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

2007/0025(CNS) - 15/02/2007 - Document de base législatif

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 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 (voirCNS/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.