



# Procedure file

Informations de base	
CNS - Procédure de consultation Directive	2007/0025(CNS) Procédure terminée
Laits de conserve partiellement ou totalement deshydratés destinés à l'alimentation humaine	
Modification Directive 2001/114/EC <a href="#">1996/0116(CNS)</a>	
Sujet	
3.10.03 Commercialisation et échanges des produits agricoles et des animaux	
3.10.05.02 Lait et produits laitiers	
4.60.04.04 Sûreté alimentaire	

Acteurs principaux			
Parlement européen	Commission au fond	Rapporteur(e)	Date de nomination
	<b>AGRI</b> Agriculture et développement rural	PPE-DE <a href="#">JEGGLE Elisabeth</a>	26/02/2007
Conseil de l'Union européenne	Commission pour avis	Rapporteur(e) pour avis	Date de nomination
	<b>ENVI</b> Environnement, santé publique et sécurité alimentaire	La commission a décidé de ne pas donner d'avis.	
Conseil de l'Union européenne	Formation du Conseil	Réunion	Date
	<a href="#">Agriculture et pêche</a>	<a href="#">2819</a>	26/09/2007
Commission européenne	DG de la Commission	Commissaire	
	<a href="#">Agriculture et développement rural</a>	FISCHER BOEL Mariann	

Evénements clés			
15/02/2007	Publication de la proposition législative	<a href="#">COM(2007)0058</a>	Résumé
15/03/2007	Annonce en plénière de la saisine de la commission		
17/07/2007	Vote en commission		Résumé
19/07/2007	Dépôt du rapport de la commission, 1ère lecture/lecture unique	<a href="#">A6-0282/2007</a>	
04/09/2007	Débat en plénière		
05/09/2007	Résultat du vote au parlement		
05/09/2007	Décision du Parlement	<a href="#">T6-0371/2007</a>	Résumé

26/09/2007	Adoption de l'acte par le Conseil suite à la consultation du Parlement		
26/09/2007	Fin de la procédure au Parlement		
04/10/2007	Publication de l'acte final au Journal officiel		

### Informations techniques

Référence de procédure	2007/0025(CNS)
Type de procédure	CNS - Procédure de consultation
Sous-type de procédure	Législation
Instrument législatif	Directive
	Modification Directive 2001/114/EC <a href="#">1996/0116(CNS)</a>
Base juridique	Traité CE (après Amsterdam) EC 037
Etape de la procédure	Procédure terminée
Dossier de la commission parlementaire	AGRI/6/47135

### Portail de documentation

Document de base législatif	<a href="#">COM(2007)0058</a>	15/02/2007	EC	Résumé
Projet de rapport de la commission	<a href="#">PE386.530</a>	15/05/2007	EP	
Rapport déposé de la commission, 1ère lecture/lecture unique	<a href="#">A6-0282/2007</a>	19/07/2007	EP	
Texte adopté du Parlement, 1ère lecture/lecture unique	<a href="#">T6-0371/2007</a>	05/09/2007	EP	Résumé

### Informations complémentaires

Parlements nationaux	<a href="#">IPEX</a>
Commission européenne	<a href="#">EUR-Lex</a>

### Acte final

[Directive 2007/61](#)  
[JO L 258 04.10.2007, p. 0027](#) Résumé

## Laits de conserve partiellement ou totalement deshydratés destinés à l'alimentation humaine

OBJECTIF : simplifier l'organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers.

CONTEXTE : la série de propositions prévues contient des modifications à apporter aux trois textes législatifs suivants :

- la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement deshydratés destinés à l'alimentation humaine ;
- le règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers (voir [CNS/2007/0026](#)), et
- 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 (voir [CNS/2007/0027](#)).

Pour ce qui est de la directive 2001/114/CE, le secteur laitier de l'Union européenne et les exportateurs de poudres de lait et de lait concentré réclament depuis longtemps que les règles relatives aux teneurs en protéines de ces produits soient modifiées pour être alignées sur les normes internationales (Codex), qui établissent la teneur minimale exprimée en matière sèche dégraissée à 34%. Actuellement, la teneur naturelle en protéines du lait en poudre est comprise entre 31 et 37%. La modification proposée permettra aux producteurs de l'UE d'être sur

un pied d'égalité avec leurs concurrents extracommunautaires qui observent les normes du Codex et qui, de ce fait, jouissaient jusqu'à ce jour d'un certain avantage économique par rapport aux producteurs européens.

**CONTENU** : la proposition vise à autoriser la standardisation de la teneur en protéines dans la Communauté conformément aux normes du Codex (teneur minimale de 34%, exprimée en matière sèche dégraissée).

La poudre de lait ayant un taux naturel en protéines allant de 31% à 37%, la standardisation à 34% risque d'entraîner une augmentation considérable des quantités de protéines disponibles sur le marché communautaire. Sur la base de l'évolution prévisible du marché des protéines laitières sous l'effet d'une forte demande, ces disponibilités accrues ne devraient toutefois pas entraîner de coûts supplémentaires importants pour la Communauté, si tant est qu'elles en entraînent, en termes d'achats à l'intervention, de restitutions à l'exportation et de mesures d'aide à l'écoulement. La valeur commerciale globalement plus élevée des protéines et le renforcement de la compétitivité sur le marché mondial peuvent même entraîner une augmentation du prix du lait, les avantages commerciaux étant répercutés sur les producteurs de lait.

Le prix d'intervention pour la poudre de lait écrémé se fonde actuellement sur une teneur en protéines de 35,6%. Avec une standardisation à 34%, il faudrait en toute logique aligner la norme d'intervention sur ce niveau et procéder aux adaptations correspondantes du prix d'intervention. S'agissant des conséquences financières, la standardisation des laits de conserve associée à une réduction de 2,8% du prix d'intervention pour le lait écrémé en poudre (LEP) est susceptible d'entraîner une faible augmentation de la production de LEP, tandis que l'essentiel de la quantité supplémentaire de protéines découlant de la standardisation sera absorbé par une production accrue de fromages et de produits laitiers frais. Cette augmentation entraînerait à son tour une utilisation de matières grasses plus importante dans ces produits et une production et une exportation de beurre proportionnellement plus faibles. Dans l'ensemble, la standardisation entraînerait donc des économies budgétaires.

## Laits de conserve partiellement ou totalement deshydratés destinés à l'alimentation humaine

---

En adoptant le rapport de consultation d'Elisabeth JEGGLE (PPE-DE, DE), la commission de l'agriculture a approuvé sans amendements la proposition modifiant la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

La proposition de la Commission vise à aligner les teneurs en protéines autorisées pour le lait en poudre et le lait concentré - actuellement comprises entre 31 et 37% - sur la norme internationale (Codex) de 34%.

## Laits de conserve partiellement ou totalement deshydratés destinés à l'alimentation humaine

---

En adoptant le rapport de consultation d'Elisabeth JEGGLE (PPE-DE, DE), le Parlement européen a approuvé sans amendements la proposition modifiant la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

La proposition de la Commission vise à aligner les teneurs en protéines autorisées pour le lait en poudre et le lait concentré - actuellement comprises entre 31 et 37% - sur la norme internationale (Codex) de 34%.

## Laits de conserve partiellement ou totalement deshydratés destinés à l'alimentation humaine

---

**OBJECTIF** : simplifier l'organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers.

**ACTE LÉGISLATIF** : Directive 2007/61/CE du Conseil modifiant la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

**CONTENU** : le Conseil a adopté un paquet législatif de réforme du marché des produits laitiers concernant des modifications à apporter aux trois textes suivants :

- la directive 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine ;
- le règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers (voir [CNS/2007/0026](#)), et
- 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 (voir [CNS/2007/0027](#)).

**CONTEXTE** : le secteur laitier de l'Union européenne et les exportateurs de poudres de lait et de lait concentré réclament depuis longtemps que les règles relatives aux teneurs en protéines de ces produits soient modifiées pour être alignées sur les normes internationales (Codex), qui établissent la teneur minimale exprimée en matière sèche dégraissée à 34%. Actuellement, la teneur naturelle en protéines du lait en poudre est comprise entre 31 et 37%.

**CONTENU** : compte tenu de la nécessité d'harmoniser les échanges internationaux dans le domaine du lait et des produits laitiers, la présente directive vise à autoriser la standardisation de la teneur en protéines de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés à un taux minimal de 34%, en poids exprimé en matière sèche dégraissée.

Tout en autorisant la standardisation, la directive définit également les matières premières, ainsi que la composition des matières premières utilisées pour l'ajustement du taux de protéines.

**ENTRÉE EN VIGUEUR** : 07/10/2007.

**TRANSPOSITION** : 31/08/2008.

