

RÈGLEMENT (CE) N° 2991/94 DU CONSEIL

du 5 décembre 1994

établissant des normes pour les matières grasses tartinables

LE CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté européenne, et notamment son article 43,

vu la proposition de la Commission ⁽¹⁾,vu l'avis du Parlement européen ⁽²⁾,vu l'avis du Comité économique et social ⁽³⁾,considérant que le règlement (CEE) n° 804/68 du Conseil, du 27 juin 1968, portant organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers ⁽⁴⁾, prévoit à son article 6 une définition unique du beurre éligible à l'intervention ;considérant que, en outre, les articles 35 *bis* et 36 du règlement n° 136/66/CEE du Conseil, du 22 septembre 1966, portant établissement d'une organisation commune des marchés dans le secteur des matières grasses ⁽⁵⁾, prévoient l'établissement de normes de commercialisation pour tous les produits relevant du secteur ; que ces normes, tout particulièrement la margarine, peuvent porter notamment sur le classement par qualité, en tenant compte des nécessités de commercialisation et des conditions particulières dans lesquelles se trouvent les produits ;

considérant que le développement des techniques de production et des attentes des consommateurs conduit à ce que le marché des matières grasses solides destinées à l'alimentation humaine se diversifie de plus en plus ;

considérant que les produits visés par le présent règlement doivent être considérés comme produits concurrents, étant donné qu'ils sont comparables du point de vue de certaines caractéristiques, notamment l'apparence et l'utilisation ;

considérant que l'établissement de normes de commercialisation pour les produits laitiers et non laitiers concernés, comportant une classification claire et distincte accompagnée de règles relatives à la dénomination, est, dès lors, propre à permettre la stabilité des marchés agricoles en question et à contribuer à l'établissement d'un niveau de vie équitable de la population agricole ;

considérant que l'élément essentiel de ces produits est leur teneur en matière grasse ; que les produits ayant une

teneur en matières grasses minimale de 10 % et inférieure à 90 % du poids et destinés à la consommation humaine couvrent la grande majorité des produits se trouvant sur le marché, et notamment les produits destinés au consommateur final ;

considérant qu'une solution établissant une classification uniforme pour l'ensemble des produits concernés facilite le choix du consommateur entre des produits qui, d'un côté, sont comparables selon leur teneur en matière grasse en général, mais, de l'autre côté, se distinguent selon les matières grasses végétales ou animales utilisées ;

considérant qu'il convient d'étendre le champ d'application du règlement à tous les produits concurrents ayant une teneur en matière grasse minimale de 10 % et inférieure à 90 % du poids total destinés à être livrés en l'état au consommateur final ;

considérant que, tout en assurant la liberté de fabriquer des produits ayant des teneurs en matières grasses différentes, il convient, pour éviter aussi la confusion du consommateur, et au vu de l'expérience acquise pour le lait, de limiter l'utilisation des termes « beurre » et « margarine » à certaines catégories de produits ayant un taux de matières grasses clairement défini ;

considérant que, en outre, un tel cadre de règles communautaires contribue au développement du commerce dans des conditions de concurrence loyale ;

considérant que, afin de créer la clarté souhaitable, il convient d'établir des dénominations pour tous les produits concernés ; que la réduction de la teneur en matières grasses doit apparaître dans la dénomination ;

considérant que, en conséquence, il y a lieu de prévoir que les produits ne peuvent être livrés pour la consommation finale que s'ils répondent aux exigences du présent règlement ; que les produits en dehors du champ d'application du présent règlement peuvent être livrés ou cédés au consommateur final, mais sans utiliser les dénominations de vente réservées ;

considérant que le présent règlement doit s'appliquer sans préjudice des dispositions du règlement (CEE) n° 1898/87 du Conseil, du 2 juillet 1987, concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation ⁽⁶⁾, ainsi que des dispositions communautaires arrêtées dans le secteur vétérinaire et celui des denrées alimentaires, visant à garantir le respect des normes d'hygiène et de l'étiquetage des denrées alimentaires ;⁽¹⁾ JO n° C 36 du 14. 2. 1992, p. 12 et JO n° C 62 du 4. 3. 1993, p. 10.⁽²⁾ JO n° C 337 du 21. 12. 1992, p. 236.⁽³⁾ JO n° C 223 du 31. 8. 1992, p. 64.⁽⁴⁾ JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 13. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 2807/94 (JO n° L 298 du 19. 11. 1994, p. 1).⁽⁵⁾ JO n° 172 du 30. 9. 1966, p. 3025/66. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3179/93 (JO n° L 285 du 20. 11. 1993, p. 9).⁽⁶⁾ JO n° L 182 du 3. 7. 1987, p. 36. Règlement modifié par le règlement (CEE) n° 222/88 (JO n° L 28 du 1. 2. 1988, p. 1).

considérant qu'il s'avère nécessaire de prévoir certaines dispositions complémentaires de celles prévues dans la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires, ainsi que la publicité faite à leur égard⁽¹⁾; que des dispositions doivent être prises en ce qui concerne notamment l'indication de la teneur totale en matières grasses ainsi que de certains composants de matières grasses composées de différentes matières grasses végétales et animales;

considérant que, pour assurer la cohérence du régime, il y a lieu de soumettre les produits importés des pays tiers à des exigences équivalentes;

considérant qu'il y a lieu de prévoir que les États membres déterminent les contrôles et les sanctions appropriés en cas d'infraction au présent règlement;

considérant que les normes prévues par le présent règlement ne préjugent en rien du classement tarifaire des produits en question;

considérant qu'il convient de prévoir un délai suffisamment étendu afin de permettre, d'une part, l'adaptation aux prescriptions prévues de tout produit se trouvant sur le marché et, d'autre part, l'écoulement des stocks d'emballages comportant l'étiquetage admis selon la législation nationale en vigueur antérieurement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

1. Le présent règlement fixe des normes pour :
 - a) les matières grasses laitières relevant des codes NC 0405 et ex 2106;
 - b) les matières grasses relevant du code NC ex 1517
et
 - c) les matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux relevant des codes NC ex 1517 et ex 2106,

dont la teneur en matières grasses est au minimum de 10 % et inférieure à 90 % du poids, destinées à la consommation humaine.

La teneur en matière grasse, à l'exclusion du sel ajouté, doit être d'au moins deux tiers de la matière sèche.

2. Le présent règlement s'applique aux produits qui gardent une consistance solide à la température de 20 °C, et qui sont aptes à être tartinés.

3. Le présent règlement s'applique sans préjudice du règlement (CEE) n° 1898/87 ainsi que des dispositions

arrêtées dans le secteur vétérinaire et dans celui des denrées alimentaires, visant à garantir le respect des normes d'hygiène et de salubrité des produits et à protéger la santé des personnes et des animaux.

Article 2

1. Les produits visés à l'article 1^{er} ne peuvent être livrés ou cédés sans transformation au consommateur final, soit directement, soit par l'intermédiaire de restaurants, d'hôtels, de cantines ou d'autres collectivités similaires, que s'ils répondent aux exigences établies à l'annexe.

2. Les dénominations de vente pour ces produits sont celles indiquées à l'annexe, sans préjudice de l'article 3 paragraphe 2 ou de l'article 5.

Les dénominations de vente figurant à l'annexe sont réservées aux produits qui y sont définis.

Le présent paragraphe n'est, toutefois, pas applicable :

- aux dénominations de produits dont la nature exacte ressort clairement de son utilisation traditionnelle et/ou dont la dénomination est manifestement utilisée pour décrire une qualité caractéristique du produit,
- aux produits concentrés (beurre, margarine, mélanges) dont la teneur en matières grasses est supérieure ou égale à 90 %.

Article 3

1. En complément aux dispositions de la directive 79/112/CEE, l'étiquetage et la présentation des produits visés à l'article 2 paragraphe 1 doivent comporter les indications suivantes :

- a) la dénomination de vente, telle que définie à l'annexe;
- b) la teneur en matières grasses exprimée en pourcentage du poids au moment de la production pour les produits visés à l'annexe;
- c) la teneur en matières grasses végétales, laitières ou autres graisses animales, par importance pondérale décroissante, exprimée en pourcentage du poids total au moment de la production pour les matières grasses composées visées à l'annexe, partie C;
- d) pour les produits visés à l'annexe, le pourcentage en sel doit figurer de façon particulièrement lisible dans la liste des ingrédients.

2. Nonobstant le paragraphe 1 point a), les dénominations de vente « minarine » ou « halvarine » peuvent être utilisées pour les produits visés à l'annexe, partie B point 3.

3. La dénomination de vente visée au paragraphe 1 point a) peut être utilisée conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner l'espèce végétale et/ou animale dont proviennent les produits ou l'utilisation envisagée de ceux-ci, ainsi qu'avec d'autres termes faisant référence à la méthode de production, pour autant que ces termes ne soient pas incompatibles avec d'autres dispositions communautaires, et notamment avec le règlement

⁽¹⁾ JO n° L 33 du 8. 2. 1979, p. 1. Directive modifiée en dernier lieu par la directive 91/72/CEE de la Commission (JO n° L 42 du 15. 2. 1991, p. 27).

(CEE) n° 2082/92 du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires⁽¹⁾. Peuvent également être utilisées les indications relatives à l'origine géographique, sous réserve des dispositions du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires⁽²⁾.

4. Le terme « végétal » peut être utilisé conjointement avec les dénominations de vente figurant à l'annexe, partie B, pour autant que le produit ne contienne que des matières grasses d'origine végétale avec une tolérance de 2 % de la teneur en matières grasses pour les matières grasses d'origine animale. Cette tolérance est également applicable en cas de référence à une espèce végétale.

5. Les indications visées aux paragraphes 1, 2 et 3 doivent être facilement compréhensibles et inscrites à un endroit apparent, de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles.

6. Des mesures particulières concernant les indications visées au paragraphe 1 points a) et b) peuvent être introduites pour certaines formes de publicité conformément à la procédure prévue à l'article 9.

Article 4

La mention « traditionnel » peut être utilisée conjointement avec la dénomination « beurre » prévue à l'annexe, partie A point 1, lorsque le produit est obtenu directement à partir du lait ou de la crème.

Aux fins du présent article, on entend par « crème » le produit obtenu à partir du lait se présentant sous forme d'une émulsion du type matières grasses dans l'eau avec une teneur minimale en matières grasses laitières de 10 %.

Article 5

1. Pour les produits visés à l'annexe, toute mention qui énonce, implique ou suggère une teneur en matières grasses autre que celles qui y sont indiquées est interdite.

2. Par dérogation au paragraphe 1, il est permis d'ajouter :

- a) les mentions « à teneur réduite en matière grasse » ou « allégé » pour les produits visés à l'annexe ayant une teneur en matières grasses de plus de 41 % à 62 % inclus ;
- b) les mentions « à faible teneur en matière grasse », « light » ou « léger » pour les produits visés à l'annexe dont la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 41 %.

Toutefois, les termes « à teneur réduite en matière grasse » ou « allégé » et les termes « à faible teneur en matière

grasse », « light » ou « léger » peuvent remplacer respectivement les termes « trois-quarts » et « demi » visés à l'annexe.

Avant la fin de la période de cinq ans suivant la date d'entrée en vigueur du présent règlement, le Conseil examine, sur la base d'un rapport de la Commission, l'application du présent paragraphe.

3. Par dérogation au paragraphe 1 et pendant une période transitoire de cinq ans suivant la date de publication du présent règlement, les mentions visées au paragraphe 1 pourront continuer à être apposées sur les produits qui bénéficient déjà desdites mentions à la date du 31 décembre 1993 et qui sont légalement commercialisés sur le marché d'un État membre.

Article 6

1. Sous réserve des dispositions du présent règlement, les États membres peuvent adopter ou maintenir des dispositions nationales établissant des niveaux de qualité différenciés. Elles doivent permettre l'évaluation desdits niveaux de qualité en fonction de critères concernant, notamment, les matières premières utilisées, les caractéristiques organoleptiques des produits, ainsi que leur stabilité physique et microbiologique.

Les États membres qui font usage de cette faculté assurent que les produits des autres États membres qui respectent les critères établis par ces dispositions ont accès dans des conditions non discriminatoires à l'utilisation de mentions qui, du fait de ces dispositions, font état du respect desdits critères.

2. Les dénominations de vente visées à l'article 3 paragraphe 1 point a) peuvent être complétées par une référence au niveau de qualité propre au produit concerné.

3. Les États membres prennent les mesures nécessaires pour garantir le contrôle de l'application de l'ensemble des critères visés au paragraphe 1 premier alinéa, qui permettent de déterminer les niveaux de qualité. Le contrôle s'étend au produit final et doit être effectué de manière régulière et fréquente, soit par un ou plusieurs organismes de droit public désignés par l'État membre, soit par un organisme agréé et supervisé par l'État membre. Les États membres communiquent à la Commission la liste des organismes qu'ils ont désignés.

Article 7

Les produits importés dans la Communauté doivent être conformes au présent règlement dans les cas visés à l'article 2 paragraphe 1.

Article 8

Les modalités d'application du présent règlement sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 9 et peuvent comporter notamment :

- la liste des produits visés à l'article 2 paragraphe 2 troisième alinéa premier tiret, sur la base des listes transmises à la Commission par les États membres,

⁽¹⁾ JO n° L 208 du 24. 7. 1992, p. 9.

⁽²⁾ JO n° L 208 du 24. 7. 1992, p. 1.

- les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition et des caractéristiques de fabrication des produits visés à l'article 1^{er},
- les modalités du prélèvement des échantillons,
- les modalités d'obtention des informations statistiques concernant les marchés des produits visés à l'article 1^{er}.

Article 9

Dans le cas où il est fait référence au présent article, les mesures en cause sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 30 du règlement (CEE) n° 804/68 et à l'article 38 du règlement n° 136/66/CEE.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 1994.

Article 10

Les États membres déterminent les sanctions effectives à appliquer en cas de violation des dispositions du présent règlement et, le cas échéant, des mesures nationales ayant trait à son exécution. Ils en informent la Commission avant le 1^{er} janvier 1997.

Article 11

1. Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 1996.
2. Nonobstant les dispositions de l'article 2 paragraphe 1, peuvent être livrés ou cédés jusqu'au 31 décembre 1997 les produits qui se trouvent sur le marché d'un État membre le 31 décembre 1995 et qui ne répondent pas aux exigences définies à l'annexe.

Par le Conseil

Le président

Th. WAIGEL

ANNEXE

Groupe de matières grasses	Dénomination de vente	Catégories de produits
Définitions		Description complémentaire de la catégorie avec indication de la teneur en matières grasses en pourcentage du poids
A. Matières grasses laitières Les produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers, pour lesquels la matière grasse est la partie valorisante essentielle. Toutefois, d'autres substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant que ces substances ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou en partie, un des constituants du lait.	1. Beurre 2. Trois quarts beurre (*) 3. Demi-beurre (**) 4. Matière grasse laitière à tartiner X %	Le produit ayant une teneur en matières grasses laitières égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 % et des teneurs maximales en eau de 16 % et en matières sèches non grasses de 2 %. Le produit ayant une teneur en matières grasses laitières de 60 % au moins et de 62 % au maximum. Le produit ayant une teneur en matières grasses laitières de 39 % au moins et de 41 % au maximum. Le produit ayant les teneurs en matières grasses laitières suivantes : — inférieure à 39 %, — supérieure à 41 % et inférieure à 60 %, — supérieure à 62 % et inférieure à 80 %.

(*) Correspondant en langue danoise à « smør 60 ».

(**) Correspondant en langue danoise à « smør 40 ».

Groupe de matières grasses	Dénomination de vente	Catégories de produits
Définitions		Description complémentaire de la catégorie avec indication de la teneur en matières grasses en pourcentage du poids
B. Matières grasses Les produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés de matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides propres à la consommation humaine dont la teneur en matières grasses d'origine laitière n'excède pas 3 % de la teneur en matières grasses.	1. Margarine 2. Trois quarts margarine (*) 3. Demi-margarine (**) 4. Matière grasse à tartiner X %	Le produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 %. Le produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 60 % au moins et de 62 % au maximum. Le produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 39 % au moins et de 41 % au maximum. Le produit obtenu à partir de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec les teneurs en matières grasses suivantes : — inférieure à 39 %, . — supérieure à 41 % et inférieure à 60 %, — supérieure à 62 % et inférieure à 80 %.

(*) Correspondant en langue danoise à « margarine 60 ».

(**) Correspondant en langue danoise à « margarine 40 ».

Groupe de matières grasses	Dénomination de vente	Catégories de produits
Définitions		Description complémentaire de la catégorie avec indication de la teneur en matières grasses en pourcentage du poids
<p>C. Matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux</p> <p>Les produits se présentant sous forme d'une émulsion solide et malléable principalement du type eau dans la matière grasse, dérivés de matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides propres à la consommation humaine avec une teneur en matières grasses laitières située entre 10 et 80 % de la teneur en matières grasses.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Matière grasse composée 2. Trois quarts matière grasse composée (*) 3. Demi-matière grasse composée (**) 4. Mélange de matières grasses à tartiner X % 	<p>Le produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 80 % et inférieure à 90 %.</p> <p>Le produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 60 % et de 62 % au maximum.</p> <p>Le produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec une teneur en matières grasses de 39 % au moins et de 41 % au maximum.</p> <p>Le produit obtenu à partir d'un mélange de matières grasses d'origine végétale et/ou animale avec les teneurs en matières grasses suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> — inférieure à 39 %, — supérieure à 41 % et inférieure à 60 %, — supérieure à 62 % et inférieure à 80 %.

(*) Correspondant en langue danoise à « blandingsprodukt 60 ».

(**) Correspondant en langue danoise à « blandingsprodukt 40 ».

Note : La composante en matières grasses laitières des produits mentionnés à l'annexe ne peut être modifiée que par un procédé physique.