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

1996/0116(CNS) - 20/12/2001 - Acte final

OBJECTIF : procéder à la refonte de la directive 76/118/CEE afin de rendre plus accessibles les règles relatives aux conditions de production et de commercialisation de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine. MESURE DE LA COMMUNAUTÉ : Directive 2001/114/CE du Conseil. CONTENU : l'objectif général de cette directive, adoptée à la majorité qualifiée avec le vote contraire de la délégation belge, est d'établir des définitions et des règles de traitement communes pour les produits concernés, de manière à les aligner sur la législation communautaire générale applicable aux denrées alimentaires, notamment sur les dispositions relatives à l'étiquetage, aux additifs autorisés, à l'hygiène et aux règles sanitaires. Le lait partiellement déshydraté couvre, par exemple, le lait concentré riche en matière grasse, le lait concentré écrémé et le lait concentré sucré. Le lait totalement déshydraté couvre la poudre de lait entier, le lait en poudre partiellement écrémé et la poudre de lait écrémé. La directive précise que les États membres sont libres d'autoriser ou d'interdire l'addition de vitamines dans les produits concernés, sans préjudice toutefois de la réglementation communautaire relative à libre circulation. ENTRÉE EN VIGUEUR : 17/01/2002. MISE EN OEUVRE : 17/07/2003.