



Bruxelles, le 20.3.2014
COM(2014) 174 final

ANNEXES 1 to 3

ANNEXES

à la proposition de

DIRECTIVE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

relative au rapprochement des législations des États membres concernant les caséines et caséinates destinées à l'alimentation humaine et abrogeant la directive 83/417/EEC

ANNEXE I

CASÉINES ALIMENTAIRES

I. NORMES APPLICABLES À LA CASÉINE ACIDE ALIMENTAIRE

(a) Facteurs essentiels de composition

1.	Teneur maximale en humidité	12,0 % 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 calculée sur extrait sec	2,0 % 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) 25 g	22,5 mg dans

(b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	1 mg/kg
--------------------------	---------

(c) Impuretés

Matières étrangères (telles que particules de bois et de métal, poils ou fragments d'insectes)
néant dans 25 g

(d) Auxiliaires technologiques et cultures bactériennes

- i) —acide lactique
 - acide chlorhydrique
 - acide sulfurique
 - acide citrique
 - acide acétique
 - acide orthophosphorique
- ii) — lactosérum
 - cultures bactériennes produisant de l'acide lactique

(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 À LA CASÉINE PRÉSURE ALIMENTAIRE

(a) Facteurs essentiels de composition

1.	Teneur maximale en humidité	12 % m/m
2.	Teneur minimale en protéines du lait calculée sur extrait sec	84 % en poids
	dont teneur minimale en caséines	95 % en poids
3.	Teneur maximale en matières grasses laitières calculée sur extrait sec	2 % en poids
4.	Teneur minimale en cendres (P ₂ O ₅ inclus)	7,50 % en poids
5.	Teneur maximale en lactose anhydre	1 % en poids
6.	Teneur maximale en sédiments (particules brûlées) dans 25 g	22,5 mg

(b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	1 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 caséine protéique du lait, calculée sur extrait sec	88 % en poids
3.	Teneur maximale en matières grasses laitières calculée sur extrait sec	2,0 % en poids
4.	Teneur maximale en lactose anhydre	1,0 % en poids
5.	pH	6 à 8
6.	Teneur maximale en sédiments (particules brûlées)	22,5 mg dans 25 g

(b) Contaminants

Teneur maximale en plomb	1 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

(agents neutralisants et tampons optionnels)

hydroxydes	sodium
carbonates	potassium
	de calcium
phosphates	ammonium
citrates	magnésium

(e) Caractéristiques

- Odeur:* très légers arômes et odeurs étrangères.
- 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.

ANNEXE III

Tableau de correspondance

Directive 83/417/CEE du Conseil	La présente directive
Article 1 ^{er}	Articles 1 ^{er} et 2
Article 2	Article 3
Article 3	Article 4
Article 4, paragraphe 1	Article 5, paragraphe 1
Article 4,	Article 5, paragraphe 2
Article 4,	Article 5, paragraphe 3
Article 5	Article 2, points a) et b)
-	Article 6, paragraphe 1
Article 6, paragraphe 1	Article 6, paragraphe 2
Article 6, paragraphe 2	Article 6, paragraphe 3
Article 7	-
Article 8	-
Article 9	-
Article 10	-
Article 11	-
-	Article 7
-	Article 8
Article 12	Article 9
-	Article 10
-	Article 11
Article 13	Article 12
Annexe I, point I	Article 2, points d) et e)
Annexe I, point II	Annexe I, point I
Annexe I, point III	Annexe I, point II
Annexe II, point I	Article 2, point f)
Annexe II, point II	Annexe II
-	Annexe III