

PARLEMENT EUROPÉEN

1999



2004

Document de séance

FINAL
A5-0217/2001

20 juin 2001

*

RAPPORT

sur les projets de directives du Conseil relatives à la simplification des directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires:

Propositions de directives du Conseil relatives:

- 1.– à certains sucres destinés à l'alimentation humaine
(14003/1999 – C5–0346/1999 – 1996/0113(CNS))
- 2.– au miel
(8701/2000 – C5–0347/1999 – 1996/0114(CNS))
- 3.– aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine
(13760/1999 – C5–0348/1999 – 1996/0115(CNS))
- 4.– à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine
(14002/1999 – C5–0349/1999 – 1996/0116(CNS))
- 5.– aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à la consommation humaine
(7138/2000 – C5–0350/1999 – 1996/0118(CNS))

(Consultation répétée)

Commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs

Rapporteur: Paul A.A.J.G. Lannoye

Légende des signes utilisés

- * Procédure de consultation
majorité des suffrages exprimés
- **I Procédure de coopération (première lecture)
majorité des suffrages exprimés
- **II Procédure de coopération (deuxième lecture)
majorité des suffrages exprimés pour approuver la position commune
majorité des membres qui composent le Parlement pour rejeter ou amender la position commune
- *** Avis conforme
majorité des membres qui composent le Parlement sauf dans les cas visés aux art. 105, 107, 161 et 300 du traité CE et à l'art. 7 du traité UE
- ***I Procédure de codécision (première lecture)
majorité des suffrages exprimés
- ***II Procédure de codécision (deuxième lecture)
majorité des suffrages exprimés pour approuver la position commune
majorité des membres qui composent le Parlement pour rejeter ou amender la position commune
- ***III Procédure de codécision (troisième lecture)
majorité des suffrages exprimés pour approuver le projet commun

(La procédure indiquée est fondée sur la base juridique proposée par la Commission.)

Amendements à un texte législatif

Dans les amendements du Parlement, le marquage est indiqué en gras et italique. Le marquage en italique maigre est une indication à l'intention des services techniques qui concerne des éléments du texte législatif pour lesquels une correction est proposée en vue de l'élaboration du texte final (par exemple éléments manifestement erronés ou manquants dans une version linguistique). Ces suggestions de correction sont subordonnées à l'accord des services techniques concernés.

SOMMAIRE

	Page
PAGE RÉGLEMENTAIRE.....	4
1.– PROPOSITION LÉGISLATIVE	6
PROJET DE RÉOLUTION LÉGISLATIVE.....	7
2.– PROPOSITION LÉGISLATIVE	8
PROJET DE RÉOLUTION LÉGISLATIVE.....	13
3.– PROPOSITION LÉGISLATIVE	14
PROJET DE RÉOLUTION LÉGISLATIVE.....	19
4.– PROPOSITION LÉGISLATIVE	20
PROJET DE RÉOLUTION LÉGISLATIVE.....	21
5.– PROPOSITION LÉGISLATIVE	22
PROJET DE RÉOLUTION LÉGISLATIVE.....	22
EXPOSÉ DES MOTIFS	23

PAGE RÉGLEMENTAIRE

Au cours de ses séances des 14 janvier 1998 et 4 mai 1999, le Parlement a arrêté sa position sur les propositions de directive du Conseil relatives à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (COM(1995) 722 – 1996/0113(CNS)), au miel (COM(1995) 722 – 1996/0114(CNS)), aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (COM(1995) 722 – 1996/0115(CNS)), à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (COM(1995) 722 – 1996/0116(CNS)) et aux confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine (COM(1995) 722 – 1996/0118(CNS)).

Par lettre du 22 décembre 1999, le Conseil a consulté à nouveau le Parlement, conformément à l'article 37 du traité CE, sur les propositions de directive du Conseil relatives à certains sucres destinés à l'alimentation humaine, au miel, aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine, et aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine.

Au cours de la séance du 17 janvier 2000, la Présidente du Parlement a annoncé qu'elle avait renvoyé ces projets, pour examen au fond, à la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs et, pour avis, à la commission de l'agriculture et du développement rural.

Au cours de sa réunion du 21 novembre 2000, la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs a confirmé la nomination de Paul A.A.J.G. Lannoye en tant que rapporteur.

Au cours de ses réunions des 11 avril et 19 juin 2001, la commission a examiné les projets du Conseil ainsi que le projet de rapport.

Au cours de la dernière de ces réunions, elle a adopté les projets de résolution législative n^{os} 1, 2, 4 et 5 à l'unanimité et le projet de résolution législative n^o 3 à l'unanimité moins 2 abstentions.

Étaient présents au moment du vote Caroline F. Jackson (présidente), Guido Sacconi, Alexander de Roo et Ria G.H.C. Oomen-Ruijten (vice-présidents) Paul A.A.J.G. Lannoye, (rapporteur), Per-Arne Arvidsson, Jean-Louis Bernié, Hans Blokland, David Robert Bowe, John Bowis, Hiltrud Breyer, Martin Callanan, Dorette Corbey, Chris Davies, Nirj Deva, Avril Doyle, Jillian Evans (suppléant Marie Anne Isler Béguin), Anne Ferreira, Jim Fitzsimons, Karl-Heinz Florenz, Cristina García-Orcoyen Tormo, Laura González Álvarez, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez Cortines, Christopher Heaton-Harris (suppléant María del Pilar Ayuso González), Anneli Hulthén, Christa Kläß, Eija-Riitta Anneli Korhola, Bernd Lange, Jules Maaten, Minerva Melpomeni Malliori, Maria Martens (suppléant Marialiese Flemming), Patricia McKenna, Jorge Moreira da Silva, Rosemarie Müller, Riitta Myller, Giuseppe Nisticò, Karl Erik Olsson, Béatrice Patrie, Marit Paulsen, Frédérique Ries, Dagmar Roth-Behrendt, Inger Schörling, Jonas Sjöstedt, Renate Sommer (suppléant Peter Liese), María Sornosa Martínez, Catherine Stihler, Marianne L.P. Thyssen (suppléant Emilia Franziska Müller), Roseline Vachetta, Kathleen Van Brempt (suppléant Carlos Lage) et Phillip

Whitehead.

La commission de l'agriculture et du développement rural a décidé le 29 mai 2001 qu'elle n'émettrait pas d'avis.

Le rapport a été déposé le 20 juin 2001.

Le délai de dépôt des amendements sera indiqué dans le projet d'ordre du jour de la période de session au cours de laquelle le rapport sera examiné.

PROPOSITION LÉGISLATIVE

1. **Projet de directive du Conseil relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (14003/1999 – C5-0346/1999 – 1996/0113(CNS))**

Projet du Conseil¹

Amendements du Parlement

Amendement 1
Annexe, partie A, paragraphe -1 (nouveau)

-1 Sucre brun
*À définir pour le ... (6 mois après
adoption de la présente directive)*

Justification

Dans un but de protection du consommateur, il convient de définir ce type de sucre.

¹ JO non encore publié.

PROJET DE RÉSOLUTION LÉGISLATIVE

Résolution législative du Parlement européen sur le projet de directive du Conseil relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine (14003/1999 – C5-0346/1999 – 1996/0113(CNS))

(Procédure de consultation – consultation répétée)

Le Parlement européen,

- vu le projet du Conseil (14003/1999¹),
 - vu la proposition de la Commission au Conseil (COM(1995) 722²),
 - vu sa position des 14 janvier 1998³ et 4 mai 1999⁴,
 - à nouveau consulté par le Conseil conformément à l'article 37 du traité CE (C5-0346/1999),
 - vu l'article 67 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs (A5-0217/2001),
1. approuve le projet du Conseil ainsi amendé;
 2. invite la Commission à modifier en conséquence sa proposition, conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE;
 3. invite le Conseil, au cas où il entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement, à en informer celui-ci;
 4. demande l'ouverture de la procédure de concertation au cas où le Conseil entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement;
 5. charge sa Présidente de transmettre la position du Parlement au Conseil et à la Commission.

¹ JO non encore publié.

² JO C 231 du 9.8.1996, p. 6.

³ JO C 34 du 2.2.1998, pp. 58 et 84.

⁴ JO C 279 du 1.10.1999, pp. 24 et 90.

PROPOSITION LÉGISLATIVE

2. **Projet de directive du Conseil relative au miel (8701/2000 – C5-0347/1999 – 1996/0114(CNS))**

Projet du Conseil¹

Amendements du Parlement

Amendement 1 Considérant 6 bis

(6 bis) aucun pollen ou autre constituant particulier du miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères; cette dernière peut être réalisée par filtration; lorsque cette filtration conduit à l'élimination d'une quantité significative de pollen, il est nécessaire d'en informer correctement le consommateur par une mention d'étiquetage appropriée.

supprimé

Justification

Dans un but de maintien de la qualité du miel et de protection du consommateur, il convient de ne pas autoriser des procédés conduisant à une élimination significative du pollen d'un miel; le concept de "miel filtré" doit donc être retiré de la présente proposition de directive.

Amendement 2 Considérant 6 ter

(6 ter) le miel dont la dénomination est complétée par des indications ayant trait à une origine florale ou végétale, régionale, territoriale ou topographique, ou par des critères de qualité spécifiques, ne peut avoir été additionné de miel filtré, et, afin d'améliorer la transparence du marché, l'étiquetage des miels **filtrés ou** destinés à l'industrie doit être obligatoire pour toute transaction dans le marché en vrac;

(6 ter) le miel dont la dénomination est complétée par des indications ayant trait à une origine florale ou végétale, régionale, territoriale ou topographique, ou par des critères de qualité spécifiques, ne peut avoir été additionné de miel **destiné à l'industrie ou** filtré, et, afin d'améliorer la transparence du marché, l'étiquetage des miels destinés à l'industrie doit être obligatoire pour toute transaction dans le marché en vrac;

¹ JO non encore publié.

Justification

Le miel dont la dénomination est complétée par des indications ayant trait à une origine florale ou végétale, régionale, territoriale ou topographique, ou par des critères de qualité spécifiques, est un miel de qualité supérieure et l'on ne peut courir le risque que cette qualité soit "menacée" par l'introduction de miels de qualité médiocre comme ceux qui sont filtrés ou destinés à l'usage industriel.

Amendement 3 Considérant 7

(7) **la Commission, ainsi qu'elle l'a souligné dans** sa communication du 24 juin 1994 au Parlement européen et au Conseil sur la situation de l'apiculture européenne, **peut** adopter des méthodes d'analyse pour garantir le respect des caractéristiques de composition et de toute indication spécifique supplémentaire pour tout miel commercialisé dans la communauté européenne;

(7) **en accord avec** sa communication du 24 juin 1994 au Parlement européen et au Conseil sur la situation de l'apiculture européenne, **la Commission doit** adopter des méthodes d'analyse pour garantir le respect des caractéristiques de composition et de toute indication spécifique supplémentaire pour tout miel commercialisé dans la communauté européenne;

Justification

Sans adoption de méthodes d'analyse, il n'est pas possible de contrôler le respect de la législation.

Amendement 4 Considérant 7 bis

(7 bis) **il est souhaitable de prendre en compte** les travaux réalisés concernant une nouvelle norme Codex pour le miel, en les adaptant, si nécessaire, aux exigences particulières de la Communauté;

(7 bis) les travaux réalisés concernant une nouvelle norme Codex pour le **miel peuvent être pris en compte** en les adaptant, si nécessaire, aux exigences particulières de la Communauté;

Justification

Il convient de ne pas laisser le Codex prendre la place des autorités européennes.

Amendement 5 Article 2, paragraphe 2, phrase d'introduction

2. Les dénominations visées à l'annexe I, points 2 et 3, sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces

2. Les dénominations visées à l'annexe I, points 2 et 3, sont réservées aux produits qui y sont définis et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner. Ces

dénominations peuvent être remplacées par la seule dénomination "miel", sauf dans le cas **du "miel filtré"**, du "miel en rayons", du "miel avec morceaux de rayons" et du "miel destiné à l'industrie".

dénominations peuvent être remplacées par la seule dénomination "miel", sauf dans le cas du "miel en rayons", du "miel avec morceaux de rayons" et du "miel destiné à l'industrie".

Justification

Voir amendement 1.

Amendement 6

Article 2, paragraphe 2, phrase d'introduction

Ne concerne pas la version française.

Amendement 7

Article 2, paragraphe 2, deuxième tiret

– **sauf** pour **le miel filtré et** le miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ayant trait:

– **excepté** pour le miel destiné à l'industrie, ces dénominations peuvent être complétées par des indications ayant trait:

Justification

Voir amendement 1.

Amendement 8

Article 2, paragraphe 2, troisième tiret

Ne concerne pas la version française.

Amendement 9

Article 2 bis

Dans le cas du miel destiné à l'industrie **et du miel filtré**, les récipients en vrac, les emballages et la documentation commerciale doivent clairement indiquer la dénomination intégrale du produit, telle qu'elle figure à l'annexe I, **point 2, sous 8 et** point 3.

Dans le cas du miel destiné à l'industrie, les récipients en vrac, les emballages et la documentation commerciale doivent clairement indiquer la dénomination intégrale du produit, telle qu'elle figure à l'annexe I, point 3.

Justification

Voir amendement 1.

Amendement 10
Article 3

La Commission **peut** adopter des méthodes permettant de vérifier la conformité du miel aux dispositions de la présente directive. Ces méthodes sont adoptées conformément à la procédure visée à l'article 6, paragraphe 2. Jusqu'à l'adoption de ces méthodes, les États membres utilisent, chaque fois que cela est possible, des méthodes validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex Alimentarius, pour vérifier le respect des dispositions de la présente directive.

La Commission **doit** adopter des méthodes permettant de vérifier la conformité du miel aux dispositions de la présente directive. Ces méthodes sont adoptées conformément à la procédure visée à l'article 6, paragraphe 2. Jusqu'à l'adoption de ces méthodes, les États membres utilisent, chaque fois que cela est possible, des méthodes validées reconnues sur le plan international, telles que celles approuvées par le Codex Alimentarius, pour vérifier le respect des dispositions de la présente directive.

Justification

Voir amendement 3.

Amendement 11
Annexe I, paragraphe 2, point 8

8. Miel filtré:

supprimé

le miel obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière aboutissant à l'élimination de quantités significatives de pollen.

Justification

Voir amendement 1.

Amendement 12
Annexe II, introduction, deuxième alinéa

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition **de** produits alimentaires, **y compris les additifs**

Le miel, lorsqu'il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine, ne doit avoir fait l'objet d'aucune addition **d'autres** produits alimentaires. **L'adjonction d'additifs**

alimentaires, ni d'aucune addition autre que le miel. Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Il ne doit pas, sous réserve du point 3 de l'annexe I, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

alimentaires est interdite. Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition. **Il ne peut, en aucun cas, contenir des substances quelconques en quantités telles qu'elles puissent présenter un danger pour la santé humaine.** Il ne doit pas, sous réserve du point 3 de l'annexe I, présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés.

Justification

Réécriture pour une meilleure compréhension. Il est important de garantir que le miel, et plus particulièrement le miel industriel, ne contient aucune substance nocive.

Amendement 13

Annexe II, introduction, troisième alinéa

Sans préjudice de l'annexe I, point 2, sous 8, aucun pollen ou constituant propre au miel ne peut être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.

Il est interdit de retirer du miel ses propres composantes ainsi que le pollen.

Justification

Voir amendement 1.

PROJET DE RÉSOLUTION LÉGISLATIVE

Résolution législative du Parlement européen sur le projet de directive du Conseil relative au miel (8701/2000 – C5-0347/1999 - 1996/0114(CNS))

(Procédure de consultation – consultation répétée)

Le Parlement européen,

- vu le projet du Conseil (8701/2000¹),
 - vu la proposition de la Commission au Conseil (COM(1995) 722²),
 - vu sa position des 14 janvier 1998³ et 4 mai 1999⁴,
 - à nouveau consulté par le Conseil conformément à l'article 37 du traité CE (C5-0347/1999),
 - vu l'article 67 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs (A5-0217/2001),
1. approuve le projet du Conseil ainsi amendé;
 2. invite la Commission à modifier en conséquence sa proposition, conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE;
 3. invite le Conseil, au cas où il entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement, à en informer celui-ci;
 4. demande l'ouverture de la procédure de concertation au cas où le Conseil entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement;
 5. charge sa Présidente de transmettre la position du Parlement au Conseil et à la Commission.

¹ JO non encore publié.

² JO C 231 du 9.8.1996, p. 6.

³ JO C 34 du 2.2.1998, pp. 58 et 84.

⁴ JO C 279 du 1.10.1999, pp. 24 et 90.

PROPOSITION LÉGISLATIVE

3. **Projet de directive du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (13760/1999 – C5-0348/1999 – 1996/0115(CNS))**

Projet du Conseil¹

Amendements du Parlement

Amendement 1 Article 3, paragraphe 5

La reconstitution dans *son Etat* d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération des produits définis à l'annexe I, partie I, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

La reconstitution dans *leur état* d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération des produits définis à l'annexe I, partie I, n'entraîne pas l'obligation de mentionner sur l'étiquetage la liste des ingrédients utilisés à cette fin.

Cependant, l'addition au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré d'arômes, de pulpes et de cellules, tels que définis à l'annexe I, partie I, paragraphe 1, points a) et b), doit être indiquée sur l'étiquetage au cas où ceux-ci n'ont pas été séparés de ce jus pendant sa transformation mais proviennent d'un jus de fruits de la même espèce.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage.

L'addition au jus de fruits de pulpes ou de cellules, telles que définies à l'annexe II, est indiquée sur l'étiquetage.

Justification

Le but de cet amendement est d'informer au mieux le consommateur de la composition du jus qu'il achète.

Amendement 2 Article 3, paragraphe 6

6. Sans préjudice de l'article 7, paragraphes 2 et 5, de la directive 79/112/CEE, pour les **mélanges de** jus de fruits **et de jus de fruits** obtenus à partir d'un **concentré et les nectars de fruits obtenus en**

6. Sans préjudice de l'article 7, paragraphes 2 et 5, de la directive 79/112/CEE, pour les jus de fruits **ou les nectars de fruits obtenus en totalité ou en partie à partir d'un concentré**, l'étiquetage

¹ JO non encore publié.

totalité ou en partie à partir d'un ou de plusieurs concentrés, l'étiquetage doit comporter la mention "à base de concentré(s)" *ou "partiellement à base de concentré(s)"*, selon le cas. Cette mention doit **figurer à proximité immédiate de la dénomination**, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, **en caractères clairement visibles**.

doit comporter la mention "à base de concentré(s)". Cette mention doit **accompagner toute dénomination apposée sur l'étiquetage et doit apparaître** bien en évidence par rapport à toute impression de fond, **directement sous la dénomination. La taille des caractères de cette mention doit être suffisante pour garantir l'information du consommateur**.

Justification

L'étiquetage du produit doit faire clairement apparaître qu'il s'agit dans les deux cas de jus de fruits ayant fait l'objet de procédés de fabrication différents.

Amendement 3

Article 3 bis

L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à la section I, point 2, de l'annexe I qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit mentionner la présence et la quantité de sucres **ajoutés**, **ou** de jus de citrons **ajouté**, ou d'acidifiants **ajoutés** (conformément à la directive 95/2/CE). Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

L'étiquetage du jus de fruits concentré visé à la section I, point 2, de l'annexe I qui n'est pas destiné à être livré au consommateur final doit mentionner la présence et la quantité de sucres, de jus de citrons, ou d'acidifiants **ajoutée** (conformément à la directive 95/2/CE). Cette mention figure sur l'emballage, sur une étiquette attachée à l'emballage ou sur un document d'accompagnement.

Justification

Amendement relatif à la forme du texte.

Amendement 4

Annexe I, partie I, point a), premier alinéa

a) Jus de fruits

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus de fruits dont il provient. **Les arômes des fruits, les pulpes**

a) Jus de fruits pressés

Le produit fermentescible mais non fermenté, obtenu à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, **à l'exclusion de tout recours à des fongicides**, d'une espèce ou de plusieurs espèces en mélange, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristiques du jus de

et les cellules provenant du jus et séparés pendant la transformation peuvent être restitués.

fruits dont il provient.

Justification

Dans le but de bien séparer les deux amendements concernant le point a) de l'annexe I, partie I, paragraphe I.

L'addition d'arômes, de pulpes et de cellules est traitée à l'annexe I, partie II, paragraphe I et n'a donc pas lieu d'être évoquée ici.

Amendement 5

Annexe I, partie I, point 1 b)

b) Le produit obtenu en remettant dans le jus de fruits concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, ainsi qu'en restituant les arômes et, le cas échéant, les pulpes et les cellules que le jus a perdus mais qui ont été récupérés lors du processus de production du jus de fruit dont il s'agit ou du jus de fruits de la même espèce. L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus.

b) Le produit obtenu, à partir de jus de fruits concentré, par

– restitution de la proportion d'eau extraite du jus lors de la concentration

et

– restitution de son arôme au moyen des substances aromatisantes récupérées lors de la concentration du jus de fruit dont il s'agit ou de jus de fruits de la même espèce.

L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus.

L'eau ajoutée doit avoir les caractéristiques suivantes:

nitrates: 25 mg/l maximum

sodium: 20 mg/l maximum

conductibilité électrique: 400 microsiemens/cm maximum

calcium: 100 mg/l maximum

magnésium: 30 mg/l maximum

potassium: 10 mg/l maximum

chlorures: 25 mg/l maximum

Le produit ainsi obtenu doit présenter des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles d'un type moyen de jus obtenu à partir de fruits de la même espèce au sens du point a).

Le produit ainsi obtenu doit présenter des caractéristiques organoleptiques et analytiques au moins équivalentes à celles d'un type moyen de jus obtenu à partir de fruits de la même espèce au sens du point a).

Justification

Réécriture du texte pour une meilleure compréhension et pour éviter toute équivoque.

L'étiquetage du produit doit faire clairement apparaître qu'il s'agit dans les deux cas de jus de fruits ayant fait l'objet de procédés de fabrication différents.

Amendement 6

Annexe I, partie II, point 1, deuxième tiret

- Pour les produits visés à l'annexe I, partie I, les arômes, les pulpes et les cellules définis au point 1, paragraphe a), qui ont été restitués au jus de fruit doivent avoir été séparés de ce jus pendant la transformation, tandis que les arômes, les pulpes et les cellules définis au point 1, paragraphe b), qui ont été restitués au jus de fruit peuvent provenir aussi d'un jus de fruit de la même espèce.

- Des arômes, des pulpes et des cellules peuvent être restitués aux produits visés à l'annexe I, partie I, paragraphes a) et b), 2), 3) et 4), à condition qu'ils proviennent du fruit mentionné dans la dénomination. Les sels de l'acide tartrique peuvent néanmoins être restitués au jus de raisin, et à ce jus seulement.

Justification

Cet amendement a pour but de clarifier et de simplifier le texte.

Amendement 7

Annexe I, partie II, point 1, troisième tiret, troisième alinéa

– Pour les produits visés aux points 1, 2, 3, 4, dans le but de corriger ***le goût acide***, l'addition de jus de citron et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en anhydride d'acide citrique, est autorisée.

– Pour les produits visés aux points 1, 2, 3, 4, dans le but de corriger ***l'acidité***, l'addition de jus de citron et/ou de jus concentré de citrons jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en anhydride d'acide citrique, est autorisée.

Justification

Amendement relatif à la forme du texte.

Amendement 8

Annexe I, partie II, point 2, troisième tiret

– **pour** les jus de raisins issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, **le désulfitage par des procédés physiques est autorisé** à condition que la quantité totale de SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l;

– les jus de raisins **peuvent être** issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux à condition que la quantité totale de SO₂ présent dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l. **Le désulfitage par des procédés physiques est autorisé;**

Justification

Amendement portant sur la forme du texte.

Amendement 9

Annexe I, partie II, point 2, treizième tiret

– adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs **en glucosides limonoïdes**, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux.

– adjuvants d'adsorption chimiquement inertes conformes aux directives communautaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux (**liste positive de substances autorisées à définir dans un délai de 6 mois**).

Pendant le processus de désamérisation, les combinés limonoïdes peuvent être éliminés si c'est techniquement nécessaire.

Justification

Dans la perspective d'une meilleure sécurité alimentaire, il convient d'établir une liste positive d'adjuvants.

Le processus de désamérisation se borne à réduire les substances amères, comme la teneur en limonoïdes et en naringine d'un jus de citron. Ce processus ne transforme pas de façon significative le jus de fruits.

PROJET DE RÉSOLUTION LÉGISLATIVE

Résolution législative du Parlement européen sur le projet de directive du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine (13760/1999 – C5-0348/1999 - 1996/0115(CNS))

(Procédure de consultation – consultation répétée)

Le Parlement européen,

- vu le projet du Conseil (13760/1999¹),
 - vu la proposition de la Commission au Conseil (COM(1995) 722²),
 - vu ses positions des 14 janvier 1998³ et 4 mai 1999⁴,
 - à nouveau consulté par le Conseil conformément à l'article 37 du traité CE (C5-0348/1999),
 - vu l'article 67 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs (A5-0217/2001),
1. approuve le projet du Conseil ainsi amendé;
 2. invite la Commission à modifier en conséquence sa proposition, conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE;
 3. invite le Conseil, au cas où il entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement, à en informer celui-ci;
 4. demande l'ouverture de la procédure de concertation au cas où le Conseil entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement;
 5. charge sa Présidente de transmettre la position du Parlement au Conseil et à la Commission.

¹ JO non encore publié.

² JO C 231 du 9.8.1996, p. 6.

³ JO C 34 du 2.2.1998, pp. 58 et 84.

⁴ JO C 279 du 1.10.1999, pp. 24 et 90.

PROPOSITION LÉGISLATIVE

4. **Projet de directive du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (14002/1999) – C5-0349/1999 – 1996/0116(CNS))**

Projet du Conseil¹

Amendements du Parlement

Amendement 1

Article 5

Les éventuelles adaptations nécessaires pour mettre la présente directive en conformité avec la législation communautaire en matière de denrées alimentaires et pour l'adapter au progrès technique sont décidées selon la procédure prévue à l'article 6.

Les éventuelles adaptations nécessaires pour mettre la présente directive en conformité avec la législation communautaire en matière de denrées alimentaires et pour l'adapter au progrès technique ***et aux normes internationales***, sont décidées selon la procédure prévue à l'article 6.

Justification

Outre l'adaptation au progrès technique, l'adaptation de la présente directive doit également tenir compte des normes internationales (comme, par exemple, le code alimentaire), afin que les producteurs de l'UE bénéficient de conditions de concurrence analogues à celles des producteurs des pays tiers.

¹ JO non encore publié.

PROJET DE RÉSOLUTION LÉGISLATIVE

Résolution législative du Parlement européen sur le projet de directive du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (14002/1999) – C5-0349/1999 – 1996/0116(CNS))

(Procédure de consultation – consultation répétée)

Le Parlement européen,

- vu le projet du Conseil (14002/1999¹),
 - vu la proposition de la Commission au Conseil (COM(1995) 722²),
 - vu ses positions des 14 janvier 1998³ et 4 mai 1999⁴,
 - à nouveau consulté par le Conseil conformément à l'article 37 du traité CE (C5-0349/1999),
 - vu l'article 67 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs (A5-0217/2001),
1. approuve le projet du Conseil ainsi amendé;
 2. invite la Commission à modifier en conséquence sa proposition, conformément à l'article 250, paragraphe 2, du traité CE;
 3. invite le Conseil, au cas où il entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement, à en informer celui-ci;
 4. demande l'ouverture de la procédure de concertation au cas où le Conseil entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement;
 5. charge sa Présidente de transmettre la position du Parlement au Conseil et à la Commission.

¹ JO non encore publié.

² JO C 231 du 9.8.1996, p. 6.

³ JO C 34 du 2.2.1998, pp. 58 et 84.

⁴ JO C 279 du 1.10.1999, pp. 24 et 90.

PROPOSITION LÉGISLATIVE

5. 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 (7138/2000) – C5-0350/1999 – 1996/0118(CNS))

La proposition est adoptée.

PROJET DE RÉSOLUTION LÉGISLATIVE

Résolution législative du Parlement européen sur la 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 (7138/2000) – C5-0350/1999 – 1996/0118(CNS))

(Procédure de consultation – consultation répétée)

Le Parlement européen,

- vu le projet du Conseil (7138/2000¹),
 - vu la proposition de la Commission au Conseil (COM(1995) 722²),
 - vu ses positions des 14 janvier 1998³ et 4 mai 1999⁴,
 - à nouveau consulté par le Conseil conformément à l'article 37 du traité CE (C5-0350/1999),
 - vu l'article 67 de son règlement,
 - vu le rapport de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la politique des consommateurs (A5-0217/2001),
1. approuve le projet du Conseil;
 2. invite le Conseil, au cas où il entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement, à en informer celui-ci;
 3. demande l'ouverture de la procédure de concertation au cas où le Conseil entendrait s'écarter du texte approuvé par le Parlement;
 4. charge sa Présidente de transmettre la position du Parlement au Conseil et à la Commission.

¹ JO non encore publié.

² JO C 231 du 9.8.1996, p. 6.

³ JO C 34 du 2.2.1998, pp. 58 et 84.

⁴ JO C 279 du 1.10.1999, pp. 24 et 90.

EXPOSÉ DES MOTIFS

I. Introduction

Lors de la législature précédente, la Commission avait proposé la simplification de 7 directives verticales dans le domaine des denrées alimentaires, afin de ramener les textes législatifs, jugés exagérément détaillés, aux seules dispositions essentielles nécessaires pour assurer la libre circulation des marchandises à l'intérieur de la Communauté. Les denrées concernées étaient:

- les produits de cacao et le chocolat,
- certains sucres,
- le miel,
- les jus de fruits,
- les laits de conserve,
- les extraits de café et de chicorée,
- les confitures, gelées, marmelades et la crème de marrons.

Parmi les 7 types de denrées alimentaires visées, 5 sont classées comme produits relevant de la politique agricole commune et, à ce titre, sont traitées sur la base juridique de l'article 37; il s'agit de:

- certains sucres,
- le miel,
- les jus de fruits,
- les laits de conserve,
- les confitures, gelées, marmelades et la crème de marrons.

Les propositions de directives faites par la Commission concernant ces 5 produits ont été approuvées par le Parlement européen, moyennant certaines modifications, lors des séances plénières du 14 janvier 1998 et du 4 mai 1999.

Le Conseil des Ministres a apporté des modifications fondamentales aux textes initiaux présentés par la Commission, de sorte qu'une nouvelle consultation du Parlement européen s'est imposée.

II. ANALYSE GÉNÉRALE DES PROPOSITIONS DU CONSEIL

A. Changement commun aux cinq directives

En ce qui concerne la comitologie, les cinq propositions de directives de la Commission contiennent toutes une disposition aux termes de laquelle "*les adaptations de la présente directive aux dispositions communautaires générales applicables aux denrées alimentaires, et au progrès technique*" sont décidées selon la procédure de comité, qui s'avère être un comité consultatif au sens de l'article 2 de la décision de 1987.

Dans ses propositions, le Conseil a remplacé ce comité par un comité de réglementation comme cela a été le cas pour les directives cacao et extraits de café.

Nous ne voyons pas d'inconvénient à ce changement de comitologie.

B. Autres modifications apportées, par le Conseil, aux cinq directives

1. En ce qui concerne **la proposition de directive relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine**, le seul autre changement important, par rapport au texte de la Commission, est l'introduction du "Fructose" à l'annexe de la directive. Comme le fructose est un sucre de plus en plus employé, nous ne pouvons que saluer cette initiative. Nous pensons que le sucre "brun/roux" doit également être introduit dans cette annexe et ce, notamment, dans un but de protection des consommateurs.

2. **La proposition de directive relative au miel**, telle que formulée par le Conseil, comporte un changement important. En effet, la proposition prévoit une nouvelle catégorie de miel: "le miel filtré". Or, certains miels ultrafiltrés ne contiennent quasiment plus de pollen de sorte qu'il n'est plus possible de retrouver leur origine florale. Même si la proposition stipule que le consommateur doit être informé correctement à ce sujet, l'inscription du miel filtré dans la liste des principales variétés de miel (annexe I) de la proposition de directive, ouvre la porte à pas mal d'abus (on ne pourra jamais contrôler, par exemple, si un miel d'origine florale contient ou non une part de miel filtré) et est de nature à induire le consommateur en erreur quant à la qualité réelle du miel qu'il achète.

Pour ce qui est de l'indication de l'origine florale ou végétale d'un miel, la version française de la proposition faite par le Conseil stipule que ce miel doit "*entièrement ou essentiellement*" provenir de l'origine indiquée tandis que la version anglaise se contente de "*if the product comes wholly or mainly from the indicated source*". Il nous paraît important que les deux versions soient concordantes. Dans le même ordre d'idée, le "*miel industriel*" de la version française doit avoir, comme pendant dans la version anglaise, le "*honey for industry*" en lieu et place du "*baker's honey*". Ceci correspond d'ailleurs à la volonté du Parlement qui, lors du vote de la proposition de directive faite par la Commission, avait supprimé le terme "miel de pâtisserie".

Par ailleurs, il nous semble important de garantir que le miel, et plus particulièrement le miel industriel, ne contienne aucune substance susceptible de présenter un danger pour la santé humaine. Il nous a donc paru important d'ajouter un amendement allant dans ce sens aux caractéristiques de composition des miels telles que définies par la proposition du Conseil.

La proposition de directive du Conseil rencontre le souhait du Parlement en fixant une limite à la teneur en hydroxyméthylfurfural pour les miels industriels.

3. **Pour ce qui est de la proposition de directive relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine**, le Conseil propose un changement très important en créant deux dénominations distinctes pour le "Jus de fruits" et le "Jus de fruits obtenu à partir d'un concentré". Cette initiative, bien que positive, a malheureusement donné lieu à quelques incohérences au niveau du texte. Par ailleurs, le jus de fruit, tel que défini par la proposition de directive ne correspond pas à la pratique industrielle et ouvre la porte à la fraude.

En vue d'une meilleure cohérence du texte d'une part, et dans le but de disposer d'une

législation contrôlable correspondant aux pratiques industrielles, d'autre part, nous suggérons trois dénominations: le "Jus de fruits pressés", le "Jus de fruits obtenu à partir de fruits pressés" et le "Jus de fruits obtenu à partir d'un concentré". Nous avons également formulé une série d'amendements destinés à clarifier le texte et à éviter toute équivoque. Afin d'éviter toute contamination du jus et nectar par des fongicides, la conservation des fruits destinés à la production de jus et nectars doit se faire uniquement par le froid.

En ce qui concerne les "Traitements et substances autorisés", la proposition de directive du Conseil établit une liste non exhaustive d'adjuvants de filtration et de précipitation. Nous pensons que, dans la perspective d'une meilleure sécurité alimentaire, une liste positive de substances doit être arrêtée. Le polyvinylpyrrolidone, connu pour contenir des résidus de pyrrolidone de vinyle (substance cancérigène pour les animaux), ne doit pas faire partie de cette liste. Il en est de même pour le polystyrène pour lequel personne n'a pu dire quelle était son utilité.

Il paraît également important d'établir, dans un délai raisonnable, une liste positive d'adjuvants d'adsorption chimiquement inertes pouvant être utilisés lors de la fabrication des jus de fruits.

4. La proposition de Directive du Conseil relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine, n'appelle aucune objection.

5. En ce qui concerne la proposition de **Directive du Conseil relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à la consommation humaine**, nous saluons l'initiative du Conseil qui consiste à rendre obligatoire la mention des sulfites résiduels (si plus de 10mg/kg) dans la liste des ingrédients des produits.

Nous pensons que pour les produits visés par cette directive, et qui, chez le consommateur, ont une image de produit de qualité, l'ajout d'arômes chimiques doit être interdit. La vanilline ne doit donc pas faire partie des additions autorisées, et ce d'autant plus que la proposition de directive l'autorise pour tous les produits, alors que, la législation actuellement en vigueur, limite l'utilisation de vanilline à quelques produits.