

Avis du Comité économique et social sur la simplification des directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires:

- «Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine»,
- «Proposition de directive du Conseil relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine»,
- «Proposition de directive du Conseil relative au miel»,
- «Proposition de directive du Conseil relative aux jus de fruits et certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine»,
- «Proposition de directive du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine»,
- «Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée», et
- «Proposition de directive du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi qu'à la crème de marrons destinées à l'alimentation humaine»⁽¹⁾

(97/C 56/06)

Le 15 juillet 1996, le Conseil, conformément aux articles 43 et 198 du Traité instituant la Communauté européenne, a décidé de consulter le Comité économique et social sur les propositions susmentionnées.

La section de l'agriculture et de la pêche, chargée de préparer les travaux du Comité en la matière, a élaboré son avis le 3 octobre 1996 (rapporteur: M. Gardner).

Le Comité économique et social, lors de sa 339^e session plénière des 30 et 31 octobre 1996 (séance du 31 octobre 1996), a adopté à l'unanimité l'avis suivant.

1. Observations générales

1.1. Introduction

Cette proposition fait suite à la décision prise au Sommet d'Édimbourg, en 1992, de simplifier ou d'abolir plusieurs directives relatives à des produits, et qui ne sont plus adaptées à la nouvelle approche législative dans le secteur alimentaire.

Dans le cadre de la «nouvelle approche», la Commission et le Conseil ont décidé d'éviter de prendre d'autres mesures verticales concernant les produits. Cette décision était dictée par la difficulté de dégager un accord sur ces mesures en raison de la diversité des habitudes alimentaires à l'intérieur de l'Union européenne et par le souci d'élargir le plus possible le choix du consommateur. Il a donc été convenu de se concentrer sur des mesures horizontales destinées à protéger les consommateurs et l'environnement, portant notamment sur:

- l'étiquetage,
- les additifs,
- les règles sanitaires, etc.

En réalité, la Commission a mené de larges discussions avec les États membres, les groupes et les acteurs économiques intéressés et n'a finalement pu abolir aucune des sept directives concernées. Cependant, cette proposition les simplifie et rend plusieurs d'entre elles moins normatives.

Le Comité approuve donc la proposition soumise à l'examen comme un premier pas dans la bonne direction, sous réserve des observations formulées dans cette section et de celles portant sur les denrées alimentaires individuelles.

1.2. Additifs

Ils sont maintenant régis par les directives «Additifs» (95/2/CEE), «Édulcorants» (95/35/CE) et «Colorants» (94/36/CE). C'est pourquoi, d'une manière générale, les additifs ne sont pas mentionnés ici. Ils le sont cependant parfois et les références ne sont pas toujours exactes ni complètes.

Afin d'assurer une plus grande transparence, il faudrait supprimer toute référence aux différents additifs. À la place, chaque directive portant sur des denrées alimentaires pour lesquelles les additifs sont autorisés comprendrait un article séparé faisant référence aux trois directives relatives aux additifs.

1.3. Gammes obligatoires standardisées

Elles figuraient dans plusieurs des directives existantes. Au titre de la protection des consommateurs, elles ont maintenant été remplacées par une indication généralisée du prix à l'unité. Cependant, le Comité encouragerait le maintien d'échelles dans l'ensemble de l'Union européenne, sur une base volontaire, lorsque le secteur les souhaite, à condition que l'on puisse démontrer que cela

⁽¹⁾ JO n° C 231 du 9. 8. 1996, pp. 1 à 27.

est fait dans l'intérêt du consommateur et n'entrave pas la libre circulation des marchandises.

1.4. *Comitologie*

La Commission propose que toutes ces directives soient adaptées à l'évolution technique par la comitologie. Cette procédure est approuvée.

Le Comité insiste également sur la nécessité de consulter et d'écouter les divers organes consultatifs représentant les intérêts socioéconomiques.

1.5. *Base juridique et calendrier*

La Commission a décidé de conserver les bases juridiques existantes, à savoir l'article 100 A pour les directives relatives au «Chocolat» et au «Café» et l'article 43 pour les autres. Cela relève bien entendu entièrement du choix de la Commission.

Les dates prévues pour la mise en œuvre sont toutes irréalistes car trop proches. Étant donné le temps nécessaire à la finalisation des directives et celui nécessaire aux États membres pour la transposition dans la législation nationale, elles devraient toutes faire l'objet d'une révision échelonnée comme suit:

- autoriser la commercialisation à partir de la publication de la directive;
- interdire la fabrication (y compris l'étiquetage) de produits non conformes, deux ans après ladite publication;
- permettre la vente de produits non conformes étiquetés avant la seconde date, jusqu'à épuisement des stocks.

1.6. *Langues*

La proposition stipule à plusieurs reprises des dénominations qui ne correspondent pas à celles utilisées par l'ensemble des consommateurs dans telle ou telle langue. La version allemande ne fait nulle mention des termes autrichiens prévus par le protocole n° 10 de l'Acte d'adhésion.

Les appellations en usage chez les consommateurs devraient toutes être autorisées (cf. 6.7 ci-dessous) et les dénominations autrichiennes devraient être insérées dans l'ensemble du document.

2. 96/0112 — Proposition relative aux produits de cacao et de chocolat

2.1. *Observations générales*

2.1.1. La controverse des matières grasses végétales

Cette proposition constituait le point le plus controversé du document. La controverse portait sur l'addition de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao et une brève explication est par conséquent nécessaire.

La présente directive communautaire fixe les ingrédients entrant dans la composition des différents types de chocolat, en précisant, le cas échéant, les niveaux minimum de cacao et, le cas échéant, de matière sèche du lait. Ces normes sont identiques pour tous les États membres et ne sont pas modifiées par cette proposition.

Dans sept États membres (Autriche, Danemark, Finlande, Irlande, Portugal, Suède et Royaume-Uni), presque toutes les substances comestibles peuvent être ajoutées à ces chocolats et dans huit États membres (Belgique, France, Allemagne, Grèce, Italie, Luxembourg, Pays-Bas et Espagne), presque toutes les substances comestibles, à l'exclusion des matières grasses végétales.

Dans les huit États membres précités, le refus des matières grasses végétales est motivé par la crainte d'une baisse de la qualité et le souci de la baisse de la consommation de cacao. Dans les sept autres États membres, les matières grasses végétales sont ajoutées pour augmenter l'acceptation du chocolat par le consommateur et ces pays sont fortement partisans de continuer à autoriser leur addition.

Le souci de la qualité est dû à des attitudes nationales divergentes vis-à-vis de la préférence du consommateur mais une explication détaillée est nécessaire lorsqu'il s'agit de l'utilisation du cacao.

Ici, il ne faut pas oublier que les fèves de cacao ne sont pas consommées directement. Elles doivent d'abord être transformées en chocolat et autres produits à base de cacao. La consommation de fèves de cacao est portée à son maximum si ces produits finis répondent de manière optimale aux exigences des consommateurs.

Dans l'Union européenne, les consommateurs en sont peu à peu venus à préférer le chocolat au lait (85 à 90 % des ventes), qui contient beaucoup moins de cacao que le chocolat noir bien que son élaboration soit plus coûteuse. De même, ces dernières années, on a assisté à une forte hausse de la consommation de chocolats fourrés, de biscuits enrobés, etc. qui contiennent généralement entre 25 % et 50 % de chocolat, et généralement de chocolat au lait.

Il y a donc eu une augmentation considérable des produits à faible teneur en cacao car ce sont ceux qui correspondaient le mieux à la demande des consommateurs. Ces deux tendances — consommation plus forte de chocolat mais teneur moyenne plus faible en cacao — ont été positives pour la consommation des fèves de cacao, qui a doublé depuis 1980 dans l'Europe des douze.

2.2. *Observations particulières*

2.2.1. Types de matières grasses végétales

Afin de protéger la santé du consommateur, la Commission devrait prévoir l'étiquetage de l'origine des matières grasses végétales utilisées.

2.2.2. Septième considérant

Il doit être souligné partout dans la directive que d'autres denrées alimentaires (y compris les matières grasses végétales) peuvent seulement être utilisées en plus des ingrédients autorisés du chocolat et non les remplacer. La formulation doit par conséquent être modifiée comme suit:

«Considérant l'addition aux produits de chocolat ...»

2.2.3. Huitième considérant

Le texte doit également être modifié comme suit:

«... ces matières grasses végétales à ajouter dans leurs productions nationales ...».

2.2.4. Neuvième considérant

Puisque la proposition envisage des règles divergentes dans les différents États membres, le droit d'établissement doit être souligné en ajoutant les termes:

«Considérant qu'afin de garantir le droit d'établissement et l'unicité du marché intérieur ...»

2.2.5. Onzième considérant

Ceci est incorrect, le chocolat ne peut pas être fabriqué sans matières grasses. Ce considérant fait référence à des affirmations particulières et devrait être modifié comme suit:

«Considérant qu'en vertu de la directive 79/112/CE, une référence à la non-utilisation de matières grasses végétales autres que le beurre de cacao est possible à condition qu'elle n'induisse pas les consommateurs en erreur.»

2.2.6. Douzième considérant

Pour les raisons citées sous 2.2.1, le texte doit être modifié comme suit:

«Considérant que, pour les produits de chocolat contenant des matières grasses végétales ajoutées ...»

2.2.7. Article 2

2.2.7.1. La formulation de cet article perpétuerait la situation actuelle en vertu de laquelle près de la moitié des États membres autorisent l'addition de matières grasses végétales au chocolat fabriqué sur leur territoire et l'autre moitié, non.

Une solution uniforme eût été préférable mais au vu de la situation décrite au point 2.1 ci-dessus, le Comité pourrait accepter la proposition comme la meilleure solution actuelle, mais il insiste pour qu'elle soit revue cinq ans après la mise en application de la directive afin de voir si une harmonisation est alors possible.

2.2.7.2. Cependant, ici aussi, les termes «qui contiennent des matières grasses végétales» doivent être modifiés ainsi: «auxquels des matières grasses végétales ont été ajoutées».

2.2.7.3. Le Comité salue l'extension de l'étiquetage sur les ingrédients au chocolat.

Si elles sont utilisées, les graisses végétales autres que le beurre de cacao figureront dans la liste des ingrédients. Une déclaration séparée est superfétatoire. En effet, la Cour européenne de justice a récemment arrêté que ce type de seconde déclaration n'est pas nécessaire (affaire Béarnaise — C51/94).

Néanmoins, si le Conseil et le Parlement imposaient cette déclaration, celle-ci devrait toujours se trouver à côté de la liste des ingrédients.

2.2.8. Article 3.4

Le texte devrait stipuler: «...de sucres et/ou d'édulcorants ajoutée».

2.2.9. Nouvel article (à ajouter)

«Les additifs ne peuvent être utilisés que conformément aux directives 94/36/CE, 95/2/CE et 94/35/CE.»

2.2.10. Annexes A.3 et A.4

Le produit défini au point 4 de l'annexe est qualifié de:

«Chocolat au lait à forte teneur en lait» dans trois versions linguistiques,

«Chocolat au lait clair» dans une version linguistique,

«Chocolat de ménage au lait» dans cinq versions linguistiques,

«Chocolat de cuisine» dans une version linguistique.

Ces deux dernières appellations sont quelque peu péjoratives et datent de l'époque où elles désignaient un produit bon marché.

Avec l'évolution des prix du lait, le coût des deux types de chocolat au lait est maintenant très proche et nettement supérieur à celui du chocolat.

En utilisant les normes contenues dans la proposition, les prix par tonne de matière première des trois principales sortes de chocolat sont les suivants ⁽¹⁾:

Chocolat au lait	1 612 ECU
Chocolat de ménage au lait	1 590 ECU
Chocolat (contenant 25 % de matières grasses pour être comparable)	1 015 ECU

Étant donné que l'appellation actuelle dans de nombreuses langues défavorise l'utilisation de lait, matière première de l'Union européenne précieuse au niveau nutritionnel, le Comité suggère:

Soit de permettre partout les appellations plus factuelles pour l'annexe A.4, telles que «chocolat au lait à forte teneur en lait» ou «chocolat au lait clair».

Soit d'utiliser la même appellation «chocolat au lait» pour les deux types de chocolat, comme cela est proposé pour le Royaume-Uni et l'Irlande mais en demandant que la teneur en lait soit indiquée.

2.2.11. Les conseils en matière de nutrition vont désormais dans le sens d'une limitation de la consommation de matières grasses ⁽²⁾. L'exigence pour le chocolat de contenir au moins 25 % de matières grasses constitue donc un anachronisme et fait obstacle au développement de la production de chocolats à moindre teneur en matières grasses. Cette mention devrait être supprimée.

2.2.12. Annexe C

La première phrase devrait être modifiée ainsi:

«... après déduction du poids des additions prévues au point B et à l'article 2».

Dans la version anglaise, le terme «additives» (en français: additifs) semble être utilisé à tort pour «additions» (français: additions). De plus, toutes les additions visées à l'article 2 doivent aussi être couvertes.

⁽¹⁾ Basé sur: beurre de cacao: 3 500 ECU, anhydride de beurre laitier: 3 981 ECU, pâte de cacao: 1 883 ECU, poudre de cacao: 648 ECU, lait écrémé entier: 2 657 ECU, sucre: 759 ECU (par tonne).

⁽²⁾ «Code européen contre le cancer», réunion des experts de la CE sur le cancer, Bonn, 28-29 novembre 1994.

3. 96/0113 — Proposition relative à certains sucres

3.1. Observations générales

Une bonne partie de la proposition n'est pas nécessaire à la protection du consommateur et le document porte sur plusieurs produits qui ne sont jamais vendus au consommateur final. Une partie du document ne sert qu'à soutenir le régime du sucre. Il devrait donc être considérablement simplifié lorsque ce régime sera finalement réformé.

3.2. Article 2.3

Les teneurs réelles en matières sèches de produits liquides posent des problèmes en raison de variations entre les lots. Cet étiquetage n'est destiné qu'à la commercialisation. Si et lorsque ces produits sont vendus au consommateur final, la déclaration quantitative des ingrédients («QUID») au sens de la directive relative à l'étiquetage s'appliquera, c'est-à-dire que l'étiquetage indiquera le niveau moyen ou minimum.

La même règle devrait s'appliquer pour l'ensemble de la directive.

3.3. Nouvel article (à ajouter)

«Les additifs ne peuvent être utilisés que conformément à la directive 95/2/CE.»

3.4. Annexe A

Supprimer toutes les références à l'anhydride sulfureux conformément au point 1.2.

Certains de ces sucres peuvent désormais être fabriqués avec des niveaux d'anhydride sulfureux inférieurs et la directive 92/2/CE devrait être revue dans un premier temps pour prendre ceci en considération.

3.5. Annexe B

Certains de ces tests sont maintenant dépassés. Ils devraient être actualisés ou, mieux encore, l'ensemble de l'annexe B devrait être supprimé comme l'une des nombreuses dispositions normatives incompatibles avec la nouvelle approche de la législation de l'Union européenne. Des normes actualisées pourraient tout à fait être conçues en dehors de la législation et la Commission devrait être «invitée à» les «encourager», comme elle le fait à l'article 3 de la proposition relative au miel.

4. 96/0114 — Proposition relative au miel

4.1. Article 2.1

Ne concerne que la version anglaise (ajouter «except» après «however»). Cette nuance existe déjà dans la version française.

4.2. Article 2.1, deuxième alinéa

Remplacer les termes «peuvent être complétées» par «sont complétées».

4.3. Article 2.1, deuxième alinéa, premier tiret

Remplacer «essentiellement» par «de façon prédominante».

4.4. Article 3

Ajouter à la fin

«Lorsque de telles méthodes remplacent les méthodes empiriques actuelles (saccharose apparent, sucres réducteurs apparents), il se peut que les critères de composition doivent également être modifiés.»

4.5. Annexe 2, 7, a)

L'indice diastasiq ue est une méthode actuellement tout à fait dépassée, qui devrait être remplacée par une méthode moderne conformément à l'article 3.

4.6. Annexe 2, 7, b)

La présente directive comporte un chiffre de 40 mg/kg pour la teneur en HMF, avec une dérogation possible à 80 mg/kg, ce qui est le chiffre figurant dans le Codex. Il n'existe aucune raison de santé publique justifiant le chiffre de 40 mg/kg.

Le chiffre de 40 mg/kg est raisonnable à la production. Néanmoins, il augmente durant le stockage, notamment dans les pays chauds. Des enquêtes menées récemment dans des magasins de pays membres méridionaux ont fait apparaître des teneurs en HMF supérieures à ce chiffre dans certains échantillons.

L'alinéa 7 b) devrait dès lors être modifié comme suit:

«HMF 70 mg/kg durant la transformation et le mélange 80 mg/kg (au maximum) à la vente au détail.»

L'intitulé de l'alinéa 7 de la proposition doit donc être modifié en conséquence.

5. 96/0115 — Proposition relative aux jus de fruits, etc.

5.1. Article 2

Plusieurs États membres dressent encore des barrières aux produits auxquels des vitamines ont été ajoutées. La Commission devrait dégager rapidement un accord sur les manières de lever ces obstacles.

5.2. Article 3

5.2.1. Article 3.1 (cf. également 6.8 ci-dessous)

La dénomination communément employée par les consommateurs peut être différente et même varier dans la même langue, entre différents pays. Si les «dénominations particulières» ont une fonction importante, elle ne doivent pas devenir une entrave au commerce. Il conviendrait donc d'ajouter la phrase suivante à la fin de l'article 3.1:

«Toutefois les dénominations de vente dans l'État membre de production ou les dénominations couramment employées par les consommateurs seront également autorisées.»

5.2.2. Article 3.5

À la fin du deuxième alinéa, ajouter après «minéraux»:

« pulpes/particules».

Ces dernières peuvent également se perdre dans une certaine mesure au cours du processus de fabrication. En revanche, il est peu probable que des minéraux puissent disparaître lors de la fabrication.

5.3. Nouvel article (à ajouter)

«Les additifs ne peuvent être utilisés que conformément à la directive 95/2/CE.»

5.4. Annexe 1

Dans le cadre de la «nouvelle approche», il n'est pas nécessaire de mentionner les spécifications détaillées pour les produits de base et les produits intermédiaires, qui ne sont pas vendus au consommateur final. La proposition supprime ces mentions dans d'autres des directives proposées et cela pourrait également être fait ici.

Si cela n'est pas acceptable pour les jus de fruits, il faudrait compléter et corriger cette partie de la manière suivante:

5.4.1. Annexe 1.I.1 (b)

La quantité d'eau extraite du jus n'est généralement pas connue de manière exacte. C'est pourquoi la reconstitution de jus à partir de concentré à l'état original n'est pas possible dans la pratique.

En général, les jus sont reconstitués en utilisant des quantités et une qualité d'eau conformes à des normes industrielles convenues. Les arômes et minéraux doivent provenir du ou des fruit(s) cité(s). Il doit également être possible de restituer la pulpe et/ou les particules de fruits comestibles.

La proposition devrait tenir compte de tous ces aspects. Dans le cadre de la «nouvelle approche», cela pourrait être fait en dehors de la législation en demandant à la Commission d'encourager de telles normes (ainsi qu'il est prévu à l'article 3 de la proposition relative au miel).

5.4.2. Annexe 1.I.2

L'interdiction d'un produit dont la concentration est inférieure à 50 % limite inutilement le choix du consommateur. Un étiquetage correct (QUID) offre une meilleure garantie.

5.4.3. Annexe 1.I.4 (a)

La directive actuelle permet l'ajout de sucres et/ou de miel dans les nectars de fruits dans la limite de 20 %. La réduction proposée privera le consommateur de certains produits bien établis et elle doit donc être supprimée.

5.5. Annexe 1.II.1

5.5.1. À la fin du premier tiret, ajouter:

«La pulpe et/ou les particules utilisées dans la restitution doivent provenir du ou des fruit(s) cité(s).»

Toute restitution supplémentaire de minéraux au moyen de substances volatiles semble constituer une erreur.

5.5.2. Troisième tiret:

«Dans le but de rectifier le goût acide, la quantité ...»

L'acidité en tant que telle (pH) ne peut pas être modifiée par l'ajout de sucre.

5.5.3. Ajouter un sixième tiret formulé ainsi:

«— le gaz carbonique comme ingrédient».

Cette mention est nécessaire pour les boissons pétillantes étant donné que pour l'eau gazéifiée, ce composant n'est pas couvert par la directive relative aux additifs.

5.6. Annexe 1.II.2 — Traitements et substances autorisés

Ces dispositions doivent être actualisées et adaptées à la technologie moderne, et notamment:

5.6.1. Troisième tiret

Le Comité rappelle que le procédé de diffusion ne peut être admis pour le jus de raisin, vu que ce procédé n'est pas autorisé par la législation communautaire du secteur vitivinicole, secteur dont relève le jus de raisin. En effet, ce jus peut également être fabriqué à partir de moût de raisin non fermenté.

5.6.2. Le dernier tiret devrait être remplacé par le texte suivant:

«les colles, les adjuvants absorbants chimiquement inertes conformes aux directives communautaires relatives aux matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires».

5.7. Annexe 2.4 (a)

Si une liste normative des sucres est vraiment jugée nécessaire, elle doit être complétée comme suit:

«— les sucres tels que définis par l'Annexe A de la directive ...,

— le fructose,

— les sucres dérivés des fruits,

— le miel».

5.8. Annexe 3

Cette liste est incomplète et les observations formulées au point 6.7 ci-dessous s'appliquent ici également. Il existe deux variantes en néerlandais des nectars de fruits et il manque la mention suivante:

(f) (en finlandais) ...«Mehu» et «Makeutettu....Mehu»,

(g) (en suédois) «Äppelmust».

5.9. *Annexe 4*

5.9.1. Ce type de dispositions particulières n'est pas conforme à la «nouvelle approche». Cette liste devrait être supprimée ou fortement élargie.

5.9.2. L'intitulé de la troisième colonne doit être libellé comme suit:

«... en % du volume du produit fini».

Les liquides sont normalement débités en volume et non en poids.

5.9.3. Dans la version allemande, il conviendrait d'insérer partout les dénominations autrichiennes.

6. 96/0116 — Proposition relative aux laits de conserve

6.1. Article 3.1 (cf. également 6.7 ci-dessous)

La dénomination communément employée par les consommateurs peut être différente et même varier dans la même langue, entre différents pays. Si les «dénominations particulières» ont une fonction importante, elle ne doivent pas devenir une entrave au commerce. Il conviendrait donc d'ajouter la phrase suivante à la fin de l'article 3.1:

«Toutefois, les dénominations de vente dans l'État membre de production ou les dénominations couramment employées par les consommateurs seront également autorisées.»

6.2. Article 3.2

Dans la nouvelle approche, cette mention semble superflue puisque la quantité nette est déjà couverte par des dispositions horizontales.

6.3. Article 3.4

La plus grande partie de ce paragraphe est déjà traitée par la directive relative à l'étiquetage.

6.4. *Nouvel article (à ajouter)*

«Les additifs ne peuvent être utilisés que conformément à la directive 95/2/CE.»

6.5. *Annexe 1, 1 c), e) et g)*

Ces produits sont soumis à des règles différentes en matière de vente au consommateur final et d'usage commercial. Dans certains cas également, les chiffres diffèrent de ceux du Codex, ce qui nécessite une fabrication séparée pour les exportations de l'Union européenne, qui sont très importantes.

Si de telles dispositions réglementaires sont encore nécessaires, le bon sens voudrait qu'elles soient toutes alignées sur le Codex.

6.6. *Annexe 1.4 (premier tiret)*

Ce point doit être actualisé comme suit:

«par traitement thermique approprié (stérilisation, UHT, etc.) pour les produits visés au point 1 sous (a) à (d)».

6.7. *Annexe 2*

Cette liste est incomplète et devrait être revue conformément à «l'appellation habituelle» dans la directive relative à l'étiquetage.

En effet, pour ce produit, il existe actuellement 5 variantes nationales différentes en allemand (y compris la version luxembourgeoise de plus en plus utilisée pour l'étiquetage des produits laitiers locaux), 2 à 3 variantes en français, 2 en néerlandais et 2 en suédois. Les langues minoritaires, comme le catalan, sont maintenant également utilisées dans les magasins. En raison de cette diversité culturelle, il est improbable qu'une directive puisse déterminer les informations les plus importantes pour le consommateur. Cela devrait être décidé au niveau local et avec une flexibilité suffisante pour permettre de futurs changements.

En outre, le terme suédois «Gradpulver» manque et il convient d'insérer la dénomination allemande «eingedicktes Kaffeeobers».

7. 96/0117 — Proposition relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée

7.1. Cette proposition est acceptable.

8. 96/0118 — Proposition de directive relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi qu'à la crème de marrons

8.1. Article 1^{er}

Dans cette liste, il conviendrait d'ajouter «confiserie» après «biscuiterie».

8.2. Article 2

Le Comité accueille favorablement le fait que la directive relative à l'étiquetage (79/112/CEE) s'applique maintenant à ces produits.

8.3. *Articles 2.3 et 2.4*

Ces dispositions reprennent les règles de l'ancienne directive de 1979 pour le calcul des ingrédients. Depuis lors, des mesures horizontales sur l'étiquetage alimentaire et sur la déclaration quantitative des ingrédients («QUID») sont déjà ou vont être appliquées à l'ensemble des denrées alimentaires. QUID calcule les ingrédients au stade du mélange alors que l'étiquetage alimentaire calcule les éléments nutritionnels (comme le sucre) en pourcentage du produit vendu.

Cependant les règles particulières s'appliquant aux confitures conservent une méthode différente de calcul. La coexistence de calculs différents menant à des données chiffrées différentes sur les étiquettes est une source de confusion pour le consommateur, et la Commission devrait revoir cette situation.

8.4. *Article 2.5*

Ce paragraphe doit stipuler expressément que, si l'étiquetage nutritionnel est utilisé comme alternative, cela ne peut souvent pas figurer dans le même champ visuel pour des raisons de place.

8.5. *Article 4*

Cet article semble limiter le choix du consommateur sans raison valable. En principe, tous les aliments sains d'origine végétale devraient être autorisés moyennant un étiquetage approprié.

8.6. *Nouvel article (à ajouter)*

«Les additifs ne peuvent être utilisés que conformément aux directives 95/2/CE, 94/35/CE et 95/36/CE.»

8.7. *Annexe 1*8.8. *III (premier paragraphe)*

Dans au moins 6 États membres, des confitures présentant une teneur en sucre inférieure à 60 % ont été élaborées et sont vendues avec succès pour répondre à la demande du consommateur qui souhaite se voir offrir des produits à faible teneur en sucre.

Dans les autres États membres, de telles confitures ne sont pas autorisées et les consommateurs se voient donc refuser ce choix. La proposition laisse cette situation inchangée. Elle devrait être revue afin de proposer le même choix aux consommateurs dans toute la Communauté.

8.9. *Annexe 2*

Comme mentionné au point 8.5 ci-dessus, une grande partie de cette annexe pourrait être supprimée en autorisant «tous les aliments sains d'origine végétale». Cela concerne en particulier le dernier tiret. En effet, cette liste normative est arbitraire et limite inutilement le choix du consommateur. Par exemple, les noix sont autorisées, et pas les pacanes ni les cacahuètes.

Ce tiret devrait être remplacé par «tous les produits alcoolisés sains et les denrées alimentaires saines d'origine végétale».

8.10. *Annexe 3 B. 1 b) et 4*

Supprimer toutes les références aux différents additifs.

Bruxelles, le 31 octobre 1996.

*Le Président
du Comité économique et social*

Tom JENKINS