANDARDISATION DE LA TENEUR EN PROTEINES ET MESURES DE SOUTIEN DANS LE SECTEUR LAITIER**

- 5.1. Une éventuelle modification de la directive 2001/114/CE, visant à légaliser la standardisation de la teneur en matière protéique pour le lait de conserve, ne saurait être considérée indépendamment d'autres législations, notamment dans le cadre de l'OMC dans le secteur du lait. La Commission estime en effet qu'il doit y avoir concordance entre les normes de production et la définition des produits relevant de l'OMC. Par conséquent, si la Communauté acceptait la standardisation de la teneur en matière protéique prévue par la norme du Codex, il faudrait alors modifier en conséquence les autres réglementations.
- 5.2. En ce qui concerne l'intervention publique, il conviendrait alors de modifier l'article 7, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil, afin de limiter l'intervention au lait écrémé en poudre ayant une teneur minimale en protéines de 34 % (au lieu de 31,4 %, taux minimal exigé actuellement). En outre, le prix d'intervention intégral s'applique aujourd'hui au lait en poudre d'une teneur minimale en protéines de 35,6 %. Les produits ayant un taux de protéines de 34 % sont achetés

à un prix égal à 97,2 % du prix d'intervention total. Dès lors, si le lait écrémé en poudre ayant un taux de protéines de 34 % devenait la nouvelle norme en matière d'intervention, le prix d'intervention devrait être réduit de 2,8 %, ce qui pourrait entraîner une légère réduction des coûts budgétaires résultant d'une plus grande offre de produits laitiers liée à la standardisation de la teneur en protéines. De toute manière, celle-ci risquerait de créer un excédent supplémentaire de protéines du lait équivalant à 140 000 tonnes de lait écrémé en poudre, dont le coût d'élimination est estimé à plus de 130 millions d'euros.

- 5.3. Pour ce qui est du lait écrémé en poudre subventionné utilisé aux fins de l'alimentation animale, la corrélation avec la directive Lait de conserve est moins évidente, celle-ci traitant des produits destinés à la consommation humaine. Néanmoins, par souci de cohérence et de simplification, l'article 2 du règlement (CE) n° 2799/1999 de la Commission pourrait être modifié, de manière à réserver les aides au lait en poudre ayant une teneur en protéines d'au moins 34 %. Les montants d'aide indiqués à l'article 7 du règlement devraient alors être ajustés en conséquence.
- 5.4. En ce qui concerne les exportations de lait de conserve, la législation communautaire en vigueur prévoit que les restitutions ne sont accordées que pour les produits ayant une teneur minimale en matière protéique de 34 % de la matière sèche non grasse. Cette condition est conforme aux normes fixées par le Codex en matière de commerce international.

## **6. CADRE REGLEMENTAIRE – TENEUR EN MATIERE GRASSE DU LAIT DE CONSOMMATION**

- 6.1. Les règlements (CE) n° 2597/97 et (CEE) n° 1898/87 du Conseil établissent les normes de commercialisation et les dénominations protégées pour le lait. Dans le cadre des négociations d'adhésion, la Finlande et la Suède ont été autorisées à déroger aux dispositions relatives à la teneur en matière grasse du lait de consommation prévue par le règlement (CE) n° 2597/97 du Conseil. Cette dérogation était initialement prévue pour une période de trois ans et expirait le 31 décembre 1997. Conformément au règlement (CE) n° 2596/97 du Conseil, elle a tout d'abord été prolongée de deux ans, mais le règlement (CE) n° 2703/1999 a autorisé une prolongation supplémentaire de quatre ans, la dérogation expirant ainsi le 31 décembre 2003. En décembre 2001, la Finlande et la Suède ont présenté le rapport concernant l'application de cette dérogation, se conformant ainsi à l'exigence prévue par le règlement (CE) n° 2703/1999.

### **Dérogation à la disposition concernant la teneur en matière grasse du lait de consommation accordée à la Finlande et à la Suède**

- 6.2. Conformément à la dérogation actuelle, la Finlande est autorisée à commercialiser dans le pays de la production le lait ayant une teneur en matière grasse de 1% ou à l'exporter vers un pays tiers. Dans son rapport, la Finlande souligne la complexité de la situation en rappelant notamment les aspects suivants :
  - la décision de l'industrie laitière concernant la gamme de produits offerts reflète les attentes du consommateur, le lait d'une teneur en matière grasse de 1 % représentant une part de 10 à 12 % du marché;
  - le lait fait partie intégrante du régime alimentaire finlandais, puisque 69 à 84 % de la population, selon l'âge, en consomment quotidiennement;



- la consommation de lait frais étant particulièrement élevée, il convient de prendre en compte la teneur en matière grasse du lait et d'offrir en conséquence sur le marché une série de produits à faible taux de matière grasse;
- le taux en Finlande de mortalité due à des troubles cardio-vasculaires compte parmi les plus élevés du monde. Une réduction de l'absorption de matière grasse est donc recommandée;
- selon une enquête de marché, si la commercialisation du lait ayant un taux de matière grasse de 1 % était interdite, quelque 10 % des consommateurs cesseraient d'en consommer.

La Finlande préconise donc une approche prudente en ce qui concerne la suppression de la dérogation actuelle et demande à ce que la politique future de la Communauté à l'égard du lait de consommation fasse l'objet d'un large débat.

6.3 La dérogation a été accordée à la Suède pour un produit ayant une teneur en matière grasse de 3 % qui peut être commercialisé en Suède ou exporté vers des pays tiers. Le rapport présenté par la Suède fait tout d'abord référence à deux analyses de marché réalisées en Suède. Celles-ci visaient à évaluer les perspectives du marché si du lait d'un taux de matière grasse de 3,5 % remplaçait le lait «entier» actuel dont la teneur en matière grasse est de 3,0 %.

L'une de ces analyses montre l'importance du lait dans l'alimentation, en particulier pour les familles ayant de jeunes enfants et des adolescents, mais une nette tendance des consommateurs à choisir un lait ayant un taux réduit de matière grasse. Au cours du premier semestre 2001, la consommation de lait d'un taux de 3 % de matière grasse a chuté de 0,8 % par rapport à l'année précédente, alors que la consommation de lait d'un taux de matière grasse de 1,5 % a augmenté de 1 %. En outre, il ressort de cette analyse de marché que dans l'hypothèse d'une modification de la teneur en matière grasse de 3,0 à 3,5 %, 33 % environ des consommateurs opteraient en faveur du lait ayant une teneur en matière grasse plus faible. Cela représente une réduction de l'absorption de matière grasse du lait de 600 000 kg par an.

Selon une étude de l'Agence alimentaire suédoise, il conviendrait, dans l'intérêt de la santé publique, de réduire la consommation de graisses, notamment de graisses saturées telles que celles contenues dans le lait. On constate en effet un lien direct entre un niveau élevé de graisses saturées dans le régime alimentaire nordique et les troubles vasculaires, l'obésité et les calculs rénaux.

Ces études ont permis aux autorités suédoises de formuler les observations suivantes :

- depuis l'adhésion, les consommateurs sont opposés à une augmentation du taux de matière grasse dans le lait de consommation et la politique des autorités a consisté à réduire la consommation de graisses, en particulier de graisses saturées;
- si la Suède comprend qu'il soit souhaitable d'harmoniser les dispositions concernant le lait de consommation et de limiter la durée des dérogations, elle estime également que les préférences du consommateur sont à respecter et qu'il est préférable de laisser les États membres décider de la teneur en matière grasse du lait de consommation en fonction de leur propre situation;

- la priorité doit être d'accroître au maximum la consommation de lait de consommation et non de réduire l'excédent de graisses sur le marché en prescrivant des exigences excessives quant à la teneur en matière grasse;
- de l'avis de la Suède, il convient d'examiner les normes régissant le lait de consommation indépendamment de l'OMC lait et d'axer la législation sur l'étiquetage correct du lait de consommation. Elle souhaite que ces deux thèmes fassent prochainement l'objet d'une discussion approfondie.

6.4 Les récentes tendances concernant la consommation du lait de consommation dans l'UE-15 sont résumées dans le tableau suivant. Les données font apparaître un léger recul de la production totale de lait de consommation et un déplacement du lait entier vers le lait demi-écrémé. La production de lait écrémé représente une part de marché assez constante, ce qui donne à penser que les consommateurs tentent de trouver un compromis entre une diminution de l'absorption de matière grasse et le goût, celui-ci étant lié à la présence d'une certaine quantité de matière grasse dans le lait.

	Lait entier	Lait demi-écrémé	Lait écrémé	Total
Production en 1995	14 272 800 t	13 094 500 t	2 385 600 t	29 752 900 t
Production en 1999	12 118 300 t	14 348 800 t	2 310 800 t	28 847 900 t
Part du marché en 1995	48,0%	44,0%	8,0%	100%
Part du marché en 1999	42,3%	49,7%	8,0%	100%

Source : Eurostat

À la suite de la conclusion des négociations avec dix pays candidats à Copenhague, le 13 décembre 2002, six nouveaux États membres ont obtenu une dérogation aux dispositions régissant la teneur en matière grasse du lait de consommation pour une durée de cinq ans. Les dérogations figurent dans le tableau ci-après. Les données concernant les dérogations accordées à la Suède et à la Finlande y figurent à titre comparatif.

Pays	Taux de matière grasse	Durée des dispositions transitoires <sup>(1)</sup>	Part de marché
Chypre	3,2%	5 ans	60%
Hongrie	2,8%	5 ans	69%
Lettonie	3,2%	5 ans	pas de données
	2,5%	"	"
	2,0%	"	"
Lituanie	3,2%	5 ans	66%
	2,5%	"	13%
	1%	"	1%
Malte	2,5%	5 ans	pas de données
Pologne	3,2%	5 ans	32%
	2%	"	64%
Finlande	1%		11%
Suède	3%		35%

(1) La période de transition convenue pour la Lituanie vient à expiration le 1<sup>er</sup> janvier 2009 et le 30 avril 2009 pour les cinq autres nouveaux États membres.

Comme dans le cas de la Finlande et de la Suède, les nouvelles dispositions transitoires ont été assorties de la condition que le lait de consommation relevant de la dérogation ne peut être vendu que dans l'État membre dans lequel il a été produit. Ces nouvelles dérogations ont été acceptées jusqu'au 30 avril 2009. Étant donné que les exigences relatives à la teneur en matière grasse du lait destiné à la consommation humaine continuent à causer des problèmes à la Finlande et à la Suède, il semble approprié de proroger également leur dérogation actuelle jusqu'à la même date.

## 7. CONCLUSIONS

Se fondant sur l'analyse ci-dessus, la Commission propose la formule suivante :

- a) En ce qui concerne le lait de consommation, la standardisation des protéines ne devrait pas être légalisée, compte tenu de la nécessité de protéger l'image du lait en tant que produit naturel et d'éviter ainsi des effets défavorables sur la consommation, ainsi que des excédents supplémentaires de protéines du lait sur le marché communautaire.
- b) Quant au lait de conserve, une standardisation des protéines respectant les normes du *Codex alimentarius* peut se justifier dans l'intérêt d'une harmonisation au niveau international. Cette standardisation influera néanmoins sur l'équilibre du marché intérieur et pourrait engendrer un excédent supplémentaire de protéines du lait de 140 000 tonnes de lait écrémé en poudre - dont le coût d'élimination est estimé à plus de 130 millions d'euros. Au cas où elle serait décidée, cette standardisation devrait s'accompagner d'autres mesures restrictives concernant le secteur laitier, afin de neutraliser ses effets sur le budget communautaire;
- c) Étant donné que les exigences relatives à la teneur en matière grasse du lait destiné à la consommation humaine continuent à causer des problèmes à la Finlande et à la Suède, il est proposé de proroger leur dérogation actuelle jusqu'au 30 avril 2009. En 2007, la Commission établira un rapport sur le marché du lait de consommation, accompagné, le cas échéant, de propositions visant à harmoniser les règles.

## **EXPOSÉ DES MOTIFS**

Pour tenir compte des problèmes posés par l'application des règles communautaires relatives au lait de consommation, la Finlande et la Suède ont bénéficié depuis leur adhésion d'une dérogation relative à la teneur en matière grasse de ce lait.

Initialement, cette dérogation était fondée sur l'acte d'adhésion et sur l'hypothèse selon laquelle le Conseil réexaminerait les catégories de matières grasses du lait de consommation. Cependant le réexamen des catégories de matières grasses ainsi que la consolidation des règles concernées ont débouché sur l'adoption du règlement (CE) n° 2597/97, qui n'a pas permis d'intégrer tous les laits de consommation commercialisés en Finlande et en Suède. La durée initiale de la dérogation a donc été prorogée à deux reprises. En décembre 2001, la Finlande et la Suède ont présenté les rapports relatifs aux progrès accomplis dans la mise en œuvre de ces règles en indiquant que l'adaptation continuait à poser des problèmes.

Compte tenu de la persistance des difficultés qui ont rendu la dérogation nécessaire, la proposition de règlement ci-jointe prévoit une dérogation de cinq ans, étant entendu que la nouvelle période viendra à expiration à la même date que les dispositions transitoires semblables accordées aux nouveaux États membres et que deux ans avant l'expiration de toutes les dérogations actuelles, la Commission établira un rapport sur le marché du lait de consommation, accompagné le cas échéant de propositions visant à harmoniser les règles prévues par le règlement (CE) n° 2597/97.

Proposition de

## RÈGLEMENT DU CONSEIL

**modifiant le règlement (CE) n° 2596/97 prolongeant la période prévue à l'article 149, paragraphe 1, de l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède**

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède, et notamment son article 149, paragraphe 2,

vu la proposition de la Commission<sup>6</sup>,

vu l'avis du Parlement européen<sup>7</sup>,

vu l'avis du Comité économique et social européen<sup>8</sup>,

considérant ce qui suit :

- (1) L'article 1<sup>er</sup>, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 2596/97 du Conseil<sup>9</sup> proroge jusqu'au 31 décembre 2003 la période au cours de laquelle des mesures transitoires peuvent être adoptées, en ce qui concerne les exigences relatives à la teneur en matière grasse du lait mis sur le marché, aux conditions fixées dans l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède. Dans le secteur du lait et des produits laitiers, les exigences relatives à la teneur en matières grasses du lait destiné à la consommation humaine continuent à causer des problèmes à la Finlande et à la Suède.
- (2) Il convient donc d'avoir recours à la possibilité offerte par l'article 149, paragraphe 2, de l'acte d'adhésion de 1994 et de proroger la période concernée. Une période supplémentaire allant jusqu'au 30 avril 2009 semble appropriée,

---

<sup>6</sup> JO C ... du ..., p. ...

<sup>7</sup> JO C ... du ..., p. ...

<sup>8</sup> JO C ... du ..., p. ...

<sup>9</sup> JO L 351 du 23.12.1997, p. 12. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2703/1999 (JO L 327 du 21.12.1999, p. 11).

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

*Article premier*

À l'article 1<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 2596/97, le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant :

« Toutefois, cette période est prolongée jusqu'au 30 avril 2009 en ce qui concerne les exigences relatives à la teneur en matière grasse du lait destiné à la consommation humaine produit en Finlande et en Suède. »

*Article 2*

Le présent règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2004.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le

*Par le Conseil*  
*Le Président*

# FICHE FINANCIÈRE

<b>FICHE FINANCIÈRE</b>					
1.	LIGNE BUDGÉTAIRE: B1-20	CRÉDITS: 2 672 millions d'euros			
2.	TITRE: Règlement (CE) n° 2596/97 du Conseil prolongeant la période prévue à l'article 149, paragraphe 1, de l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède				
3.	BASE JURIDIQUE Article 149, paragraphe 2, de l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède				
4.	OBJECTIFS: Proroger de cinq ans et quatre mois les mesures transitoires concernant la teneur minimale en matière grasse du lait destiné à la consommation humaine en Finlande et en Suède.				
5.	INCIDENCES FINANCIÈRES	PÉRIODE DE 12 MOIS (Mio EUR)	EXERCICE EN COURS 2003 (Mio EUR)	EXERCICE SUIVANT 2004 (Mio EUR)	
5.0	DÉPENSES – BUDGET CE (RESTITUTIONS/INTERVENTIONS) – AUTORITÉS NATIONALES – AUTRES	-	-	-	
5.1	RECETTES – RESSOURCES PROPRES DE LA CE (PRÉLÈVEMENTS/DROITS DE DOUANE) – NATIONALES	-	-	-	
		2005	2005	2007	2008
5.0.1	ESTIMATION DES DÉPENSES	-	-	-	-
5.1.1	ESTIMATION DES RECETTES	-	-	-	-
5.2	MODE DE CALCUL				
6.0	LE PROJET PEUT-IL ÊTRE FINANCÉ PAR DES CRÉDITS IMPUTÉS AU CHAPITRE CORRESPONDANT DU BUDGET ORDINAIRE?			OUI / <del>NON</del>	
6.1	LE PROJET PEUT-IL ÊTRE FINANCÉ PAR DES TRANSFERTS ENTRE CHAPITRES DU BUDGET ORDINAIRE?			OUI / <del>NON</del>	
6.2	UN BUDGET SUPPLÉMENTAIRE SERA-T-IL NÉCESSAIRE?			OUI / <del>NON</del>	
6.3	DE FUTURS CRÉDITS BUDGÉTAIRES SERONT-ILS NÉCESSAIRES?			OUI / <del>NON</del>	
OBSERVATIONS:					
La mesure propose un statu quo et n'a donc aucune incidence financière directe.					