

Mise à jour des règles de l'Union relatives aux caséines alimentaires

La Commission européenne a proposé, en 2014, d'adapter la législation relative aux caséines et aux caséinates alimentaires afin de tenir compte de l'évolution de la législation alimentaire de l'Union et des normes internationales. Il convient également que les compétences attribuées à la Commission soient conformes aux dispositions introduites par le traité de Lisbonne. Le texte de compromis issu des négociations en trilogue devrait être soumis au vote lors de la période de session d'octobre I.

Que sont les caséines et les caséinates, et à quoi servent-ils?

Les caséines sont des lactoprotéines (protéines présentes dans le lait). Environ 80 % des protéines contenues dans le lait de vache sont des caséines. Pour extraire celles-ci, on traite le lait écrémé avec un acide ou de la présure. Le lait caillé ainsi obtenu est lavé, afin que le lactose et la matière grasse du lait soient retirés, puis séché. Les caséines sont insolubles dans l'eau, mais associées à du beurre ou à des huiles végétales, elles peuvent être utilisées dans des produits tels que les succédanés de fromage. Les caséinates, produit dérivé des caséines, sont obtenus par séchage de caséines traitées avec des agents neutralisants. Les caséinates sont hydrosolubles, donc mieux adaptés aux usages alimentaires. Ils sont notamment utilisés dans la fabrication de fromages, dans les compléments protéiques et dans les succédanés de lait en poudre pour le café. Les caséines et les caséinates ne sont pas destinés à être vendus directement aux consommateurs, mais uniquement aux entreprises qui s'en servent pour préparer des denrées alimentaires.

Comme les produits laitiers peuvent provoquer des allergies ou des intolérances, toutes les protéines de lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait et du lactosérum) doivent être signalées sous la désignation "protéines de lait" sur les étiquettes des produits alimentaires ([règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires). Les caséines et les caséinates peuvent également être utilisés dans la fabrication du vin afin d'en réduire l'amertume et de clarifier les vins blancs et rosés. En 2011, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) [a examiné](#) une demande de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) qui souhaitait obtenir une exemption permanente à l'obligation en matière d'étiquetage pour les caséines, les caséinates ou les produits laitiers utilisés pour clarifier certains vins. L'EFSA a estimé que les vins clarifiés avec des produits laitiers sont susceptibles de provoquer des effets indésirables chez les personnes allergiques et ne devraient pas être exemptés des exigences en matière d'étiquetage. Par conséquent, l'étiquette des vins mis sur le marché ou étiquetés après la mi-2012 doit indiquer, le cas échéant, que des produits laitiers ont servi d'agents de clarification ([règlement \(UE\) n° 1266/2010 de la Commission](#)).

Proposition de la Commission européenne

La [proposition de directive](#) concernant les caséines et caséinates destinés à l'alimentation humaine remplacerait la [directive 83/417/CEE du Conseil](#). La proposition attribuerait à la Commission le pouvoir d'adopter des actes délégués ou d'exécution, conformément aux dispositions introduites par le traité de Lisbonne. Elle s'adapte également au développement du cadre juridique dans le domaine de la législation alimentaire. Elle permettrait, enfin, d'aligner les exigences en matière de composition de ces produits sur les normes internationales du [Codex Alimentarius](#). Pour correspondre aux normes internationales, la teneur maximale en humidité de la caséine alimentaire est augmentée, passant de 10 % à 12 %, et la teneur maximale en matières grasses laitières de la caséine acide alimentaire est abaissée de 2,25 % à 2 %. À

l'avenir, en fonction des progrès technologiques, la Commission sera en mesure d'adopter des actes délégués modifiant les définitions techniques et les normes fixées dans les annexes.

La commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire (ENVI) a adopté des amendements à la proposition ainsi qu'un mandat pour entamer les négociations avec le Conseil, en février 2015 (rapporteur: Giovanni La Via, PPE, Italie). La commission ENVI a approuvé les [résultats des négociations](#) en juin 2015. Une référence au [règlement \(UE\) n° 1169/2011](#) a été ajoutée au texte et souligne qu'il convient que les entreprises échangent entre elles suffisamment d'informations afin de garantir que les exploitants du secteur alimentaire disposent des données nécessaires pour l'étiquetage des produits finaux, par exemple en ce qui concerne les allergènes. La Commission sera habilitée à adopter des actes délégués pour une période de cinq ans. Toutes les définitions ont été harmonisées avec la norme du Codex Alimentarius pour les produits dérivés de la caséine alimentaire. Par ailleurs, des dispositions ont été ajoutées afin de garantir aux producteurs la possibilité d'indiquer sur l'étiquette si le produit dépasse les exigences minimales de composition (par exemple, la teneur minimale en protéines de lait).