

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (79)740

Vol. 1979/0248

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

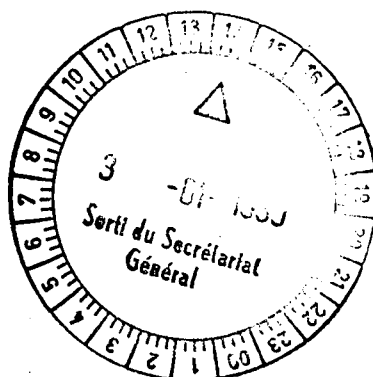
In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

COM(79) 740 final

Bruxelles, le 14 décembre 1979



PROPOSITION D'UNE DIRECTIVE DU CONSEIL

Portant deuxième modification de la directive 75/726/CEE
relative au rapprochement des législations des Etats membres
concernant les jus de fruits et certains produits similaires

(présentée par la Commission au Conseil)

EXPOSE DES MOTIFS

La présente proposition de directive a pour objet de:

- régler de façon définitive le problème de l'acidification de certains jus et nectars de fruits,
- aligner les dispositions d'étiquetage des jus de fruits et produits similaires sur les règles d'étiquetage des denrées alimentaires en général,
- corriger certaines erreurs constatées lors de l'application de la directive soumise à modification.

1. Acidification

1.1 La directive 75/726/CEE du Conseil, du 17 novembre 1975, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les jus de fruits et certains produits similaires (1), modifiée par la directive 79/168/CEE du Conseil, du 5 février 1979 (2), admet la correction de l'acidité naturelle de certains jus et nectars de fruits dans les conditions suivantes (cf. article 4 paragraphe 2 sous c) , article 7 paragraphe 2 sous d), article 16 paragraphe 1 sous c), sous g) et sous h):

- jus d'ananas : 3 g d'acide citrique par litre de jus; les Etats membres peuvent également maintenir l'autorisation d'emploi des acides L-malique et DL-malique.
- nectars pulpeux de poires ou de pêches et leurs mélanges: 5 g d'acide citrique par litre de nectar, pouvant être remplacé totalement ou partiellement par une quantité équivalente de jus de citron; les Etats membres peuvent également maintenir l'autorisation d'emploi des acides L-malique et DL-malique.

(1) J.O. n° L 311 du 1.12.1975, p. 40.

(2) J.O. n° L 37 du 13.2.1979, p. 27.

- jus de raisin: Les Etats membres peuvent maintenir l'autorisation d'emploi de l'acide citrique à la dose maximale de 3 g par litre de jus.
- jus de pomme: Les Etats membres peuvent autoriser l'emploi de l'acide citrique à la dose maximale de 3 g par litre de jus.
- nectars (pulpeux ou non) de pomme ou de poire et leurs mélanges:
Les Etats membres peuvent autoriser l'emploi de l'acide lactique à la dose maximale de 5 g par litre de nectar.

Les dérogations nationales sont assorties d'une clause de révision à l'article 16 paragraphe 2 de la directive 75/726/CEE.

1.2 En date du 19 juillet 1978, la Commission avait soumis au Conseil une proposition de directive (3) tendant - entre autres questions - à étendre la possibilité d'utilisation de l'acide citrique aux nectars pulpeux de cerises douces et de pommes.

L'examen de cette proposition au sein du Conseil a fait apparaître toutefois qu'une telle mesure était trop limitée pour régler tous les problèmes liés à l'insuffisance du taux d'acidité naturelle de certains jus et nectars fabriqués ou importés dans la Communauté. La Commission a pris dès lors l'engagement de réexaminer ces problèmes dans leur intégralité et de présenter une nouvelle proposition devant permettre de les résoudre de manière appropriée (4). En attendant l'élaboration de cette nouvelle proposition et son adoption par le Conseil, ce dernier a décidé, par sa directive 79/168/CEE, d'ouvrir aux Etats membres la possibilité d'autoriser l'acidification des jus de pomme au moyen de l'acide citrique à la dose maximale de 3 g/l.

(3) document COM (78) 332 final

(4) La Commission avait envisagé de présenter cette proposition avant le 1er avril 1979. Il est apparu, toutefois, notamment à l'occasion de la consultation des Etats membres préalable à l'élaboration de la présente proposition, qu'il était nécessaire d'inclure dans celle-ci des dispositions tendant à aligner les règles d'étiquetage des jus de fruits et produits similaires sur celles contenues dans la directive 79/112/CEE relative à l'étiquetage des denrées alimentaires en général, même si cette extension devait entraîner un certain retard dans la transmission de cette proposition.

1.3 La Commission, conformément à l'engagement pris, a procédé à un examen approfondi du problème en présence et est arrivée à la conclusion que la solution la plus équitable consistait à renoncer à tout usage d'acides à proprement parler (" acides alimentaires ") dans l'élaboration des jus et nectars de fruits. Cette conclusion est fondée sur les considérations suivantes:

- Il est nécessaire d'établir une distinction très claire entre les jus et nectars de fruits d'une part et des produits plus élaborés, notamment les boissons rafraîchissantes, d'autre part.

Or, l'utilisation d'acides alimentaires est une pratique générale dans le secteur des boissons rafraîchissantes et ne saurait y rencontrer d'objections fondamentales. S'agissant par contre des jus et nectars de fruits, une telle pratique n'est guère compatible avec la nature même de ces produits qui doivent tirer l'essentiel de leur caractère des fruits utilisés.

- Si, à la suite de circonstances exceptionnelles, la correction de l'acidité naturelle d'un jus ou nectar de fruits s'avère inévitable, il est possible d'avoir recours au jus de citron, éventuellement concentré.

- L'utilisation du jus de citron en lieu et place d'un acide alimentaire n'a qu'une influence négligeable sur le prix de revient des produits ainsi obtenus. Des difficultés d'approvisionnement en jus de citron ne sont pas à craindre.

- Les milieux professionnels, consultés à cet effet, sont dans leur très grande majorité, favorables à une telle mesure.

1.4 La présente proposition a dès lors pour objet d'interdire à terme l'acidification des jus et nectars de fruits au moyen d'acides alimentaires et de les remplacer par le jus de citron, éventuellement concentré.

L'utilisation de ce dernier n'est pas considérée comme un mélange de plusieurs fruits ou jus de fruits lorsque certaines limites quantitatives sont respectées. Sur le plan pratique, le respect de ces limites signifie que l'emploi de jus de citron (ou jus de citron concentré)

ne doit pas apparaître dans la dénomination de vente du produit fini, mais qu'il suffit de le mentionner dans la liste des ingrédients.

1.5 Dans la catégorie des jus de fruits, la Commission propose d'admettre l'acidification par le jus de citron dans la cas des ananas, pommes, oranges et pamplemousses ainsi que de leurs mélanges. La Commission a été informée, en effet, que ces quatre espèces de fruits sont celles qui présentent le plus souvent un taux d'acidité naturelle non satisfaisant. La quantité de jus de citron nécessaire pour obtenir une acidité convenable peut être estimée à 2% en volume. Elle peut être remplacée par une quantité équivalente de jus de citron concentré.

S'agissant des nectars de fruits, la Commission estime que l'acidification peut être justifiée pour tous les fruits dont le jus est comestible en l'état (cf annexe, paragraphe 2 de la directive 75/726/CEE), étant donné que la notion de l'acidité naturelle n'a pas de valeur absolue dans ce cas. La quantité de jus de citron a été fixée à 3% en volume. Elle peut être remplacée par une quantité équivalente de jus de citron concentré.

2. Etiquetage

En vertu de l'article 20 alinéa 1 de la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (5), les règles d'étiquetage des jus de fruits et produits similaires ont été provisoirement maintenues. La Commission propose maintenant de les aligner sur la directive 79/112/CEE. Tel est l'objet du nouvel article 11. La mise en application des nouvelles dispositions d'étiquetage doit être synchronisée avec celle de la directive 79/112/CEE.

En ce qui concerne les produits non destinés au consommateur final, mais qui sont soumis à l'ensemble des règles établies par la directive 75/726/CEE (cf. son article 2 paragraphe 2), la Commission propose de laisser les Etats membres temporairement libres d'arrêter les règles d'étiquetage les concernant. Cette situation sera revue lorsque le Conseil aura arrêté une directive complémentaire concernant l'étiquetage des produits non encore destinés à être livrés en l'état au consommateur final.

(5) J.O. n° L 33 du 8.2.1979, p. 1.

3. Amendements

- 3.1 L'article 4 paragraphe 1 sous b) dixième tiret de la directive 75/726/ autorise l'utilisation du " gel de silice ". Ce terme est impropre et doit être remplacé par l'expression " dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale", conformément à la terminologie utilisée à l'article 4 du règlement (CEE) n° 1687/77 du Conseil, du 19 juillet 1977 (6), en ce qui concerne les pratiques oenologiques.
- 3.2 L'article 6 alinéa 1 de la directive 75/726/CEE stipule que, sauf exception, la teneur d'un " jus de fruit " en anhydride sulfureux constatée lors de l'analyse ne doit pas dépasser 10 mg/l. Il apparaît que l'expression " jus de fruit " ne convient pas ici, mais que la limite dont il s'agit doit s'appliquer à tous les produits définis à l'article 1er points 5 à 8. Cette limite correspond en effet à la " valeur en blanc ", c'est-à-dire qu'elle est équivalente d'absence d'anhydride sulfureux.
4. La présente proposition est fondée sur les articles 43 et 100 du traité car elle concerne à la fois des produits agricoles et non-agricoles.

La consultation du Parlement européen est ~~requise~~ par le recours à l'article 43. De plus, l'article 100 alinéa 2 requiert la consultation du Parlement européen et celle du Comité économique et social étant donné que l'exécution de la directive présentement proposée comportera dans certains Etats membres une modification des dispositions législatives.

(6) J.O. n° L 182 du 27.7.1977, p. 10.

PROPOSITION D'UNE DIRECTIVE DU CONSEIL
PORTANT DEUXIEME MODIFICATION DE LA
DIRECTIVE 75/726/CEE RELATIVE AU
RAPPROCHEMENT DES LEGISLATIONS DES ETATS
MEMBRES CONCERNANT LES JUS DE FRUITS ET
CERTAINS PRODUITS SIMILAIRES

LE CONSEIL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment ses articles 43 et 100,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

vu l'avis du Comité économique et social,

considérant que la directive 75/726/CEE du Conseil, (1), modifiée par la directive 79/168/CEE (2), autorise l'emploi, soit dans toute la Communauté, soit en vertu de la législation nationale, de certains acides en vue de corriger l'acidité naturelle insuffisante de plusieurs jus et nectars de fruits;

considérant qu'il convient d'apporter une solution globale à l'ensemble des questions posées par la nécessité d'augmenter l'acidité des jus et nectars de fruits et que cette solution ne doit pas être limitée aux dérogations nationales faisant l'objet de la clause de révision prévue à l'article 16 paragraphe 2 de la directive 75/726/CEE;

(1) J.O. n° L 311 du 1.12.1975, p. 40.

(2) J.O. n° L 37 du 13.2.1979, p. 27.

considérant qu'il est nécessaire de distinguer clairement entre les jus et nectars de fruits d'une part et les produits plus élaborés tels que les boissons rafraîchissantes d'autre part;

considérant que l'emploi d'un acide à proprement parler est incompatible avec la nature même des jus et nectars de fruits qui doivent tirer l'essentiel de leur caractère intrinsèque des fruits utilisés;

considérant que le recours au jus de citron, éventuellement concentré, pour remédier à certaines insuffisances d'acidité naturelle est le moyen le plus approprié pour parvenir à cet objectif;

considérant cependant, qu'une telle pratique ne peut être autorisée librement, mais qu'elle doit être limitée aux espèces de fruits pour lesquelles elle est techniquement justifiée;

considérant qu'il convient d'éviter que l'emploi de jus de citron, éventuellement concentré, aux fins d'acidification et dans les limites imposées soit assimilé à un mélange de fruits ou de jus appartenant à différentes espèces;

considérant que la directive 79/112/CEE du Conseil, du 18 décembre 1978, relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard (3), en vertu de son article 20 alinéa 1, n'a pas affecté les dispositions de la directive 75/726/CEE relatives à l'étiquetage et à la présentation des jus de fruits et produits similaires;

considérant qu'il convient, conformément à l'article 20 alinéa 2 de la directive 79/112/CEE, d'adapter ces dispositions aux règles prévues par ladite directive;

considérant que la mise en application du nouveau régime d'étiquetage des jus de fruits et produits similaires doit être fixée de manière à assurer la simultanéité avec l'application de la directive 79/112/CEE;

(3) J.O. n° L 33 du 8.2.1979, p. 1.

considérant qu'en attendant l'adoption de dispositions communautaires en la matière, il convient de laisser les Etats membres provisoirement libres de régler l'étiquetage des produits non destinés au consommateur final;

considérant que l'article 4, paragraphe 1 sous b) dixième tiret de la directive 75/726/CEE prévoit l'utilisation du " gel de silice ";

considérant que ce terme est impropre et qu'il doit être remplacé par l'expression " dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale ", à l'instar des dispositions prévues en matière de traitements oenologiques par l'annexe III paragraphe 2 sous m) du règlement (CEE) n° 337/79 du Conseil portant organisation commune du marché viti-vinicole (4), considérant que l'article 6 premier alinéa de la directive 75/726/CEE prévoit

que, sauf exception, la teneur d'un " jus de fruit " en anhydride sulfureux constatée lors de l'analyse ne doit pas dépasser 10 mg/l;

considérant que cette règle doit être étendue à l'ensemble des produits définis à l'article premier points 5 à 8 de la directive 75/726/CEE,

A ARRETE LA PRESENTE DIRECTIVE:

Article premier

La directive 75/726/CEE est modifiée comme suit:

1. A l'article 4 paragraphe 1 sous b) dixième tiret, l'expression " gel de silice " est remplacée par l'expression " dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale ".
2. Le texte de l'article 4 paragraphe 2 sous c) est remplacé par le texte suivant:
" c) pour le jus d'ananas, de pomme, d'orange et de pamplemousse ainsi que pour leurs mélanges, l'addition, en vue de leur correction, de jus de citron dans une quantité non supérieure à 2% en volume ou d'une quantité équivalente de jus de citron concentré, cette addition n'étant pas considérée comme un mélange au sens du paragraphe 1 sous a) ".

3. Le texte de l'article 4 paragraphe 3 est remplacé par le texte suivant:
" 3. Les additions visées au paragraphe 2 sous a) et sous c) ne peuvent être cumulées pour un même jus de fruits ".
4. L'article 4 paragraphe 4 est supprimé.
5. Le texte de l'article 6 alinéa 1 est remplacé par le texte suivant:
" Sans préjudice des autres dispositions de la présente directive, la teneur en anhydride sulfureux des produits définis à l'article premier points 5 à 8, constatée lors de l'analyse, ne doit pas dépasser 10 milligrammes par litre ".
6. Le texte de l'article 7 paragraphe 2 sous d) est remplacé par le texte suivant:
" d) pour les nectars de fruits obtenus à partir d'un ou plusieurs fruits visés à l'annexe, paragraphe II, l'addition, en vue de leur correction, de jus de citron dans une quantité non supérieure à 3% en volume ou d'une quantité équivalente de jus de citron concentré, cette addition n'étant pas considérée comme un mélange ni au sens de l'article 4 paragraphe 1 sous a) ni au sens du paragraphe 1 sous a) ; " .
7. L'article 7 paragraphe 3 est supprimé.
8. Le texte de l'article 11 est remplacé par le texte suivant:

" Article 11

1. La directive 79/112/CEE est rendue applicable aux produits définis à l'article premier points 5 à 8, dans les conditions ci-après fixées.

.../...

2. a) La dénomination de vente des produits définis à l'article premier points 5 à 8 est la dénomination qui leur est réservée en vertu de l'article 3 paragraphes 1, 2. et 3.

Toutefois

- i) l'utilisation de la dénomination "nectar de fruit" peut être rendue facultative par les Etats membres pour un ou plusieurs produits visés à l'article 3 paragraphe 2 lorsque les dénominations y énumérées sont employées pour désigner ces produits;
- ii) pour le produit défini à l'article premier point 8, le qualificatif "déshydraté" peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par exemple: lyophilisé ou toute autre mention analogue).

b) La dénomination de vente est complétée:

- i) pour les produits provenant de deux ou plusieurs espèces de fruits, sauf en cas d'emploi de jus de citron ou de jus de citron concentré dans les conditions fixées à l'article 4 paragraphe 2 sous c) et à l'article 7 paragraphe 2 sous d), par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des jus ou purées de fruit mis en oeuvre, éventuellement après reconstitution; l'utilisation du terme " fruit " est facultative dans ce cas;
- ii) pour les jus de fruits additionnés de sucres conformément à l'article 4 paragraphe 2 sous a) ii), par la mention " sucré ", suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutés, calculée en matière sèche et exprimée en grammes par litre, la quantité indiquée ne pouvant être supérieure de plus de 15% à la quantité effectivement ajoutée;
- iii) pour les nectars de fruits visés à l'article 3 paragraphe 2 sous c) et qui ne sont pas désignés par la seule mention " succo e polpa " conformément aux dispositions nationales prévues sous a) i), par la mention " pulpeux " ou une mention équivalente.

.../...

3. L'obligation de mentionner la liste des ingrédients s'applique moyennant les dérogations suivantes:

- a) i) la reconstitution dans son état d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération
 - d'un jus de fruits à partir d'un jus de fruits concentré,
 - d'une purée de fruit à partir d'une purée de fruit concentrée,
- ii) la restitution de l'arôme
 - au jus de fruit concentré
 - au jus de fruit déshydraté

n'entraînent pas l'obligation de mentionner la liste des ingrédients utilisés à ces fins.

- b) les substances énumérées à l'article 4 paragraphe 2 sous b) premier tiret ne sont pas considérées comme ingrédients d'un des produits définis à l'article premier points 5 à 8, lorsque la teneur en anhydride sulfureux de ces produits, constatée lors de l'analyse ne dépasse pas 10 milligrammes par litre.

- c) l'anhydride carbonique éventuellement contenu dans les produits définis à l'article 1er points 5, 6 et 7 en quantité ne dépassant pas 2 grammes par litre n'est pas considéré comme ingrédient de ces produits.

4. L'étiquetage des produits définis à l'article premier points 5 à 8 comporte également les mentions obligatoires suivantes :

- a) pour le jus et le nectar de fruit obtenus entièrement ou partiellement à partir d'un produit concentré, sauf en cas d'emploi de jus de citron concentré dans les conditions fixées à l'article 4 paragraphe 2 sous c) et à l'article 7 paragraphe 2 sous d), la mention " à base de concentré ", complétée par l'indication du produit concentré utilisé;
- b) pour les produits définis à l'article premier points 5, 6 et 7 dont la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2 grammes par litre, la mention " gazéifié ";
- c) pour le jus de fruit concentré et le jus de fruit déshydraté, la mention de la quantité d'eau à ajouter pour ramener le produit à la densité normale du jus de fruit correspondant;

.../...

d) pour le nectar de fruit, l'indication de la teneur minimale effective en jus de fruit, en purée de fruit ou en mélange de ces ingrédients, par la mention " teneur en fruits: ... % minimum ".

5. Les mentions visées au paragraphe 4 sous a), b) et d) figurent dans le même champ visuel que celles visées à l'article 11 paragraphe 3 sous a) de la directive 79/112/CEE.

6. L'adjonction d'acide L-ascorbique aux termes de l'article 4 paragraphe 1 sous b) n'autorise aucune référence à la vitamine C ".

9. L'article 11 bis suivant est ajouté:

" Article 11 bis

Sans préjudice des dispositions à arrêter par la Communauté en cette matière, les Etats membres restent libres de déterminer les règles d'étiquetage des produits visés à l'article 2 paragraphe 2 et qui ne sont pas destinés à être livrés en l'état au consommateur final ".

10. A l'article 16, le paragraphe 1 sous e), sous g) et sous h) est supprimé.

11. Le texte de l'article 16 paragraphe 2 est remplacé par le texte suivant:

" 2. Avant l'expiration d'un délai de cinq ans à compter de la notification de la présente directive, la Commission réexaminera les dérogations prévues au paragraphe 1 sous a), b), d) et f) et proposera au Conseil, le cas échéant, les modifications nécessaires ".

Article 2

1. Les Etats membres modifient, s'il y a lieu, leur législation pour se conformer à la présente directive et en informent immédiatement la Commission; la législation ainsi modifiée est appliquée de manière à:

.../...

- admettre le commerce des produits conformes à la présente directive au plus tard deux ans après sa notification;
- interdire le commerce des produits non conformes à la présente directive trois ans après sa notification.

2. Par dérogation au paragraphe 1 deuxième tiret, le délai pour l'interdiction du commerce des produits dont l'étiquetage n'est pas conforme à l'article 11 de la directive 75/726/CEE tel que modifié par l'article 1er paragraphe 8 de la présente directive est celui visé à l'article 22 paragraphe 1 deuxième tiret de la directive 79/112/CEE.

Article 3

Les Etats membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à,

Par le Conseil
Le Président